

**Задания для проведения Областной олимпиады по дисциплинам и ПМ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2024г.**

Дисциплины и профессиональные модули:

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
2. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.
3. Основы товароведения продовольственных товаров.
4. Организация хранения и контроль запасов и сырья.
5. Техническое оснащение и организация рабочего места.
6. ПМ.01. Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (для профессии Повар, кондитер).
7. ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (для специальности Поварское и кондитерское дело).

Литература:

1. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места. М:Академия - 2018.
2. Г.П. Семичева Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента -М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.
3. М.В Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья.
4. Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. Образования / Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. – М.: Издательский центр «Академия»
5. Т.А. Лаушкина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» Москва Издательский центр «Академия» 2018.
6. Г.П. Семичева «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», Москва Издательский центр «Академия»,2018г.
7. И. П. Самородова «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», Москва Издательский центр «Академия», 2017г.

Задание с выбором правильного ответа

Организация хранения и контроль запасов и сырья.

(ответственный за разработку вопросов - Мглинский филиал БАТ имени Героя России А. С. Зайцева)

1. Биологическая ценность определяется:

- а) содержанием в продукте белков, жиров, углеводов;
- б) наличием в продуктах биологически активных веществ;
- в) способностью продукта влиять на пищеварительную, нервную, сердечно-сосудистую системы человека;
- г) значением коэффициента усвояемости.

2. Несоответствие товара установленным требованиям это:

- а) порча;
- б) брак;
- в) дефект;
- г) естественные потери.

3. Комплексное сочетание свойств продуктов (внешний вид, консистенция, вкус, запах) обуславливают ценность:

- а) биологическую;
- б) пищевую;
- в) физиологическую;
- г) органолептическую.

4. Средняя проба – это образец партии продукта:

- а) из верхней части упаковки;
- б) из разных мест упаковки;
- в) из средней части упаковки;
- г) из нижней части упаковки.

5. Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения и транспортировки – это:

- а) сертификат;
- б) стандарт;
- в) ГОСТ;
- г) ТУ.

6. Этап товародвижения от производителя до потребителя это:

- а) складирование;
- б) хранение;
- в) переработка;
- г) реализация.

7. Какой должна быть влажность воздуха при хранении продуктов с невысокой важностью?

- а) 14 -20%
- б) 30 – 45%
- в) 65 -75%
- г) 85- 95%

8. Какой должна быть влажность воздуха при хранении продуктов с высокой важностью?

- а) 14 - 20 %
- б) 30 - 50 %
- в) 65 – 75 %
- г) 80 - 90 %

9. Естественная убыль – это:

- а) потеря массы продукта при хранении, обработке;
- б) потеря цвета и вкуса продукта;
- в) потеря питательных веществ;
- г) ухудшение внешнего вида продукта.

10. Что относится к естественной убыли?

- а) зачистка сливочного масла;
- б) усушка, распыл, раскрошка;
- в) бой, лом, порча;
- г) хищение.

11. Основной документ, определяющий права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции – это:

- а) договор поставки;
- б) договор закупки;
- в) договор об аренде зданий;
- г) договор об организации питания.

12. Транзитная форма поставки сырья и товаров предполагает:

- а) доставку товаров самим предприятием;
- б) доставку товаров средствами поставщиков;
- в) прямые связи «поставщик– предприятие»;
- г) наличие промежуточного звена.

13. Централизованная доставка товаров предполагает ...

- а) Прямые связи «поставщик– предприятие»
- б) Наличие промежуточного звена (базы)
- в) Доставку средствами поставщиков
- г) Доставку товаров самим предприятием.

14. Децентрализованная доставка товаров предполагает:

- а) прямые связи «поставщик– предприятие»;
- б) наличие промежуточного звена (базы);
- в) доставку товара средствами поставщиков;
- г) доставку товаров самим предприятием.

15. Приемка товаров может быть....

- а) по количеству и качеству;
- б) по документам ;
- в) по маркировке;
- г) по массе нетто и числу мест.

16. В случае обнаружения несоответствия по количеству или качеству при приемке составляется:

- а) счет-фактура;
- б) накладная;
- в) договор поставки;
- г) акт.

17. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:

- а) 10 часов;
- б) 24 часа;
- в) 48 часов;
- г) 72 часа.

