

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
БУРЯТИЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

**СБОРНИК ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ
ПО ПРОФЕССИЯМ**

**«ПЕКАРЬ»,
«ПОВАР, КОНДИТЕР»**

УЛАН-УДЭ 2017 г.

Рассмотрено и утверждено на заседании ЦК
«Туризм»

протокол №__ от «__» _____ 2017

Председатель ЦК _____

Л.А.Цурикова

Утверждаю

Зам. директора УПР

_____Т.Ю. Гужвина

«__» _____ 2017

Автор: Бодрова Лариса Владимировна - преподаватель высшей категории
ГБПОУ «БКТиС»

Содержание

Введение	5
Глава 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству.....	6
Глава 2. Полуфабрикаты кондитерских изделий.....	10
Глава 3. Тесто и способы его разрыхления.....	13
Глава 4. Дрожжевое тесто и изделия из него.....	15
Глава 5 . Бездрожжевое тесто и изделия из него.....	23
Глава 6. Изделия, жаренные во фритюре.....	29
Глава 7. Печенье.....	30
Глава 8. Отделочные полуфабрикаты.....	31
Глава 9. Приготовления пирожных.....	33
Глава 10. Приготовление тортов.....	35
Список литературы	38

Введение

Кондитерские изделия являются неотъемлемой частью нашей жизни. Без них не обходятся никакие торжества: день рождения, свадьба, встреча друзей... Поэтому кондитерские изделия должны доставлять радость, быть вкусно приготовленными и красиво оформленными. Трудно сказать, кем является по своей сути кондитер – ремесленником или художником, что важнее: вкус изделий или их внешнее оформление. Для того чтобы стать кондитером – профессионалом необходимо постичь все секреты мастерства, изучить технологию приготовления полуфабрикатов и готовых изделий, научиться распознавать ошибки и избегать их. Сборник тестов заданий содержит полный объем курса «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», предусмотренный государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер». Для проверки знаний в каждом разделе приводятся вопросы, а для самоконтроля – тесты двух уровней. Ответив на вопросы теста, пользуясь ключом, подсчитайте количество ответов (Р), например: если вы правильно ответили на 23 вопроса из 26, то $23/26=0,88$. Если полученный коэффициент равен 0,9 – 1,0, ваша оценка – «5», от 0,8-0,89 – «4»; от 0,7 до 0,79 – «3», ниже 0,7 оценка «неудовлетворительна». Если вы успешно выдержали испытание – переходите к тесту следующего уровня, если нет – займитесь изучением теории.

Глава 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству

Блиц-опрос по теме:

1. Какое сырье применяют для приготовления кондитерских изделий?
2. Какие показатели характеризуют качество муки?
3. Как зависит цвет муки от ее сорта?
4. Что такое стандартная влажность муки, какова ее величина?
5. Какова роль белков муки в тестообразовании?
6. Какими свойствами обладают модифицированные крахмалы?
7. Как влияют сахаристые вещества на структуру теста?
8. Как подготовить сухое молоко к производству?
9. Как подготовить яйца к производству?
10. Виды овощей и их использование.
11. Виды овощей и их подготовка к производству.
12. Применение фруктов в производстве кондитерских изделий.
13. В чем отличие варенья от джема?
14. Отличительная особенность конфитюра.
15. Что делать, если мед забродил?
16. Какие разрыхлители для теста вам известны?
17. Что относится к вкусовым и ароматическим веществам?
18. Почему желатин замачивают в холодной кипяченой воде, а агар в сырой?
19. Что такое БАД?
20. Условия хранения продуктов на складе.

Тесты первого уровня

Найдите правильные варианты ответов.

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- 1) Мука
- 2) Орехи
- 3) Повидло
- 4) Сахар
- 5) Сметана

2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- 1) Помол
- 2) Количество клейковины
- 3) Цвет
- 4) Зольность
- 5) Газообразующая способность
- 6) Запах

3. Какая влажность называется базисной?

- 1) 14,0 %
- 2) 14,5%
- 3) 15,0%

4. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- 1) Сахар измельчают
- 2) Сахар просеивают
- 3) Сахар растворяют в жидкой фазе

5. Выберите правильную схему подготовки яиц к производству:

- 1) Яйца моют, ополаскивают, проверяют свежесть, разбивают.
- 2) Яйца дезинфицируют, моют, ополаскивают.
- 3) Яйца дезинфицируют, нейтрализуют соду, ополаскивают.
- 4) Яйца дезинфицируют, нейтрализуют соду, ополаскивают.

6. Какие разрыхлители теста вам известны?

- 1) Дрожжи.
- 2) Соль.
- 3) Молочнокислые бактерии.
- 4) Сода пищевая.

7. Как правильно подготовить мед к производству?

- 1) Мед нагревают до 45-50⁰ С и процеживают.
- 2) Мед охлаждают до 15⁰ С и избивают.
- 3) Мед растирают с сахаром и используют.

Ключ к тесту первого уровня

1) 1,4; 2) 2,5; 3) 2; 4) 3; 5) 4; 6) 1,4; 7) 1.

Тесты второго уровня

I Вариант

- 1. Технологический процесс – это:**
 - а) контроль качества;
 - б) последовательность приготовления изделий, полуфабрикатов;
 - в) бракераж изделий, полуфабрикатов.
- 2. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:**
 - а) высоким содержанием жира;
 - б) низким содержанием жира;
 - в) высоким содержанием углеводов;
 - г) низким содержанием углеводов.
- 3. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:**
_____, _____, _____, _____.
- 4. Назовите базисную влажность муки 1) _____, и сорта пшеничной муки 2) _____, _____, _____, _____.**
- 5. Закончите предложение:** Сырье в цехе принимают по _____, и _____.
- 6. Впишите пропущенные слова:** Перед использованием муку 1) _____ для обогащения, 2) _____ и удаления, 3) _____.
- 7. Выпишите пропущенные слова:** В 10%-ном растворе соли 1) _____ яйца будут плавать, а 2) _____ потонут.
- 8. Выпишите пропущенные данные:** Овощи хранят при температуре 1) _____, фрукты 2) _____.
- 9. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста:** _____, _____, _____.

II Вариант

1.Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют:

- а) технологической стадией;
- б) технологическим процессом;
- в) технологическим процессам.

2.Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

- а) сливочного масла;
- б) яиц;
- в) сахара;
- г) муки.

3.Выпишите пропущенные слова: Органолептическая оценка включает: _____, _____, _____, _____.

4. Выпишите пропущенные слова: Базисную влажность муки используют при расчете _____, она равна _____.

5. Назовите, какими документами определяется качество сырья.
_____ и _____.

6. Выпишите пропущенные слова: Крахмал хранят в 1) _____ помещениях, так как он впитывает 2)_____.

7. Выпишите пропущенные слова: Для получения 1000г сахарной пудры необходимо 1) _____ сахарного песка, затем ее 2) _____.

8. Перечислите операции подготовки яиц к производству: 1) _____, 2) _____ 2% - ным раствором хлорной извести, промывают в растворе 3) _____ и 4) _____.

