

**Дифференцированный зачёт по МДК 02.02. Технология приготовления теста  
для мучных кондитерских изделий. Для гр3 до 21.04  
Тестовая работа**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов.

В тесте имеются задания на дополнение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1. Назовите фарш по указанному набору продуктов: лёгкое, сердце, маргарин, лук, мука, перец, соль.
2. Когда нужно солить фарш из свежей капусты?
  - 1) в начале приготовления;
  - 2) после размягчения;
  - 3) после охлаждения.
3. В 1л горячей воды можно растворить:
  - 1) 1 кг сахара;
  - 2) до 3-х кг сахара;
  - 3) до 5 кг сахара.
4. Средний шарик –  
это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Для чего в помаду добавляют патоку?
  - 1) улучшает вкус;
  - 2) предохраняет от засахаривания;
  - 3) придаёт глянец.
6. Назовите крем по указанным продуктам: масло сливочное, сахар, молоко, яйца, ванилин, коньяк или вино десертное.
7. Какие сливки используются для крема из сливок?
  - 1) 9%-ные;
  - 2) 18%-ные;
  - 3) 35%-ные.
8. Какую роль играют ферменты в реакции спиртового брожения?
  - 1) расщепляют сахарозу до глюкозы и фруктозы;
  - 2) образуют углекислый газ;
  - 3) образуют спирт.
9. До какой температуры нагревают жидкость для замеса дрожжевого теста?
  - 1) 15 – 20<sup>0</sup>С;
  - 2) 25 - 30<sup>0</sup>С;
  - 3) 35 – 40<sup>0</sup>С.
10. Почему маргарин вносят в конце замеса?
  - 1) для улучшения вкуса;
  - 2) для ускорения процесса брожения;
  - 3) для укрепления клейковины.
11. Перечислите признаки окончания брожения теста

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

12. Когда начинается интенсивный процесс брожения опары?

- 1) через 15 – 20 мин.;
- 2) через 30 – 40 мин.;
- 3) через 1 -1,5 час.

13. От чего зависит количество обминок при брожении теста?

- 1) от количества сдобы;
- 2) от влажности теста;
- 3) от силы клейковины.

14. Отсдобка- это

\_\_\_\_\_

15. Какой способ разрыхления используется в сдобном пресном тесте?

- 1) химический;
- 2) биологический;
- 3) механический.

16. Влажность вафельного теста должна быть:

- 1) 55%;
- 2) 65%;
- 3) 75%.

17. Особенностью пряничного теста является

\_\_\_\_\_

18. Приготовление пряничного теста заварным способом состоит из следующих стадий:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

19. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?

- 1) отсутствие жидкости;
- 2) использование химических разрыхлителей;
- 3) для ускорения процесса взбивания.

20. При какой температуре надо замешивать песочное тесто?

- 1) 15<sup>0</sup>С;
- 2) 20<sup>0</sup>С;

3) 30°C.

21. Какой способ разрыхления используется при приготовлении бисквитного теста?

- 1) биологический;
- 2) механический;
- 3) химический.

22. Для чего в бисквитное тесто добавляют крахмал?

- 1) для улучшения вкуса;
- 2) для снижения количества клейковины;
- 3) для ускорения процесса взбивания.

23. Особенностью заварного полуфабриката является

---

---

24. Как определить готовность заварного теста после замеса?

- 1) увеличивается в объёме;
- 2) имеет однородную консистенцию;
- 3) стекает с лопаточки в виде треугольника.

25. Особенностью приготовления слоёного теста является

---

---

26. Перечислите стадии приготовления слоёного теста:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

27. Для чего в слоёное тесто добавляют лимонную кислоту?

- 1) для улучшения вкуса;
- 2) для укрепления клейковины;
- 2) для придания вязкости.

28. Воздушное тесто представляет собой

---

---

---

29. Яичные белки для воздушного теста взбивают до увеличения в объёме

- 1) в 2-3 раза;

- 2) в 5-6 раз;
  - 3) в 7-8 раз.
30. Чем отличаются способы приготовления миндального теста?
- 1) рецептурой;
  - 2) последовательностью внесения продуктов;
  - 3) подогревом смеси на водяной бане.

**Критерии оценок тестовой работы –**

25-30 – отметка «Отлично»

15-25 – отметка «Хорошо»

10 –15 отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».