

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Согласовано  
Генеральный директор  
ООО «Октябрьский хлебозавод»  
\_\_\_\_\_ К.Н. Гареев  
« 30 » \_\_\_\_\_ 2024г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
\_\_\_\_\_ Г.В.Еленкин  
« 30 » \_\_\_\_\_ 2024г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол № 1 от « 30 » \_\_\_\_\_ 2024г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Г.Ф. Ямаева

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ  
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)  
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
19.01.18 АППАРАТЧИК – ОПЕРАТОР ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Разработчики: преподаватель \_\_\_\_\_ О.Н.Кучерова  
преподаватель \_\_\_\_\_ Г.Ф. Ямаева  
мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ Н.Л. Мукусова

### Общие положения

Контрольно оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля

ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основании нормативных документов:

- среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья"

- рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

- ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;

- учебный план по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

На изучение профессионального модуля ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями»

учебным планом предусмотрено 318 часов, в том числе:

лекции – 158 часов;

практические занятия – 160 часов;

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно- оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования наавтоматизированных технологических линиях
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Работы на оборудовании для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; обслуживании оборудования; выявлении и устранении дефектов, возникающих в процессе изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
Уметь	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
Знать	основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

## **Перечень видов контрольных заданий**

### **Текущий контроль:**

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

### **Промежуточный контроль:**

- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

### **Критерии оценки знаний**

Оценка знаний и умений обучающихся осуществляется по пятибалльной системе.

Результаты обучения должны соответствовать ФГОС , общим задачам дисциплины и требованиям к её усвоению. При оценке следует учитывать следующие качественные показатели ответов:

- 1) глубина ответа – соответствие требуемым теоретическим обобщениям;
- 2) осознанность ответа – соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию;
- 3) полнота ответа – соответствие объему программы дисциплины.

При оценке учитывается число и характер ошибок – существенные или несущественные.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа.

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки и опiski, допущенные по невнимательности.

### ***Критерии оценки устного и письменного ответа***

Оценка «5»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале.

Материал изложен литературным языком в определенной логической последовательности.

Оценка «4»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале.

Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

## Вариант 1

1. Из каких белков состоит клейковина муки:

- а) глиадин;
- б) глютенин;
- в) глиадин и глютенин;
- г) глиадин и казеин.

2. Какое количество яичного порошка берут для замены одного яйца масса 40 грамм:

- а) 11,2г;
- б) 20,2г;
- в) 5,9г;
- г) 10г.

3. Во время брожения делается обминка, количество обминок зависит от:

- а) влажности муки;
- б) от количества теста;
- в) от качества и количества клейковины;
- г) от качества клейковины и густоты теста:

4. С какой целью в слоеное тесто вводится кислота?

- а) для улучшения вкусовых качеств теста;
- б) для улучшения качеств клейковины;
- в) для создания кислотной среды, обеспечивающей развитие химических разрыхлителей;
- г) для улучшения слоистости.

5. Какую муку используют (по силе) для бисквита:

- а) сильная;
- б) средняя;
- в) слабая;
- г) средняя и слабая.

6. Что придает песочному тесту рассыпчатость:

- а) большое количество яиц;
- б) большое количество масла, сахара, отсутствие воды;
- в) большое количество масла;
- г) химический разрыхлитель

7. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту:

- а) корица, гвоздика, перец душистый, перец чёрный, кардамон, имбирь;
- б) корица, гвоздика, перец душистый, перец чёрный;
- в) корица, гвоздика, кардамон, имбирь;
- г) корица, перец душистый, перец чёрный, кардамон, имбирь;

8. В бисквитном тесте 25% муки заменяют крахмалом для:

- а) уменьшения количества клейковины;
- б) увеличения объема;
- в) устойчивость структуры;
- г) для пористости.

9. Чем отличается песочное тесто от пресного сдобного:

- а) отсутствие жидкости;
- б) предусматривается жидкость;
- в) большое содержание масла;
- г) большое содержание яиц.

10. Состав бисквитного теста (буше):

- а) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция
- б) мука, сахар-песок, яичные желтки, яичные белки, эссенция, кислота лимонная;
- в) мука, сахар-песок, яичные желтки, эссенция, кислота лимонная;
- г) мука, сахар-песок, яичные желтки, яичные белки, эссенция.

#### Ключ к тесту: №1

№ вопроса	Правильный ответ
1	в
2	г
3	г
4	б
5	б
6	б
7	а
8	а
9	а
10	б

#### Вариант 2

1. Меланж- это...:

- а) замороженная смесь белка и желтка;
- б) сухая яичная смесь белка и желтка;
- в) сухая смесь белка;
- г) сухая смесь желтка;

2. Из каких белков состоит клейковина муки:

- а) глиадин;
- б) глютенин;
- в) глиадин и глютенин;

г) глиадин и казеин.

