



Рабочая тетрадь
по модулю ПМ.05
«Приготовление,
оформление и подготовка
к реализации
хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий
разнообразного
ассортимента»

Рабочая тетрадь по модулю ПМ.05 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»: – «Кисловодский государственный многопрофильный техникум», 2020г.

Разработчик: преподаватель ГБПОУ КГМТ: Сафарова С.В.

Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии 43.01.09«Повар, кондитер». Предназначена для учащихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования.

Рабочая тетрадь может быть использована при освоении профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Структура рабочей тетради соответствует структуре учебника «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», а уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным Государственным образовательным стандартом профессионального образования

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебника: контрольные вопросы, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предполагаемая тетрадь предназначена для взаимоконтроля знаний, обучающихся по каждой теме, а также для контроля знаний самих обучающихся (тематического и итогового) преподавателями.

1. Введение

1. **Дайте ответ:** Какое значение мучных кондитерских изделий в питании человека?

2. **Объясните, почему** мучные кондитерские изделия являются высококалорийными?

3. **Дайте определение** термину «кондитер»

4. **Перечислите современные требования** к специалисту – кондитеру

5. Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе

1. **Дайте определение** термина «охрана труда»

2. **Дополните предложения**, изучив тему «Правовые нормы охраны труда»
Вводный инструктаж проходят работники _____
3. **Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж**

4. **Перечислите факторы**, обеспечивающие безопасные условия труда

6. Выберите правильный вариант ответа

Перед эксплуатацией все электрооборудование

- 1) перегружают
- 2) заземляют
- 3) отключают

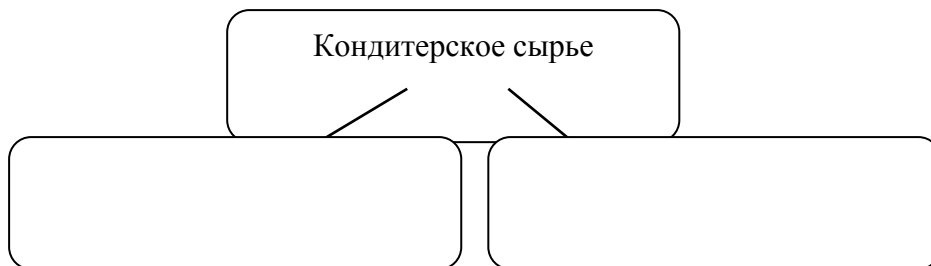
7. Дополните предложение

Безопасность работы на механическом оборудовании зависит от конструкции машины, наличия _____, сигнализации блокирующих устройств.

Предельная масса переносимого груза для женщин и подростков составляет _____ килограмм, для мужчин старше 18 лет- _____ килограмм.

3. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству

1. **Заполните схему**, указав условия хранения кондитерского сырья



2. **Заполните таблицу**, указав характеристику используемой муки и изделия, приготовленные из данного сорта муки

Сорта муки	Характеристика муки	Изделия, приготовленные из муки
------------	---------------------	---------------------------------

Высший сорт		
1 Сорт		
2 Сорт		

3. Дополните предложение

Качество муки зависит не только от содержания, но и от ее качества.

4. Перечислите показатели муки, характеризующие ее качество

5. Напишите основные белки муки

_____ и _____

6. Заполните таблицу, указав % содержание клейковины

Содержание клейковины, %	Вид теста
	Дрожжевое, слоеное тесто
	Заварное, бисквитное тесто
	Песочное, пряничное, блинчатое тесто

7. Дайте определение, какую муку называют «Сильной» и «Слабой»

«Сильная» мука _____

«Слабая» мука _____

8. Дополните предложения, вставив пропущенное слово

При хранении муки в мешках их перед вскрытием очищают снаружи оти вспарывают по шву специальным ножом. Муку вытряхивают из мешков над просеивателями.

Остатки муки в мешках (выбой) нельзя использовать для изготовления мучных изделий, так как в них содержатся пыль и волокна мешковины.

При просеивании муки удаляются посторонние, она обогащается кислородом воздуха, что способствует лучшему теста. Если кондитерские изделия готовят из муки разных сортов или с добавлением крахмала, то смешивают муку одновременно с ее просеиванием.

В зимнее время муку заранее вносят в теплое помещение для того, чтобы она согрелась до температурыС (внутри).

9. Дайте устный ответ. Что придает добавление крахмала в тесто?

10. Вставьте пропущенное слово, изучив два основных свойства крахмала

В холодной воде крахмал не, при 65-70°C образует _____

11. Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на следующие вопросы: Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:

- А) сахар
- Б) ксилит
- В) мед, патока
- Г) сахарная пудра
- Д) мед, патока

Как влияет на тесто добавление повышенного количества сахара

- А) тесто разжижается
- Б) тесто становится более густым
- В) никак не влияет

12. Какое количество сахара-песка можно растворить из расчета на 1 л:

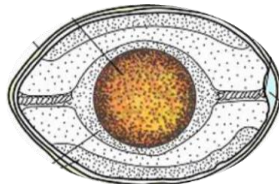
в холодной воде _____; в горячей воде _____

13. Впишите пропущенные слова в следующем тексте:

«Яйца — это высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Яйца улучшают изделий, придают им.....»

14. Изучив материал «Яйца и яичные продукты», объясните, что означает данный рисунок

15. Изучив материал «Строение куриного яйца», дайте название основным частям куриного яйца



16. Решите задачи по расчету сырья

Задача 3.1. Определите сколько необходимо взять яичного порошка для замены 3 штук яиц

Задача 3.2. Определите сколько необходимо взять меланжа для замены 5 штук яиц

17. Выберите правильный вариант ответа

В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется:

- А) Белочная оболочка
- Б) Градинки
- В) Воздушная камера
- Г) Поры

18. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?

- А) Омлет
- Б) Лезон
- В) Яичный порошок
- Г) Яичный меланж

19. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении?

- А) Белок
- Б) Желток

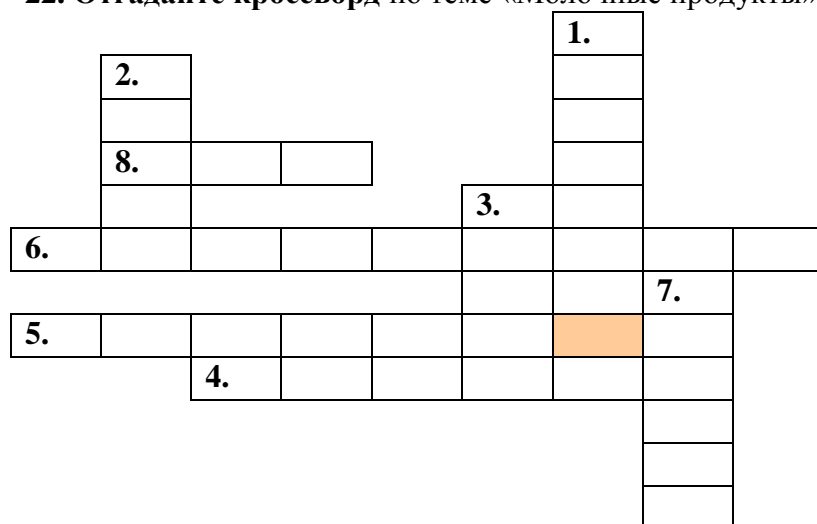
20.Перечислите виды молока и молочных продуктов, используемых в кондитерском производстве

21.Решите задачи по расчету сырья

Задача 3.3. Определите какое количество необходимо взять сухого молока для замены 3 литров коровьего цельного молока

Задача 3.4. Определите какое количество необходимо взять стуженного молока с сахаром для замены 5 литров коровьего цельного молока

22. Отгадайте кроссворд по теме «Молочные продукты».



1. Кисломолочный продукт, название которого произошло от слова «сметать»
2. Жировой сгусток молочного происхождения
3. Густой питательный напиток из кислого молока
4. Скисшее молоко без сыворотки
5. Наиболее жирная часть молока
6. Замороженное сладкое кушанье из сливок
7. Кислое молоко с фруктовыми добавками
8. Твердая масса, получаемая путем специальной обработки молока (известно около 700 видов)

23.Продолжите предложения

При длительном хранении творог _____

При дефростации быстрозамороженного творога его структура и консистенция _____

24. Выберите правильный вариант ответа

Из семян, каких масличных культур вырабатывают растительные масла?

- А) Подсолнечник В) Горчица
Б) Соя Г) Хлопчатник

25.Основной масличной культурой в России является?

- А) Хлопчатник В) Плоды оливкового дерева
Б) Земляной орех (арахис) Г) Подсолнечник

26.Как называется продукт, состоящий из концентрата молочного жира, полученный из сливок?

