

**Олимпиада 2022года  
по профессии 43.01.09 Повар кондитер  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Учебная литература**

1. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. Техническое оснащение и организация рабочего места. М:Академия – 2018г.
2. З.П. Матюхина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены М: Академия - 2018г.
3. А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко «Микробиология, физиология, санитария и гигиена» Академия -2017г.
4. З.П.Матюхина Товароведение пищевых продуктов «Академия» 2010г.
5. И.П.Самородова «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» 2018г
6. А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко «Микробиология, физиология, санитария и гигиена»2017г.
7. Г.П. Семечева «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», Академия – 2018г.

**Задание с выбором правильного ответа**

**1. Какую функцию в жидких маринадах обеспечивает масло?**

- а) уменьшает потери влаги внутри продуктов
- б) обеспечивает контакт продуктов с другими вкусовыми ингредиентами и защищает блюдо от сильного жара
- в) сохраняет вкус продуктов
- г) маринование

**2. Как не допускается размораживания мясо?**

- а) применение СВЧ-нагрева
- б) разруб мяса перед оттаиванием
- в) в воде
- г) на воздухе

**3. Какие части туши включает филе?**

- а) толстый край с вырезкой и пашиной
- б) тонкий край с покромкой и пашиной
- в) боковую, верхнюю и наружную части
- г) толстый край и боковая часть

**4. Укажите состав кнельной массы из мякоти говядины:**

- а) хлеб пшеничный высшего сорта, молоко, сливки, соль, яйца (белки)
- б) хлеб пшеничный высшего сорта, сливки, соль, яйца (белки)
- в) хлеб пшеничный высшего сорта, вода, молоко, сливки, соль, яйца (желтки)
- г) хлеб пшеничный высшего сорта, вода, молоко, соль, яйца (белки)

**5. Какой продукт имеет право именоваться «фуа-гра» по Французским законам?**

- а) содержащий собственную утиную или гусиную печень, соль, сахар и некоторые специи
- б) содержащий собственную утиную или гусиную печень, оливки, грибы, соль и некоторые специи
- в) содержащий собственную утиную или гусиную печень, утиное или гусиное мясо, соль и некоторые специи
- г) содержащий собственную утиную или гусиную печень, трюфели, соль и некоторые специи

**6. Укажите форму полуфабриката тельное?**

- а) форма кирпичика
- б) форма полумесяца
- в) форма овальная
- г) форма круглая

**7.Какой водой заливают рыбу для варки целыми тушками так, чтобы она была на 2см выше уровня рыбы?**

- а) холодной
- б) горячей
- в) с добавлением огуречного рассола
- г) теплой

**8. Укажите способы нарезки кольраби:**

- а) кружочками, стружкой, ломтиками
- б) соломкой, квадратиками, крошкой
- в) кубиками, ломтиками, соломкой, брусками
- г) бочонки, кружки, дольки, ломтик

**9.Какие порционные полуфабрикаты можно приготовить из говяжьей вырезки?**

- а) бифштекс, филе, лангет
- б) бифштекс, котлета натуральная, лангет,
- в) лангет, филе, котлета отбивная
- г) ростбиф, ромштекс, котлета натуральная

**10. Какие продукты добавляют в натуральную рубленую массу для приготовления полуфабриката бифштекс по-гамбургски?**

- а) лук, яйца, мускатный орех
- б) шпик, чеснок, тмин
- в) лук, укроп, розмарин
- г) яйца, чеснок, укроп

**11. На сколько, нужно загружать дежу, при замесе крутого теста?**

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

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

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

**13. При какой температуре работает режим низкотемпературного пара?**

- а) выше 100С
- б) до 80С
- в) до 50С
- г) 30-90С

**14. По какому виду конструкции различают холодильные камеры?**

- а) стационарные
- б) сборно-разборные
- в) камеры шоковой заморозки
- г) низкотемпературные