3. Сколько производят обминок в дрожжевом опарном тесте:

а) 3;

б) 2-3;

в) 1-2;

г) 2.

4. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту:

а) корица, гвоздика, перец душистый, перец чёрный, кардамон, имбирь;

б) корица, гвоздика, перец душистый, перец чёрный;

в) корица, гвоздика, кардамон, имбирь;

г) корица, перец душистый, перец чёрный, кардамон, имбирь;

5. Состав заварного теста:

а) мука, масло сливочное, меланж, вода;

б) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода;

в) мука, масло сливочное, меланж, соль;

г) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода, разрыхлитель.

6. Состав бисквитного теста (с подогревом):

а) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция;

б) мука, сахар-песок, меланж, эссенция;

в) мука, крахмал, сахар-песок, меланж;

г) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция, разрыхлитель.

7. Назовите сорта пшеничной муки:

а) обойная, обдирная, сеянная;

б) крупчатка, в/с, 1/с, 2/с;

в) крупчатка, в/с, 1/с, 2/с, обойная;

г) в/с, 1/с, 2/с.

8. Что входит в опару:

а) мука, дрожжи, вода, сахар;

б) мука, яйца, дрожжи, вода, сахар;

в) мука, яйца, дрожжи, вода;

г) мука, яйца, дрожжи, вода, соль.

9. Обработка яиц:

а) проточная вода, 2% уксусная кислота;

б) проточная вода, 2% раствор соды, 0,5% раствор хлорной извести, проточная вода;

в) проточная вода, 2% раствор хлорной извести, 2% раствор соды, проточная вода;

г) проточная вода, 2% раствор соды, 2% раствор хлорной извести

10. Цель созревания бисквит:

а) для вкуса;

- б) для изменения цвета;
- в) для укрепления структуры;
- г) для пышности.

Ключ к тесту: №2

№ вопроса	Правильный ответ
1	а
2	в
3	в
4	а
5	б
6	а
7	в
8	а
9	б
10	в

Вариант 3

1. Какое количество яичного порошка берут для замены одного яйца масса 40 грамм:

- а) 11,2г;
- б) 20,2г;
- в) 5,9г;
- г) 10г.

2. Во время брожения делается обминка, количество обминок зависит от:

- а) влажности муки;
- б) от количества теста;
- в) от качества и количества клейковины;
- г) от качества клейковины и густоты теста:

3. С какой целью в слоеное тесто вводится кислота?

- а) для улучшения вкусовых качеств теста;
- б) для улучшения качеств клейковины;
- в) для создания кислотной среды, обеспечивающей развитие химических разрыхлителей;
- г) для улучшения слоистости

4. В бисквитном тесте 25% муки заменяют крахмалом для:

- а) уменьшения количества клейковины;
- б) увеличения объема;
- в) устойчивости структуры;
- г) для пористости.

5. За счет чего разрыхляется бисквит:

- а) химический способ;
- б) механический способ;
- в) биологический способ;
- г) механический и биологический способ.

6. Как определяется готовность взбитой массы:

- а) по рисунку;
- в) по запаху;
- в) по консистенции;
- г) по цвету.

7. В процессе жизнедеятельности дрожжи сбразивают сахара, превращая их:

- а) в спирт;
- б) в углекислоту;
- в) в спирт и углекислоту;
- г) в молочную кислоту.

8. При какой температуре разводят дрожжи:

- а) 10-14° С;
- б) 30-3 5°С;
- в) 40-45°С;
- г) 45-50°С.

9. Во сколько раз увеличиваются белки при взбивании с сахаром:

- а) в 5-6 раз;
- б) в 2-3 раза;
- в) в 8-10 раз;
- г) в 1-2 раза.

10. Что придает песочному тесту рассыпчатость:

- а) большое количество яиц;
- б) большое количество масла, сахара, отсутствие воды;
- в) большое количество масла;
- г) химический разрыхлитель.

#### Ключ к тесту:№3

№ вопроса	Правильный ответ
1	г
2	г
3	б
4	а
5	б
6	а

7	в
8	б
9	а
10	б

#### Вариант 4

1. Обработка яиц:

- а) проточная вода, 2% уксусная кислота;
- б) проточная вода, 2% раствор соды, 0,5% раствор хлорной извести, проточная вода;
- в) проточная вода, 2% раствор хлорной извести, 2% раствор соды, проточная вода;
- г) проточная вода, 2% раствор соды, 2% раствор хлорной извести.

