Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п. « Пекарь».

Сегодня **20.02.2021 Суббота** Дистанционное обучение по *МДК 03.02.*

*« Технология разделки мучных кондитерских изделий»*

***Тема урока*** . Заключительное занятие . Подведение итогов по МДК 03.02.

6 часов ( часы125-130)

***Выслать результаты на почту***

[***tika.71@mail.ru***](mailto:tika.71@mail.ru)

*или в группу в социальной сети КОНТАКТ*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта [tika.71@mail.ru](mailto:tika.71@mail.ru)



**Задание – выполнить предложенный тест.**

**Тест**

**По МДК 03.02 «Технология разделки мучных кондитерских изделий»**

Инструкция по выполнению теста по МДК 03.02.

«Технология разделки мучных кондитерских изделий»

1. На выполнение среза знаний в форме тестов по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» отводится 6 часов ( часы 125-130)
2. Тесты включают 18 заданий различного уровня сложности (Б – базовый, П – повышенный, В – высокий).

ВО – (выборочный ответ): 10 заданий (1-10), каждый из тестов содержит 3 варианта ответов, один из которых  правильный; задание считается выполненным, если записан номер верного варианта ответа;

КО – (краткий ответ): 6 заданий (11-16), каждый из тестов содержит три варианта ответов, один из которых – правильный; задание с кратким ответом считается выполненным, если пропущенные слова, соответствуют верному варианту ответа;

1. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответов. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

**Вариант 1**

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

1)        12,5%;

2)        16,5%;

3)        15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

1)        20 г;

2)        9 г;

3)        40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

1)        пенообразователя;

2)        загустителя;

3)        увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

1)        разрыхления;

2)        снижения упругих свойств теста;

3)        пенообразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

1)        яблочного пюре с сахаром;

2)        ароматных протертых фруктов и ягод;

3)        натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

1)        12 ч;

2)        24 ч;

3)        3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

1)        минеральные;

2)        белковые;

3)        органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

1)        100  ̊С;

2)        55  ̊̊С;

3)        40  ̊С.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

1)        яйцепродукты и мука;

2)        сахар и мука;

3)        крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

1)        55  ̊C;

2)        200  ̊C;

3)        120  ̊C.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь … жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

1)        животного;

2)        молочного;

3)        гидрогенизированного.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее …

1)        дисперсность;

2)        зольность;

3)        кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и …. набухание белков и …. пластичность теста.

1)        ограничивают и повышают;

2)        повышают и понижают;

3)        снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – …

1)        декстринов;

2)        студней;

3)        меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса …

1)        уменьшается;

2)        увеличивается;

3)        минимальна.

16. … – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).