

**Дифференцированный зачёт по МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий. Для гр№1,2 до 24.04**

**Вариант № 1**

**Задание № 1.**

Ответить на вопросы: (2 б каждый ответ)

1. Из каких операций состоит разделка дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий ручным способом?
2. Для чего нужна предварительная расстойка?
3. Как правильно разделявать тесто для ватрушек?
4. Как правильно разделявать для сочни с творогом?
5. При какой температуре разделявают песочное тесто и почему?
6. Как формуют языки слоёные?

**Задание № 2 (10 б каждая схема)**

1. Составить технологическую схему разделки пряничного теста.
2. Составить технологическую схему разделки дрожжевого теста.

**Вариант № 2**

**Задание №1**

Ответить на вопросы:

1. Какова должна быть масса порции теста после деления?
2. Как правильно укладывать сформованные изделия на противень?
3. Как проводят разделку теста для сдобы выборгской (плюшки)?
4. Как правильно разделявать тесто для пряников?
5. Как проводят процесс слоеобразования при приготовлении слоёного теста?
6. Для чего нужна окончательная расстойка сформованных изделий и при каких условиях её проводят?

**Задание № 2**

1. Составить технологическую схему разделки дрожжевого слоёного теста.
2. Составить технологическую схему разделки песочного теста.

**Критерии оценок –**

28-32 – отметка «Отлично»

21-27 – отметка «Хорошо»

16 –20 отметка «Удовлетворительно»

Менее 15 – отметка «Неудовлетворительно».