- А) Маргарин В) Кулинарный жир
Б) Сливочное масло Г) Растительное масло

А Сборный жир
Б) Кулинарный жир
В) Свиной жир
Г) Маргарин

В зависимости от переработанного сырья различают топленые животные жиры -говяжий, бараний, _____, _____, _____

- а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность
- б) вещества, которые помогают тесту склеиваться
- в) вещества, которые употребляются для придания тесту аромата

нельзя использовать

8. Перед использованием муку необходимо просеять для:
увеличения её в объёме
обогащения её кислородом
удаления посторонних примесей

9. Свежесть и доброкачественность яиц проверяют:
8% раствором соли
10% раствором соли
2% раствором соли

10. Средний вес одного яйца равен:
30 г
40 г
60 г

4. Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

1. Каково значение тепловой обработки

2. Заполните таблицу указав способы тепловой обработки пищевых продуктов

Основные способы	Комбинированные способы

3. Назовите один из основных способов тепловой обработки при производстве мучных кондитерских изделий

4. Дополните предложения, вставив пропущенные слова

Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими _____ при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой изделий до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют _____. Выражают его в _____.

5. Масса готового изделия всегда больше массы использованной для изготовления изделия _____. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют _____. Выражают его в _____.

6. Решите задачи

Определите упек (%) при выпечке 70 булочек массой 100 грамм, если на приготовление 100 булочек расходуется 5800 грамм теста

7. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа определяемых пробами:

тонкая и толстая нитки _____,
слабый шарик _____,
средний шарик _____,
твёрдый шарик _____,
карамель _____,
жженка _____

8. Дайте определение:

Инверсия — это _____
Жженка — это _____

9. Соотнесите норму продуктов для приготовления различных сиропов и заполните таблицу

Наименование сиропа		Норма		Ответ
		сахар	вода	
1	Сироп для промочки	800	300	
2	Сироп для глазировки (тираж)	513	500	
3	Сироп инвертный	795	265	
4	Сироп для помады	700	310	

10. Укажите операции приготовления помады

11. Перечислите виды помады

12. Дополните предложения, вставив пропущенное слово

При приготовления сиропа для помады в сироп добавляют патоку. Патока предохраняет сироп оти способствует образованиюпри взбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменитьилиПищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести

Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают, что бы не образовалась корка, и оставляют для созревания нач. За это время она получается более

Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до температуры.....*С на

13. Укажите требования к качеству помады

14. Перечислите группы кремов:

15. Заполните таблицу «Особенности приготовления различных кремов»

Название крема	Особенности приготовления крема

16. Заполни таблицу «Преимущество и недостатки сливочного крема»

Преимущества	Недостатки

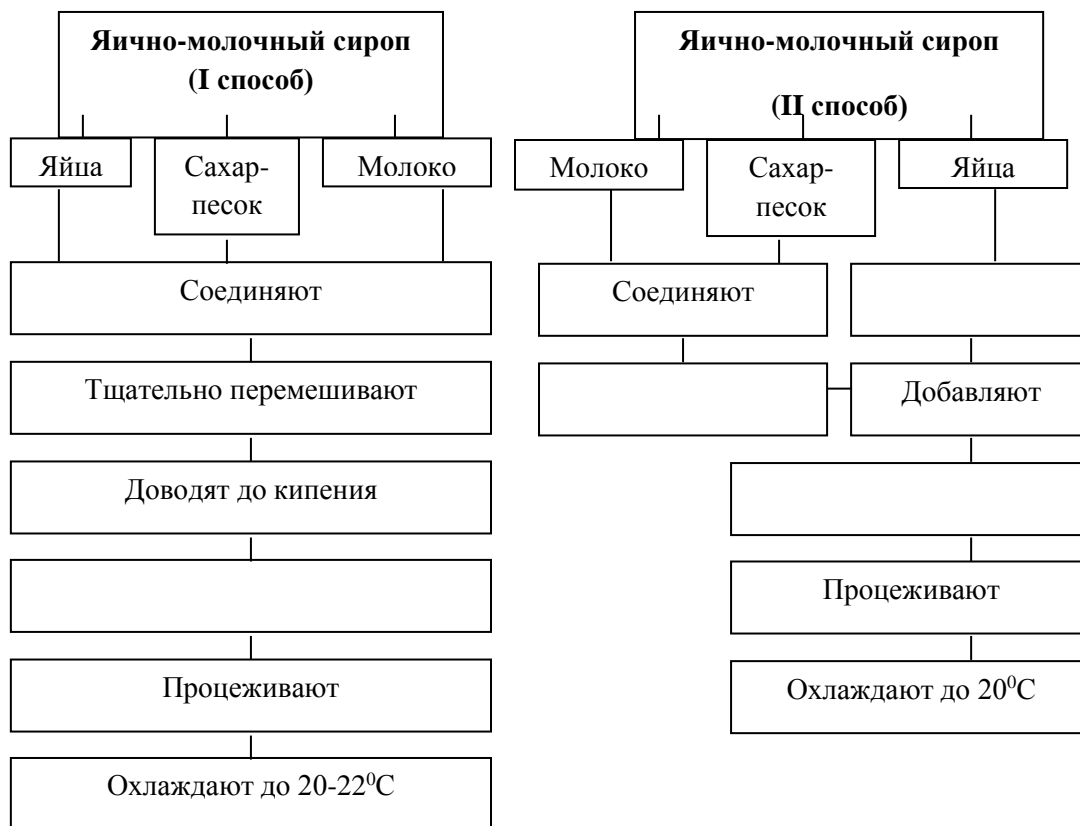
17. Дайте характеристику:

Крем

сливочный _____

Крем белковый (заварной) _____
 Крем «Зефир» _____
 Крем из сливок _____

18. Определите какой вид крема и дополните технологическую схему



19. Определите по составляющим название крема

Сахар-песок 287, масло сливочное 466, молоко сгущенное с сахаром 110, ванильная пудра 5, коньяк или вино десертное 1,6, вода 150. Выход: 1000

20. Решите задачи

Задача 4.1 Определите количество сырья для приготовления 500 г. крема заварного, если на 1000 г. идет мука высшего сорта 91, сахар-песок 383, молоко цельное 744, яйца 150, масло сливочное 25.

Задача 4.2 Определите количество сырья для приготовления 1500 г крема белкового, если на 1000 г: идет сахар-песок 650, яичный белок 325, ванильная пудра 24, вода 200.

Задача 4.3 Определите количество сырья для приготовления 2000 г, если на 4000 г: масло сливочное 522, сахарная пудра 279, молоко сгущенное с сахаром 209, ванильная пудра 5, коньяк или вино десертное 1,7.

Задача 4.4 Определить количество сахара и воды для приготовления 500 г. помады, если на 1000 г. сахар-песок 795, вода 265.

Задача 4.5 Определить количество сахара на 500 г. Сироп для промочки (крепленный) Сахар-песок 513, коньяк или вино десертное 48, коньяк 56, вода 450. Выход 1000

21. Перечислите стадии приготовления крема белкового (заварного):

22. Заполните пропуски:

Для приготовления крема белкового (заварного) сироп уваривают до 122°C (проба на «_____»). Взбивают яичные белки до увеличения объема в _____ раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают

постепенно тонкой струей _____ сахарный сироп, добавляют _____ пудру. После добавления сиропа крем взбивают _____ мин. Если влить сироп, уваренный до более низкой температуры, то крем получится _____. Если температура сиропа выше, то образуются _____ и такой крем использовать нельзя. Этот же дефект наблюдается при _____

23. Составьте технологическую схему приготовления крема сливочного (основного)

Тест №1

Продолжите предложения, вставив пропущенные слова

1. Тепловая обработка имеет большое значение, так какусвояемость пищевых продуктов, в значительной степени..... микробиологическую обсемененность, придает им новые качества.
2. Время выпечки изделий зависит от..... изделий и их
3. Сироп для пропитывания кондитерских изделий готовят в соотношении, к.... он должен быть.....
4. Сироп для крема готовят в соотношении....., он должен быть.....
5. Кофейную вытяжку готовят изкофе и воды
6. Для приготовления шоколадной помады используют.....
7. Шоколадная глазурь - это.....и, в соотношении .4:1
8. Процесс приготовления помады состоит из следующих операций: приготовления, его, сиропа,помады.
9. Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при постоянном до 50-55С градусов
10. Жженка - этосахар, растворенный в Ее применяют для подкрашивания, кремов, помады и других полуфабрикатов

5.Замес теста и способы разрыхления теста

1. Ответьте на вопрос. На какие виды теста по способу разрыхления делятся мучные кондитерские изделия

2. Заполните схему, указав способы разрыхления бездрожжевого теста



3. Дополните предложение, изучив тему «Сущность процессов, происходящих при замесе теста»

Мука с сильной клейковиной придает тесту _____

Сахар придаст тесту _____

Избыток сахара в тесте делает его

Жиры придают изделиям _____

Крахмал придает изделиям _____

Молочные продукты придают тесту _____

Яйца придают изделиям _____

Яичный белок обладает _____ свойствами, разрыхляет тесто.