2. Назвать химические разрыхлители:

- а) сода питьевая, аммоний углекислый;
- б) дрожжи, сода питьевая;
- в) дрожжи, аммоний;
- г) аммоний углекислый и соль.

3. В процессе жизнедеятельности дрожжи сбраживают сахара, превращая их:

- а) в спирт;
- б) в углекислоту;
- в) в спирт и углекислоту;
- г) в молочную кислоту.

4. Назовите сорта пшеничной муки:

- а) обойная, обдирная, сеянная;
- б) крупчатка, в/с, 1/с, 2/с;
- в) крупчатка, в/с, 1/с, 2/с, обойная;
- г) в/с, 1/с, 2/с.

5. Сухие дрожжи получают:

- а) путём просушивания прессованных дрожжей;
- б) путём выращивания чистой культуры дрожжевых грибков на питательной среде;
- в) путём замораживания прессованных дрожжей;
- г) путём замораживания и просушивания прессованных дрожжей.

6. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту:

- а) корица, гвоздика, перец душистый, перец чёрный, кардамон, имбирь;
- б) корица, гвоздика, перец душистый, перец чёрный;
- в) корица, гвоздика, кардамон, имбирь;
- г) корица, перец душистый, перец чёрный, кардамон, имбирь.

7. При какой температуре замешивают песочное тесто:

- а) 20°C;
- б) 35°C;
- в) 15°C;
- г) 30°C.

8. Состав бисквитного теста (буше):

- а) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция
- б) мука, сахар-песок, яичные желтки, яичные белки, эссенция, кислота лимонная;
- в) мука, сахар-песок, яичные желтки, эссенция, кислота лимонная;
- г) мука, сахар-песок, яичные желтки, яичные белки, эссенция.

9. Состав заварного теста:

- а) мука, масло сливочное, меланж, вода;
- б) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода;
- в) мука, масло сливочное, меланж, соль;
- г) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода, разрыхлитель.

10. Для чего в пряничном тесте 50% пшеничной муки заменяют ржаной:

- а) для улучшения цвета;
- б) для вкуса;
- в) для улучшения качества пряников;
- г) для аромата.

Ключ к тесту: №4

№ вопроса	Правильный ответ
1	б
2	а
3	в
4	в
5	а
6	а
7	а
8	б
9	б
10	в

Вариант 5

1. Исследования сырья и готовых изделий производят:

- а) органолептическим методом;
- б) лабораторным методом;
- в) органолептическим и лабораторным методом;

г) физико-химическим методом.

2. В состав миндального теста входят:

- а) мука, сахар, ядро миндаля, яичные белки;
- б) мука, сахар, яйцо, ядро миндаля;
- в) сахар, яйцо, ядро миндаля, соль;
- г) мука, ядро миндаля, яичные белки.

3. Состав заварного теста:

- а) мука, масло сливочное, меланж, вода;
- б) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода;
- в) мука, масло сливочное, меланж, соль;
- г) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода, разрыхлитель.

4. Состав бисквитного теста (с подогревом):

- а) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция;
- б) мука, сахар-песок, меланж, эссенция;
- в) мука, крахмал, сахар-песок, меланж;
- г) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция, разрыхлитель.

5. До какой температуры охлаждают массу для заварного теста:

- а) 50-60°C;
- б) 30-40°C;
- в) 60-70°C;
- г) 20-30°C.

6. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту:

- а) корица, гвоздика, перец душистый, перец чёрный, кардамон, имбирь;
- б) корица, гвоздика, перец душистый, перец чёрный;
- в) корица, гвоздика, кардамон, имбирь;
- г) корица, перец душистый, перец чёрный, кардамон, имбирь;

7. Сколько часов длится брожение дрожжевого теста безопасным способом:

- а) 1-2 часа;
- б) 5-6 часов;
- в) 3-4 часа;
- г) 2 часа.

8. Назовите стандартную влажность муки?

- а) 18,5%
- б) 14,5%
- в) 9%
- г) 16%

9. При какой температуре клейстеризуется крахмал:

- а) 100°C;
- б) 65°C;
- в) 30°C;
- г) 45°C.

10. Что придает песочному тесту рассыпчатость:

- а) большое количество яиц;
- б) большое количество масла, сахара, отсутствие воды;
- в) большое количество масла;
- г) химический разрыхлитель.

Ключ к тесту: №5

№ вопроса	Правильный ответ
1	в
2	а
3	б
4	а
5	в
6	а
7	в
8	б
9	б
10	б

Вариант 6

1. Состав вафельного теста:

- а) мука, яйца, соль, разрыхлитель;
- б) мука, яйца, сахар, разрыхлитель;
- в) мука, яйца, соль, вода, разрыхлитель;
- г) мука, яйца, сахар, соль, вода, разрыхлитель.