9.Выпишите пропущенные слова: Какой мед рекомендуется использовать в кондитерском производстве а) _____, б)_____. Перед использованием мед 1) _____ до температуры 2) _____ и 3) _____.

10. Закончите предложение: Если мак загрязнен песком, его нужно погрузить в 1) _____, затем 2) _____.

Ключ к тесту

I Вариант

1	а) – б) + в) -	P= 3
---	----------------	------

2	а) + б) – в) + г) -	P= 4
3	Вкус, цвет, запах, консистенция	P= 4
4	1)14,5%; а) крупка, высший, первый, второй, обойная	P=6
5	Количеству и качеству	P=2
6	1)просеивают, 2) воздухом, 3) примесей	P=3
7	1)растворяют и 2) процеживают	P=2
8	1)свежие, 2) несвежие	P=2
9	1)10-12 °С; 2) 2 °С	P=2
10	Дрожжи, углекислый аммоний, сода пищевая	P=3
Итого:		P=31

II Вариант

1	а) – б) + в) –	P= 3
2	а)- б) – в) +г) +	P= 4
3	Вкус, цвет, запах, консистенция	P= 4
4	1) рецептур, 2) 14,5%;	P=2
5	Госстандартом, техническими условиями	P=2
6	1)сухих, 2) влагу	P=2
7	1)100г, 2) просеивают	P=2
8	1)промывают, 2) дезинфицируют, 3) соды, 4) споласкивают.	P=5
9	а) липовый; б) акациевый, 1) подогревают, 2) 40-50 °С, 3) процеживают	P=5
10	1)сахарный сироп, 2) процеживают	P=2
Итого:		P=31

Глава 2. Полуфабрикаты кондитерских изделий

Блиц – опрос по теме:

1. Назначение тепловой обработки продуктов.
2. Какие приемы тепловой обработки продуктов вы знаете?
3. Что происходит с белками и крахмалом при выпечке?
4. Что такое упек и припек?
5. Что такое влияет на величину упека?
6. Рассчитать величину упека, если для 50- граммовой булочки взято 58г теста.
7. Упек равен 14%, рассчитать, сколько теста необходимо для 70-граммовой булочки?
8. Что влияет на выход изделий?
9. Как и с какой целью пассируют муку, лук и готовят соус?
10. Как можно приготовить мясной фарш?
11. какие фарши можно приготовить из овощей?
12. Какие фарши можно приготовить для сладких пирожков?
13. Почему санитарными правилами предусмотрена вторичная тепловая обработка мясного фарша?
14. В течение, какого времени используют готовый мясной фарш?

Тест первого уровня

Выберите правильные варианты ответов.

1. Основное назначение тепловой обработки продуктов:

- 1) Придать приятные вкусовые качества.
- 2) Повысить усвояемость.
- 3) Сохранить витамины.
- 4) Разрушить минеральные вещества.

2. Основные способы тепловой обработки продуктов:

- 1) Варка.
- 2) Ошпаривание.
- 3) Жаренье.
- 4) Бланширование.

3. Чем варка отличается от жаренья?

- 1) При варке тепловой агент (вода, жир) покрывает продукт полностью.
- 2) Основное отличие заключается в температуре тепловой обработки.
- 3) Для жаренья используют специальное топливо.

4. Какие изменения происходят с белками при тепловой обработке?

- 1) Белки коагулируют (свертываются).
- 2) Белки связывают большое количество жидкости при варке.
- 3) Белки соединяются с жирами.
- 4) Белки разлагаются с образованием углеводов.

5. Для чего пассируют муку?

- 1) Для удаления излишней влаги.
- 2) Для коагуляции белков.
- 3) Для того, чтобы растопились жиры муки.

6. Какие продукты входят в состав картофельного с грибами?

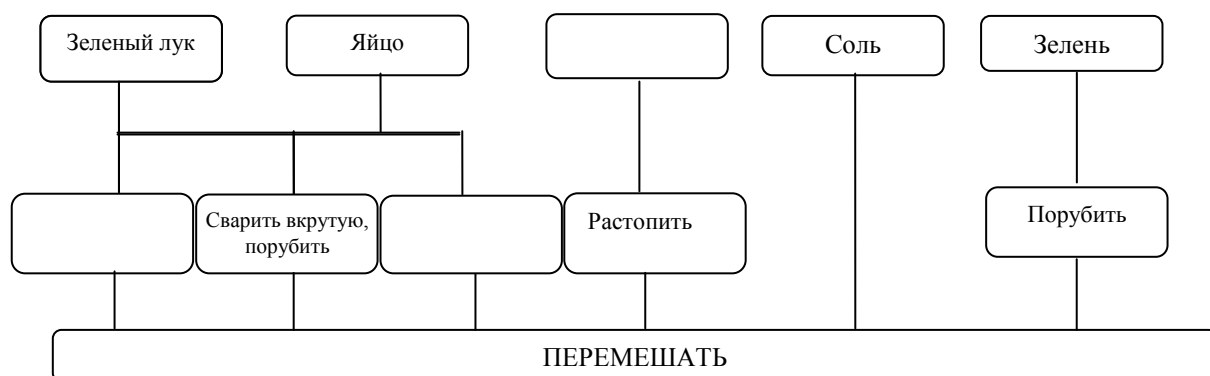
- 1) Картофель.
- 2) Сметана.
- 3) Соль.
- 4) Грибы.
- 5) Лук.
- 6) Маргарин или масло.
- 7) Мука.

Ключ к тесту

- 1) -1, 2; 2) -1, 3; 3) -2; 4) -1; 5) -2; 6) 1, 3, 4, 6.

Тест второго уровня

1. **Допишите предложение:** упек- это разность между 1) ____ и 2) ____.
 2. **Рассчитать припек** при изготовлении 100 штук булочек «Алтайских» массой по 50 г каждая, на производство которых израсходовано 3,9 кг муки.
 3. **Перечислите, какими способами можно готовить рис для фарша.**
 4. **Рассчитать упек** при выпечке 100 штук булочек «Осенних» массой 60г, на их приготовление расходуется 6,8 кг теста.
 5. **Продолжить предложение:** припек – это разность между 1) ____ и 2) ____.
 6. **Какими способами можно приготовить мясо для фарша:** _____.
- а. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления фарша из зеленого лука с яйцом.