18. Стеллажный способ предусматривает хранение и укладку сырья и продуктов:

- а) на подтоварниках;
- б) на полках, в шкафах;
- в) в ящиках;
- г) навалом.

19. Установление на определенный момент времени фактического наличия имущества – это:

- а) регистрация;
- б) инвентаризация;
- в) бракераж;
- г) сверка.

20. В состав инвентаризационной комиссии входят:

- а) представители бухгалтерии;
- б) представители бухгалтерии, руководитель, представители общественности;
- в) технологи предприятия;
- г) кладовщики предприятия.

Основы товароведения продовольственных товаров.

(ответственный за разработку вопросов - ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»)

21. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ:

- а) органолептический;
- б) микробиологический;
- в) физико-химический;
- г) физический.

22. К моносахаридам относится:

- а) лактоза;
- б) мальтоза;
- в) галактоза;
- г) глюкоза.

23. Пектин – это:

- а) жироподобное вещество;
- б) вещество с резким запахом;
- в) желеобразное вещество плодов и ягод;
- г) красящее вещество.

24. Ферменты - это:

- а) вещества, придающие терпкий вкус продуктам;
- б) вещества белковой природы, вырабатываемые живой клеткой;
- в) желирующие вещества;
- г) вещества, придающие аромат продуктам.

25. Под качеством пищевых продуктов понимают:

- а) группы показателей, объединенные по видам пороков;
- б) прямые показатели, характеризующие свойство товара;
- в) совокупность свойств, обуславливающих пригодность и способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением;
- г) группы показателей, способствующих удовлетворять определенные потребности.

26. Какие витамины относятся к видам водорастворимых витаминов?

- а) С, А, Д;
- б) С, Р, группы В, РР, Н;
- в) С, Е, К;
- г) С, А, Д, В, РР, Н.

27. Какая часть зерна содержит наибольшее количество крахмала и белков?

- а) плодовая оболочка;
- б) алейроновый слой;
- в) эндосперм;
- г) плодовой слой.

28. Из какого зерна получают продел?

- а) овес;
- б) пшено;
- в) гречиха;
- г) рис.

29. У рыбы какого семейства тушка покрыта мелкой прочно сидящей чешуей, на боках темные поперечные полосы, два спинных плавника: первый - колючий, второй – мягкий?

- а) окуневых;
- б) камбаловых;
- в) карповых;
- г) осетровых.

30. Наличие какого оттенка допускается в топленном свином жире первого сорта?

- а) розоватый оттенок;
- б) сероватый оттенок;
- в) бледно-голубой оттенок;
- г) ярко голубой оттенок.

31. На говядину 2 категории ставят клеймо синего цвета, а какой формы?

- а) квадратной;
- б) треугольной;
- в) круглой;
- г) овальной.

32. Производство сыров состоит из следующих операций:

- а) прессование, созревание, маркировка;
- б) пастеризация сырной массы, самопрессование сыров;
- в) подготовка сырья, нормализация молока, внесение красителей, сычужного фермента, температурная обработка, формование, прессование, созревание;
- г) подготовка сырья, прессование, формование, маркировка.

33. Назовите виды простокваши:

- а) жирная, нежирная;
- б) варенец, фруктовая;
- в) обыкновенная, мечниковская, ацидофильная, южная, ряженка, варенец, йогурт;
- г) фруктовая, ацидофильная, южная, нежирная.

34. По типу пшеницы, поступающей на помол, манную крупу подразделяют на марки:

- а) «М», «Т», «МТ»;
- б) «ТМ», «ТР», «А»;
- в) «М», «МТ», «А»;
- г) «К», «Т», «АТ»;

35. Капуста в виде стебля длиной до 1,5 м, в пазухах листьев которого развиваются мелкие кочанчики массой до 15 г это:

- а) савойская;
- б) брюссельская;
- в) кольраби;
- г) особая.

36. Деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям стандартов называется:

- а) стандартизация;
- б) штрих - кодирование;
- в) сертификация;
- г) QR-кодирование.

37. Яйца подразделяются на столовые и диетические в зависимости от:

- а) размера;
- б) веса;
- в) сроков хранения;
- г) качества.

38. ОСТ расшифровывается как:

- а) основной стандарт;
- б) стандарт предприятия;
- в) отраслевой стандарт;
- г) особый стандарт предприятия.

39. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот, ароматизаторов.

- а) карамель;
- б) искусственный мёд;
- в) сироп;
- г) глюкозин.

40. Упаковка для пищевых продуктов из дерева, металла, стекла (ящики, бочки, банки, бутылки) называется:

- а) мягкой тарой;
- б) полужесткой тарой;
- в) жесткой тарой;
- г) полумягкой тарой.

Техническое оснащение и организация рабочего места

(ответственный за разработку вопросов - Жуковский филиал БАТ имени Героя России А.С. Зайцева)

41. Какие цеха относятся к заготовочным?

- а) горячий, холодный, овощной;
- б) рыбный, мясной, холодный;
- в) овощной, рыбный, мясной, птицегольевой;
- г) кондитерский, овощной, мясной.

42. Как хранят разделочные доски?

- а) поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе;
- б) на стеллажах, сложенные стопкой;
- в) на стеллажах, разложенными произвольно;
- г) на производственных столах, сложенные стопкой.

43. Какие предприятия общественного питания подразделяются на классы?

- а) буфет, кафетерий;
- б) кафе, столовые;
- в) закусовые, магазины кулинарии;
- г) рестораны, бары.

44. Какие специализированные отделения выделяются в горячем цехе?

- а) суповое, соусное;
- б) бульонное, соусное;
- в) горячих напитков, суповое;
- г) горячих блюд, бульонное.

45. Для чего производится фиксация рыбы?

- а) оттаивания мороженой рыбы, вымачивания солёной;
- б) сокращения потери при хранении, транспортировке, для сохранения пищевой ценности;
- в) очистки чешуи, удаления головы, потрошения;
- г) охлаждения, укладки и транспортировки в охлажденную камеру.

46. Назовите рабочие инструмент мясорубки:

- а) нажимное кольцо, решётки, ножи;
- б) стопорное кольцо, шнек;
- в) шнек, ножи, решётки;

г) ножи, нажимная гайка.

47. Предназначение машины МОК:

- а) измельчение мяса;
- б) нарезка овощей;
- в) очистка рыбы;
- г) очистка картофеля.

48. Конвектомат предназначен для:

- а) жарки;
- б) варки;
- в) выпечки;
- г) запекания.

49. Для чего предназначено холодильное комбинированное оборудование?

- а) кратковременное хранение охлаждённых и замороженных продуктов;
- б) хранение охлаждённых и замороженных продуктов;
- в) хранение скоропортящихся продуктов;
- г) хранение замороженных продуктов.

50. Дать определение термину «деталь»:

- а) часть машины, выполненная без сборочных операций;
- б) соединение узлов и механизмов;
- в) неподвижная часть машины;
- г) устройство для передаточного механизма.

51. Дать определение термину «кейтеринг»:

- а) реализация продукции различного ассортимента;
- б) обслуживание пассажиров в вагоне-ресторане;
- в) выездное ресторанное обслуживание;
- г) реализация продукции по типу шведского стола.

52. Какие цеха относятся к специализированным?

- а) горячий, кулинарный, холодный;
- б) кондитерский, кулинарный, мучной;
- в) овощной, рыбный, мучной;
- г) кондитерский, овощной, мясной.

53. Перечислить способы хранения, укладки сырья и продуктов:

- а) ящичный, настольный, стеллажный;
- б) настольный, напольный, подвесной;
- в) напольный, подвесной, стеллажный;
- г) стеллажный, штабельный, ящичный, подвесной;

54. Перечислить оборудование птицегольевого цеха:

- а) опалочный горн, мясорубка, холодильный шкаф;
- б) мясорубка, тестопросеиватель, фаршемешалка;
- в) овощерезка, универсальный привод, мясорубка;
- г) холодильный шкаф, картофелечистка, фаршемешалка.

55. На какой объем нужно загружать дежу при замесе крутого теста?

- а) на 90%;
- б) на 50%;
- в) на 80%;
- г) на 10%;

56. При какой температуре воздуха в помещении способны работать салодетты?

- а) 10-15°C;
- б) 80-90°C;
- в) 100-150°C;
- г) 35-40°C.

57. Как называется процесс тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара?

- а) припускание;
- б) тушение;
- в) варка;
- г) варка на пару.

58. По какому виду конструкции различают холодильные камеры?