4. Дайте характеристику химическому способу разрыхления

5. Дайте характеристику механическому способу разрыхления

6. Дайте характеристику биологическому способу разрыхления

7. Укажите в приведенной далее таблице соответствие вида теста способам его разрыхления

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто?	а) химическим; б) механическим; в) биологическим
2	Каким способом разрыхляют песочное тесто?	
3	Каким способом разрыхляют слоеное тесто?	
4	Каким способом разрыхляют бисквитное тесто?	

8. Ответьте на вопрос

Оптимальные условия для развития дрожжей _____.

Какую роль при замесе теста играют сахар, соль, жир?

9. Заполните таблицу, указав различные виды теста и способы их разрыхления

Дрожжевое тесто		Бездрожжевое тесто	
Название теста	Способ разрыхления	Название теста	Способ разрыхления

6. Дрожжевое тесто и изделия из него

1. Ответьте на вопросы

Перечислите два способа приготовления дрожжевого теста

Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете?

От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?

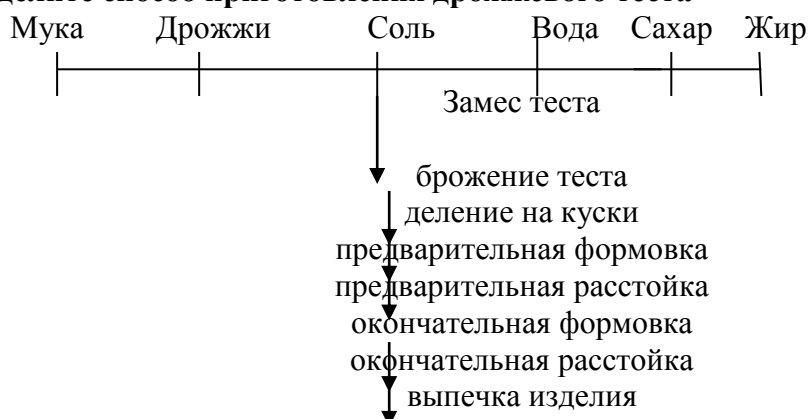
Что такое отсдобка теста?

2. Отметьте знаком «+» необходимое сырье для приготовления различных способов приготовления дрожжевого теста

Виды сырья	Дрожжевое безопарное тесто	Дрожжевое опарное тесто
------------	----------------------------	-------------------------

Мука		
Сахар		
Соль		
Дрожжи		
Молоко		
Вода		
Яйцо		
Маргарин		

3. Определите способ приготовления дрожжевого теста



4. Продолжите Готовность выброженной опары определяется по

В процессе выпечки изделия _____ в объеме. Образуется _____ на поверхности. Цвет ее зависит от _____. В конце выпечки в изделиях образуется сухой эластичный _____, состоящий из свернувшегося _____ и набухших _____.

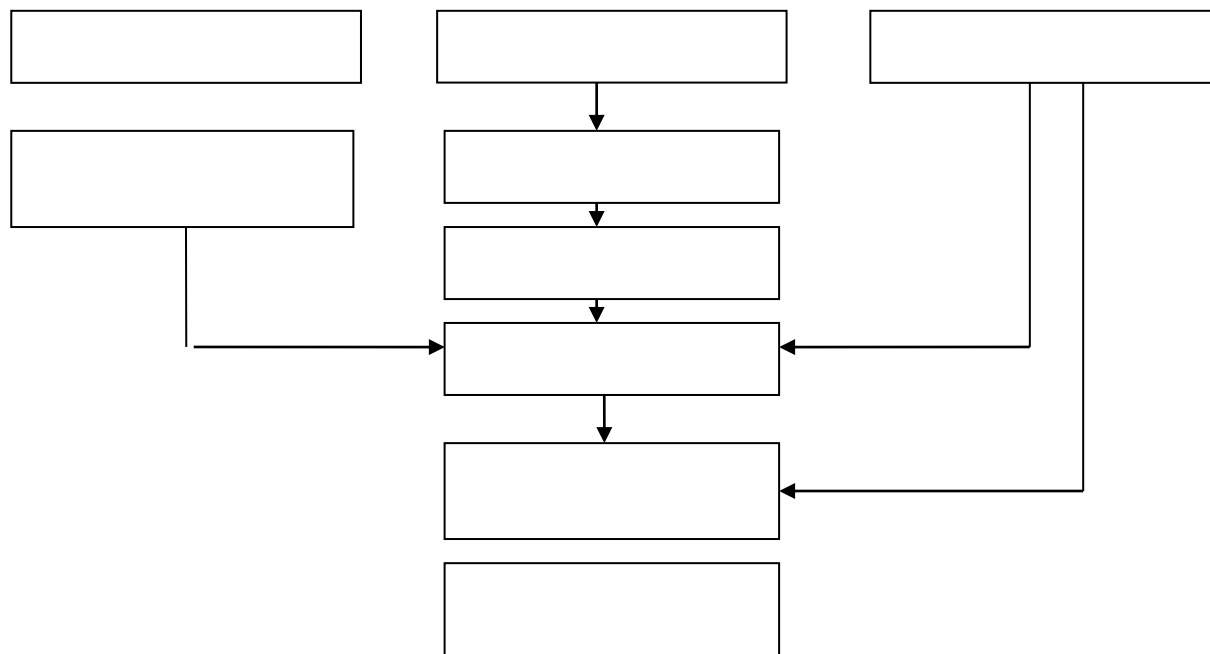
Температура корки достигает _____ С, а внутри изделий не выше _____ С.

5. Выберите правильный ответ

1. Оптимальная t воды для растворения дрожжей (один вариант ответа)	а) 50 ⁰ С б) 32 ⁰ С в) 20 ⁰ С д) 10 ⁰ С
2. Муку просеивают (два варианта ответа)	а) для обогащения кислородом б) для обогащения углекислым газом в) чтобы нагрелась д) удаление посторонних примесей
3. Жир перед замесом теста подготавливают (один вариант ответа)	а) охлаждают б) подогревают в) кипятят д) замораживают
4. Яйца придают тесту (два варианта ответа)	а) мягкость б) приятный вкус в) окрашивают тесто д) влияют на качество клейковины
5. Жир вводят в тесто (один вариант ответа)	а) в начале замеса б) в середине замеса в) в конце замеса д) не добавляют
6. Готовность замеса теста определяют	а) на вкус

(два варианта ответа)	b) по внешнему виду c) по цвету d) по консистенции теста
-----------------------	----------------------------------------------------------------

6. Составить технологическую схему приготовления опары для дрожжевого теста с указанием продуктов в процентном отношении



7. Ответьте на вопросы

От чего зависит способ приготовления дрожжевого теста?

Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Что такое расстойка?

Какие продукты используют при изготовлении блинов?

Как добиться, чтобы у оладий был сухой пористый мякиш?

Что способствует разрыхлению теста для блинов?

Как определить готовность опары по внешним признакам?

При проведении бракеража оказалось, что на поверхности у кулебяки во время выпечки появились трещины. В чем причина?

За счет чего в процессе брожения в тесте образуется пористая структура?

Какое влияние оказывает избыток сахара и жира на процесс брожения в тесте?

Какое влияние на тесто оказывает присутствие молочной кислоты?

8. Определите, какой продукт лишний для замеса дрожжевого теста: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, перец, лимонная кислота, маргарин

Определите, каких продуктов не хватает для замеса дрожжевого опарного теста: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, _____

9. Составьте схему приготовления опары

Жидкость
(молоко, вода
6% общего
количества)

Дрожжи
(100%)

Мука
(40 – 60% нормы)

Сахар
(4% нормы)

10. Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого опарного теста

11. Допишите предложение

По внешним признакам конец брожения дрожжевого теста определяется

выбродившее тесто увеличивается в объеме в раза; при надавливании пальцем выравнивается; поверхность выпуклая, тесто имеет приятный запах; выпеченные изделия из выбродившего теста имеют структуру, красивый внешний вид и приятный

не добродившее тесто при надавливании пальцем выравнивается; корочка изделий, выпеченных из такого теста, покрыта пятнами (налетом);

перебродившее тесто при надавливании пальцем не; поверхность такого теста плохая, запах неприятный,; при разделке тесто и плохо формируется; изделия, выпеченные из такого теста, плоские, бесформенные, с плохим

12. Укажите в приведенной далее таблице соответствие дефекта теста и причины его возникновения способу исправления дефекта теста.