**15. При какой температуре воздуха в помещении способны работать салодетты?**

- а) 10-15°С
- б) 80-90°С
- в) 100-150°С
- г) 35-40°С

**16.От чего зависит энергетическая ценность пищевого продукта?**

- а) от свойств продукта
- б) от химического состава продукта
- в) от климата
- г) от условий хранения

**17. Какие вещества придают особый вкус и аромат бульонам?**

- а) эфирные
- б) красящие

- в) экстрактивные
- г) минеральные

**18. Высушенное пшеничное тесто, оформленное в виде трубочек, нитей, ленточек или различных фигурок - это?**

- а) бараночные изделия
- б) макаронные изделия
- в) хлебобулочные изделия
- г) крупы

**19. Высококалорийный молочнокислый продукт, вырабатываемый сквашиванием сливок чистыми культурами молочнокислых и ароматобразующих бактерий – это?**

- а) творог
- б) сметана
- в) масло коровье
- г) простокваша

**20. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо?**

- а) не более 4°C
- б) от -2 до +1°C
- в) не более 12°C
- г) не выше -6°C

**21. Какое количество килокалорий необходимо для питания юношей возрастной категории 14-17 лет?**

- а) 2700
- б) 2600
- в) 2900
- г) 2450

**22. Какой плесневый гриб поражает кондитерские изделия и хлеб?**

- а) мукор
- б) аспергилл
- в) фузариум
- г) мицелий

**23. Питьевая вода считается хорошей, если общее количество бактерий в 1 мл не более?**

- а) не более 200 млн
- б) не более 150 млн
- в) не более 100 млн
- г) не более 400 млн

**24. Какое соотношение белков, жиров и углеводов в питании детей старше 1 года и подростков?**

- а) 1:1:3
- б) 1:1:4
- в) 1:2:3
- г) 1:1:5

**25. Суточный расход энергии килокалорий III группы труда составляет?**

- а) 2500-3300 ккал
- б) 2850-3850 ккал
- в) 3750-4200 ккал
- г) 2100-2800 ккал

**26. Что относится к десертным овощам?**

- а) горох, бобы, фасоль
- б) артишок, спаржа, ревень
- в) салаты, щавель, шпинат
- г) репа, редька, белые коренья

**27. Какую температуру в толще мышц имеет мороженая рыба?**

- а) от -1 до 4 °C
- б) от +4 до +8°C
- в) не выше -6 до -8°C
- г) от -20°C и выше

**28. Для чего используют прием подготовки мяса - шпигование?**

- а) для придания мясу большей сочности внутри, для улучшения его вкуса и аромата
- б) для избавления от постороннего запаха

- в) для придания блестящего внешнего вида
- г) для предотвращения размножения бактерий

**29. Сколько % белков содержит мясо кроликов?**

- а) 1%
- б) 50%
- в) 75%
- г) 21%

**30. Как называется метод нарезки овощей средними и мелкими кубиками со стороной 2мм?**

- а) турнед
- б) конкассе
- в) мирпуа
- г) сизле

**31. Какие частицы, не имеющие клеточного строения?**

- а) дрожжи
- б) вирусы
- в) бактерии
- г) плесневые грибы

**32. Заболевание, возникающее у человека от микробов, попавших в организм с пищей (или водой):**

- а) кишечная инфекция
- б) пищевые инфекционные
- г) зоонозы
- д) глистные заболевания

**33. Какой свет убивает микроб?**

- а) дневной
- б) вечерний
- г) утренний
- д) прямые солнечные лучи

**34. В каком органе кровь очищается от ядовитых веществ пищеварения?**

- а) пищеводе
- б) желудке
- в) печени
- г) почки

**35. Какая энергетическая ценность 1г жира?**

- а) 4ккал
- б) 9ккал
- в) 12ккал
- г) 10ккал

**36. Что возникает при употреблении пищи, с содержанием в ней небольшого количества живых возбудителей попавших в кишечник?**

- а) кишечная инфекция
- б) пищевое отравление
- г) зоонозы
- д) глистные заболевания

