

**Примерные задания для проведения областной предметной олимпиады  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2026г.**

**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. З.П.Матюхина Товароведение пищевых продуктов учебник: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / З.П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с.,
3. А. А. Королёв, Ю. В. Несвинский, Е. И. Никитенко. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В двух частях. Часть 1. Москва. Издательский центр «Академия» - 2017.
4. А. Н. Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В двух частях. Часть 2. Москва. Издательский центр «Академия» - 2017.
5. З.П. Матюхина Основы физиологии и питание микробиологии, гигиены и санитария. Москва, издательский центр «Академия» - 2018г.
6. Г.П. Семичева Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента -М.: Издательский центр «Академия» - 2018-256с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996 года издания.

## **Задания с выбором одного правильного варианта ответа**

### **1. К доготовочным предприятиям относятся**

- А) цеха по производству п/ф, специализированные цеха, заготовочные цеха;
- Б) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, кафе, закусочные, предприятия быстрого обслуживания ( fast-food - фаст-фуд);
- В) питание в автобусах, поездах, на морском и речном транспорте;
- Г) кейтеринговые компании.

### **2. Кейтеринг – это**

- А) выездное ресторанное обслуживание, которое позволяет клиентам в любом месте и в любое время устроить мини - ресторан;
- Б) рестораны быстрого питания;
- В) предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления;
- Г) предприятие общественного питания с ограниченным количеством блюд и изделий.

### **3. Какие функции осуществляют предприятия общественного питания?**

- А) организация производства продукции общественного питания;
- Б) организация производства, реализация продукции общественного питания и обслуживание потребителей на вынос;
- В) организация реализации продукции общественного питания;
- Г) производство кулинарной продукции, ее реализация и организация потребления.

### **4. Кафе по времени функционирования классифицируются на**

- А) зимние, летние;
- Б) постоянно действующие, сезонные;
- В) стационарные, передвижные;
- Г) молодежные, детские, студенческие.

### **5. Ассортимент общедоступных столовых включает в себя**

- А) комплексные обеды;
- Б) ограниченный ассортимент блюд несложного приготовления;
- В) холодные блюда и закуски, супы, горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки, молоко и кисломолочные продукты;
- Г) вегетарианские и диетические блюда.

### **6. Полуфабрикат (кулинарный полуфабрикат)- это**

- А) пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;
- Б) продукты, предназначенные для дальнейшей обработки;
- В) пищевой продукт, доведенный до кулинарной готовности;
- Г) совокупность блюд и кулинарных изделий.

### **7. К заготовочным цехам относятся**

- А) холодный, овощной, мясной, рыбный;
- Б) горячий, холодный;
- В) кондитерский, кулинарный, мучной;
- Г) овощной, мясной, рыбный, мясо - рыбный, птицегольевой.

### **8. Овощной цех предназначен для**

- А) для механической очистки овощей и приготовления полуфабрикатов;
- Б) для очистки овощей;
- В) для нарезки сырых и вареных овощей;
- Г) для нарезки сырых и вареных овощей, для механической и тепловой обработки овощей, приготовления п/ф.

**9.Ассортимент продукции холодного цеха**

- А) холодные блюда, холодные супы;
- Б) салаты, винегреты, холодные закуски;
- В) салаты, винегреты, холодные закуски (мясное, рыбное ассорти, сырная тарелка), холодные блюда, десерты, холодные напитки, холодные супы;
- Г) полуфабрикаты овощные, мясные, рыбные, холодные блюда, десерты.

**10.Укажите корректное использование разделочной доски зеленого цвета**

- А) для нарезки сырых овощей;
- Б) для нарезки вареных овощей;
- В) для нарезки мясных п/ф;
- Г) для гастрономии.

**11.Укажите температуру подачи горячих супов и горячих напитков**

- А) не ниже 75<sup>0</sup>С;
- Б) не ниже 65<sup>0</sup>С;
- В) 80-90<sup>0</sup>С;
- Г) 65-75<sup>0</sup>С.

**12. Для чего предназначена машина МОК?**

- А) для мойки картофеля;
- Б) для нарезки свежих овощей;
- В) для очистки картофеля и корнеплодов;
- Г) для нарезания вареных яиц.

