

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**по ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»  
для специальности  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Составила преподаватель: Дибияева Мирена Сергеевна**

г. Георгиевск 2015 г.

## Вариант 1

1. Какова стандартная влажность муки?  
а) 14,5 %; б) 13 %; в) 16 %.
2. Как называется кратковременный промес дрожжевого теста с целью удаления избытка углекислого газа?  
а) замес; б) обминка; в) расстойка.
3. Кто является возбудителем спиртового брожения?  
а) молочнокислые бактерии; б) дрожжи; в) питьевая сода.
4. Как называется процесс перемешивания всех компонентов рецептуры до однородной массы?  
а) обминка; б) активация; в) замес.
5. Что такое клейковина?  
а) масса из водонерастворимых белков муки; б) масса из водорастворимых белков муки; в) крахмалистые вещества муки.
6. Какие компоненты входят в состав опары?  
а) вода, мука, дрожжи; б) соль, вода, мука, дрожжи; в) жир, вода, мука, дрожжи.
7. Как называется процесс внесения части сахара, жира, яиц в дрожжевое тесто во время первой обминки?  
а) отсдобка; б) активация; в) разделка.
8. Какова продолжительность брожения опары?  
а) 0,5 – 1 час; б) 2 – 2,5 часа; в) 3 – 3,5 часа.
9. Какова температура выпечки изделий из дрожжевого теста?  
а) 200 – 220 град С; б) 160 – 180 град С; в) 250 – 270 град С.
10. Какой компонент дрожжевого теста добавляют при замесе в последнюю очередь?  
а) соль; б) сахар; в) жир.
11. Как называется процесс разложения сахаров на этиловый спирт и углекислый газ?  
а) брожение; б) окисление; в) денатурация.
12. Каким способом лучше всего замешивать тесто содержащие большое количество сахара, жира и яиц?  
а) опарным; б) безопарным; в) опарным с отсдобкой.

## Вариант 2

1. При какой температуре хранятся готовые кондитерские изделия?  
а) +2 - +6 град С; б) -2 - 6 град С; в) 0 град С.
2. Для каких видов теста используется мука с содержанием клейковины 35-40 %?

- а) для песочного; б) для слоеного; в) для бисквитного.
3. Какую форму могут иметь торты массового производства?  
а) круглую; б) фигурную; в) прямоугольную.
4. Для чего в слоеное тесто добавляется лимонная кислота?  
а) для укрепления структуры белков клейковины; б) для придания вкуса; в) для разрыхления.
5. Как называются мучные кондитерские изделия с художественно отделанной поверхностью массой от 250 г?  
а) пирожные; б) торты; в) печенье.
6. Что происходит с белками при температуре выше 70 град С?  
а) денатурация; б) экстракция; в) декстринизация.
7. При какой температуре происходит клейстеризация крахмала?  
а) 50 – 60 град С; б) 90 – 100 град С; в) 110 – 120 град С.
8. Сколько выпекаются изделия из воздушного теста?  
а) 60-90 мин.; б) 15 – 20 мин.; в) 25 – 35 мин.
9. Какой разрыхлитель входит в состав медового полуфабриката:  
а) натрий двууглекислый; б) углекислый аммоний; в) дрожжи.
10. Комбинированные торты – это:  
а) бисквитно-воздушные; б) бисквитно-заварные; в) песочно-крошковые.
11. После выпечки у воздушного полуфабриката тягучий мякиш, причина недостатка:  
а) температура выпечки завышена; б) температура выпечки занижена; в) перебили тесто.
12. В состав медового полуфабриката входят:  
а) мед, сахар, яйца; б) мед, сахар, жир; в) мед, жир, патокао.

### . Вариант 3

1. Какой компонент теста, положенный в избытке придает тесту липкость?  
а) сахар; б) жир; в) соль.
2. Какой компонент теста придает изделиям сдобность, рассыпчатость?  
а) сахар; б) жир; в) соль.
3. Какие продукты перед взбиванием охлаждают?  
а) яичный белок; б) яйца; в) сливки.
4. Какие виды кондитерского теста приготавливаются взбиванием?  
а) песочное; б) бисквитное; в) воздушное.
5. Какова температура выпечки изделий из заварного теста?  
а) 190 – 220 град С; б) 160 – 180 град С; в) 230 – 250 град С.

6. Какова температура выпечки изделий из слоеного теста?  
а) 200 – 210 град С; б) 160 – 180 град С; в) 240 град С.
7. Для чего пласт из слоеного теста перед выпечкой накалывают?  
а) для предотвращения вздутий; б) для уменьшения времени выпечки; в) для получения равномерной окраски поверхности.
8. При какой температуре выпекают заготовки для пирожного «корзиночка»?  
а) 200 – 220 град С; б) 160 – 180 град С; в) 240 – 250 град С.
9. Пти-фуры бывают:  
а) сухими; б) закусочными к коктейлям; в) глазированными.
10. Какой формы может быть пирожное «Слойка»?  
а) конверт; б) бантик; в) треугольник.
11. Какие компоненты кроме сахара, яйцепродуктов и муки используют при приготовлении бисквита основного?  
а) жир; б) крахмал; в) питьевая сода.
12. Сколько выпекается заготовка для рулета бисквитного?  
а) 15 мин.; б) 25 мин.; в) 40 мин.

#### **Вариант 4**

1. Сколько хранят изделия со сливочным кремом?  
а) 36 часов; б) 72 часа; в) 6 часов.
2. Сколько хранятся изделия с заварным кремом?  
а) 6 часов; б) 36 часов; в) 72 часа.
3. Что такое тираж?  
а) сироп для промочки изделий; б) сироп для глазирования пряников; в) сироп для промочки крепленный.
4. Изделия с каким кремом хранятся максимальное количество часов?  
а) со сливочным; б) с белковым; в) с заварным кремом.
5. Как называется измельченная смесь пряностей, вносимая в пряничное тесто?  
а) сухие духи; б) ароматическая смесь; в) цедра.
6. Какое желирующее вещество обладает максимальной желирующей способностью?  
а) агар; б) желатин; в) пектин.
7. Какие из нижеперечисленных веществ обладают антикристаллизационными свойствами?  
а) патока; б) инвертный сироп; в) лимонная кислота.
8. Какие из нижеперечисленных веществ обладают ароматическими свойствами?  
а) эссенции; б) ликёры; в) коньяк.

9. Отделочные полуфабрикаты – это  
а) сироп для промочки; б) жженка; в) мастика.

10. Мастика бывает:  
а) заварной; б) желатиновой; в) молочной.

11. Карамельная масса делится на:  
а) пластичную; б) атласную; в) тянутую.

12. Перед использованием шоколад (шоколадную глазурь):  
а) коншируют; б) темперруют; в) эмульгируют.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
2. Бутейкис Н. Г., Жукова А. А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»