**37. Какие микроорганизмы относятся к микромиру?**

- а) бактерии, грибы, простейшие
- б) бактерии, грибы, простейшие, вирусы
- в) бактерии, грибы, простейшие, вирусы и прионы
- г) вирусы

а)  
б)

**37. Каких возбудителей открыл Р. Кох разработав способ получения чистых культур микроорганизмов, метод их окраски и микрофотосъемки?**

- а) вирусы
- б) плазмодий малярии
- в) возбудителей холеры
- г) возбудителей туберкулеза

**38. Какие основные формы бактерий различают?**

- а) кокковидные
- б) извитые и ветвящиеся
- в) кокковидные, палочковидные, извитые и ветвящиеся
- г) палочковидные

**39. Оптимальные условия для размножения микроскопических грибов?**

- а)  $t$  25-35<sup>0</sup>С, относительная влажность воздуха 70 - 80%
- б)  $t$  10 - 15<sup>0</sup>С, относительная влажность воздуха 50 - 60%
- в)  $t$  35 - 45<sup>0</sup>С, относительная влажность воздуха 60 - 75%
- г)  $t$  25 - 30<sup>0</sup>С, относительная влажность воздуха 65 - 70%

**40. Микроорганизмы, для жизнедеятельности которых необходим кислород?**

- а) аэробы
- б) анаэробы
- в) термофилы
- г) мезофилы

**41. Процесс расщепления углеводов под действием ферментов называется?**

- а) гниением
- б) окислением
- в) брожением
- г) плесневением

**42. Для чего используют 2% раствор хлорной извести?**

- а) для дезинфекции столовой посуды
- б) для дезинфекции помещений
- в) для дезинфекции оборудования, инвентаря кондитерского цеха
- г) для дезинфекции оборудования

**43. Группа овощных товаров, в которой в пищу используют клубни, корни, листья и стебли?**

- а) плодовые
- б) бобовые
- в) вегетативные
- г) десертные

**44. Какую ягоду называли «Королевская ягода» в Европе в Средневековье?**

- а) малина
- б) смородина
- в) голубика
- г) клубника

**45. Какой гриб относится к I категории?**

- а) подберёзовик
- б) белый
- в) чёрный груздь
- г) моховик

**46. У каких яиц срок годности не более 7 суток?**

- а) столовые
- б) отборные
- в) диетические
- г) домашние

**47. Укажите, для какой цели в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?**

- а) для связи
- б) для рыхлости
- в) для сочности
- г) для пышности

**48. Укажите, какую рыбу чаще всего приготавливают в фаршированном виде?**

- а) треску, пикшу, навагу
- б) осетра, лосося, сельдь
- в) щуку, судака, карпа
- г) щуку, налима, окуня

**49. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

- а) ромштекс, ростбиф, говядина духовая
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

**50. Укажите срок годности замороженных полуфабрикатов из свинины: бескостных, в том числе посоленном виде при температуре не выше -12<sup>0</sup>С:**

- а) 90 суток
- б) 5 суток
- в) 30 суток
- г) 3 суток

**51. Укажите, какие части свинины получают при обвалке свинины?**

- а) корейка, покромка, грудинка, окорок
- б) лопатка, грудинка, корейка, шея, окорок
- в) лопатка, грудинка, пашина, вырезка, шея
- г) шея, грудинка, корейка, окорок

