

1 вариант.

Блок А. Тестовые задания по профессиональному модулю ПМ. 02 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

1. Указать, предусмотрено ли технологией приготовления пищи добавление специй «шафран» для приготовления крема сливочного?

- а) не предусмотрено;
- б) предусмотрено

2. Продолжить предложение

Для приготовления 1 кг фарша несладкого количество добавляемого соуса...

- а) 100 - 150 г;
- б) 80 г ;
- в) 50 г

3. Указать, относится ли цедра , конфитюр, цукаты к сладким начинкам для мучных изделий ?

- а) относится;
- б) не относится;

4. Продолжить предложение

Перед глазировкой помадку разогревают на водяной бане до температуры

- а) 70°C.
- б) 50°C.
- в) 30°C.
- г) 90°C.

5. Выбрать ингредиенты для приготовления сиропа.

- а) фруктовая вода;
- б) патока с водой;
- в) смесь сахара-песка с водой

6. Перечислить основные виды кондитерского сырья.

- а) мука , сахар-песок , сливочное масло, яйца;
- б) мука, сливочное масло;
- в) мука, сахар-рафинад, яйца.

7. Продолжить предложение

Для белкового сырцового крема яичные белки сначала.....

- а) взбивают.
- б) охлаждают.
- в) нагревают.
- г) вымешивают.

8. Выбрать верную Влажность муки согласно стандарта

- А) 14.5%-15%; б) 12%; в) 10%. Г) 25

9. Выбрать из какого вида теста изготавливают «Ватрушки «Венгерские»?

- а) из дрожжевого слоёного.
- б) из сдобного пресного .
- в) из дрожжевого теста опарным способом.

10. Указать, для чего используется патока?

- а) при приготовлении помады ;
- б) для приготовления сиропа.
- в) Для приготовления крема.

11. Указать, процент усвоения белков муки организмом человека

- а) 30%. б) 60%. в) 60-69%. г) 75-89%. д) 45-57%.

12. Указать основной компонент всех изделий из теста

- а) мука. б) сахар в) жиры г) яйца

13. Указать используемые машины для замеса теста.

- а) блендер;

- б) миксер;
 - в) тестомесильные
14. Указать способы разрыхления теста.
- а) механический;
 - б) биологический,
 - в)химический
15. Указать оптимальную температуру развития дрожжей.
- а)20°C.
 - б)32°C.
 - в)40°C.
 - г)45°C.
16. Какое тесто приготавливается для вареников с творожным фаршем?
- а)пресное;
 - б)дрожжевое;
 - в)пресное сдобное.
- 17Выбрать крупу, добавляемую при приготовлении сырников, запеканки из творога?
- а) пшеничную;
 - б) гречневую;
 - в)манную.
18. Указать отличие приготовления пудинга от запеканки?
- а) способом тепловой обработки;
 - в) температурой тепловой обработки.
19. Указать, что происходит с белками муки при добавлении жидкости?
- а) «поднимаются»;
 - б) набухают.
 - в)клеистеризуются.
20. Указать, как определить окончание замеса теста?
- а)тесто перестает быть липким , легко отстает от стенок посуды и рук
 - б)увеличивается в объеме.
 - в) приобретает однородную консистенцию.
21. Указать, к чему приводит увеличение продолжительности замеса песочного теста?
- а) к получению теста неоднородной консистенции.
 - б) к получению тугого теста
 - в) к получению затянутого теста.
- 22.Указать, может ли пресное сдобное тесто являться основой для приготовления коржей для тортов и пирожных?
- а) не является; б) является.
23. Указать температуру выпечки бисквитного полуфабриката.
- а) 220°C. б) 200°C. в)170 - 180°C.
24. Указать, добавляется жидкость при приготовлении песочного полуфабриката? а)не добавляется; б) добавляется
25. Указать, основополагающие компоненты при приготовлении воздушного теста.
- а)яйца,сахар-рафинад;
 - б) яйца, сахарная пудра;
 - в) яйца, сахар-песок.
26. Перечислить ингредиенты, относящиеся к ароматическим добавкам
- а) какао.
 - б) приправы.
 - в) пряности.
 - г) сиропы.
27. Указать основные показатели качества теста
- а) пористость. б) рыхлость. в) упругость. г) консистенция.