- а) стационарные, сборно-разборные;
- б) камеры шоковой заморозки;
- в) среднетемпературные;
- г) низкотемпературные.

59. Дать определение термину тепловой щуп....

- а) устройство для измельчения продукта;
- б) устройство для охлаждения продукта;
- в) устройство для определения степени готовности продукта;
- г) устройство для перемешивания продукта.

60. В чем заключается предназначение машины АХМ-300?

- а) нарезка рыбы;
- б) нарезка хлеба;
- в) очистка картофеля;
- г) измельчение мяса.

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
(ответственный за разработку вопросов - ГБПОУ «Почепский механико-аграрный техникум»)

61. Какие кокковые бактерии образуют скопления в форме грозди винограда?

- а) диплококки;
- б) тетракокки;
- в) стафилококки;
- г) монококки.

62. Каким способом размножаются бактерии?

- а) бесполой (вегетативный);
- б) половой;
- в) спорообразование;
- г) простое деление.

63. Какие микроорганизмы, относящиеся к простым формам жизни, не имеют клеточного строения?

- а) вирусы;
- б) дрожжи;
- г) плесневые грибы;
- д) бактерии.

64. Укажите микроорганизмы, способные к дыханию без использования свободного кислорода?

- а) аэробы;
- б) анаэробы;
- в) условные анаэробы;
- г) автотрофы.

65. Укажите принцип хранения продуктов в сухом состоянии?

- а) криоанабиоз;
- б) термоанабиоз;
- в) ксероанабиоз;
- г) осмоанабиоз.

66. Какой прибор определяет энергетическую ценность основных веществ, входящих в состав пищи?

- а) манометр;
- б) калориметр;
- в) термометр;
- г) пирометр.

67. Какова энергетическая ценность 1г углеводов?

- а) 4 ккал;
- б) 9 ккал;
- в) 16 ккал;
- г) 10 ккал.

68. Какие условия для размножения микроскопических грибов являются оптимальными?

- а) t 25-35⁰С, относительная влажность воздуха 70 - 80%;
- б) t 10 - 15⁰С, относительная влажность воздуха 50 - 60%;
- в) t 35 - 45⁰С, относительная влажность воздуха 60 - 75%;
- г) t 25 - 30⁰С, относительная влажность воздуха 65 - 70%;

69. Какое общее количество бактерий содержится в 1 мл питьевой воды хорошего качества?

- а) не более 150;
- б) не более 500;
- в) не более 200;
- г) не более 100;

70. Кто открыл существование вирусов?

- а) Мечников И.И.;
- б) Ивановский Д.И.;
- в) Виноградский С.Н.;
- г) Гамалея Н.Ф.

71. В результате расщепления белков получают:

- а) глюкоза;
- б) глицерин;
- в) жирные кислоты;
- г) аминокислоты.

72. Что такое анаболизм?

- а) процесс распада и выведения веществ;
- б) восстановление и накопление энергии;
- в) уравнивание веществ в организме;
- г) поддержание равновесия обменных процессов.

73. Инфекционные заболевания – это:

- а) группа болезней, вызываемых болезнетворными вирусами;
- б) заболевания, поражающие кишечник;
- в) группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами;
- г) заболевания, передающиеся от животных.

74. Оптимальный объем потребления жира человеком в сутки:

- а) 10-20%;
- б) 5-10%;
- в) 20-30%;
- г) 15-30%.

75. Для приготовления маточного раствора хлорной извести необходимо приготовить раствор в соотношении хлорной извести и воды:

- а) 1:10;
- б) 5:10;
- в) 10:10;
- г) 1:2.

76. Дезинфекция - это:

- а) комплекс мер по уничтожению грызунов;
- б) комплекс мер по уничтожению микроорганизмов;
- в) комплекс мер по уничтожению насекомых;
- г) комплекс мер по борьбе с загрязнениями;

77. Дератизация – это:

- а) борьба с грызунами;
- б) борьба с микроорганизмами;
- в) борьба с насекомыми;
- г) борьба с загрязнениями.

78. Дезинсекция – это:

- а) борьба с грызунами;
- б) борьба с микроорганизмами;
- в) борьба с насекомыми;
- г) борьба с загрязнениями.

79. Что относится к основным видам лабораторного контроля соблюдения санитарного режима на ПОП.....