- 52. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированной молочным соусом с грибами, используют какое филе?**
- а) большое филе с косточкой;
  - б) малое и большое филе с косточкой;
  - в) малое и большое филе без косточки;
  - г) большое филе без косточки.
- 53. Укажите, какой категории сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?**
- а) 1-й и 2-й категории
  - б) жирная
  - в) обезжиренная
  - г) 1-й категории
- 54. Яйца, каких птиц на предприятиях общественного питания не используются?**
- а) куры
  - б) утки
  - в) гуся
  - г) перепелки
- 55. При какой температуре мясо является охлажденным?**
- а) мясо с температурой в толще мышц не ниже 34°C
  - б) мясо с температурой в толще мышц 6°C
  - в) мясо с температурой в толще мышц от 0 до -4°C
  - г) мясо с температурой в толще мышц от -6 до -10°C
- 56. Какой формы и цвета является клеймо для говядины Говядину первой категории?**
- а) треугольным клеймом красного цвета
  - б) квадратным клеймом красного цвета
  - в) круглым клеймом фиолетового цвета
  - г) овальным клеймом фиолетового цвета
- 57. Какое количество килокалорий содержится в 1 г белка?**
- а) 1 ккал
  - б) 4 ккал
  - в) 6 ккал
  - г) 18 ккал
- 58. Что является главными факторами, вызывающими изменения качества продуктов при хранении?**
- а) микроорганизмы, свет
  - б) влажность воздуха и газовый состав воздуха
  - в) температура, относительная влажность воздуха, газовый состав воздуха, свет и товарное соседство
  - г) товарное соседство и сроки годности
- 59. Какая главная функция углеводов?**
- а) обеспечение организма энергией
  - б) участие в образовании биологически важных соединений
  - в) защита тела от ударов
  - г) снабжают организм витаминами А и Д
- 60. Для какого теста газодерживающая способность муки является важным показателем?**
- а) песочного теста
  - б) дрожжевого теста
  - в) бисквитного теста
  - г) вафельное тесто
- 61. Что должна иметь упакованная каждая партия в бумагу и пленку?**
- а) иметь удостоверение о качестве
  - б) иметь сопроводительные документы
  - в) иметь декларацию
  - г) товарно- транспортную накладную
- 62. В качестве приправы для улучшения вкуса пищи, что используют?**
- а) тмин, перец черный молотый
  - б) столовый хрен, столовую горчицу и перец черный молотый
  - в) майонез, маслины, оливки, каперсы, столовый хрен и столовую горчицу
  - г) перец душистый, лавровый лист, шафран, тмин
- 63. Чему равна производительность машины, если за 20 минут она обрабатывает 50 кг продукта?**
- а) 100 кг/ч
  - б) 2,5 кг/ч
  - в) 150 кг/ч
  - г) 70 кг/ч
- 64. Какие приспособления предотвращают травму рук при работе мясорубки?**
- а) корпус и загрузочная горловина
  - б) толкатель и оградительное кольцо

- в) надежное заземление
- г) ограждение передаточного механизма

**65. Что являются рабочими органами мясорыхлительной машины?**

- а) гребенки
- б) дисковый нож
- в) ножи-фрезы
- г) кольцо

**66. Укажите основные части и детали машины:**

- а) станина, корпус, исполнительный механизм, рабочие органы, приводный механизм
- б) станина, приводной механизм, рабочие органы
- в) рабочие органы, передаточные механизмы
- г) передаточные механизмы, двигатель, рабочие места, станина, корпус

**67. Укажите, для чего предназначен Рукав машины МПМ-800?**

- а) удаления из муки магнитных примесей
- б) обогащение муки кислородом
- в) предупреждение распыления муки
- г) удаление из муки посторонних примесей

**68. В каком цеху целесообразно использовать следующее оборудование: картофелечистка, овощерезка, производственные столы?**

- а) в овощном
- б) в рыбном
- в) в горячем
- г) в холодном

**69. В результате чего вырабатывается искусственный пассивный иммунитет?**

- а) получения антител через плаценту от матери
- б) введения бактериофага
- в) введения сыворотки
- г) перенесенного заболевания

**70. Какое заболевание передается через пищу?**

- а) малярия
- б) дизентерия
- в) грипп
- г) корь

**71. Какие образования, встречающиеся только у палочковидных бактерий, образуются при попадании микроорганизмов в неблагоприятные условия внешней среды?**

- а) капсула
- б) жгутики
- в) нуклеотид
- г) споры

**72. Как называется время от момента внедрения патогенных микроорганизмов в организм до появления первых признаков заболевания?**

- а) выздоровление
- б) инкубационный период
- в) период развития основных клинических явлений
- г) продромальный период

**73. Укажите, для какой цели в котлетную массу добавляют сырые яйца?**

- а) для рыхлости
- б) для сочности
- в) для пышности
- г) для вязкости

**74. Укажите сроки хранения фарша куриного:**

- а) 5ч.
- б) 8ч.
- в) 2ч.
- г) 12ч.

