**Ф.И.О. № группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования города МосквыТехнологический колледж№ 28« » октября 2013 г | Экзаментестовое заданиеМДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.Вариант 1 | УТВЕРЖДАЮРуководитель структурного подразделения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. ВострецоваПредседатель цикловой методической комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.А.Качурина |

1.Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

 а) пряностей; б) дрожжей; в) муки; г) яичных белков.

2. Для кондитерских изделий используют сметану жирно­стью:

а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %

3. Базисная влажность муки составляет:

а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%

4. Температуру выпечки штучных изделий из слоеного теста составляет:

 а) 210…220оС; б) 230…240оС; в) 250оС; г) 250…270оС

5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;

б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;

в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

6. Для приготовления мозаичного желе слой желе должен составлять не более:

а) 12 мм; б) 10 мм; в) 15 мм; г) 20мм.

7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?

 а) 28..30оС;  б) 30..32оС; в) 32..35оС; г) 35..40оС.

8. При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность?

 а) 50оС; б) 45оС; в) 60оС; г) 35оС.

9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?

 а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость.

10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления заварного теста

а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) все выше перечисленное.

11. Для чего оставляют готовые заготовки из воздушно-орехового полуфабриката для тортов на 12-24 часа?

 а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.

12. Дрожжи относят…………………

а) к химическим разрыхлителям

б) к биологическим разрыхлителям

в) к механическим разрыхлителям

13. Как называют красный пищевой краситель?

 а) кармин;           б) тартразин; в) индигокармин.

14. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

 а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1.

15. Какое тесто приготавливают для кондитерского изделия «Слойка с марципаном»?

а) дрожжевое опарное тесто

б) дрожжевое безопарное тесто

в) дрожжевое слоёное тесто

16. Для крема «Шарлотт» приготавливают

а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь

17. Торт «Ленинградский» готовят

а) из бисквитного теста; б) из песочного теста; в) из слоёного теста

18. Для приготовления песочного теста муку используют

а) с небольшим содержанием клейковины; б) муку с «сильной» клейковиной

в) муку с очень «слабой» клейковиной

19. Заварной крем используют:

а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.

20. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

а) основной бисквитный п/ф; б) масляный бисквитный п/ф; в) бисквит «буше»

21. Срок хранения оттаянного меланжа

 а) 7-8 час; б) 12 час; в) 3-4 час;

22. Какой крем используют для торта «Киевский»?

а) «шарлот» шоколадный; б) «глясе»; в) сливочный основной; г) белковый заварной

23. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

24. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

а) мед; б) инвертный сахар; в) патока; г) солод.

25. Какое тесто используют для приготовления кондитерского изделия «Сочни с творогом»?

 а) слоеное пресное; б) песочное; в) дрожжевое слоеное; г) сдобное пресное.

26. Восстановите последовательность приготовления ромовой бабы:

* Выпекают при температуре 190оС 20 минут
* Глазируют помадой
* Осуществляют реализацию
* Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают
* Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры
* Прокалывают донышки
* Промачивают сиропом
* Смазывают формы, заполняют на 2\3 и дают тесту подойти
* Готовят дрожжевое опарное тесто

27. Соотнесите температурные и временные режимы выпечки заварного полуфабриката

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 130….160оС | а) 30-35 мин; |
| 2. 190….220оС | б) 15-20мин; |
| 3. 220….240оСОтвет:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | в) 40-45 мин. |

28. Соотнесите вид теста и способ разрыхления

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Песочное тесто | а) химический |
| 2. Бисквитное тесто | б) механический |
| 3. Заварное тестоОтвет:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | в) биологический |

29. Соотнесите вид теста и кондитерское изделие

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Дрожжевое безопарное | а) хала |
| 2. Дрожжевое опарное с отсдобкой | б) ватрушка с творогом |
| 3. Дрожжевое слоеное | в) кекс весенний |
| 4. Дрожжевое опарноеОтвет:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | г) крученик |