**13. Что проверяют при помощи овоскопа?**

- А) влажность помещения;
- Б) температуру в толще мышц мяса;
- В) доброкачественность мяса;
- Г) свежесть яиц.

**14. Что такое производительность технологической машины?**

- А) количество обрабатываемого продукта;
- Б) количество одновременно загружаемого продукта;
- В) способность машины перерабатывать количество обрабатываемой продукции в единицу времени;
- Г) мощность машины.

**15. Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины?**

- А) выложена абразивными сегментами;
- Б) гладкая;
- В) покрытая несъемными сегментами;
- Г) ребристая.

**16.Машина - это**

- А) соединение нескольких деталей;
- Б) устройство, в котором разные виды энергии превращаются в механическую;
- В) механизм, выполненный без сборочных операций;
- Г) передача движения от электродвигателя к рабочим инструментам.

**17. На сколько нужно загружать дежу тестомесильной машины при замесе крутого теста?**

- А) на 90%;
- Б) на 50%;
- В) на 80%;
- Г) на 10%.

- 18. Как называется процесс тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара?**
- А) припускание;
  - Б) тушение;
  - В) варка;
  - Г) варка на пару.
- 19. Как различают холодильные шкафы в зависимости от конструкции?**
- А) стационарные, сборно-разборные;
  - Б) камеры шоковой заморозки;
  - В) среднетемпературные;
  - Г) низкотемпературные.
- 20. При какой температуре воздуха в помещении способны работать салатетты?**
- А) 10-15С;
  - Б) 80-90С;
  - В) 100-150С;
  - Г) 35-40С.
- 21. Что такое ременная передача?**
- А) механизм, состоящий из двух зубчатых колес и винта со специальной резьбой;
  - Б) механизм, состоящий из двух шкивов и надетого на них ремня;
  - В) механизм, состоящий из двух зубчатых колес и гибкой шарнирной цепи;
  - Г) механизм, состоящий из двух зубчатых колес, сцепленных между собой зубьями.
- 22. Для чего используется приспособление РО - 1М?**
- А) для измельчения рыбы;
  - Б) для удаления внутренностей при очистке рыбы;
  - В) для нарезания полуфабрикатов из рыбы;
  - Г) для освобождения рыбы от чешуи.
- 23. В каких цехах устанавливают мясорубки?**
- А) в мясном, рыбном, птицегольевом;
  - Б) в мясном, овощном, рыбном;
  - В) в мясном, холодном, горячем;
  - Г) в мясном, овощном, горячем.
- 24. Какие операции можно производить при помощи куттера?**
- А) смешивать соусы, просеивать муку;
  - Б) измельчать мясо, смешивать соусы, взбивать тесто, измельчать зелень, готовить пюре из овощей;
  - В) очищать и измельчать мясо, рыбу;
  - Г) очищать и нарезать овощи.
- 25. Слайсер – это**
- А) машина для нарезки хлеба и хлебобулочных изделий;
  - Б) машина для нарезки овощей;
  - В) машина для нарезки гастрономических товаров определенной толщины;
  - Г) машина для нарезки гастрономических товаров, сыров, овощей.
- 26. Что относится к основным способам тепловой обработки?**
- А) варка, жарка;
  - Б) варка, припускание, тушение;
  - В) варка, жарка, тушение;
  - Г) размораживание, варка, тушение.
- 27. Для чего предназначены витрины и прилавки?**
- А) для хранения охлажденных продуктов;
  - Б) для демонстрации продаваемой продукции;
  - В) для охлаждения напитков;
  - Г) для хранения охлажденных, замороженных продуктов и полуфабрикатов.