**75. Укажите, как правильно нарезать печень?**

- а) каждую долю печени режут ножом толщиной от 1 до 3 см
- б) каждую долю печени режут ножом толщиной от 0,5 до 1 см
- в) каждую долю печени режут ножом на стейки толщиной от 1,5 до 2,5 см под углом 45°С
- г) каждую долю печени режут ножом толщиной от 0,5 до 2 см

**76. Пастакукеры используются для приготовления...**

- а) коктейлей
- б) супов-пюре
- в) изделий из теста

**Задания с определениями**

77. Дайте определение понятия «Куттеры»?
78. Дайте определение понятия «Органолептическая ценность»?
79. Дайте определение понятия «Пищеварение»?
80. Дайте определение понятия «Жиловка»?
81. Дайте определение понятия «Витамины»?
82. Дайте определение понятия «Сыр»?
83. Дайте определение понятия «Метаболизм»?
84. Дайте определение понятия «Острые кишечные инфекции»?
85. Дайте определение понятия энергетическая ценность пищи?
86. Рабочее место – это.....
87. Пароконвектомат – это....
88. Приводный механизм – это....
89. Дайте определение понятия «Основной обмен»?
80. Дайте определение понятия «Дезинфекция»?

**Задачи**

81. Определите массу отходов при холодной обработке 100кг минтая не разделанного для приготовления полуфабриката «Рыбы «Аппетитной».
82. Определите норму закладки рыбы для приготовления 50 порций полуфабриката «Зраз донских» из трески потрошеной обезглавленной по Сборнику рецептур.
83. Определить количество полуфабрикатов «Зраз отбивных», если на предприятия общественного питания поступило мясо говядины I категории по Сборнику рецептур 75кг.
84. Определите количество отходов, полученных при обработке 50 кг морского окуня крупного размера потрошеного с головой для получения чистого филе, учитывая, что %отх =51%.
85. Рассчитайте необходимое количество продуктов, необходимых для приготовления 15, 30 порций полуфабриката на блюдо «Зразы донские».

| № п/п | Наименование продукта          | Брутто на 1 порцию | Нетто на 1 порцию | Брутто на 15 порций (кг) | Нетто на 15 порций (кг) | Брутто на 30 порций (кг) | Нетто на 30 порций (кг) |
|-------|--------------------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1.    | Рыба неразделанная - треска    |                    |                   |                          |                         |                          |                         |
| 2.    | Фарш:                          |                    |                   |                          |                         |                          |                         |
|       | Лук репчатый                   |                    |                   |                          |                         |                          |                         |
| 3.    | Маргарин столовый              |                    |                   |                          |                         |                          |                         |
| 4.    | Сухари                         |                    |                   |                          |                         |                          |                         |
| 5.    | Петрушка (зелень)              |                    |                   |                          |                         |                          |                         |
| 6.    | Мука пшеничная                 |                    |                   |                          |                         |                          |                         |
| 7.    | Яйцо (для льезона)             |                    |                   |                          |                         |                          |                         |
| 8.    | Хлеб пшеничный (для панировки) |                    |                   |                          |                         |                          |                         |
| 9.    | Масса полуфабриката            |                    |                   |                          |                         |                          |                         |