№ п/п	Дефект теста	Причина возникновения	Способ устранения
1	Тесто не подходит или процесс происходит недостаточно интенсивно	а) Тесто охладилось ниже 10°C; б) тесто перегрето и имеет температуру выше 55 °C; в) недоброкачественные дрожжи	а) Замесить тесто без сахара или соли и соединить с переслащенным или пересоленным тестом;
2	Тесто слишком сладкое или соленое	Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей	б) замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску;
3	Тесто кислое	Тесто перебродило	в) во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой;
4	Пониженный объем теста	Недостаточная обминка	г) подогреть тесто постепенно до 30 °C, тесто охладить до 30 °C и добавить свежие дрожжи;
5	Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью	д) производить обминку теста в зависимости от «силы» муки

13. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Блины», используя набор следующих продуктов: дрожжи, молоко, соль, сахар, яйца, мука, маргарин.

14. Укажите количество жидкости для приготовления указанных блюд.

Блюдо (на 1 кг муки)	Жидкость
1. Оладьи	а) 2,5 л
2. Блины	б) 1 л
3. Блинчики	в) 1,5 л

15. Ответьте на вопросы

- 1). Чем отличается тесто для блинов от теста для оладьев?
- 2). С какой целью в готовое тесто для блинов добавляют взбитые белки?

- 3). Для чего тесто обминают?
- 4). Какие процессы происходят при замесе теста?
- 5). Почему на поверхности изделий из теста при выпечке образуется корочка?
- 6). Что происходит с белками муки при замесе теста?
- 7). Каково соотношение муки и жидкости в тесте для блинчиков?
- 8). С какой целью готовят опару?

16. Заполните таблицу.

Изделие из теста	Вид теста	Краткая характеристика изделия
Блины		
Оладьи		
Блинчики		
Пончики		
Беляши		

17. Заполните таблицу «Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины, их вызвавшие».

Недостатки	Причины возникновения
Поверхность изделия покрыта трещинами	
Изделия расплывчатые, без рисунка	
Изделия упругие с трещинами, корка бледная, на вкус соленые	
Изделия бледные, без колера	
Изделия темно-бурые, мякиш липнет	
Изделия бледные с трещинами, запах кислый	

18. Заполните таблицу «Требования к качеству к изделиям из дрожжевого теста»

Наименование изделий	Требования к качеству
Булочка домашняя	
Булочка школьная	
Булочка дорожная	
Булочка детская	
Ватрушка	

--	--

19. Заполните таблицу.

Изделие из теста	Вид теста	Форма изделия	Способ тепловой обработки	Температура выпечки
Пирожки печеные				
Кулебяка				
Расстегаи				
Пироги				
Пирожки жареные				

20. Определите изделие по картинке. Опишите технологию приготовления



21. Заполните таблицу

Требования к качеству	Название изделия
1. Форма лодочки, часть формы в центре открыта, края защипаны, поверхность ровная, блестящая, без трещин, корочка золотистая, мякиш пористый, фарш сочный	
2. Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, запах творога	
3. Форма продолговатая, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая, консистенция фарша соответствует требованиям	
4. Высота изделия не менее 5 см, толщина слоя теста на разрезе 5-6 мм. Фарш расположен равномерно. Изделие в форме батона хорошо пропечено, тесто пористое без "закала". Цвет светло-коричневый.	
5. Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено.	

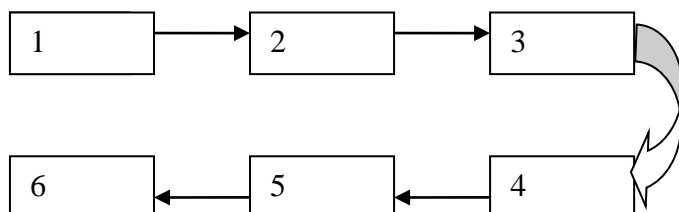
22. Допишите предложение

При приготовлении дрожжевого слоеного теста применяют два способа разрыхления

23. Вставьте пропущенное слово

Слоение и разделку теста производят при _____°С. После разделки изделия необходима расстойка _____ мин при температуре не выше _____°С. При более высокой температуре масло может размягчиться и вытечь, поэтому изделия получаются _____. Если расстойка продолжается более длительное время, масло проникает в тесто и _____. Выпекают изделия при _____°С. При более высокой температуре выпекать изделия нельзя, так как _____.

24. Составьте схему приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста



25. Дайте объяснение: почему изделия из дрожжевого слоеного теста получились с малым объемом

26. Дайте характеристику булочки слоеной



27. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. кручейника слоеного, если мука 5800, масло сливочное 175, сахар-песок 500, вода 2500, дрожжи 100, меланж 385, соль 40. Для прокатки: мука 200, масло сливочное 800, сахар-песок 500. Для смазки: меланж 200, жир для листов 25. Выход 100 шт. по 90 г.

28. Перечислить продукты, входящие в состав дрожжевого слоеного теста

Тест № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Что происходит с белками муки при добавлении жидкости?

а) набухают, образуя эластичную клейковину;

б) впитывают воду;

в) образуют мелкую пористость.

2. Что происходит с крахмалом при замесе теста?

а) крахмальные зерна частично набухают;

б) крахмальные зерна приобретают упругость;

в) образуют новый вкус.

3. Как определить окончание замеса теста?

а) тесто мягкое и влажное;

б) тесто перестает быть липким и легко отстает от посуды и рук;

в) тесто приобретает новый запах.

4. За счет чего тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме?

а) за счет спиртового брожения с выделением углекислого газа (диоксида углерода);

б) за счет сахара и соли;

- в) за счет набухания крахмала.
- 5. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?
 - а) за счет сахара и дрожжей;
 - б) за счет молочнокислого брожения и образования молочной кислоты и углекислого газа;
 - в) за счет поглощения дрожжевыми грибами кислорода.
- 6. Как восстановить процесс брожения в тесте?
 - а) произвести обминку теста 1...3 раза;
 - б) добавить дрожжи;
 - в) повысить температуру брожения.
- 7. Когда тесто считается выбродившим?
 - а) когда увеличивается в объеме в 2,5 раза и оседает;
 - б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая;
 - в) когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается.

Тест № 2

Выберите правильный вариант ответа.

- 1. Какое тесто содержит большое количество жидкости?
 - а) тесто для блинчиков;
 - б) тесто для оладьев;
 - в) тесто для пончиков.
- 2. Что задерживает развитие дрожжей?
 - а) низкая температура воды или молока;
 - б) высокая температура воды или молока;
 - в) переизбыток питательных веществ.
- 3. Какой вкус тесто приобретает при брожении?
 - а) кислый;
 - б) сладкий;
 - в) кисло-сладкий.
- 4. Что способствует восстановлению теста при брожении?
 - а) обминка теста;
 - б) добавление питательных веществ;
 - в) низкая температура помещения.
- 5. По какой причине тесто получилось кислое?
 - а) тесто перебродило;
 - б) недостаточная обминка;
 - в) нарушение рецептуры.
- 6. Почему тесто имеет пониженный объем?
 - а) много раз производилась обминка;
 - б) при замесе добавили много муки и масла;
 - в) использовали некачественные дрожжи.
- 7. По какой причине выпеченное изделие получилось расплывчатым, без рисунка?
 - а) в тесто положено много сахара;
 - б) изделие выпекалось из перекишшего теста;
 - в) в тесто положено мало соли.

Тест № 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. К чему приводит увеличение продолжительности замеса песочного теста?
 - а) к трудоемкости работы;
 - б) к получению затянутого теста;
 - в) к получению слишком рассыпчатого теста.
2. По какой причине изделия из дрожжевого теста становятся с «закалом»?
 - а) слишком близкая рассадка изделий;
 - б) тесто перекишее;
 - в) высокая температура при выпечке.
3. При какой температуре прекращается брожение в тесте?
 - а) при 10 °С;
 - б) при 25 °С;
 - в) при 45 °С.
4. Для чего изделия из теста подвергают расстойке в течение 20...30 мин?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для улучшения пористости;
 - в) для улучшения внешнего вида.
5. Какие питательные вещества необходимы для развития дрожжевых грибов?
 - а) вода, лимонная кислота, жир, сахар;
 - б) сахар, белки, минеральные вещества и температура 35 °С;
 - в) сахар, жир, яйца, температура 45 °С.
6. Что происходит при сбраживании сахара муки?
 - а) образование клейковины;
 - б) образование спирта и углекислого газа;
 - в) образование кислорода.
7. С какой целью перед использованием муку просеивают?
 - а) для удаления комочков и посторонних примесей;
 - б) для обогащения кислородом воздуха, улучшая жизнедеятельность дрожжей;
 - в) для обогащения углекислым газом.

Тест № 4

Выберите правильный вариант ответа.