- 28. Укажите вид оборудования, который применяется для жарки продуктов в большом количестве жира**
- А) электрические сковороды;
  - Б) грили;
  - В) жарочные шкафы;
  - Г) фритюрницы.
- 29. Для чего предназначены пароконвектоматы?**
- А) для приготовления широкого ассортимента блюд, кулинарных изделий, выпечки;
  - Б) для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий;
  - В) для запекания блюд;
  - Г) для приготовления различных мясных и рыбных изделий.
- 30. На каких предприятиях организуется цеховая структура производства?**
- А) с небольшим объемом производства;
  - Б) с большим объемом производства, работающих на сырье;
  - В) работающих на полуфабрикатах;
  - Г) на доготовочных предприятиях.
- 31. Определите название капусты с морщинистыми (гофрированными) листьями светло-зеленого цвета и хорошим нежным вкусом**
- А) савойская;
  - Б) брокколи;
  - В) цветная;
  - Г) брюссельская.
- 32. Эта капуста является переходной формой к цветной капусте и носит еще другое название — спаржевая**
- А савойская;
  - Б) брокколи;
  - В) кольраби;
  - Г) брюссельская.
- 33. Что придает баклажанам своеобразный горький привкус?**
- А) гликозид (соланин);
  - Б) каротин;
  - В) органические кислоты;
  - Г) гликозид (капсаицин).
- 34. Какие плоды похожи на длинные стручки перца длиной до 25 см?**
- А) физалис;
  - Б) болгарский перец;
  - В) бамя;
  - Г) острый стручковый перец.
- 35. К сумчатым грибам относят**
- А) белый гриб, маслята, подосиновики;
  - Б) сморчки, строчки, трюфели;
  - В) сыроежки, опята, волнушки;
  - Г) белянки, рядовки, маховики.
- 36. Охлажденной называют рыбу, имеющую в толще мышечной ткани температуру**
- А) от  $-1$  до  $+10$  °С;
  - Б) от  $0$  до  $+3$  °С;
  - В) от  $0$  до  $+7$  °С;
  - Г) от  $-1$  до  $+5$  °С.

**37. Суть смешанного посола рыбы заключается в следующем**

- А) рыбу солят смесью соли, сахара и пряностей, добавляют антисептик — бензойнокислый натрий;
- Б) рыбу солят посолочной смесью, состоящей из 9 % соли и 1,5 % сахара, с добавлением антисептика — бензойнокислого натрия и лаврового листа;
- В) рыбу укладывают в тару, заливают насыщенным раствором соли и выдерживают определенное время;
- Г) рыбу обваливают в сахаре, укладывают в тару и заливают раствором соли необходимой концентрации.

**38. Как подразделяют рыбное филе по качеству?**

- А) на 1-й и 2-й сорта;
- Б) на высший и 1-й сорт;
- В) не подразделяют на сорта;
- Г) на высший, 1-й и 2-й сорта.

**39. Жир беспозвоночных состоит в основном из**

- А) ненасыщенных жирных кислот;
- Б) полиненасыщенных жирных кислот;
- В) насыщенных жирных кислот;
- Г) все варианты верны.

**40. По термическому состоянию мясо подразделяют на**

- А) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- Б) охлажденное, подмороженное, замороженное;
- В) остывшее, подмороженное, замороженное;
- Г) остывшее, охлажденное, замороженное.

**41. Какие неполноценные белки содержатся в мясе животных?**

- А) миозин, глобулин;
- Б) актин, миоген;
- В) миоглобин, миоальбумин;
- Г) эластин, коллаген.

**42. Мясной фарш выпускают**

- А) охлажденным и мороженым;
- Б) охлажденным и подмороженным;
- В) остывшим и мороженым;
- Г) все варианты верны.

**43. На предприятиях общественного питания качество мяса определяют**

- А) органолептическим методом;
- Б) химическим методом;
- В) микробиологическим методом;
- Г) все варианты верны.

**44. Жир птицы имеет температуру плавления**

- А) 23...30 °С;
- Б) 20...30 °С;
- В) 23...34 °С;
- Г) 18...32°С.

**45. В каком мясе содержится много экстрактивных веществ?**

- а) уток, гусей;
- б) индеек, цесарок;
- в) кур, уток, гусей;
- г) кур, индеек.

