15.04.2020 Технологи 3 курс мдк 0401

**Выполнить тестовое задание . Тема: «Сырье кондитерского производства»**

Тест № 1 (первый уровень)

Выберите правильные ответы  
1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?  
а) Мука;   
б) орехи;   
в) повидло;   
г) сахар;  
д) сметана.   
2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?  
а) Помол;   
б) количества клейковины;   
в) цвет;  
г) зольность;  
д) газообразующая способность.  
3. Выберите базисную влажность муки:  
а) 14,0;   
б) 14,5;   
в) 15,0;  
г) 15,5;  
4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:   
а) Сливочного масла;   
б) яиц;   
в) сахара;  
г) муки.  
5. Какие разрыхлители теста вам известны?  
а) Дрожжи;   
б) соль;   
в) молочнокислые бактерии;   
г) сода пищевая.  
6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?  
а) сахар измельчают;  
б) сахар просеивают;  
в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;   
г) сахар подвергают карамелизации.   
7. Как правильно подготовить мед к производству?  
а) Мед нагревают до 45-50 0С и процеживают;   
б) мед охлаждают до 15 0С и взбивают;   
в) мед растирают с сахаром и используют;  
г) используют без подготовки;  
8. Как подготовить желатин к производству?  
а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;   
б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;   
в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;  
г) желатин замачивают в подкисленной воде.

Тест № 2 (второй уровень)

1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
2. Назовите базисную влажность муки: \_\_\_\_\_\_\_\_.  
3. Впишите пропущенные слова: «Перед использованием муку \_\_\_\_\_\_\_\_ для обогащения \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и удаления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_».  
4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом:  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
6. Закончите предложение:  
Если мак загрязнен песком, его нужно \_\_\_\_\_\_\_\_ и погрузить в \_\_\_\_\_\_\_\_, затем сироп \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
7. Впишите пропущенные слова в предложение:   
Перед использованием мед \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ до температуры \_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
8. Впишите пропущенное слово:  
Перед использованием желатина, его \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в холодной кипяченой воде.

Тест № 3 (второй уровень)

1. Технологический процесс — это:   
а) контроль качества;  
б) последовательность приготовления изделий, полуфабрикатов;  
в) бракераж изделий, полуфабрикатов.  
2. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:  
а) высоким содержанием жира;  
б) низким содержанием жира;  
в) высоким содержанием углеводов;  
г) низким содержанием углеводов.  
3. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
4. Назовите базисную влажность муки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
5. Закончите предложение: Сырье в цехе принимают по \_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_.  
6. Впишите пропущенные слова: Перед использованием   
муку \_\_\_\_\_\_\_\_\_ для обогащения \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и удаления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
7. Закончите предложение: Сахарный песок перед использованием \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
8. Выпишите пропущенные слова: в 10%-ном растворе соли \_\_\_\_\_\_\_ яйца будут плавать, а \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ потонут.  
9. Выпишите пропущенные данные:   
Овощи хранят при температуре \_\_\_\_\_, фрукты \_\_\_\_\_\_.  
10. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Тест № 4 (второй уровень)

1. Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют:  
а) технологической стадией;  
б) технологическим процессом;  
в) техническим процессом.  
2. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:  
а) сливочного масла;  
б) яиц;  
в) сахара;  
г) муки.  
3. Выпишите пропущенные слова:   
Органолептическая оценка включает: \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_.  
4. Выпишите пропущенные слова: Базисную влажность муки используют при расчете \_\_\_\_\_\_\_\_\_, она равна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
5. Назовите, какими документами определяется качество сырья? \_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
6. Выпишите пропущенные слова: Крахмал хранят в \_\_\_\_\_\_\_ помещениях, так как он впитывает \_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
7. Выпишите пропущенные слова: Для получения 1000 г сахарной пудры необходимо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сахарного песка, затем ее \_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
8. Перечислите операции подготовки яиц к производству:  
1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_3)\_\_\_\_\_\_\_\_\_2%-ным раствором хлорной извести и 4) \_\_\_\_\_\_\_\_.  
9. Выпишите пропущенные слова: Какой мед рекомендуется использовать в кондитерском производстве а)\_\_\_\_\_\_\_\_, б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Перед использованием мед \_\_\_\_\_\_\_\_\_ до температуры \_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
10. Закончите предложение: Если мак загрязнен песком, его нужно погрузить в \_\_\_\_\_\_\_\_

Ответы присылать на эл.почту: **lubov.kyz@yandex.ru**

Срок до 16.04.2020