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