1. Что является сырьем для приготовления дрожжевого теста?
 - а) мука, вода, дрожжи, сахар;
 - б) яйца, сахар, жир, молоко;
 - в) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи.
2. Как подготовить дрожжи перед замесом теста?
 - а) дрожжи разводят водой или молоком при температуре не ниже 30... 35 °С;
 - б) дрожжи размораживают;
 - в) дрожжи разводят холодной водой.
3. Что входит в состав сдобы?
 - а) соль, дрожжи, сахар, мука;
 - б) молоко, яйца, сметана, сахар, жир;

- в) ванилин, корица, сахар.
- 4. Какие существуют виды брожения дрожжевого теста?
 - а) спиртовое, молочнокислое;
 - б) углекислое и спиртовое;
 - в) молочнокислое и углекислое.
- 5. С какой целью в процессе брожения проводят обминку теста 2... 3 раза?
 - а) чтобы тесто не растрескалось;
 - б) для обогащения кислородом;
 - в) для образования молочнокислых бактерий.
- 6. Для чего тесто ставят в теплое место?
 - а) для образования кислорода;
 - б) для улучшения брожения;
 - в) для снижения количества углекислого газа.
- 7. Чему способствует расстойка изделий из теста перед выпечкой?
 - а) изделия получают хорошо пропеченными и ровными по форме;
 - б) обогащаются углекислым газом;
 - в) становятся пористыми и увеличиваются в объеме.

Тест №5

Тема Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него

Условия проведения: Выбери правильный ответ

1. Температура теста и масла при слоении
 - а 20-22°C
 - б 25-30°C
 - в 30-35°C
2. Слоёное тесто не содержит
 - а. муки
 - б. воды
 - в. сахара
- 3 Для приготовления слоёного теста используют муку
 - а пшеничную первого сорта
 - б пшеничную второго сорта
 - в пшеничную высшего качества
4. Первая стадия приготовления слоёного теста
 - а подготовка масла
 - б замес теста
 - в слоение теста
5. Выпекают изделия
 - а при 200-220*С
 - б при 240-250*С
 - в при 230-240*С

6. Причина дефекта изделий из слоеного дрожжевого теста: изделия сухие и жесткие
а в тесте много слоев;

б при раскатке тесто было теплое
в низкая температура выпечки

7. Сформованные изделия расстаивают

а 10-12 мин при температуре не выше 35*С

б 15-20 мин при температуре не выше 35*С

в 10-12 мин при температуре не выше 45*С

8. Каким способом готовят тесто для слойки с повидлом
ватрушек:

а опарным

б безопарным

в заварным

9 Тесто для ватрушек венгерских замешивается

а на молоке

б на воде

в на кефире

10. Для кручейника слоенного тесто нарезают на полосы длиной

а 10 см

б 15 см

в 20 см

Тест №6

Выбрать правильный ответ

1. Для этого способа продукты замешивают в один приём

1. опарный

2. безопарный

2. Температура брожения теста

1. 15 – 20 С

2. 25 – 35 С

3. 45 – 50 С

3. Готовность выбродившего теста можно определить по

1. выпуклой поверхности

2. опавшая поверхность

3. приятный спиртовой запах

4. Время брожения теста

1. 1 – 2 ч

2. 2,5 – 3,5 ч

3. 3 – 4 ч

5. Количество обминок теста

1. 0

2. 1 – 2

3. 2 – 3

6. Из теста приготовленным безопасным способом готовят

1. пирожки жаренные
2. пирожки печёные
3. блинчики

7. Продолжительность расстойки изделий из теста приготовленного безопасным способом

1. 3 – 5 мин
2. 10 – 15 мин
3. 25 – 30 мин

8. Выпеченные изделия расплывчатые без глянца

1. недостаточная расстойка
2. излишняя расстойка
3. несоответствие температуры

7. Бездрожжевое тесто и изделия из него

1. Заполнить таблицу

Изделие из теста	Вид теста	Соотношение жидкости и муки
Блины		
Блинчики		
Оладьи		
Вареники		
Пельмени		
Домашняя лапша		

2. Определите изделие по картинке. Опишите технологию приготовления



3. Составьте схему приготовления вареников с творогом по операциям

↓

↓

↓

↓

4. Выберите правильный вариант ответа

1. В чем причина того, что вареники с творогом слегка слипшиеся, вкус кисловатый?
А) после варки не заправили маслом;
Б) добавили мало сахара;
В) долго варили.
2. В чем причина того, что в процессе варки вареников их форма не сохранилась, появились трещины и вареники раскрылись?
А) тонко раскатали тесто;
Б) не смазали тесто сырыми яйцами;
В) нарушен режим варки.

5. Опишите технологию приготовления изделий «Сочни с творогом»

6. Продолжите предложение. В качестве разрыхлителей для приготовления сдобного пресного теста применяют

7. Перечислите продукты входящие в состав сдобного пресного теста

8. Дайте характеристику изделиям «Пирожки сдобные пресные» с различными фаршами



9.Составьте технологическую схему приготовления вафельного теста

10.Напишите отличительные особенности приготовления вафельного листового теста от теста для листовых сахарных вафель

11.Дополните таблицу

Недостатки	Причины возникновения	Способы устранения
Тесто имеет комки	Плохо размешена мука	
Поверхность вафель не имеет четкого рисунка		Зачистить формы
Часть листа пригорела или не пропечена.		Исправить электронагреватели
Вафельные листы непористые		Повысить температуру выпечки
Тесто густое затянутое	Всю муку при замесе засыпали одновременно	
Тесто плохо отделяется от вафельницы	Вафельные формы не зачищены	

12.Продолжите предложение.

Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется _____ или _____

13.Допишите предложение

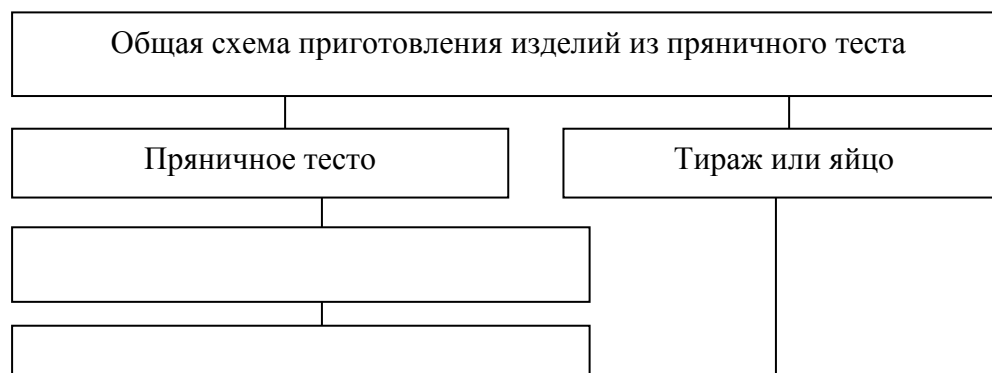
Приготовление пряничного теста сырцовым способом. В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке:

и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин. После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, _____, размягченное масло или маргарин и _____. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения. Готовое тесто — однородная масса _____ незатянутой консистенции; температура его не выше 20*С. При пониженной влажности пряники получаются _____ формы, а при повышенной _____

14.Перечислите стадии приготовления пряничного теста заварным способом_____

15.Какие изделия кроме пряников можно выпекать из пряничного теста

16.Составьте общую схему приготовления изделий из пряничного теста.



17.Заварной полуфабрикат получился расплывчатым в чем причина:

- А) высокая температура выпечки В) мука с небольшим содержанием
клейковины
Б) жидкая консистенция теста

18.Какой процент муки заменяется крахмалом при приготовлении бисквитного теста?

- А)25% В)35% В)15%

На какую высоту заполняется форма при выпечки бисквитного теста?