2. Меланж - это...:

- а) замороженная смесь белка и желтка;
- б) сухая яичная смесь белка и желтка;
- в) сухая смесь белка;
- г) сухая смесь желтка

3. Сухие дрожжи получают:

- а) путём просушивания прессованных дрожжей;
- б) путём выращивания чистой культуры дрожжевых грибов на питательной среде;
- в) путём замораживания прессованных дрожжей;

г) путём замораживания и просушивания прессованных дрожжей.

4. Что придает песочному тесту рассыпчатость:

- а) большое количество яиц;
- б) большое количество масла, сахара, отсутствие воды;
- в) большое количество масла;
- г) химический разрыхлитель

5. Что входит в опару:

- а) мука, дрожжи, вода, сахар;
- б) мука, яйца, дрожжи, вода, сахар;
- в) мука, яйца, дрожжи, вода;
- г) мука, яйца, дрожжи, вода, соль.

6. Назвать химические разрыхлители:

- а) сода питьевая, аммоний углекислый;
- б) дрожжи, сода питьевая;
- в) дрожжи, аммоний;
- г) аммоний углекислый и соль.

7. За счет чего разрыхляется бисквит:

- а) химический способ;
- б) механический способ;
- в) биологический способ;
- г) механический и биологический способ.

8. Как определяется готовность взбитой массы:

- а) по рисунку;
- в) по запаху;
- в) по консистенции;
- г) по цвету.

9. С какой целью в слоеное тесто вводится кислота?

- а) для улучшения вкусовых качеств теста;
- б) для улучшения качества клейковины;
- в) для создания кислотной среды, обеспечивающей развитие химических разрыхлителей;
- г) для улучшения слоистости.

10. Во время брожения делается обминка, количество обминок зависит от:

- а) влажности муки;
- б) от количества теста;
- в) от качества и количества клейковины;
- г) от качества клейковины и густоты теста:

Ключ к тесту: №6

№ вопроса	Правильный ответ
1	в
2	а

3	а
4	б
5	а
6	а
7	б
8	а
9	б
10	г

Экзаменационные билеты  
по МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий  
профессия 19.01.04 Пекарь

Билет №1

1. Приготовление песочного теста
2. Подготовка муки к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №2

1. Приготовление бисквитного теста.
2. Меланж подготовка к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №3

1. Приготовление заварного теста
2. Подготовка яиц к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №4

1. Приготовление пресного теста.
2. Подготовка молочных продуктов к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №5

1. Приготовление пресного слоёного теста.
2. Виды красителей, подготовка к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №6

1. Приготовление пресного сдобного теста.
2. Вкусовые продукты использование, требования к качеству и хранение.

Билет №7

1. Приготовление воздушного теста.
2. Ароматизаторы использование, требования к качеству и хранение.

Билет №8

1. Приготовление миндального теста.
2. Газообразующая способность муки.

Билет №9

1. Приготовление теста для овсяного печенья.
2. Биологический способ разрыхления теста.

Билет №10

1. Приготовление пряничного теста заварным способом.
2. Клейковина, влияние на структуру теста.

Билет №11

1. Приготовление вафельного теста.
2. Влажность муки, влияние на качество теста.

Билет №12

1. Приготовление теста для кексов.
2. Крахмал подготовка к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №13

1. Приготовление дрожжевого теста с «отсдобкой».
2. Механический способ разрыхления теста.

Билет №14

1. Приготовление бисквитного полуфабриката пониженной калорийности.
2. Сахар-песок подготовка к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №15

1. Приготовление песочного полуфабриката пониженной калорийности.
2. Мёд подготовка к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №16

1. Приготовление дрожжевого теста с отварными овощами.
2. Пряности подготовка к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №17

1. Приготовление бисквитного теста.
2. Подготовка муки к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №18

1. Приготовление заварного теста.
2. Влажность муки, влияние на качество теста.

Билет №19

1. Приготовление пресного слоёного теста.
2. Подготовка яиц к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №20

1. Приготовление воздушного теста.

2. Сахар-песок подготовка к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №21

1. Приготовление миндального теста.
2. Биологический способ разрыхления теста.

Билет №22

1. Приготовление песочного теста.
2. Меланж подготовка к производству, использование, требования к качеству и хранение.

Билет №23

1. Приготовление пряничного теста сырцовым способом.
2. Клейковина, влияние на структуру теста.

Билет №24

1. Приготовление теста для затяжного печенья.
2. Газообразующая способность муки.

Билет №25

1. Приготовление теста для сахарного печенья.
2. Химический способ разрыхления теста.