- 46. Расшифруйте, условное обозначение тушки птицы по виду и возрасту, способу обработки: ИМ - ....., ЕЕ -.....**
- А) индейки, полупотрошенные;
  - Б) цесарята, потрошенные;
  - В) утята, полупотрошенные;
  - Г) индюшата, потрошенные.
- 47. Укажите наиболее ценную составную часть коровьего молока**
- А) молочный жир;
  - Б) белки;
  - В) молочный сахар;
  - Г) минеральные вещества.
- 48. Что необходимо для поддержания нормальной жизнедеятельности человека?**
- А) белки, жиры, углеводы;
  - Б) неорганические вещества;
  - В) органические вещества;
  - Г) витамины.
- 49. Определите витамин, который играет важную роль в обмене веществ, особенно в углеводном, а также в регулировании деятельности нервной системы**
- А) витамин В<sub>1</sub> (тиамин);
  - Б) витамин В<sub>2</sub> (рибофлавин);
  - В) витамин В<sub>12</sub> (кобаламин);
  - Г) витамин С (аскорбиновая кислота).
- 50. Разложение белковых веществ, содержащихся в продуктах, ферментами микроорганизмов с образованием аммиака и других токсичных для человека веществ - это**
- А) брожение;
  - Б) маслянокислое брожение;
  - В) уксуснокислое брожение;
  - Г) гниение.
- 51. Биойогурт сквашивают закваской с добавлением**
- А) бифидобактерий;
  - Б) ацидофильной палочки;
  - В) болгарской палочки;
  - Г) молочнокислого стрептококка.
- 52. Какие витамины содержит творог?**
- А) А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, Е, РР;
  - Б) А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>12</sub>, D, Е и Н;
  - В) витамины группы В и С;
  - Г) все варианты верны.
- 53. Какой продукт получается при свертывании молока с последующей обработкой и созреванием сгустка?**
- А) творог;
  - Б) кумыс;
  - В) сыр;
  - Г) йогурт.
- 54. Укажите процент жира в топленом масле**
- А) 77%;
  - Б) 82,5;
  - В) 92,5;
  - Г) 99%.

- 55. Укажите температуру плавления говяжьего жира**  
А) 40...51 °С;  
Б) 44...55 °С;  
В) 28...48 °С;  
Г) 34...38°С.
- 56. Крупа, состоящая из зерен оклейстеризованного крахмала- это**  
А) «Артек»;  
Б) «Саго»;  
В) «Кус-кус»;  
Г) «Флотская».
- 57. Стручки выющейся тропической лианы, родина которой Мексика –это**  
А) кардамон;  
Б) ваниль;  
В) анис;  
Г) шафран.
- 58. Модифицированный крахмал получают**  
А) из восковидной кукурузы;  
Б) из клубней картофеля;  
В) из всех видов крахмала;  
Г) из кукурузы.
- 59.Разогрев блюд (кулинарных изделий) – это**  
А) тепловая обработка охлажденных блюд прогреванием до температуры 70...80<sup>0</sup> С.;  
Б) тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд прогреванием до температуры 80...90<sup>0</sup>С в центре продукта;  
В) тепловая обработка блюд;  
Г) холодная обработка блюд.
- 60. Клон – это**  
А) совокупность микроорганизмов;  
Б) совокупность микроорганизмов внутри вида;  
В) совокупность микроорганизмов внутри вида, различающихся по тем или иным свойствам;  
Г) совокупность микроорганизмов, различающихся по видам и свойствам.
- 61. Патогенность – это**  
А) видовой признак, который проявляется лишь в восприимчивоммакроорганизме и характеризуется специфичностью, т.е. способностью вызывать определенное инфекционное заболевание;  
Б) признак, проявляющийся лишь в восприимчивоммакроорганизме;  
В) признак, который характеризуется специфичностью;  
Г) признак, который вызывать определенное заболевание.
- 62. Передача бактериальной ДНК посредством бактериофага – это**  
А) трансформация;  
Б) конъюнкция;  
В) трансдукция;  
Г) репродукция.
- 63. Минеральные вещества (минеральные элементы) – это**  
А) части пищи, являющиеся незаменимыми (эссенциальными) пищевыми веществами.  
Б) неорганические составные части пищи;  
В) неорганические составные части пищи, являющиеся незаменимыми (эссенциальными) пищевыми веществами;  
Г) части пищи, являющиеся заменимыми (эссенциальными) пищевыми веществами.