- А)1/2 Б)3/4 В)3/5

19.Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

20.Составьте технологию приготовления бисквитного теста и его вид

Закладывание во взбиваемую массу муки

Добавление эссенции

Отсаживание лепёшек на листы

Перекладывание массы в кондитерский мешок

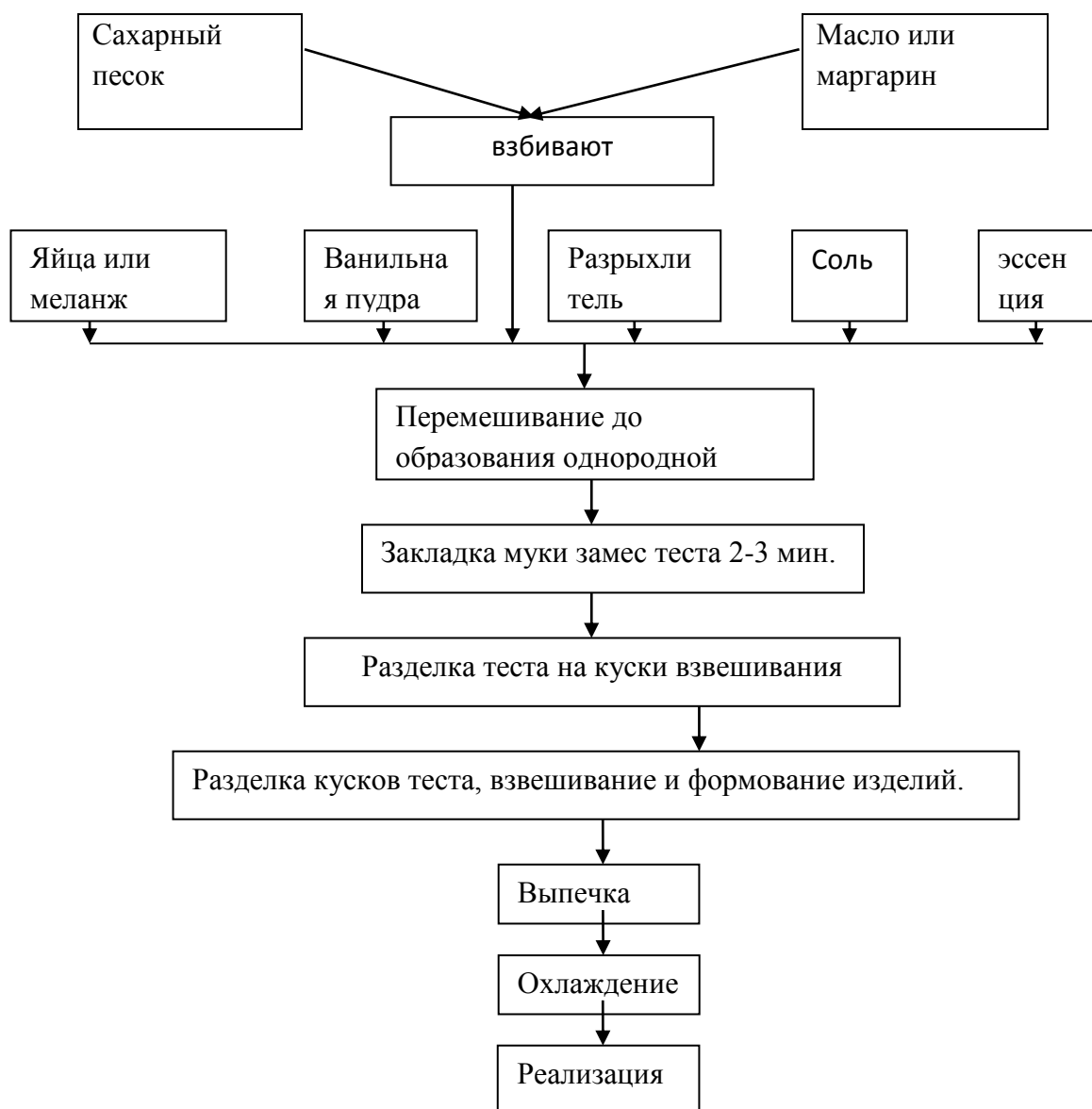
Взбивание массы

Охлаждение и выстаивание выпеченных полуфабрикатов

21.Ответьте на вопрос В какой бисквитный полуфабрикат не добавляют крахмал?

22.Назовите ингредиенты, которые входят в состав бисквитного полуфабриката «Прага»

23.Определите вид бездрожжевого теста и дайте его характеристику



24. Ответьте на вопросы:

1. Что такое песочное тесто и почему оно так называется?
2. На какие группы делится песочное тесто по соотношению сырья и по введению дополнительных продуктов?
3. Дать характеристику сырья: мука, маргарин, сахар – песок, меланж, сода.
4. Подготовка сырья к производству.
5. При какой температуре выпекают песочное тесто и как определить его точность?
6. Вот такая ситуация: у вас тесто получилось не пластичное, при раскатке крошится – ваши действия?
7. Какие разрыхлители используются при замесе песочного теста и какую роль они играют?
8. Какое оборудование используется для приготовления песочного теста. Дать его характеристику (1 вид).

25. Соотнести вид брака с причиной возникновения при приготовлении песочного теста

Вид брака	Причины возникновения
Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий.	Низкая температура выпечки.

Тесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые.	Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес с мукой; использование большого количества тестовых обрезков; много влаги в тесте и уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жира.
Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый.	Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт.
Песочный полуфабрикат сырой плохо пропечен, а местами подгорелый.	В тесте увеличено содержанием жира, вместо яиц добавлены яичные желтки
Песочный полуфабрикат бледный	Температура теста выше 20 С или тесто замешано с растопленным маслом

26. Назвать пороки песочного теста и их причины.

пороки	причины

27. Назвать пороки бисквитного теста и их причины.

пороки	причины

28. Назвать пороки сдобного теста и их причины.

пороки	причины

29. Назвать пороки заварного теста и их причины.

пороки	причины

30. Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо для приготовления различных видов теста:

Сырьё	Виды теста			
	песочное	бисквитное	заварное	сдобное пресное
Мука				
Яйца				
Сахар				
Маргарин, масло				
Вода				
Кисломолочная продукция				

Лимонная кислота				
Соль				
Сода, углекислый аммоний				
Эссенция				

31. Установить соответствие:

А. Тесно без дрожжевое	Изделия, блюда	Б. Тесто дрожжевое
	1. Валованы	
	2. Кручейник	
	3. Профитроли	
	4. Пельмени	
	5. Лапша	
	6. Вареники	
	7. Блинчики	
	8. Расстегаи	
	9. Ватрушки	
	10. Тарталетки	

32. Заполните таблицу, указав причину возникновения брака воздушного теста

Виды брака	Причины возникновения
Масса при «отсадке» расплывается	
Воздушный полуфабрикат темного цвета	
Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки.	

33. Перечислите ассортимент изделий из миндального теста

34. Соотнесите виды брака миндального полуфабриката и причины его возникновения.

Виды брака	Причины возникновения
Миндальный полуфабрикат расплывчатый.	Очень крепкое тесто; повышено содержание муки; сахара меньше нормы.
Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности	Слабая консистенция теста; повышено содержание сахара.
Поверхность миндального полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен	Низкая температура выпечки
Миндальный полуфабрикат сухой и жесткий	Высокая температура выпечки

35. Заполните таблицу «Бездрожжевое тесто»

Характеристика теста	Разрыхлитель	Особенность приготовления	Продукты для замеса теста	Температура выпечки	Листы	Готовность		Изделия
						штучных	пластов	
Бисквит основной								
Бисквит буше								

Песочное тесто								
Заварное тесто								
Слоёное пресное тесто								
Пряничное тесто								
Вафельное тесто								
Блинчатое тесто								
Сдобное пресное тесто								
Миндальное тесто								

Тест №1

Выбрать правильный вариант ответа

1. Какое бывает слоёное тесто?
 1. дрожжевым
 2. бездрожжевым
 3. заварным
2. Что не содержит слоёное тесто?
 1. муки
 2. воды
 3. сахара
3. Какие изделия получаются из слоёного теста?
 1. хрустящие
 2. жидкие
 3. твёрдые
4. Какую муку используют для приготовления слоёного теста?
 1. первый сорт
 2. второй
 3. пшеничную высшего сорта
5. Что придаёт эластичность слоёному тесту?
 1. вода
 2. лимонная кислота
 3. сахар
6. Первая стадия приготовления слоёного теста?
 1. обработка масла
 2. замес теста
 3. добавление воды
7. Что кладут в центр слоёного теста?
 1. масло
 2. фарш
 3. творог
8. Сколько раз тесто выносят в холод?
 1. 1
 2. 3

3.5

9. Муку добавляют в масло для того чтобы:
1. Для вкуса
 2. Связать влагу масла
 3. Улучшить консистенцию
10. Какой второй способ приготовления слоёного теста?
1. рублённый
 2. тёртый
 3. сушё

Тест №2

Дополните предложения

1. Для приготовления песочного теста используют муку с содержанием клейковины.....
2. Изделия из песочного теста выпекают на листах
3. Разрыхлителями песочного теста являютсяи
4. Штучные изделия из песочного теста выпекают при температуре
5. Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый, т.к. при замесе в тесто положили ...
6. Наличие в тесте большого количества масла и сахара способствуют получению
7. Готовят песочное тесто в помещении с температурой не выше
8. Замес теста нужно производить.....
9. При формировании изделий нужно следить, чтобы получилось меньше ..., т.к. изделия получаются
10. Песочное тесто отличается от сдобного пресного тем, что оно не содержит

