Полученные результаты отправить sla34kab@yandex.ru

ФИО участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ответы тестовых заданий онлайн-олимпиады**

**ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

-Ответы выставляются заглавными буквами.

ФИО участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ответы тестовых заданий онлайн-олимпиады ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

-Ответы выставляются заглавными буквами.

ФИО участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ответы тестовых заданий онлайн-олимпиады**

**по дисциплине «Физиология питания»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

-Ответы выставляются заглавными буквами.

**Тестовые задания по онлайн-олимпиаде по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий**

1. **Во сколько раз при взбивании увеличивается белок:**

 А. 2-3 раза,

 Б. 4-5 раз,

 В. 6-8 раз,

**2. Соотношение воды и сахара на сироп тиражный:**

 А. 1:1

 Б. 1:2

 В. 1:3

**3. Какой сорт муки используют для приготовления дрожжевого теста:**

 А. первый,

 Б. высший,

 В. второй,

**4. Укажите температуру жидкости при замесе дрожжевого теста.**

 А. 30-40 градусов,

 Б. 10-20 градусов,

 В. 50-60 градусов,

**5. Какое количество слоев имеет слоеное пресное тесто:**

 А. 240,

 Б. 64,

 В. 256,

**6. Какое соотношение основного сырья для приготовления классического бисквитного теста:**

 А. яйца : сахар : мука =2:1:1

 Б. яйца : сахар : мука =1:1:1

 В. яйца : сахар : мука =2:1:3

**7. Какие ароматизаторы можно использовать при приготовлении песочного теста:**

 А. фруктовые эссенции,

 Б. ванилин,

 В. любые,

**8. Какой способ разрыхления в дрожжевом тесте:**

 А. биологический,

 Б. химический,

 В. механический**,**

**9. При каком температурном режиме выпекают заварное тесто:**

 А. 130-160 градусов,

 Б. 190-220 градусов,

 В. 240-260 градусов,

**10. Выстойка - это когда тесто выдерживают:**

 А. в теплом месте,

 Б. в холодном месте,

 В. в горячем месте,

 **11. Сколько способов приготовления масленого бисквита:**

 А. 2 способа,

 Б. 3 способа,

 В. 4 способа,

**12. Выбрать правильное соотношение замены** **меланжа яйцом:**

 А. 1:1,

 Б. 1:3,

 В. 1:2,

**13.Исключить ненужный способ брожения в дрожжевом тесте:**

 А. спиртовый,

 В. уксусно-кислый,

 Б. молочно-кислый,

 **14. Назовите температурный режим выпекания крупных изделий:**

 А. 260-280 градусов 10-15 мин,

 Б. 200-220 градусов 30-40 мин,

 В. 180-200 градусов 40-60 мин,

**15. Сколько способов замеса дрожжевого теста:**

 А. 3,

 Б. 5,

 В. 2,

Критерии оценивания онлайн-олимпиады оценивается по 15 бальной системе, за каждый правильный ответ 1балл.

**Тестовые задания по онлайн-олимпиаде**

**ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,**

**ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,**

**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

**1Указать, разделку рыбы для приготовления п/ф «Зразы донские»**

 А. филе с кожей,

Б. чистое филе,

В. филе с кожей и костями,

**2.Какое тесто используют для приготовления валованов:**

 А. слоеное пресное,

 Б. ааварное,

 В. сдобное пресное,

**3.Для приготовления бифштекса натурального, какую используют часть мяса:**

А. вырезка,

 Б. окорок,

 В. корейка,

**4. Чем отличается ромштекс от шницеля:**

 А. видом мяса,

 Б. панировкой,

 В. формой,

**5. Тартинки - это:**

 1. горячие открытые бутерброды,

 2. горячие закрытые бутерброды,

 3. холодные открытые бутерброды

**6. Гогошары – это:**

 1. перцы, фаршированные овощным фаршем, запеченные,

 2. перцы, фаршированные мясным фаршем, тушеные,

 3. перцы, фаршированные овощным фаршем, припущенные**,**

**7. При приготовлении салатов коктейлей:**

А. подготовленные гастрономические продукты выкладывают слоями и каждый слой промазывают майонезом,

 Б. подготовленные гастрономические продукты выкладывают слоями, сверху промазывают майонезом,

 В. все продукты, нарезанные соломкой перемешивают с майонезом и выкладывают в креманку.

