**Типовые задания для оценки освоения**

**ПМ 08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий**

**1.***Выберите один правильный ответ:*

**Дрожжи относят…………………**

1. к химическим разрыхлителям
2. к биологическим разрыхлителям
3. к механическим разрыхлителям

**2.***Выберите четыре правильных ответа:*

**Какие продукты не используются для замеса дрожжевого теста?**

а) сахар б) сметана в) сода

г) мука д) крахмал ж) дрожжи

з)соль и) вода к) уксус

**3.***Выберите один правильный ответ:*

**В каком тесте лучше протекают процессы брожения?**

1. в густом
2. жидком
3. в соленом
4. в холодном
5. в содержащем много сахара.

**4.***Выберите три правильных ответа:*

**Дрожжевое тесто считается готовым к разделке, если:**

1. масса его увеличивается в 2 раза;
2. объем 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.

**5.***Выберите пять правильных ответов:*

**Разделка дрожжевого теста включает следующие операции:**

1. взвешивание
2. измерение объема
3. деление на куски
4. отсдобка
5. формование
6. глазирование помадой
7. расстойка
8. выпечка

*6.Выберите один правильный ответ:*

**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

**7.***Выберите один правильный ответ:*

**Изделия получились бледными, причина может зависеть от:**

1. качество муки
2. содержание сахара
3. содержание соли
4. содержание ванилина
5. продолжительности замеса
6. объема изделия.

**8.***Выберите три правильных ответа:*

**Изделия имеют очень низкий объем, причина?**

1. слабая мука
2. сильная мука
3. мало соли
4. много соли
5. низкое качество дрожжей
6. недостаточное брожение.

**9.***Выберите один правильный ответ:*

**При замесе теста для пельменей и вареников его необходимо выдержать е перед использованием для того, чтобы…**

1. тесто просолилось
2. тесто стало эластичным
3. тесто стало пышным

**10**.*Выберите один правильный ответ:*

**Какое тесто приготавливают для кекса «Столичного»?**

1. дрожжевое опарное тесто
2. дрожжевое безопарное тесто
3. дрожжевое слоёное тесто

**11.***Выберите один правильный ответ:*

**Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:**

**изделия тёмно- бурые, мякиш липнет**

1. в тесто положено мало соли
2. тесто перекисло
3. в тесто положено много сахара

**12.***Выберите один правильный ответ:*

**Для крема «Шарлотт» приготавливают**

1. яично-молочный сироп
2. яично-сахарную массу
3. молочно-сахарную смесь

**13.***Выберите один правильный ответ:*

**Торт «Прага» приготавливают**

1. из бисквитного теста
2. из песочного теста
3. из слоёного теста

**14.***Выберите один правильный ответ:*

**Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.**

1. основной бисквитный п/ф.
2. масляный бисквитный п/ф.
3. бисквит «буше»

**15.***Выберите один правильный ответ:*

**Температура хранения столовых яиц?**

1. от 0 до 20 градусов
2. не выше 20 градусов
3. от 0 до – 2 градусов