1. Массой теста, массой готового изделия P=2

2. $100 \times 50 = 5000 \text{ (г)}$
 припек = $\frac{(\text{масса теста} - \text{масса муки}) \times 100}{\text{масса муки}} = \frac{(5000 - 3900) \times 100}{3900} = 28,2$ P=3

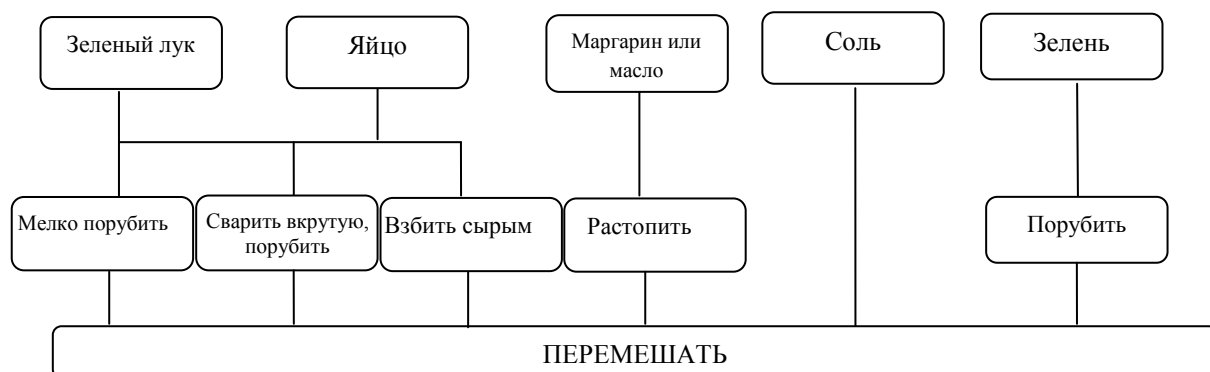
3. Откидным, пропущенным P=2

4. $100 \times 60 = 6000 \text{ (г)}$
 упек = $\frac{(\text{масса сырого теста} - \text{масса выпеченного теста})}{\text{масса сырого теста}} \times 100$

5. 1) массой выпеченного теста P=2
 2) взятой для теста муки

6. Сварить, потушить, обжарить фарш P=3

7.



Итого: P=18

P=3

Глава 3. Тесто и способы его разрыхления

Блиц-опрос по теме:

1. В чем сущность замеса теста?
2. Роль муки и дрожжей в тестообразовании.
3. Как влияют сахар и жир на процессы брожения и деятельность дрожжей?
4. Сущность механического, химического и биологического способов замеса теста.
5. Оптимальные условия для развития дрожжей.

Тест первого уровня

Выберите правильные варианты ответов:

1. Как можно классифицировать тесто?

- 1) Пресное.
- 2) Соленое.
- 3) Слоеное.
- 4) Сдобное.

2. С какими составляющими при замесе теста происходят глубокие изменения?

- 1) С минеральными веществами.
- 2) С водой.
- 3) С белками
- 4) С жирами.
- 5) С крахмалом.

3. Назовите основные способы разрыхления теста:

- 1) Опарный.
- 2) Биологический.
- 3) Химический.
- 4) Температурный.
- 5) Механический.
- 6) Холодный.

4. В чем суть биологического разрыхления теста?

- 1) В деятельности дрожжей.
- 2) В разрыхлении во время замеса.
- 3) В выдерживании теста в теплом месте.

5. Для какого теста применяют химические разрыхлители?

- 1) Для дрожжевого.
- 2) Для песочного.
- 3) Для заварного.
- 4) Для слоеного.
- 5) Для пряничного.

6. Основное условие механического разрыхления теста?

- 1) наличие в тесте соды (углекислого аммония).
- 2) Наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).
- 3) Наличие в тесте дрожжей (молочнокислых бактерий).

Ключ к тесту: 1) 1,4; 2) 3,5; 3) 2,3,5; 4) 1; 5) 2,5; 6) 2.

Тест второго уровня

I Вариант

1. Все способы разрыхления теста можно разделить на:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

2. Вставьте пропущенные слова:

При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят с

1) _____, они впитывают 2) _____ и набухают, образуя 3) _____.

3. Вставьте пропущенные слова:

При внесении в питательную среду 1) _____ начинают активно

поглощать 2) _____ с выделением 3) _____ и 4) _____.

4. Вставьте пропущенные слова:

Для химического разрыхлителя теста используют _____ или _____.

5. Вставьте пропущенные слова:

Механическое разрыхление теста используется при приготовлении _____,

_____, _____ видов теста.

6. Вставьте пропущенные слова:

В основе приготовления слоеного и заварного видов теста лежит

_____ способ разрыхления.

Эталон ответов:

1. биологический, химический, механический, физический.
2. 1) белками; 2) влагу; 3) клейковину.
3. 1) дрожжи; 2) сахара; 3) углекислого газа; 4) спирта.
4. пищевую соду, углекислый аммоний.
5. бисквитного, белково-воздушного и блинчатого.
6. физический

Глава 4. Дрожжевое тесто и изделия из него

Блиц-опрос по теме:

1. Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете?
2. От чего зависит способ приготовления теста?
3. В каком порядке загружают сырье в дежу тестомесильной машины?
4. Что происходит при брожении теста?
5. Для чего необходима обминка теста? От чего зависит количество обминок?
6. Как определить окончание брожение опары? Теста?
7. Что включает в себя разделка теста?
8. Каково назначение расстойки изделий? Параметры расстойки.
9. Как и для чего отделяют изделия перед выпечкой?
10. Каковы особенности выпечки крупных и мелких изделий?
11. Особенности приготовления кексов?
12. Какие виды сдобы вы знаете?
13. Назовите основные этапы в приготовлении бабы ромовой.
14. Каковы особенности приготовления слоеного дрожжевого теста?
15. Какое количество слоев рекомендуют для дрожжевого слоеного теста? Почему?
16. Пороки готовых изделий и их причины.

Тест первого уровня

Выберите правильные варианты ответов.

1. **Какие продукты не используют для замеса дрожжевого теста?**
 - 1) Сахар.
 - 2) Сметана.
 - 3) Сода.
 - 4) Мука.
 - 5) Крахмал.
 - 6) Дрожжи.
 - 7) Соль.
 - 8) Вода.
 - 9) Уксус.
 - 10) Яйца.
2. **Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?**
 - 1) Опарный.
 - 2) Холодный.
 - 3) Мягкий.
 - 4) Бессолевой.
 - 5) Безопарный.

3. Какую температуру должна иметь вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста?

- 1) 20-22⁰С.
- 2) 30-32⁰С.
- 3) 40-42⁰С.
- 4) 50-52⁰С.

4. По каким признакам определяют окончание замеса?

- 1) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза.
- 2) Тесто приобретает однородную консистенцию.
- 3) Тесто начинает прилипать к рукам.
- 4) Тесто перестает прилипать к рукам.

5. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?

- 1) В густом.
- 2) В жидком.
- 3) В соленом.
- 4) В холодном.
- 5) В содержащем много сахара.
- 6) В содержащем мало сахара.

6. Тесто считается готовым к разделке, если:

- 1) масса его увеличивается в 2 раза;
- 2) объем его увеличивается в 2 раза;
- 3) тесто приобретает кислый запах;
- 4) тесто приобретает спиртовой запах;
- 5) тесто при надавливании медленно выравнивается;
- 6) тесто при надавливании не выравнивается.

7. Укажите зависимость количества обминок от силы муки, из которой приготовлено тесто.