Тест №3

Дополните предложения

- 1.Тесто для заварного полуфабриката должно быть....., но одновременно содержать большое количество воды.
- 2.Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки и соединения с.....
- 3.В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают
4. Тесто должно стекать с лопатки в виде
- 5.Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без
- 6.Из очень густого теста получают изделия с плохим и с на поверхности
- 7.Отсаживают изделия разной формы на листы, слегка смазанные
- 8.Если листы совсем не смазывать, то изделия к ним, а если смазать сильно, — во время выпечки.
9. Выпекают заварной полуфабрикат при температуреС 30-35 мин
- 10Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получают с на поверхности, при низкой температуре - с плохим

Тест №4

Выберите ответ «да» или «нет»

1. Для бисквитного теста муку берут с большим содержанием клейковины
А. да
Б. нет
2. При приготовлении бисквита буше часть муки заменяют крахмалом
А. да
Б. нет
3. Муку добавляют в конце замеса бисквитного теста
А. да
Б. нет
4. Выпекают бисквит основной при температуре 240 – 250 С
А. да
Б. нет
5. Для бисквита буше белки отделяют от желтков
А. да
Б.нет
6. Бисквитное тесто выпекают на листках, смоченных водой
А. да
Б. нет
7. Бисквит основной после выпечки ставят на созревание на 8 – 10 часов
А. да
Б. нет
8. Тесто для бисквита буше более вязкое и густое
А. да
Б. нет
9. Для приготовления бисквита с орехами, орехи вводят вместе с сахаром
А. да
Б.нет
10. Окончание выпечки бисквита определяют по светло – коричневому цвету
А. да
Б. нет

Тест №5

Выберите ответ «да» или «нет»

1. Яйца подогревают на водяной бане, чтоб жир желтка расплавился и масса быстрее взбивалась и получалась более упругая структура.
 - 1) да
 - 2) нет
2. 25% муки можно заменить крахмалом для уменьшения кол-ва клейковины
 - 1) да
 - 2) нет
3. Крахмал создаёт сухость бисквита изделия, получают с ровными порами и при резке не так сильно крошатся
 - 1) да
 - 2) нет
4. Приготовление состоит из следующих операций: взбивание отдельно белков и желтков с сахаром: соединение взбитых белков, желтков и муки
 - 1) да
 - 2) нет

5. Яйца с сахаром соединяются помешивая, подогревают на водяной бане до 60С
 - 1) да
 - 2) нет
6. Верхняя корочка выпеченного бисквита гладкая, тонкая, светло – коричневого цвета
 - 1) да
 - 2) нет
7. Мякиш выпеченного бисквита пористый, эластичный, жёлтого цвета
 - 1) да
 - 2) нет
8. Для приготовления бисквита берут муку с большим содержанием клейковины
 - 1) да
 - 2) нет

8.Украшения для пирожных и тортов

1.Дайте определение следующим терминам.



Кувертюр — _____.

Кандир — _____.

2 . Опишите особенности нанесения украшений из крема с помощью корнетика _____

3.Зарисуйте как правильно заполнить кондитерский осадочный мешок кремом

4. Зарисуйте какие украшения можно изготавливать

Трубочка		Украшения из крема
		
		

5. Напишите как используется желе для украшения изделий

в незастывшем виде _____

в застывшем виде _____

6. Перечислите виды марципана

7. Укажите отличия в способах приготовления марципана

Способ приготовления марципана	Отличительные особенности

8. Дополните предложения по технологии приготовления карамели

Приготовление карамельного сиропа

Добавление патоки и уваривание сиропа

Охлаждение карамельной массы

Добавление краски и ароматических веществ

Определение готовности карамельной массы

9. Укажите температуру варки сиропов различных видов карамели

ливная	атласная	пластичная

11. Выберите продукты для приготовления мастики

Сырье	Молочная	Заварная	Сырцовая
Сухое молоко			
Сгущенное молоко с сахаром			

Патока			
Крахмал			
Эссенция			
Ванильная пудра			

12.Перечислите виды посыпок, используемые для приготовления кондитерских изделий

13. Дайте краткую характеристику посыпок

Посыпка	Краткая характеристика
Бисквитная	
Песочная	
Трюфельная	
Сахаристая	
Шоколадная	
Ореховая	

Тест №1

Выберите правильный ответ

1.Бисквитную крупку хранят

- А. 65 ч.
- Б. 72 ч.
- В. 32 ч.

2.Бисквитную крупку обжаривают при

- А. температуре 120...130 град.
- Б. температуре 220...230 град.
- В. температуре 320...330 град.

3.К сахарным посыпкам относятся

- А. сахар
- Б. сахарная пудра
- В. ванилин

4.В состав сахарной не тающей пудры входит

- А. свекольный сахар
- Б. сахарный тростник
- В. виноградный сахар

5. В состав воздушной посыпки «миндальная» входит

- А. соевая мука
- Б. ржаная мука
- В. пшеничная мука

6. Посыпка «цветная вермишель» используется для

- А. для украшения кондитерских изделий
- Б. для посыпки изделий
- В. для приготовления крема

7. Для приготовления шоколадной крупки (трюфельной посыпки) помаду подогревают до температуры

- А. 35...40 град.
- Б. 45...50 град.
- В. 55...60 град.

8.Трюфельную посыпку использовать нужно

- А. не более 8 ч.
- Б. не более 7 ч.
- В. не более 6 ч.

9. Шоколадную посыпку для декора используют для

- А. оформления поверхности и боковых сторон
- Б. оформления только поверхности
- В. украшения поверхности

9.Приготовление пирожных

**1.Дайте определению понятию
пирожное**

**2.Изучив требования к качеству пирожных дополните предложения. вставив
пропущенное слово**

Поверхность пирожных должна иметь четкий _____ с узором _____ характера и с красивым сочетанием _____ оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь _____, ровно покрытую поверхность. Обсыпка _____, с сохранением четко выраженных _____ изделия.

Выберите правильный ответ

3.Масса пирожных колеблется

- А) от 17 до 50 г
- Б) от 17 до 110 г
- В) от 50 до 110 г

**4.Перечислите виды бисквитных полуфабрикатов, используемых для
приготовления бисквитных пирожных**

**5. Определить название бисквитного пирожного по входящим в рецептуру
полуфабрикатам**

Полуфабрикаты: Бисквит (основной), сироп для промочки, крем сливочный, фруктовая начинка

6.Допишите массу тортов для определенных размеров

Размеры тортов

Квадратные торты

массой..... кг – 120х120 или 130х130;

массой..... кг – 200х200;

7.Допишите размеры тортов

Диаметр круглых тортов

массой 0.5 кг –мм.;

массой 1.0 кг – мм.

Высота тортов колеблется от до мм.

8. Укажите сроки хранения различных тортов

Хранят торты при t от 2 до 6°C

- С заварным кремом и кремом из взбитых сливок – часов,
- С творожным кремом – часа,
- С масляным кремом – часов,
- С белково-взбивным – ... часа,
- С фруктами и желе – не более часов

9. Продолжите предложение

Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката:,,,,,,

Определите по внешнему виду пирожное и дайте краткую технологию приготовления



10. Определите по рецептуре и внешнему виду название пирожного

Бисквит	-1895
Начинка фруктовая	-1804
Фрукты	-713
Желе	-551
Сироп для промочки	-437

Выход: 100 шт. по 54 гр.



11. Напишите ассортимент пирожного песочного «Корзиночка»

12. Опишите способы формирования песочных корзинок

13. Дополните требования к качеству пирожных

Поверхность

Рисунок четкий

Красивое сочетание оттенков.

Обсыпка

Грани
Внешний вид соответствует

Тест №1

1. Пирожное “песочное кольцо” обсыпают перед выпечкой:
а) орехом
б) бисквитной крошкой
в) шоколадом
г) сахарной пудрой
2. Чем наполняют полуфабрикат корзиночка для пирожного “Корзиночка любительская”:
а) фруктовой начинкой
б) бисквитной крошкой с масляным кремом
в) желе
г) конфитюром
3. Пирожное “Корзиночка” с белковым кремом посыпают:
а) орехами
б) маком
в) сахарной пудрой
г) шоколадом
4. Из какого теста готовят полуфабрикат корзиночка:
а) заварного
б) песочного
в) бисквитного
г) воздушного
5. Какой толщиной выпекают пласты для пирожного “Песочного” с кремом:
а) 2-4 мм
б) 7-8 мм
в) 1-2 мм
г) 0,5 см
6. При какой температуре выпекают полуфабрикат корзиночка:
а) 100 С - 60 минут
б) 240 С -15 минут
в) 150 С - 30 минут
г) 280 С - 5 минут
7. Какое пирожное можно приготовить из следующих полуфабрикат: желе; фруктовая начинка, песочная корзиночка, фрукты.
а) пирожное “Корзиночка любительская”
б) пирожное “Корзиночка” с желе и фруктами
в) пирожное “Корзиночка” с кремом и фруктовой начинкой
г) пирожное “Корзиночка” с белковым кремом
8. Чем склеивают песочные пласты для пирожного “Песочное” желейное:
а) шоколадом

- б) фруктовой начинкой
- в) сливками
- г) кремом “Шарлот”

9. Перед использованием помаду разогревают на водяной бане до температуры:

- а) 50-55°C
- б) 70°C
- в) 20-30°C
- г) 95°C

10. Срок хранения пирожных с кремом сливочным основным:

- а) 72 час.
- б) 36 час.
- в) 8 час.
- г) 120 час.

