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.