- 1) «Сильная» мука а) 1 обминка.
- 2) «Слабая» мука б) 2-3 обминки.
- 3) «Средняя» мука в) 5 обминок. г) можно не обминать.

8. Разделка теста включает следующие операции:

- 1) Взвешивание.
- 2) Измерение объема.
- 3) Деление на куски.
- 4) Отсдобка.
- 5) Формование.
- 6) Глазирование помадой.
- 7) Расстойка.
- 8) Выпечка.

9. Температура выпечки зависит от:

- 1) размера изделий;
- 2) температуры в помещении;
- 3) пористости изделий;
- 4) силы муки;
- 5) способа отделки готовых изделий;
- 6) загрузки печи.

10. Если изделия получились бледными, причина может, зависит от:

- 1) качества муки;
- 2) содержания сахара;
- 3) содержания соли;
- 4) содержания ванилина;
- 5) продолжительности замеса;
- 6) объема изделия.

11. Изделия имеют очень низкий объем, причина?

- 1) Слабая мука.
- 2) Сильная мука.
- 3) Мало соли.
- 4) Много соли.
- 5) Низкое качество дрожжей.
- 6) Излишне активные дрожжи.
- 7) Недостаточное брожение.
- 8) Чрезмерное брожение.

Ключ к тесту

- 1) 3, 5, 9; 2) 1, 5; 3) 2; 4) 2, 4; 5) 2, 5; 6) 2, 4, 5; 7) 1б; 2г; 3а; 8) 1, 3, 5, 7;
9) 1, 3, 4, 5, 6; 10) 1, 2, 3; 11) 1, 4, 5, 7.

Если Вы успешно справились с тестом первого уровня, переходите к тестам второго уровня. Для контроля приводится 2 варианта, но Вы можете воспользоваться только одним, их уровень сложности одинаковый.

Тесты второго уровня

I Вариант

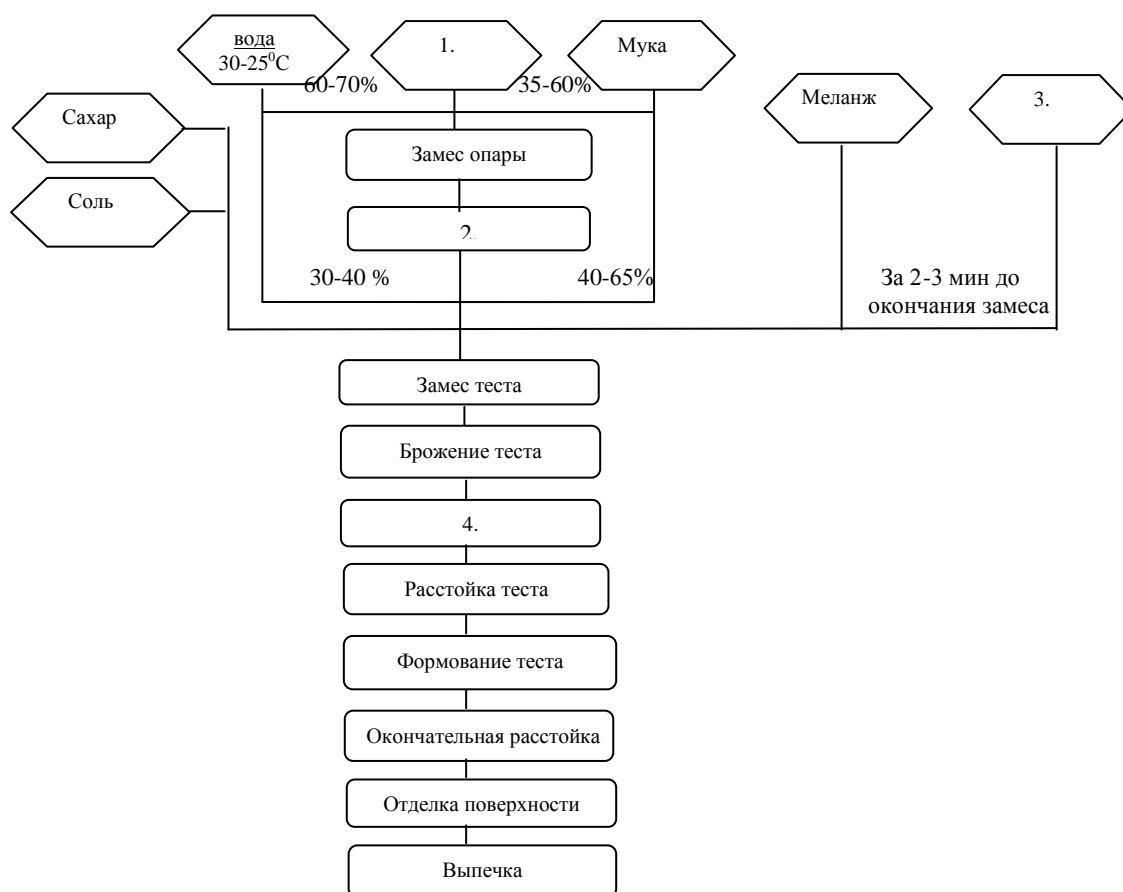
1. Дрожжевое тесто нельзя приготовить без следующего сырья:
_____, _____, _____, _____.

2. От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?

3. Закончите предложение:

Если в тесто входит много сдобы, то часть _____ и _____ добавляют не сразу при замесе теста, а вводят в него во время _____, это называется _____.

4. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления дрожжевого теста.



5. Допишите предложение:

Опара готова, когда поверхность ее _____ и она _____.

6. Назовите 3 способа формирования пирога московского.

7. Выпишите пропущенные операции в технологической последовательности приготовления рулета с маком.

Замес теста	Брожение теста	Формирование 1. _____	Выпечка изделий
Охлаждение _____	2. Пропитывание сиропом	3. _____	

8. Что такое распекай?

9. Заполните пропуски:

Изделие	Время выпечки	Температура выпечки
Ватрушка	А)	200-220 ⁰ С
Пирог	40-60 минут	Б)

10. Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 50 г. упек 12%.

11. Заполните пропуски в предложении: В состав фритюра входят:

_____, _____.

12. Выпишите пропущенные цифры и словосочетания в тексте:

В дрожжевом слоеном тесте может быть _____, _____ или _____ слоев. Большое количество слоев не рекомендуется, так как _____. Это ухудшает качество изделий.