28.Продолжить предложение
Сдобу обыкновенную формуют в виде

- а) плюшки.
- б) рогалика.
- в) устрицы.
- г) вертушки.

29. Указать характер применения фруктов и цукатов.

- а)украшают поверхность изделий,
- б) для начинки
- в) для прослаивания изделий.

30. Указать какой вид теста используется из муки с низким содержанием сырой клейковины, т.е. «слабую»

- а)песочное.
- б) дрожжевое.
- в) сдобное пресное. г) пресное.

Блок В. Заполнить таблицу (используя нормативно- технологическую документацию):

Нормы выработки на хлебобулочные, мучные, кондитерские и кулинарные изделия кондитерских цехов предприятий общественного питания

№	Наименование изделий	Ед. изм.	Выход готового изделия	Норма выработки на 1 час
1.	Булочка школьная, домашняя, ванильная, чайная и др.			
2.	Булочка с орехами, тмином, маком			
3.	Булочка с наполнителями			
4.	Булочка «Веснушка»			
5.	Плюшка московская			
6.	Булочка майская			
7.	Булочка слоеная с повидлом и маком			
8.	Сдоба фигурная, детская, слоеная с творогом, кремом			
9.	Булочка домашняя, дорожная, ванильная, лимонная			
10.	«Шпилька», «Подковка», «Ёрш»			
11.	Булочка, глазированная помадкой			
12.	Плюшка московская			
13.	Плюшка новомосковская			
14.	Батон Ладожский			
15.	Баурсаки			
16.	Беляш рыбный			
17.	Беляш мясной			
18.	Ватрушки с творогом, повидлом			
19.	Ватрушки слоеные с творогом, повидлом			
	Валованы			
20.	Кулебяка весовая: - с мясом			

Блок С. Перечислить последовательность операций при выполнении заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

2 вариант.

Блок А. Тестовые задания по профессиональному модулю ПМ. 02 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

1. Указать, для чего используется помадка?
 - а) для отделки поверхности кондитерских изделий;
 - б) пропитки кондитерских изделий.
2. Выбрать верное назначение фруктовой начинки.
 - а) для украшения;
 - б) используется для склеивания и смазывания пластов при изготовлении тортов и пирожных;
3. Указать, чем не характеризуются крема?
 - а) низкокалорийностью;
 - б) отличными вкусовыми качествами,
 - в) высокой калорийностью,
 - г) пластичностью
4. Указать, для приготовления крема какой процентной жирности используются сливки?
 - а) 10%-ной жирности;
 - б) 20 %-ной жирности;
 - в) 35% -ной жирности
5. Указать, что входит в состав крема из сыра?
 - а) сыр плавленый , молоко, масло растительное;
 - б) сыр.
 - в) творог.
6. Указать, при приготовлении кондитерских изделий что придает им наличие яиц?
 - а) вязкость;
 - б) эластичность;
 - в) пористость
7. Указать, из чего готовят масло сливочное?
 - а) из молока;
 - б) из сливок
8. Указать, для чего используют маргарин в кондитерском производстве?
 - а) для склеивания кондитерских изделий;
 - б) для кремов
 - в) замеса теста.
9. Указать, каким сырьём являются пищевые красители
 - а) компонентом;
 - б) пищевой добавкой;
 - в) стабилизатором.
10. Выбрать к какому типу разрыхлителей относятся дрожжи
 - а) биологическим
 - б) химическим
 - в) биохимическим
11. Выбрать, способ разрыхления используют при изготовлении бисквитного , заварного, белкового теста?
 - а) механический способ;
 - б) автоматический способ
12. Что используется при химическом способе разрыхления?
 - а) химические разрыхлители;
 - б) биодобавки;
 - в) дрожжи
13. Продолжить предложение
За счёт процесса брожения дрожжевое тесто увеличивается в