**64. Всасывание – это**

- А) прохождение пищевых веществ из полости пищеварительной трубки внутрь клеток кишечного эпителия, а затем в кровь;
- Б) прохождение пищевых веществ из полости пищеварительной трубки внутрь клеток кишечного эпителия;
- В) прохождение пищевых веществ из кишечника в кровь;
- Г) прохождение пищевых веществ из желудка в кровь.

**65. Диета – это**

- А) пищевой режим с ограничениями некоторых видов пищи;
- Б) определенный пищевой режим с ограничениями некоторых видов пищи и приемов кулинарной обработки, которые назначаются при заболеваниях;
- В) определенный пищевой режим;
- Г) определенный пищевой режим без ограничения пищи.

**66. Резервный полисахарид, главный компонент зерна и продуктов его переработки, картофеля и овощей, наиболее важный по своей пищевой ценности углевод пищи**

- А) крахмал;
- Б) гликоген;
- В) модифицированный крахмал;
- Г) модифицированный гликоген.

**67. Мучные продукты длительного хранения, которые изготавливаются из пшеничной муки и воды с добавлением яиц, молока и других продуктов**

- А) хлопья из зерна;
- Б) изделия из сдобного теста;
- В) макароны;
- Г) изделия из воздушного теста.

**68. Пищевод – это**

- А) мышечная трубка длиной 25...30 см, по которой благодаря сокращению мускулатуры пищевой комок передвигается к желудку за 1...9 с. в зависимости от консистенции пищи;
- Б) трубка длиной 15...25 см, по которой пищевой комок передвигается к желудку;
- В) мышечная трубка длиной 25...30 см, по которой благодаря сокращению мускулатуры, пищевой комок передвигается к желудку;
- Г) кишка длиной 25...30 см, по которой пища передвигается к желудку.

**69. Диета- это**

- А) рацион питания больного человека;
- Б) качественное питание человека;
- В) лечебный рацион питания больного человека;
- Г) лечебное питание больного.

**70. Белки – это**

- А) сложные органические соединения из аминокислот в состав которых входят фосфор, сера, железо и другие элементы;
- Б) это органические соединения, в состав которых входят углерод, водород, кислород и азот;
- В) это органические соединения из аминокислот, в состав которых входят углерод, кислород, азот, а так же могут входить фосфор, железо и другие элементы;
- Г) это сложные органические соединения фосфора, железа и других элементов.

**71. Фосфатиды являются**

- А) активными веществами;
- Б) биологическими веществами;
- В) наиболее простыми биологически активными веществами;
- Г) наиболее активными веществами.

**72. Моносахариды - это**

- А) углеводы, растворимые в воде;
- Б) самые простые углеводы, сладкие на вкус, растворимые в воде;
- В) углеводы, сладкие на вкус;
- Г) самые простые углеводы.

**73. Производственная травма - это**

- А) механическое и тепловое повреждение ткани организма человека на производстве;
- Б) повреждение ткани организма человека на производстве;
- В) механическое повреждение ткани человека на производстве;
- Г) повреждение ткани организма человека.

**74. Личная гигиена - это**

- А) санитарные правила, которые соблюдает работник;
- Б) ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания;
- В) ряд санитарных правил;
- Г) ряд правил, соблюдающих работником.

**75. Сибирская язва - это**

- А) опасное заболевание человека поражающее кожу и кишечник;
- Б) острое опасное заболевание животных, поражающее легкие;
- В) острое особо опасное инфекционное заболевание животных и человека, поражающее кожу, легкие, кишечник;
- Г) опасное заболевание человека, поражающее кожу, легкие, кишечник.

**76. При медленном размораживании мяса должны поддерживаться следующие температура и влажность**

- А) температура -2-0 градусов, влажность 70%;
- Б) температура 0-6 градусов, влажность 90%;
- В) температура 0-2 градуса, влажность 75-80%;
- Г) температура 0-7 градусов, влажность 65-70%.

**77. Разделение смесей, состоящих из частиц с различной удельной массой - это**

- А) вымачивание;
- Б) флотация;
- В) диффузия;
- Г) осмос.

**78. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности - это**

- А) продовольственное сырье;
- Б) полуфабрикат;
- В) пищевые продукты;
- Г) полуфабрикат высокой степени готовности.

