Министерство образования Тульской области

ГПОУ «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Для студентов 2 курса

Дневного отделения

Специальность 190117

«Повар – кондитер»

Профессиональный модуль

**ПМ 08: «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

Выполнила: Зайцева И.И.

Тула 2018

**Комплексные задания:**

**ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

Вопросы:

1.**Соотношение воды и сахара в помаде основной:**

А) 1:3

Б) 1:2

В) 1:1

2. **С какой целью просеивают муку**

А) для улучшения клейковины муки

Б) для удаления посторонних примесей

В) для уменьшения и влажности

3. **Для прослаивания в масло добавляют муку для того чтобы**

А) исчезла влага

Б) масло было пластичнее

В) лучше разминалось

4**. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто**

А) 277

Б) 265

В) 256

5. **Температура выпечки слоеного теста**

А) 180

Б) 220

В) 250

6**. Сдобное пресное тесто разделывают:**

А) выдерживают 30 минут

Б) сразу после замеса

В) после предварительного охлаждения

7. **При разделке ватрушек используют инвентарь**:

А) дисковые резцы

Б) овальные вырубки

В) круглые выемки

8. **Сочни с творогом смазывают**:

А) яйцом

Б) сметаной

В) повидлом

9**. Соотнести вид печенья и его форму**

|  |  |
| --- | --- |
| вид | форма |
| 1. косички | А) квадратики |
| 1. сдобное | Б) полумесяц |
| 1. творожное | В) овальное |

10. **При формировании пряничного теста производят**:

А) бракераж

Б) пробное формирование

В) контрольное раскатывание

11. **Что произойдет, если пласт пряничного теста будет раскатан неравномерно**

А) неравномерно пропечётся

Б) будут вздутия

В) ничего не произойдет

12. **При разделке пряничного теста рисунок наносят**:

А) кондитерской гребенкой

Б) гофрированной скалкой

В) дисковым ножом

13. **Каким способом можно разделывать песочное тесто**

А) раскатывают в пласт

Б) отсаживают из кондитерского мешка

В) выливают в формы

14. В каких случаях песочное тесто плохо раскатывается, не сохраняет форму

А) использована мука с сильной клейковиной

Б) высокая температура

В) тесто затянуто

15. **При раскатке песочного теста стол:**

А) смазывают маслом

Б) ничего не делают

В) подсыпают мукой

16. **Заварное тесто разделывают с помощью:**

А) трафарета

Б) полеты

В) кондитерского мешка

17**. Для отсаживания заварного теста используют трубочки:**

А) круглую

Б) клинообразную

В) зубчатую

18**. Основным показателем бисквитного теста является**:

А) воздушность

Б) пористость

В) упругость

19. **Бисквит не поднимается**

А) тесто плохо взбито

Б) тесто жидкое

В) тесто затянуто

20**. При какой температуре выпекают бисквит**

А) 180 – 210

Б) 200 – 220

В) 250 – 280

21. **Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:**

А) 100 градусов Б) 75 градусов

В) 45 градусов

**Ответы**

1. А
2. Б
3. А
4. В
5. А
6. А
7. В
8. А
9. 1-а; 2-в; 3-б
10. В
11. А
12. Б
13. А
14. А
15. В
16. В
17. А, В
18. Б
19. В
20. В
21. В