Тестовый лист

II Вариант

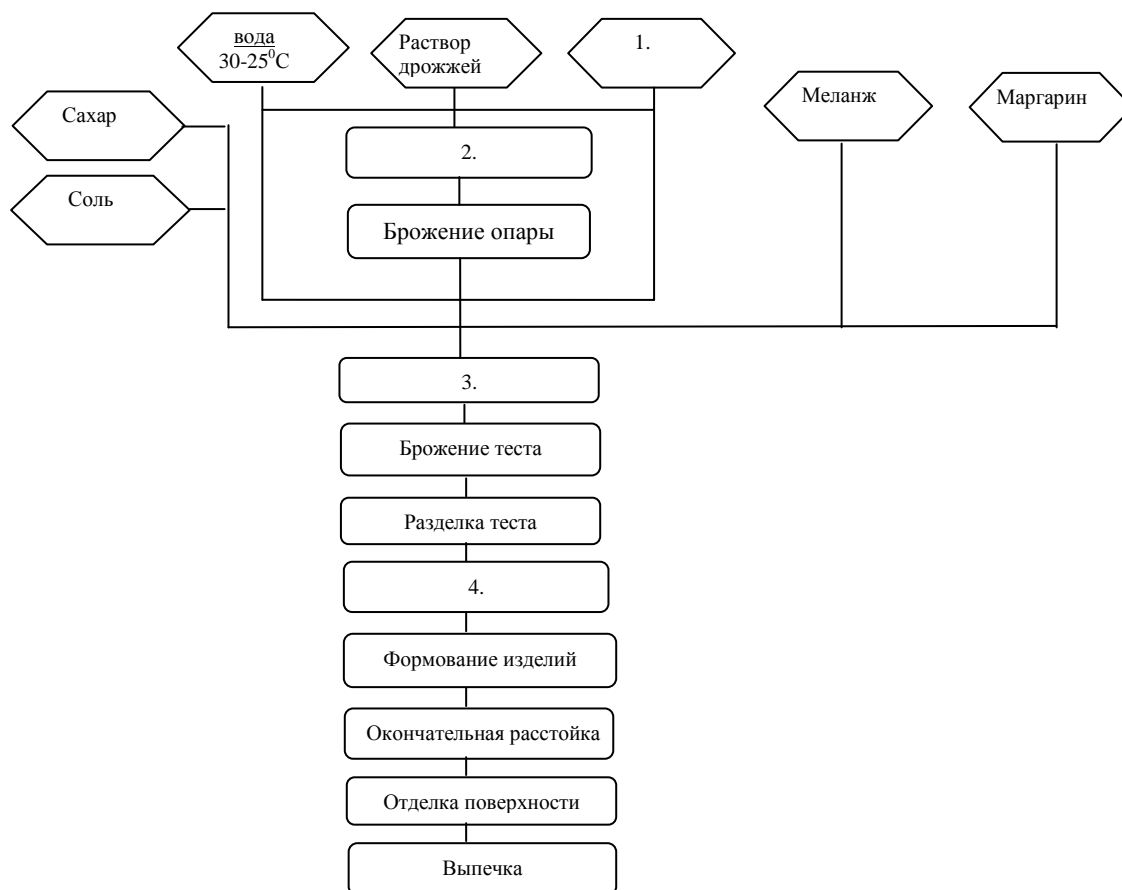
1. Перечислите, какие продукты относят к сдобящим веществам:

_____, _____, _____.

2. Назовите два способа приготовления дрожжевого теста.

3. Вставьте пропущенные слова и предложения: Большое количество _____ и _____ угнетают _____, поэтому их вносят во время _____.

4. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления дрожжевого теста.



5. Выпишите пропущенные слова:

Готовность выброженного теста определяют легким надавливанием пальцем на поверхность. Если тесто быстро поднимается, то оно

1._____, если углубление не восстанавливается, то тесто 2._____, если поднимается медленно, то тесто 3._____.

6. Назовите возможные формы пирожков печеных с различными фаршами.

7. Выпишите пропущенные операции в технологической последовательности приготовления «ромовой бабы».

8.

Замес теста → Брожение теста → Формирование 1._____ Выпечка

Охлаждение 2.Пропитывание сиропом_____ 3._____

9. Что такое расшегай?

10. Заполните пропуски:

Изделие	Время выпечки	Температура выпечки
Ватрушка	10-15 минут	А)
Пирог	Б)	160-180 ⁰ С

11. Рассчитайте вес готового изделия, если вес готового теста 75 г. упек 12%.

12. Выпишите пропущенные слова в тексте: температура фритюра должна быть 170-180⁰С. Нельзя жир перегревать, так как при жарке изделия быстро приобретают 1.____, а внутри могут оказаться 2.____. При низкой температуре жира время жарки 3.____, изделия насыщаются 4.____, приобретая его вкус и качество изделий 5._____.

13. Допишите предложения:

Слойка с марципаном имеет форму а) _____. Слойка с повидлом может быть б) _____ или б) _____ формы.

**Ключ к тесту
I Вариант**

1	мука, соль, дрожжи, вода	P= 4
2	от количества сдобящих веществ	P= 1
3	сахара, жира, обманки, отсдокой	P= 4
4	1-дрожжи. 2-брожение опары, 3-жир, 4-разделка теста	P=4
5	становится вогнутой, она опадает	P=2
6	Открытый (1); полуоткрытый (1); закрытый (1)	P=3
7	1.расстойка 2.выстаивание 3. глазирование помадой	P=3
8	Открытый пирожок с несладким фаршем	P=1
9	а) 10-15 мин; б) 160-180	P=2
10	50г-88% X – 12% (1) $X = \frac{50 \times 12}{88} = 6,8$ (г) (2) 50г+6,8=56,8 (3)	P=3
11	Животный жир, растительное масло	P=2
12	8; 16; 32. Тонкие слои будут рваться	P=4
Итого:		P=38

II Вариант

1	яйца, сахар, жиры	P= 3
2	Опарный, безопарный	P= 2
3	сахара, жира, брожение, обминки	P= 4
4	1-мука, 2-замес опары, 3-земас теста, 4-рассойка теста	P=4
5	1-моложавое, 2-перекисшее, 3-готовое	P=3
6	Круглую, треугольную	P=2
7	1.расстойка 2.выстаивание 3. глазирование помадой	P=3
8	Закрытый пирог с несладким фаршем	P=1
9	А) -200-220; Б) 40-60 мин	P=2
10	<p>75г-100%</p> <p>X – 12% (1)</p> <p>$X = \frac{75 \times 12}{88} = 9,0 \text{ (г)}$ (2)</p> <p>75 - 9 = 66 (3)</p>	P=3
11	1.-колер, 2-сырыми, 3-увеличивается, 4-жиром, 5-ухудшается	P=5
12	подковы, треугольной, квадратной	P=3
Итого:		P=39

Глава 5 . Бездрожжевое тесто и изделия из него

Блиц-опрос по теме:

1. Какой способ разрыхления применяют при приготовлении блинчатого теста?
2. Почему блинчики хорошо пропекаются, несмотря на то, что тесто жидкое?
3. Рассчитайте упек при выпекании блинчатого теста.
4. Почему в Сборнике рецептов блинчики называют полуфабрикатом? Что можно из них приготовить?
5. Назовите пороки при производстве блинчиков, их причины.