**79. Удаление несъедобных или поврежденных частей продукта - это**

- А) очистка;
- Б) сортировка;
- В) калибровка;
- Г) формование.

- 80. Избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью с помощью подходящего растворителя-это**
- А) растворение;
  - Б) сушка;
  - В) экстракция;
  - Г) лиирование.
- 81.Химическая кулинарная обработка картофеля сернистым ангидридом – это**
- А) маринование;
  - Б) адгезия;
  - В) сульфитация;
  - Г) фиксация;
- 82.Остатки продуктов, которые после соответствующей обработки используют в пищу - это**
- А) потери массы сырья;
  - Б) неучтенные потери;
  - В) технические отходы;
  - Г) пищевые отходы.
- 83. Укажите, что из перечисленного относится клубнеплодам**
- А) репа, редька;
  - Б) картофель, батат;
  - В) морковь, картофель;
  - Г) редька, батат.
- 84. По упитанности и качеству обработки мясо домашней птицы делится на**
- А) 1,2 категории;
  - Б)1,2,3 сорта;
  - В) высший сорт,1 сорт, 2 сорт;
  - Г) высшая категория, 1,2 категории;
- 85.Котлетная масса из рыбы характеризуется следующим содержанием хлеба и молока**
- А) хлеб 25%,молоко 50-55%;
  - Б) хлеб 30%,молоко 35-40%;
  - В) хлеб 10%,молоко-25-30%;
  - Г) хлеб 20%,молоко 15-20%.
- 86. Карпаччо-это**
- А) блюдо и способ нарезки;
  - Б) аппарат для измельчения;
  - В) приправа;
  - Г) способ тепловой обработки.
- 87. Куттер - это аппарат для**
- А) взбивания;
  - Б) измельчения;
  - В) смешивания;
  - Г) все варианты верны.

**88. Укажите состав продуктов, входящих в люля-кебаб**

- А) баранина, репчатый лук, курдючное сало;
- Б) говядина, масло сливочное, хлеб;
- Г) свинина, лук репчатый, хлеб;
- Д) мясо птицы, сухари панировочные, специи.

**89. Для улучшения усвояемости каротина**

- А) овощи замораживают;
- Б) овощи бланшируют;
- В) овощи измельчают;
- Г) овощи употребляют с жиром.

**90. Укажите размер нарезки клубнеплодов соломкой (пай):**

- А) длина 4-5 см, сечение от 0,15х0,15 до 0,2х0,2см;
- Б) длина 2,5-3 см, сечение от 0,25х0,25 до 0,4х0,4см;
- В) длина 5,5-6 см, сечение от 0,3х0,3 до 0,5х0,5;
- Г) длина 1,5-2 см, сечение 0,2х0,2 до 0,3х0,3.

**91. Укажите, в каком виде мяса содержится наибольшее количество белка**

- А) баранина;
- Б) говядина;
- В) свинина;
- Г) козлятина.

**92. Укажите массу тонкого мини-антрекота (миньон)**

- А) 225 грамм;
- Б) 150-450 грамм;
- В) 500-550 грамм;
- Г) 100 грамм.

**93. Укажите, что относят к субпродуктам 1-ой категории**

- А) говяжьи ноги, бараньи головы, рубец;
- Б) уши, свиные головы, свиные ноги;
- В) печень, свиной желудок, легкое;
- Г) печень, мозги, языки.

**94. К какой дичи относятся тетерева, глухари, фазаны?**

- А) к лесной;
- Б) к степной;
- В) к горной;
- Г) к болотной.

**95. Укажите температуру и условия хранения охлажденной тушки птицы**

- А) от -4-0 °С до 36 часов;
- Б) от 0-6 °С до 72 часов;
- В) от -2 - +2 °С до 48 часов;
- Г) от 0-2 °С до 24 часов.

**96. Укажите, как делится говядина по упитанности**

- А) на 1 и 2 сорт;
- Б) 1,2,3 категории;
- В) мясо взрослого скота, молодняка, телятина;
- Г) 1 и 2 категории.

**97. Полуфабрикат для бефстроганов представляет собой**

- А) брусочки мяса длиной 2-2,5 см массой 10-15 г.;
- Б) брусочки мяса длиной 1-1,5 см массой 5-10 г.;
- В) брусочки мяса длиной 3-4 см массой 5-7 г.;
- Г) брусочки мяса длиной 4-5,5 см массой 15-20 г.