- а) физико-химический анализ;
- б) органолептические показатели;
- в) бактериологическое исследование смывов;
- г) физико-химическое исследование смывов.

80. Какой раствор хлорной извести используют для дезинфекции столовой посуды?

- а) 2%;
- б) 0,2%;
- в) 10%;
- г) 20%.

ПМ.01. (ответственный за разработку вопросов - Новозыбковский филиал ГАПОУ «Брянский техникум энергомашиностроения и радиоэлектроники имени Героя Советского Союза М.А. Афанасьева»)

81. Самые ценные грибы из губчатых – это:

- а) шампиньоны;
- б) подосиновики;
- в) белые грибы;
- г) маслята.

82. Какой бывает трюфель по цвету?

- а) желтый, белый, черный;
- б) желтый, черный, розовый;
- в) оранжевый, белый, коричневый;
- г) белый, коричневый, черный.

83. Время бланширования сладкого перца для фарширования составляет:

- а) 1-2 минуты;
- б) 1-3 минуты;
- в) 2-3 минуты;
- г) 3-4 минуты.

84. Как называется французская техника нарезки продуктов очень маленькими кубиками со стороной 1-2 мм?

- а) брюнуаз;
- б) сизле;
- в) конкассе;
- г) мирпуа;

85. Чтобы образовался ровный слой панировки рыбу предварительно опускают в:

- а) майонез;
- б) льезон;
- в) тесто кляр;
- г) яйцо смешанное с водой, молоком или используется в чистом виде.

86. Какую рыбу разделяют не размораживая?

- а) ставрида;
- б) навага;
- в) треска;
- г) налим.

87. Как называют полуфабрикат для приготовления рыбы в тесте?

- а) тронтон;
- б) гужон;
- в) дарн;
- г) эскалоп.

88. Полуфабрикат для приготовления рыбы фри нарезают:

- а) под углом 45°С;
- б) под углом 90°С;
- в) под углом 30°С;
- г) под углом 55°С.

89. Перед использованием живых устриц выдерживают несколько часов в холодной воде:

- а) для удаления слизи;
- б) для удаления песка и ила;
- в) для удаления запаха;
- г) для удаления соли.

90. Определите толщину нарезки карпаччо:

- а) не более 5 мм;
- б) не более 2мм;
- в) не более 3мм;
- г) не более 1мм.

91. В чем панируют котлеты рубленые из птицы?

- а) в красной панировке;
- б) в белой панировке или белой панировке (соломка, кубики);
- в) в сухарях;

г) в белой и красной панировке.

92. Чем фаршируют зразы из кур, бройлеров цыплят?

- а) омлетом натуральным;
- б) грибами;
- в) омлетом смешанным;
- г) сыром.

93. Какую мякоть используют при приготовлении рубленых полуфабрикатов из кролика?

- а) переднюю и заднюю части;
- б) окорочка;
- в) спинную часть;
- г) заднюю часть и окорочка.

94. Как нарезают свиной шпик при приготовлении бифштекса рубленого?

- а) кубиками 5х5 мм;
- б) кубиками 2х2 мм;
- в) кубиками 3х3 мм;
- г) кубиками 6х6 мм.

95. Клуб-стейк - это стейк из:

- а) мяса тонкого края;
- б) поясничной части;
- в) вырезки;
- г) мяса толстого края.

96. Поджарку нарезают брусочками массой:

- а) 10-15 гр.;
- б) 20-30 гр.;
- в) 30-40 гр.;
- г) 15-20 гр.

ПМ.01. (ответственный за разработку вопросов - Новозыбковский филиал ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»)

97. Указать количество соли на 1 литр воды, добавляемое при размораживании рыбы с костным скелетом:

- а) 7-10 г.;
- б) 50-100г;
- в) 100-200г.;
- г) 60-70г.

98. Можно ли использовать для котлетной массы рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да;
- б) нет;
- в) зависит от вида рыбы;
- г) все варианты правильные.

99. Фарш-муслин -это...

- а) кнельная масса;
- б) смесь пюре рыбы с яичными белками и сливками;
- в) котлетная масса без хлеба;
- г) котлетная масса из вареной и сырой рыбы.

100. Толщина стейка из рыбы составляет:

- а) 2,5 см.;
- б) 3 см.;
- в) 3,5 см.;
- г) 2см.