30. Восстановите последовательность приготовления пряников глазированных

* Приготовить тиражный сироп.
* Металлической выемкой вырезать заготовки.
* Пряники выгрузить на решета и разложить в один ряд для просушки
* Соединить сахар, воду, жженку, мёд, патоку, меланж.
* Готовое тесто (пряничное тесто, приготовленное сырцовым способом) выложить на сильно подпыленный мукой стол
* Подготовить пряности, хорошо растереть, просеять.
* Охлажденные пряники положить в котел ёмкостью 5литров, залить сиропом и перемешивать пряники с сиропом деревянной весёлкой в течение 2минут.
* Раскатать пласт скалкой до толщины 10мм
* В сироп добавить соду, растворённый в воде аммоний, размягченное масло и муку, вымешивать тесто 12-15 минут
* Выпекать при температуре 200оС 10-15 мин.

31. Восстановите последовательность приготовления помады основной.

* Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
* Сахар соединить с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать до пробы на средний шарик.
* Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
* Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп и уваривать при температуре 108 градусов.
* Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

32. Установите соответствие между способом отделки торта и его названием.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Торт «Бисквитно-фруктовый» | а) крем, фрукты или цукаты |
| 2. Торт «Песочно-кремовый» | б) рисунок шоколадным и белым масляным кремом, присыпан сахарной пудрой |
| 3. Торт « Полет» | в) белковый крем, клюква из варенья, сахарная пудра. |
| 4. Торт «Добрынинский» | г) консервированные фрукты и желе |

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

33. Дополните предложение.

 Процесс приготовле­ния пряничного заварного теста состоит из трех стадий: заваривания муки в …………………………………………., сахаропаточном или сахаромедовопаточном сиропе;………………………………………………………..; замеса заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.

34. Дополните предложение.

Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит…………………………, которые задерживают………………………………………, или когда из одного основного теста нужно приготовить тесто с…………………………………………….

35.Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2-6оС

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Крем сливочный основной | а) 6 часов |
| 2. Крем заварной | б) 18 часов |
| 3. Крем белковый заварной | в) 24 часа |
| 4. Крем из сливок | г) 72 часа |
| 5. Крем творожный | д) 36 часов |

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

36. Восстановите последовательность приготовления торта «Прага»

1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

37.Заполните таблицу.

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки изделий из дрожжевого теста | Причина |
| 1. Изделия бледные, запах кислый | а) |
| 2. Изделия с «закалом» | б)  |
| 3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий | в)  |
| 4. Изделия бледные, без колера | г) |
| 5. Поверхность изделия покрыта трещинам | д) |

38. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

а) две лепёшки круглой формы; б) две лепёшки овальной формы; в) три лепешки круглой формы

39. Решите задачу.

 При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 5000 булочек?

Решение

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

40. Решите задачу. Рассчитайте и впишите в таблицу остальное сырье и количество изделий, если на предприятие имеется 2,5 кг маргарина

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Расчет сырья, г |
| Вес нетто | Вес нетто  |
| Мука пшеничная | 395 |  |
| Маргарин | 98 | 2500 |
| Молоко | 140 |  |
| Дрожжи прессованные | 12 |  |
| Сахар  | 79 |  |
| Яйца  | 1шт. |  |
| Соль | 5 |  |
| Масло растительное | 2,5 |  |
| Повидло яблочное | 98,5 |  |
| яйцо для смазки | 1/3 |  |
| **Выход** | **10 шт. по 75г.** | **….по 75г** |

УСЛОВИЯ

**Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.**

**Время выполнения задания -**  2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 40 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 26 вопросов

 2 уровня – 12 вопросов

 3 уровня – 2 вопроса

*Баллы:*

**За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл**

**За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла**

**За 1 задание теста 3-го уровня выполненного правильно – 10 баллов**

**Итого - 70 баллов**

**Критерии оценивания:**

**64 -70 - «5»**

**56-63 – «4»**

**49-55 - «3»**

**менее 49 - «неудовлетворительно»**