Тест первого уровня

Выберите правильный вариант ответов

- 1. При замесе теста для пельменей и вареников необходимо выдержать его перед использованием для того чтобы.....**
 - 1) тесто просолилось.
 - 2) тесто стало эластичным.
 - 3) тесто стало пышным.
- 2. Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков?**
 - 1) Биологическим.
 - 2) Механическим.
 - 3) Химическим.
- 3. В каком случае в пресное сдобное тесто вводят пищевую кислоту?**
 - 1) Если в тесто входят молочнокислые продукты.
 - 2) Если в тесто не входят молочнокислые продукты.
- 4. Какие способы замеса пряничного теста вы знаете?**
 - 1) Опарный.
 - 2) Безопарный.
 - 3) Заварной.
 - 4) Сырцовый.
- 5. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?**
 - 1) Из-за большого количества жира в рецептуре.
 - 2) Из-за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой.
 - 3) Из-за большого количества яиц.
 - 4) Из-за большого количества сахара.

- 6. Какую муку лучше использовать для бисквитного теста?**
1) С высоким содержанием клейковины.
2) С низким содержанием клейковины.
3) С высокой газообразующей способностью.
- 7. Какое сырье добавляют в воду при приготовлении заварного теста?**
1) Сахар.
2) Соль.
3) Яйца.
4) Масло.
5) Дрожжи.
6) Муку.
- 8. Какое количество слоев получается при слоении пресного слоенного теста?**
1) 356.
2) 256.
3) 238.
4) 338.
5) 198.
- 9. При какой температуре выпекают изделия из белкововоздушного теста?**
1) 160-170⁰С.
2) 100-110⁰С.
3) 200-210⁰С.
- 10. В чем заключается основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного?**
1) Яйца для бисквита «Буше» взбивают в 2 раза дольше.
2) Желтки и белки взбивают отдельно.
3) Сахара используют в 2 раза больше.

Ключ к тесту

1) 2; 2) 2; 3) 2; 4) 3, 4; 5) 1; 6) 2; 7) 2, 4; 8) 2; 9) 2; 10) 2.

Тесты второго уровня

I Вариант

1. Выпишите пропущенные слова:

Тесто для пельменей и вареников имеет а) _____ приготовления используется примерно б) _____ % муки и в) _____ % жидкости.

2. Выпишите пропущенные слова:

Блинчатое тесто разрыхляют 1) _____ способом благодаря тому, что в состав входят 2) _____, в тесте образуется и удерживается пена, разрыхляющая тесто, этого достаточно, так как при выпечке слой теста 3) _____.

3. Выпишите пропущенные слова:

Кефир или сметану в пресном сдобном тесте можно заменить на 1) _____, которая вступает в реакцию с 2) _____, с выделением CO_2 .

4. Выпишите пропущенные слова:

Пряничное тесто получило свое название из-за того, что в состав входит большое количество 1) _____, его можно готовить а) _____ и б) _____ способами.

5. Дополните таблицу:

Недостатки песочного теста	Причины
Полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий	Мука с 1) _____ содержанием клейковины, а) _____ а) _____ а) _____ вместо яиц использованы яичные 2) _____
Тесто непластичное, крошится. Изделия грубые, крошливые	Б) _____ б) _____.
Полуфабрикат очень в) _____	Много жира, вместо яиц использованы яичные желтки

6. Выпишите пропущенные слова:

Формы для выпечки заполняют бисквитным тестом на 1) _____ объема и выпекают при температуре 2) _____, 3) _____ мин.

7. Выпишите пропущенные слова:

В состав масляного бисквита входит до 1) _____ % масла, поэтому тесто более тяжелое и для его разрыхления необходимо применять 2) _____.

8. Дополните пропуски в технологической схеме приготовления заварного теста



9. Перечислите сырье для пресного слоеного теста.

10. Выпишите пропущенные слова:

Перед замесом белково-воздушного теста всю посуду нужно обдать кипятком для удаления 1) _____, так как наличие следов 2) _____ снижает пенообразующую способность 3) _____ 4) _____ раза.

Тестовый лист по теме «Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него».

II Вариант

1. Выпишите пропущенные слова:

Тесто для лапши домашней имеет 1) _____ консистенцию, для его приготовления используется примерно 2) _____ % муки, 3) _____ % жидкости и большое количество 4) _____.

2. Выпишите пропущенные слова:

Из блинчатого теста можно приготовить _____, _____.

3. Дополните таблицу:

Недостатки пресного сдобного теста	Недостатки
Тесто крошится	а)
Тесто б) _____, изделия в) _____.	Много муки и жидкости, долго месили
Изделия очень рассыпчатые	г) _____, вместо яиц положено яичные, д) _____.

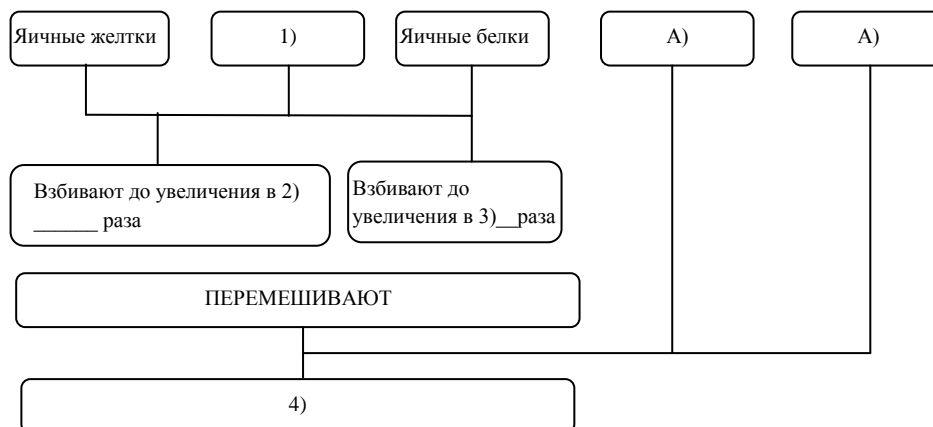
4. Выпишите пропущенные слова:

Пряники выпекают при температуре 1) _____, если температура высокая, быстро образуется 2) _____, и изделие 3) _____ под тяжестью мякиша. Если температура низкая, изделие 4) _____ из-за избытка 5) _____.

5. Выпишите пропущенные слова:

Для песочного теста берут муку с 1) _____ содержанием клейковины. Получению рассыпчатых изделий способствует большое количество 2) _____ и отсутствие 3) _____.

6. Дополните технологическую схему приготовления бисквита «Буше»:



7. Выпишите пропущенные слова:

Время выпечки мелких штучных кексов из масляного бисквита 1) _____ мин при температуре 2) _____.

8. Выпишите пропущенные слова:

Для приготовления заварного теста муку 1) _____ в течении 2) _____ минут, охлаждают заварку до 3) _____ °С и добавляют 4) _____.

9. Процесс приготовления слоенного пресного теста состоит из трех стадий. Перечислите их: _____, _____, _____.

10. Выпишите пропущенные слова:

Меренги из белково-воздушного полуфабриката отсаживают на листы 1) _____ и выпекают 2) _____ мин при температуре 3) _____ °С.