Тест №2

Вставьте пропущенные слова

1. Масса пирожных составляет отдограмм
2. Срок хранения сливочного крема.....часа.
3. Все бисквитные пирожные разрезаются по
4. Отклонение массы пирожных при массе до 45гсоставляет грамма.
5. Для пирожного «Бутербродик» бисквит выпекают вформах.
6. Пирожные хранят при температуре от.....до.....°C
- 7.При приготовлении пирожного «Бисквитное» с белковым кремом верхний слой смазывают.....кремом. и посыпают сахарной
8. Для приготовления пирожного глазированное, кремом склеивают попарно и, чтобы заготовки лучше приклеивались к друг другу.
9. Для приготовления пирожного, желе используют ввиде
10. Для приготовления сиропа для промочки, берут сахар и воду в соотношении к

Тест №3

Вставьте пропущенные слова

- 1) Важными показателями качества пирожных является внешний и
- 2) Длина пирожного должна быть.....см
- 3) Срок хранения белкового крема.....час
- 4) Отклонение массы пирожных при массе свыше 45г составляетграмма
- 5) У пирожного «Риголетто» поверхность смазываюткремом
- 6) При приготовлении пирожного бисквитного фруктово – желейного, пласты склеивают..... начинкой

10.Приготовление тортов

1.Ответьте на вопрос

Чем отличаются торты от пирожных?

2.Продолжите предложение

Торт –это

3.Дайте классификацию тортов по сложности приготовления

4.Уберите глаголы, лишние для технологического процесса приготовления бисквитного торта

- Приготовить и выпечь полуфабрикат из теста.
- Приготовить отделочные полуфабрикаты.
- Оформить поверхность торта
- Разрезать и склеить пласты торта.
- Обмазать поверхность и боковые стороны.
- Разрезать торт на кусочки.
- Отделать боковые стороны.
- Отделать поверхность торта.

5. Составьте алгоритм приготовления тортов

Приготовление тортов состоит из следующих операций:

а) приготовление отделочных полуфабрикатов

б) отделка боковых сторон

в) приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста

г) отделка поверхности торта

д) намазывание поверхности и боковых сторон

е) разрезание и склеивание пластов

6.В задании установите соответствие

Вид торта	Особенности
Фигурные	Изготавливаются отдельными предприятиями. Технология приготовления разрабатывается кондитерами данного предприятия
Литерные	Вырабатываются по утвержденным рецептурам. Выпускаются массой от 150г - 1,5 кг. Имеют квадратную, круглую, прямоугольную, овальную форму
Массового производства	Бисквитно-кремовые торты, массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой

Фирменные	Готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов, или целых фигур
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7.В задании выберите один правильный ответ

Сроки хранения тортов со сливочным кремом?

а) 36 часов в) 72 часа

б) 6 часов г) 7 часов

8. Определите классификацию тортов в зависимости от сложности приготовления

Тест №1

Вставьте пропущенные слова

1. Торты от пирожных отличаютсяи более сложной поверхности
2. Высота тортов колеблется от.....до.....мм
3. По сложности изготовления торты делятся на,,,
4. Литерные торты – это бисквитно - кремовые торты массой отдо....кг
5. Торты массового производства выпускаются массой от.....до.....кг

Тест № 2

Ответить «Да» или «Нет»

1. Используют ли для приготовления торта бисквитно-кремового крема сливочный, крем Шарлотт, крем Гляссе?
Да/нет
2. Разрезают ли торт бисквитно-кремовый на 3 пласта?
Да/нет
3. Пропитывают ли нижний пласт торта на 40 % сиропом?
Да/нет
4. Правильно ли поступают, распределив всю массу крема на 25 % на обмазку, прослойку, грунтовку, отделку?
Да/нет
5. Кладут ли второй пласт корочкой вверх?
Да/нет
6. Пропитывают ли верхний корж на 60% сиропом?
Да /нет
7. Правда ли что боковые стороны торта бисквитно-кремового не обсыпают крошкой?
Да/

Тест № 3

1. Сколько способов приготовления торта Сказка вы знаете?

- 1 способ.
- 2 способа.
- 3 способа.

2. Форма выпечки торта Сказка?

- Квадрат.
- Полуцилиндрическая.
- В виде рулета.

3. Что используют для прослаивания, смазывания и обмазывания торта Сказка?

- Фруктовая начинка.
- Шоколадная глазурь.
- Шоколадный крем.

4. В чем отличие полуфабриката торта Прага от обычного бисквитного полуфабриката?

- Добавляется цельное молоко в тесто.
- Добавляется сливочное масло.
- Добавляется растопленный шоколад.

5. Чем отделывают подготовленную поверхность торта Прага.

- Шоколадной помадой.
- Белой глазурью.
- Обсыпают бисквитной крошкой.

6. На сколько слоев разрезается торт Подарочный.

- На два.
- На три.
- На один.

7. Чем прослаивается, обмазывается торт Подарочный.

- Фруктовой начинкой.
- Масляным кремом.
- Растопленным шоколадом.

8. Чем обсыпается торт Подарочный.

- Бисквитной крошкой.
- Жареными орешками.
- Шоколадной крошкой.

11. Изделия пониженной калорийности

1. Дайте ответ

Дайте характеристику изделиям пониженной калорийности.

Изделия пониженной калорийности можно использовать в детском и диетическом питании?

Чем можно заменить высококалорийное сырье в изделиях пониженной калорийности?

2. Вставьте пропущенные слова

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для ипитания (диеты № S, 7, 10, 11, 15).

В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее, но биологически полноценными продуктами - нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно- белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.

Овощные представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на или способом. При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют 1%.

3. Заполните таблицу, изучив тему «Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности»

Вид полуфабриката основного	Производные полуфабриката
Помада	
Сливочный крем	
Белковый	

4. Зарисуйте форму и отличительные особенности булочек из дрожжевого теста пониженной калорийности

Булочка	Форма	Особенности приготовления
«Розовая»		
«Алтайская		
«Осенняя»		
Молочная		
«К Завтраку»		
«Закусочная»		
«Янтарная»		
«Новинка»		

5. Расскажите об особенностях подготовки дрожжей

5. Заполните отличия бисквитного теста

Вид бисквита	Отличительные особенности
«Свежесть»	
«Солнечный»	
«Ночка»	

6. Заполните технологическую схему приготовления бисквита «Свежесть»

Мука	Сахар-песок	Меланж	Капустное пюре	Эссенция
------	-------------	--------	----------------	----------

таблицу . указав отличия в технологии приготовления бисквитных пирогов

Вид пирога	Отличия

--	--

8. Укажите состав тестового и отделочных полуфабрикатов при приготовлении пирожных

Пирожное	Тестовой полуфабрикат	Отделочный полуфабрикат
«Яблочко»		
«Фантазия»		
«Треугольнички»		

9. Дополните предложения, вставив пропущенное слово при приготовлении

Песочно-айвовый полуфабрикат раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и формуютметаллической выемкой диаметром 60 мм или выемкой в формесоответствующего размера и выпекают. Два штучных полуфабриката соединяютначинкой. Полумесяц глазируют, наносят рисунок шоколадной помадой. Оставшуюся часть круглого полуфабриката, покрытую начинкой, отделяюткремом.

10. Перечислите ассортимент приготовления коврижек

11. Заполните таблицу по приготовлению тортов

Торт	Форма, количество пластов	Тестовой полуфабрикат	Склеивание пластов	Оформление поверхности	Оформление боковых сторон

Тест №1

Вставьте пропущенные слова

1. Изделия пониженной калорийности рекомендованы для.....и..... питания
2. Для изделий пониженной калорийности, часть высококалорийного сырья заменена менее.....сырьем..
3. Для приготовления булочки «Алтайская» в тесто добавляют отварную протертую.....
4. Для приготовления булочки «Розовая» тестоготовят с добавлением отварной протертой
5. Булочка «Янтарная» имеет в тесте добавку из.....и
6. При приготовлении бисквита «Ночка», в тесто добавляется протертая
7. Для приготовления бисквита «Свежесть», в тесто добавляется протертая.....