**98. Укажите, какую форму имеют котлеты**

- А) плоско - овальную;
- Б) овально - приплюснутую с одним заостренным концом;
- В) округло-приплюснутую;
- Г) форму кирпичика.

**Задания с определениями**

- 99. Дайте определение понятия «Органолептическая ценность».
- 100. Дайте определение понятия «Пищеварение».
- 101. Дайте определение понятия «Механическая кулинарная обработка».
- 102. Дайте определение понятия «Витамины».
- 103. Дайте определение понятия «Сыр».
- 104. Дайте определение понятия «Метаболизм».
- 105. Дайте определение понятия «Острые кишечные инфекции».
- 106. Дайте определение понятия «Энергетическая ценность пищи».
- 107. Дайте определение понятия «Рабочее место».
- 108. Дайте определение понятия «Пароконвектомат».
- 109. Дайте определение понятия «Приводный механизм».
- 110. Дайте определение понятия «Порционный полуфабрикат».
- 111. Дайте определение понятия «Дезинфекция».
- 112. Дайте определение понятия «Диета».
- 113. Дайте определение понятия «Панирование».

**Задачи**

- 114. **Задача 1.** Определить количество отходов для приготовления полуфабриката с кожей без костей при разделке 20 кг скумбрии азово – черноморской неразделанной крупной.
- 115. **Задача 2.** Определить массу брутто щуки крупной неразделанной, если при разделке на полуфабрикат «филе без кожи и костей» получено 18 кг мякоти.
- 116. **Задача 3.** Сколько порций гуляша можно приготовить из свиной туши массой брутто 76 кг по II колонке Сборника рецептур?
- 117. **Задача 4.** Рассчитать количество сырья для приготовления 75 порций полуфабриката «Котлеты рыбные» из потрошеной щуки с головой. Работать по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На 75 порций	
		Вес брутто,г	Вес нетто,г	Брутто, г	Нетто, г
1	Щука потрошенная с головой				
2	Хлеб пшеничный				
3	Молоко или вода				
4	Сухари				
Выход полуфабриката					

**118. Задача 5.** Определить массу тазобедренной части при разделке туши свинины обрезной массой 80 кг.

**119. Задача 6.** Определить массу туши баранины первой категории, если масса корейки с реберными костями равна 4,8 кг.

**120. Задача 7.** Найти массу полутуши говядины первой категории для приготовления 100 порций ромштекса по второй колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

**121. Задача 8.** Определить количество порций блюда «Печень по - строгановски», если на производство предприятия, работающего по третьей колонке, поступило 40 кг печени охлажденной.

**122. Задача 9.** Определить массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошенных 1 категории.

**123. Задача 10.** Определить массу нетто кроликов для приготовления котлетной массы, если на производстве имеется 60 кг массой брутто кролика первой категории.

**124. Задача 11.** Определить массу брутто и нетто при механической кулинарной обработке овощей:

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья брутто, кг	Месяц	Масса сырья, нетто, кг
1	Картофель	?	Январь	<b>307,000</b>
2	Капуста свежая	?	Октябрь	<b>62,500</b>
3	Лук репчатый	70	Март	?
4	Свекла	25	Апрель	?
5	Морковь	30	Ноябрь	?

**125. Задача 12.** Определить массу цыплят бройлеров полупотрошенных, подготовленных к тепловой обработке, если на производстве имеется 52 кг цыплят.

**126. Задача 13.** Определить количество отходов при обработке 400 кг картофеля в феврале.

**127. Задача 14.** Определить количество лука репчатого массой брутто для получения 10 кг очищенного.

**128. Задача 15.** Определить массу брутто моркови, необходимой для приготовления 100 порций салата витаминного (первая колонка) в январе, если масса 1 порции салата равна 100 г.

**129. Задача 16.** Масса неочищенной моркови составляет 120 кг, масса отходов при ее механической обработке равна 48 кг. Определить процент отходов.

**130. Задача 17.** Сколько порций рагу из овощей можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий из 100 кг картофеля в апреле.