Лист эталон по теме: «Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него»

I Вариант

1.	а) крутую, б) 70%, в) 26-28%.	(3)
2.	1) механическим способом, 2) яйца, 3) тонкий	(3)
3.	1) пищевую кислоту, 2) содой	(2)
4.	1) пряностей, а) сырцовым, а) заварным	(3)
5.	1) высоким, 2) белки, а) длительный замес теста, большое количество тестовых обрезков, много жидкости, мало жира; б) тесто замешено с сильно разогретым маслом, высокая температура замеса; г) рассыпчатый.	(9)
6.	1) $\frac{3}{4}$, 2) 200-220; 3) 30-40	(3)
7.	1) 20, 2) химическими разрыхлителями	(2)
8.	1) соль, 2) мука 3) яйца. 4) охлаждение заварки до 50-60 ⁰ С	(4)
9.	Мука, соль, лимонная кислота, вода, яйца, масло или сливочный маргарин	(6)
10.	1) жира, 2) жира, 3) белка, 4) 2	(4)
Итого:		39

II Вариант

1.	1) крутую, 2) 88, 3) 17, 4) яиц	(4)
2.	Блинчики, блинчики фаршированные, блинчатый пирог	(3)
3.	а) сильно разогрето масло, б) затянутое, в) малого объема, г) много жира, д) желтки	(5)
4.	1) 200-240, 2) корочка, 3) осядет, 4) расплывается. 5) сахара	(5)
5.	1) средним, 2) жира, 3) жидкости	(3)
6.	1) сахар, а) мука, эссенции, 2) 2,5-3, 3) 5-7, 4) замес теста	(6)
7.	1) 200-210, 2) 15-20	(2)
8.	1) заваривают, 2) 10, 3) 50-60, 4) яйца	(4)
9.	замес теста, подготовка масла, слоение теста	(3)
10.	1) выстланные пергаментной бумагой, 2) 35-40, 3) 100-110	(3)
Итого:		38

Глава 6. Изделия, жаренные во фритюре

Блиц – опрос по теме:

1. Каким должно быть соотношение фритюра и основного продукта при жаренье?
2. Как приготовить фритюр?
3. Перечислите ассортимент изделий, жаренных во фритюре.
4. Как разделяют изделия для жаренья во фритюре? Почему?
5. Дать заключение о качестве подсолнечного масла со следующими показателями: цвет – интенсивно – желтый, вкус – слабо выраженный, горьковатый, запах отсутствует.
6. Дать заключение о качестве кулинарных жиров со следующими показателями: цвет – светло-коричневый, вкус – хороший, но с посторонним привкусом, запах – со слабым посторонним запахом.

Глава 7. Печенье

Блиц – опрос по теме:

1. Какие изделия относятся к печенью?
2. Как формуют печенье?
3. Рассчитать, какое количество яичного порошка потребуется для приготовления 200 кг печенья «Глаголик»?
4. Рассчитать, какое количество углеаммонийной соли потребуется для приготовления 300 кг печенья «Молочно-медового».

Глава 8. Отделочные полуфабрикаты

Блиц-опрос по теме:

1. Почему к производству кремов предъявляют повышенные санитарные требования?
2. В чем особенность приготовления крема «Шарлотт»?
3. До какой температуры уваривают сахарной сироп для крема глясе?
4. Отличие крема белкового заварного от белкового сырцового?

Тесты первого уровня

Выберите правильные варианты ответов:

- 1. Выберите продукты входят в состав масляного основного крема глясе?**
 - 1) Сахар.
 - 2) Патока.
 - 3) масло сливочное.
 - 4) молоко.
 - 5) Яичный порошок.
 - 6) Вода.
 - 7) Яйца.
- 2. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?**
 - 1) 36 ч.
 - 2) 72 ч.
 - 3) 24 ч.
- 3. Какие способы производства белкового крема вам известны?**
 - 1) Сырцовый.
 - 2) Сбивной.
 - 3) Ускоренный.
 - 4) Заварной.
- 4. Если изделия оформляют белковым сырцовым кремом, то они требуют:**
 - 1) замораживания;
 - 2) колеровки в печи при температуре 200-220⁰С;
 - 3) колеровки в печи при температуре 100-110⁰С.
- 5. Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением:**
 - 1) крахмала;
 - 2) муки;
 - 3) агара.

Ключ к тесту

- 1) 1,3,6,7; 2) 2; 3) 1,4; 4) 2; 5) 3.

Тест второго уровня

1. Перечислите допустимую влажность масляных кремов:

крем на сахарной пудре 1) _____ %,
 крем на сгущенном молоке 2) _____ %,
 крем «Шарлотт» 3) _____ %,
 крем глясе 4) _____ %.

2. Выпишите пропущенные слова:

При приготовлении крема глясе сахар с 1) _____ уваривают до Т 2) _____, проба на 3) _____, затем вливают во 4) _____, взбивают до охлаждения до Т 5) _____ и соединяют со взбитым 6) _____.

3. Назовите способы приготовления белкового крема.

4. Выпишите пропущенные слова:

Высокая опасность развития микроорганизмов в креме обусловлена высоким содержанием 1) _____, _____, _____, а также невозможностью 2) _____ обработки крема.

5. Выпишите пропущенные слова:

При приготовлении крема «Шарлотт», сахар с 1) _____ уваривают, вливают во 2) _____ и уваривают до 3) _____, охлаждают до Т 4) _____ и в 5) приемов вливают во взбитое 6) _____.

6. Выпишите пропущенные слова:

При использовании сырцового белкового крема для украшения изделий их необходимо 1) _____, при Т 2) _____ в течение 3) _____.

Эталоны ответов

1.	1) 8+2; 2) 14+2; 3) 25=2; 4) 22=2.	P=4
2.	1) водой, 2) 120 ⁰ С, 3) средний шарик, 4) взбитые яйца, 5) 20 ⁰ С, 6) маслом	P=6
3.	сырцовый, заварной	P=2
4.	1)жира. 2) сахара, 3) взбитые яйца, 3)влаги. 4) тепловой	P=4
5.	1)молоком, 2) взбитые яйца, 3) загустения, 4) 20 ⁰ С, 5) 12-25, 6) масло	P=6
6.	1)колоровать, 2)220-230 ⁰ С, 3) 2-3 мин	P=3

Глава 9. Приготовление пирожных

Блиц – опрос по теме:

1. Назовите основные фазы приготовления бисквитных пирожных.
2. Разновидности бисквитных пирожных.
3. Особенности приготовления пирожных « Буше».
4. Приготовление песочных корзинок.
5. Какие пирожные готовят из слоеного полуфабриката?
6. Разновидности пирожных из заварного теста.
7. Какие кремы используют для воздушных пирожных? Почему?
8. Как готовится основа для крошковых пирожных?