86. Для приготовления блюда необходимо израсходовать 40 кг очищенного картофеля. Определите, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при холодной обработке составляют 40% от массы брутто.
87. Сколько килограммов свежего сазана крупных размеров весом брутто необходимо взять, чтобы получить 35 кг филе сазана с кожей без реберных костей?
88. Определить массу нетто цыплят – бройлеров, если масса брутто 500 кг?
89. Определить количество судака крупного неразделанного, для получения 15кг обработанной не пластованной кусками рыбы. Норма отходов составила 35%?
90. Масса неочищенной моркови составляет 120 кг, масса отходов после холодной обработки 48 кг. Определить процент отходов?
91. Сколько порций рагу из овощей можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур блюд из 50 кг картофеля в марте?
92. Рассчитайте необходимое количество продуктов, необходимых для приготовления 25, 32 порций блюда «Салат картофельный с яблоками и сметаной».

| № | Наименование | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|---|--------------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
|---|--------------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|



| п/п | продукта           | на 1 порцию | на 1 порцию | на 15 порций (кг) | на 15 порций (кг) | на 32 порций (кг) | на 32 порций (кг) |
|-----|--------------------|-------------|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1.  | Картофель          |             |             |                   |                   |                   |                   |
| 2.  | Яблоки свежие      |             |             |                   |                   |                   |                   |
| 4   | Сельдерей (корень) |             |             |                   |                   |                   |                   |
| 3.  | Салат              |             |             |                   |                   |                   |                   |
| 4.  | Сметана 20%        |             |             |                   |                   |                   |                   |
| 5.  | Выход              |             |             |                   |                   |                   |                   |

93. Определите сколько потребуется говядины массой брутто, чтобы приготовить 80 порций на блюдо «Бифштекс рубленый» (расчет по 1 колонке Сборнику рецептур)?

94. Определите массу брутто, процент отходов при холодной обработке и массу нетто картофеля в сентябре, которая необходима для приготовления 17 порций блюда «Картофель в молоке», выход порции 200 г?

95. Определить сколько порций трески жареной (филе с кожей и без костей, треска неразделанная) получится из 15 кг рыбы мелкого размера, выход 1 порции жареной рыбы 100 г?

96. Сколько нужно взять кур полупотрошенных 2 категории для приготовления 47 порций блюда «Биточки паровых» по 1 колонке Сборника рецептур?

97. На предприятия общественного питания для приготовления блюд из овощей поступила свежая кольраби вместо брюквы столовой. Сколько необходимо взять кольраби свежей для приготовления блюда «Овощи припущенные» на 15 порций с выходом одной порции с жиром 150г по I колонке Сборника рецептур?

98. Сколько необходимо взять яичного порошка для приготовления блюда «Омлет с луком» в количестве 25 порций?

99. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления соуса молочного, для подачи к блюду «Свекла, тушенная с соусом» 45 порций по III колонке Сборника рецептур.

| № п/п | Наименование продукта | Брутто | Нетто | Брутто на 45 порций (кг) | Нетто на 45 порций (кг) |
|-------|-----------------------|--------|-------|--------------------------|-------------------------|
|       |                       |        |       |                          |                         |
|       |                       |        |       |                          |                         |
|       |                       |        |       |                          |                         |
|       |                       |        |       |                          |                         |
|       |                       |        |       |                          |                         |
|       |                       |        |       |                          |                         |
|       |                       |        |       |                          |                         |
|       |                       |        |       |                          |                         |
|       | Выход                 |        |       |                          |                         |

100. На предприятие поступило 20,5кг говядины (котлетное мясо), сколько порций блюда «Бифштекс рубленый» можно приготовить из этого количества мяса? Произведите расчет на данное количество порций по III колонки Сборника рецептур.

| № п/п | Наименование продукта | Брутто | Нетто | Брутто на ___ порций (кг) | Нетто на ___ порций (кг) |
|-------|-----------------------|--------|-------|---------------------------|--------------------------|
|       |                       |        |       |                           |                          |
|       |                       |        |       |                           |                          |
|       |                       |        |       |                           |                          |
|       |                       |        |       |                           |                          |
|       |                       |        |       |                           |                          |
|       |                       |        |       |                           |                          |
|       |                       |        |       |                           |                          |
|       |                       |        |       |                           |                          |
|       |                       |        |       |                           |                          |
|       | Выход                 |        |       |                           |                          |