101. Цель размораживания мяса.....

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- в) улучшение вкусовых качеств мяса;
- г) обеззараживание мяса.

102. У каких грибов снимают кожицу со шляпки?

- а) сыроежки, белые грибы;
- б) сыроежки, маслята;
- в) грузди, маслята;
- г) опята, подосиновики.

103. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса:

- а) 0 градусов;
- б) -2 градуса;
- в) 4 градуса;
- г) не выше -6 градусов.

104. Какие части свинины получают при обвалке?

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

105. К жирным видам рыб относят:

- а) угорь, форель;
- б) сельдь, зубатка;
- в) лещ, сардина;
- г) хек, килька.

106. Сколько берут хлеба для кнельной массы на 1 кг чистого филе рыбы?

- а) 150г;
- б) 100г.;
- в) 200г.;
- г) 50г.

107. Для удобства нарезки полуфабрикатов мясо подвергают:

- а) жиловке;
- б) обвалке;
- в) зачистке;
- г) удалению лишнего жира.

108. Из тонкой части вырезки говядины нарезают:

- а) антрекот;
- б) филе;
- в) бифштекс;
- г) лангет.

109. В каком мясе содержится больше белка ?

- а) мясо индейки;
- б) мясо утки;
- в) мясо бройлера;
- г) мясо гуся.

110. Ферментирование мяса способствует:

- а) размягчению соединительной ткани при тепловой обработке;
- б) улучшению вкусовых качеств мяса;
- в) улучшению аромата мяса;
- г) увеличение сроков хранения мяса.

111. Нарезка овощей турнед имеет...

- а) форму шестигранных бочонков;
- б) форму брусочков;
- в) форму мелких кубиков;
- г) форму мелких и средних кубиков.

ЗАДАЧИ (ответственный за разработку вопросов – Брянский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова))

112. Задача № 1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера для жарки.

113. Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 17 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания.

114. Задача № 3. Определить, сколько необходимо говядины массой брутто, чтобы приготовить 40 порций «бифштекса рубленого», выход 1 порции полуфабриката 50 г, расчет по 1 колонке.

115. Задача № 4. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных первой категория.

116. Задача № 5. Определить количество отходов при обработке 112 кг картофеля в марте.

117. Задача № 6. Сколько килограммов картофеля весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 30 кг очищенного картофеля весом нетто?

118. Задача № 7. Определить массу отходов и потерь при обработке 30 кг кальмаров мороженых разделанных (тушкой) с кожей.

119. Задача № 8. Определить массу мякоти и костей при обработке туши молочной телятины I категории массой брутто 75 кг.

120. Задача № 9. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины I категории массой брутто 36 кг.

121. Задача № 10. Определить массу обработанной печени, если поступила печень говяжья мороженая в количестве 32 кг.

122. Задача № 11. Определить количество общих отходов, полученных при обработке индейки полупотрошенной I категории, если масса нетто индейки после обработки составила 56 кг.

123. Задача № 12. Определить массу мякоти без кожи при обработке 49 кг кур полупотрошенных I категории.

124. Задача № 13. Определить массу брутто печени говяжьей для 3 кг паштета печеночного, если печень поступила охлажденная (расчет производить по II колонке Сборника рецептур).

125. Задача № 14. Рассчитать количество сырья для приготовления 65 порций полуфабриката котлет рыбных из щуки по 3 колонке, если на производстве щука потрошена с головой.

№ п.п	Наименование сырья	На 1 порцию		На 65 порций	
		Б, г	Н, г	Б, г	Н, г
1	Щука потрошенная с головой				
2	Хлеб пшеничный				
3	Молоко или вода				
4	Сухари				
	Масса полуфабриката				

126. Задача № 15. Рассчитать количество сырья для приготовления 77 порций азу по I колонке, если на производстве говядина II категории.

№ п.п	Наименование сырья	На 1 порцию		На 77 порций	
		Б, г	Н, г	Б, г	Н, г
1	Говядина II категории				
2	Жир животный топленый пищевой				
3	Томатное пюре				
4	Лук репчатый				
5	Мука пшеничная				
6	Помидоры свежие				
7	Огурцы соленые				
8	Картофель				
9	Чеснок				
	Выход				