Тесты первого уровня

- 1. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?**
 - 1) Бисквитные.
 - 2) Песочные.
 - 3) Дрожжевые.
 - 4) Желейные.
- 2. В зависимости, от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?**
 - 1) От вида выпеченного полуфабриката.
 - 2) От времени года.
 - 3) От вида отделочного полуфабриката.
- 3. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?**
 - 1) 10-12 г.
 - 2) 45-50 г.
 - 3) 70-80 г.
 - 4) 140-150 г.
- 4. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.**
 - 1) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты.
 - 2) Пропитка песочного полуфабриката сиропом.
 - 3) Склеивание песочных пластов масляным кремом.
 - 4) Склеивание песочных пластов белковым кремом.
 - 5) Отделка поверхности.

5. Выберите операции, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.

- 1) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты.
- 2) Пропитка бисквитного полуфабриката сиропом.
- 3) Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.
- 4) Отделка поверхности.
- 5) Отделка боковой поверхности.

6. Найдете соответствие между видом и сроком хранения пирожных.

- 1) Бисквитное пирожное с масляным кремом А) 72 ч.
- 2) Песочное пирожное с кремом из сливок Б) 36 ч.
- 3) Заварное пирожное с белковым кремом В) 6 ч.

Ключ к тесту:

- 1) 1,2; 2) 3; 3) 2,3; 4) 3,5; 5) 1,2,3,5; 6) 1-Б; 2-В; 3-А.

Глава 10. Приготовление тортов

Тесты второго уровня для проверки знаний за весь курс «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

I Вариант

1. Выпишите пропущенные слова:

Перед использованием мед необходимо _____ до _____ и _____.

2. Рассчитайте вес готового изделия, если вес теста 80 г, а упек 13%.

3. Выпишите пропущенные слова в предложении: для пропитывания изделий используют 1. _____, для глазирования пряников 2. _____, для приготовления помады 3. _____.

4. Назовите основные стадии приготовления опарного теста:

_____ и _____.

5. Перечислите способы формирования пирога московского:

_____, _____, _____.

6. Перечислите сырье, входящее в тесто для лапши домашней:

_____, _____, _____,
_____.

7. Выпишите пропущенные слова: Для разрыхления пресного сдобного теста используют 1. _____, которая вступает в реакцию с 2. _____ с выделением 3. _____.

8. Назовите 3 стадии приготовления слоенного теста:

_____, _____, _____.

9. Какое тесто готовят без муки?

10. Перечислите желирующие продукты для приготовления желе: _____, _____.

11. Перечислите сырье, входящее в состав крема масляного основного «Шарлотт». _____, _____, _____,
_____.

12. Перечислите основные группы пирожных, в зависимости от выпеченных полуфабрикатов: _____, _____, _____,
_____, _____.

II Вариант

1. **Выпишите пропущенные слова:** химические разрыхлители перед использованием _____ и смешивают с _____, или _____ в воде или меланже.
2. **Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 75 г, а упек 12%.**
3. **Перечислите основные стадии приготовления сахарной помады:**
1. _____, 2. _____, 3. _____, 4. _____.
4. **Перечислите способы разрыхления дрожжевого слоеного теста:**
_____.
5. **Перечислите возможные формы пончиков.**
6. **Перечислите основное сырье для производства песочного теста:**
_____, _____, _____, _____, _____.
7. **Выпишите пропущенные слова:** для приготовления заварного теста в котел наливают воду, добавляют 1. _____ и 1. _____, доводят до 2. _____ и всыпают муку. Охлаждают до 3. _____ и добавляют 4. _____.
8. **Перечислите способы замеса пряничного теста:** _____, _____, _____.
9. **При какой температуре выпекают изделия из белково-воздушного теста?** _____.
10. **Перечислите продукты, необходимые для приготовления сахарной сырцовой мастики:** _____, _____, _____.
11. **Выпишите пропущенные слова:** Для приготовления крема глясе сахар с _____ уваривают до _____, взбивают яйца до увеличения в объеме в _____ раза, вливают горячий сироп, продолжают взбивать до охлаждения до _____ и небольшими порциями добавляют во взбитое _____.
12. **Перечислите основные группы тортов в зависимости от выпеченных полуфабрикатов:**
_____, _____, _____, _____, _____.

Ключ к тесту
I Вариант

1.	нагреть, 40-45 ⁰ С, процедить	P=3
2.	вес теста =100%, вес готового изделия 100-13=87(%) Вес готового изделия = $\frac{(80 \times 87) \times 100\%}{100} = 69,7$ (г)	P=3
3.	1.сироп для пропитка, 2. тираж, 3. инвертный сироп	P=3
4.	замес опары, замес теста	P=2
5.	открытый, закрытый, полуоткрытый	P=3
6.	мука, яйца, вода, соль.	P=4
7.	пищевую соду, кислотой, углекислого газа	P=3
8.	замес теста, подготовка масла, слоение теста	P=3
9.	белково-воздушное	P=1
10.	желатин, агар	P=2
11.	сливочное масло. молоко, яйца, сахар	P=5
12.	бисквитное. песочное, заварное, слоеное, белково-воздушное, крошковое	P=6
Итого		P=38

II Вариант

1.	просеивают, мукой. растворяют	P=3
2.	выход готового изделия 100-12 =88(%) Вес теста = $\frac{(100 \times 75) \times 100\%}{88} = 85,2$ (г)	P=3
3.	варка сиропа, охлаждение, взбивание, созревание	P=4
4.	биологический (дрожжами), физический (слоением)	P=2
5.	круглый, в виде кольца	P=2
6.	мука, масло, яйца, сахар, химические разрыхлители	P=5
7.	1. масло, соль, 2. кипения, 3. 55-60 ⁰ С 4. яйца	P=5
8.	сырцовый, заварной	P=2
9.	100-110 ⁰ С	P=1
10.	сахарная пудра, вода, желатин	P=3
11.	водой, 118-120 ⁰ С, 2,5 – 3 раза, 20 ⁰ С, масло	P=5
12.	бисквитное. песочное, слоеное, белково-воздушное, комбинированные	P=5
Итого		P=40

Библиографический список

1. Баби́ко Н. Ф. Выполнение проектов. С чего начать?: Пособие для учителей технологии. Воронеж, 2000.
2. Бачинин В. А. Духовная культура личности. М., 1988.
3. Дом и ты в нем/Под ред. Л. Г. Фильмончук. Киев; М., 1995.
4. Иляева Л. М., Симоненко В. Д., Шипицын Н. П. Творческие проекты для учащихся 5—7-ых классов по технологии обработки конструкционных материалов. Брянск, 1995.
5. Коношева Н. П. Вторая жизнь вещей: Книга для учащихся. М., 1993.
6. Левицкая Л. В., Радугина О.Г. Занятия по трудовому обучения, 6—7 класс. М., 1992.
7. Методика обучения учащихся технологии: Книга для учителя. /Под ред. В. Д. Симоненко. Брянск; Ишим, 1998.
8. Михайлов В. Н. Православная кухня. М., 1999.
9. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В. М. Казакевич, А. В. Марченко. М., 2000.
10. Примерные программы по образовательной области: «Технологиям/Школа и производство. 1998. № 1.
11. Стропова А. Русский стол. М., 1999..
12. Энциклопедия. М., 1994.