**8. Для приготовления блюда «рыба заливная», рыбу необходимо:**

А. припустить,

 Б. сварить,

 В. пожарить

9. **Норма желатина для приготовления 1000 гр. желе мясного или рыбного**:

 А. 40

 Б. 50

 В. 60

**10. Какой борщ из перечисленных, готовят только из свежей капусты**

А. борщ украинский,

 Б. борщ,

 В. борщ сибирский,

11**. Какую солянку готовят на рыбном бульоне и подают с кусочками рыбы**:

 А. солянка домашняя,

 Б. солянка по-петербургски,

 В. солянка донская,

12. **Какую панировку используют для приготовления крокет**:

 А. мука, льезон, сухарная панировка,

 Б. мука, желтки, сухарная панировка,

 В. мука, белки, сухарная панировка,

13. **Для приготовления пирожков картофельных, в массу добавляют:**

 А. белок,

 Б. желток,

 В. яйцо и муку,

14. **Какой используют соус для приготовления блюда «Рыба, запеченная по-московски»**

 А. белый,

 Б. сметанный с томатом,

 В. сметанный,

15**. Какое мясное порционное натуральное блюдо можно подать с соусом, помидорами и грибами на гренке:**

 А. бифштекс,

 Б. Антрекот,

 В. филе.

Критерии оценивания онлайн-олимпиады оценивается по 15 бальной системе, за каждый правильный ответ 1балл.

**Тестовые задания по онлайн-олимпиаде**

**дисциплина «Физиология питания»**

1. **При расщеплении 1 гр. жира в организме человека выделяется энергии:**

 А. 9 ккал,

 Б. 4 ккал,

 В. 6 ккал,

2. **Сколько определено групп интенсивности труда у мужчин**:

 А. 4,

 Б. 7,

 В. 5,

3. **На сколько процентов усваиваются организмом человека белок:**

 А. 93%,

 Б. 92%,

 В. 95%,

4.**Чем определяется энергетическая ценность**:

 А. количеством белка,

 Б. количеством энергии,

 В. количеством углеводов,

5**.Каллорийность рациона для лиц занятых физическим трудом повышается за счет**:

 А белков,

 Б. жиров и углеводов,

 В. минеральных веществ,

6.**Какие вещества относятся к макронутриентам:**

 А. витамины, жиры, минеральные вещества

 Б. белок, жиры, углеводы,

 В. минеральные вещества, жиры, углеводы,

7**. На сколько процентов усваиваются организмом человека жиры:**

 А. 95%,

 Б. 93%,

 В. 90%,

8. **Не умеренное употребление сахара у детей вызывает:**

 А. рахит, истощение,

 Б. нарушение функции щитовидной железы,

 В. ожирение, кариес зубов,

9. **Для снижения жира в рационе, кокой вид тепловой обработки предпочтительнее к использованию:**

 А. жарение основным способом,

 Б. варка,

 В. тушение после жарения основным способом,

10**. Избыточное потребление витаминов в организм человека приводит к:**

 А. авитаминозу,

 Б. гиповитаминозу,

 В. гипервитаминозу,

11**. Укажите продукты богатые содержанием кальция:**

 А. молочные продукты,

 Б. мясо, рыба,

 В. яйцо,

12**. Одним из основных принципов здорового питания является**:

 А. регулярное голодание,

 Б. ограничение потребления животных жиров,

 В. ограничение потребления углеводов,

13**. При недостатке какого витамина, в организме ребенка, развивается рахит:**

 А. Д,

 Б. Е,

 В. А,

14. **Полисахариды – это:**

 А. глюкоза, фруктоза,

 Б. крахмал, клетчатка,

 В. лактоза, сахароза,

15**. Для сохранения витаминов, при варке овощей, их следует закладывать в:**

 А. холодную воду,

 Б. теплую воду,

 В. кипящую воду

Критерии оценивания онлайн-олимпиады оценивается по 15 бальной системе, за каждый правильный ответ 1балл.