- а) в 5 раз.
 - б) в 2-3 раза.
 - в) в 4 раза.
14. Указать, влияет ли качество муки на процесс брожения?
- а) не влияет;
 - б) влияет.
15. Продолжить предложение
При взбивании яичных белков на сколько они увеличиваются в объеме.....
- а) в 5 - 7 раз;
 - б) в 2 раза;
 - в) в 4 раза
16. Указать, технология приготовления сахарного пудинга предусматривает наличие ингредиента «ванильные сухари»?
- а) предусматривает;
 - б) не предусматривает
17. Указать, что вводят в вафельное тесто для пористости?
- а) вводят уксус;
 - б) вводят дрожжи;
 - в) вводят разрыхлители.
18. Указать, какие компоненты являются особенно важными при приготовлении пряничного теста?
- а) большое количество сахара-песка и разных пряностей;
 - б) сахара-песка;
 - в) пищевой соды
19. Указать, что способствует получению рассыпчатых изделий из песочного теста?
- а) наличие в тесте большого сахара-песка
 - б) отсутствие воды.
 - в) наличие в тесте большого количества масла,
20. Указать преимущество бисквитного полуфабриката?
- а) бисквит имеет легкую и пышную текстуру;
 - б) быстро готовится;
 - в) хорошие вкусовые качества
21. Продолжить предложение
Масса пирожных составляет
- а) 250 г
 - б) 200 г;
 - в) от 17 до 110 г
22. Продолжить предложение
Группы пирожных и тортов подразделяются на.....
- а) бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые;
 - б) простое и сложное
23. Указать, как подразделяются торты по сложности приготовления?
- а) массового производства,
 - б) литерные, фигурные, фирменные;
 - в) простое и сложное
24. Продолжить предложение
Хранение и транспортирование пирожных и тортов осуществляется в соответствии
- а) с предписанием;
 - б) осуществляется в соответствии с требованиями отраслевого стандарта;

25. Указать, что должно быть расположено на коробках с тортами и ящиках с пирожными ?

а) печать;

б) должна быть маркировка;

26. Указать, что представляет собой сахарная мастика и марципан?

а) представляет собой вязкую пластичную массу, похожую на пластилин;

б) посыпку

27. Перечислить верные виды мастик.

а) сахарная сырцовая мастика,

б) молочная сырцовая мастика,

в) сахарная заварная мастика;

г) шоколадная мастика

28. Указать назначение использования марципана

а) в виде крема;

б) используют для украшений в виде фигурок,

29. Продолжить предложение

Приготовление карамели заключается в.....

а) уваривание сахарного сиропа до температуры 150 - 163 °С ;

б) уваривании патоки

30. Наиболее распространенный вид крема для украшения изделий.

а) сливочный;

б) белковый,

Блок В. Заполнить таблицу (используя нормативно- технологическую документацию):

Нормы выработки на хлебобулочные, мучные, кондитерские и кулинарные изделия кондитерских цехов предприятий общественного питания

№	Наименование изделий	Ед. изм.	Выход готового изделия	Норма выработки на 1 час
39.	Рожок песочный с маком			
40.	Рожок слоеный с повидлом			
41.	Сочни с творогом			
42.	Слойка с повидлом			
43.	Слойка свердловская			
44.	Слойка свердловская			
45.	Тесто пельменное			
46.	Тесто дрожжевое:			
	- простое			
	- сдобное			
	Тесто песочное			
	Яблоки в слойке			
47.	Хлеб подовый весовой			
48.	Бисквит весовой			
49.	Бисквит с повидлом			
	Бисквит штучный			
50.	Бисквит штучный			
51.	Бисквит штучный			
52.	Кексы			
53.	Кекс весенний			
54.	Кекс майский:			
	- весовой			
55.	- штучный			
56.	Кекс кондитерский:			

57.	- весовой - штучный Кекс столичный:			
58.	- весовой - штучный Кекс творожный Кекс шахматный Коврижка с повидлом			
59.	Коврижка:			
60.	- с повидлом			
61.	- медовая без начинки			
62.	Коврижка весовая:			
	- с повидлом			

Блок С. Описать последовательность технологических операций при выполнении заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Форма листов для ответа.

БЛАНК ОТВЕТОВ

ВАРИАНТ № _____

Фамилия, имя _____

Курс, группа № _____

Дата «____» _____ 20 ____ г. Подпись _____

Блок А.

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										
Вопрос	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ										
Вопрос	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ответ										

Блок В.

Блок С.