**Задания для дифференцированного зачета**

**по МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**Задание №1**

**1.** Опишите технологию приготовления дрожжевого теста.

2. Опишите организацию рабочего места кондитера при приготовлении отделочных полуфабрикатов.

3. Опишите пороки дрожжевых изделий, если клейковина муки слабая?

**Задание № 2**

1. Опишите технологию приготовления заварок.

2. Опишите технологию приготовления бисквитных нарезных и бисквитных штучных пирожных.

3. Булочки из дрожжевого теста маленького объема, с трещинами по бокам или сверху. Укажите причины данного порока?

**Задание №3**

1. Опишите технологию приготовления пшеничного хлеба.

2. Опишите технологию приготовления пирожных « Буше». Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных.

3. Что необходимо сделать, чтобы песочное тесто для изделий было более рассыпчатым и нежным?

**Задание №4**

1. Опишите технологию приготовления штучных булочных изделий.

2. Опишите технологию приготовления кексов.

3. Перечислите правила покрытия поверхности торта помадой

**Задание № 5**

1. Опишите технологию приготовления сдобного печенья.

2. Опишите технологию приготовления песочно-нарезных и песочно-штучных пирожных.

3. Укажите, какие изменения происходят при выпечке дрожжевого теста?

**Задание № 6**

1. Опишите значение пищевых добавок и улучшителей муки, их использование.
2. Опишите технологию приготовления пирожного «Корзиночка». Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных.
3. Перечислите правила покрытия поверхности торта помадой

**Задание № 7**

1. Опишите технологию приготовления воздушного теста.

2. Опишите технологию приготовления слоеных нарезных пирожных. Требования к качеству. Органолептическое определение качества пирожных.

3. Укажите, какие изменения происходят при выпечке дрожжевого теста?

**Задание № 8**

1. Опишите технологию приготовления заварного теста.
2. Опишите технологию приготовления слоеных штучных пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных.
3. Опишите пороки дрожжевых изделий, если клейковина муки слабая?

**Задание № 9**

1. Опишите технологию приготовления пресного слоеного теста.
2. Опишите технологию приготовления заварных пирожных. Требования к качеству, Органолептическое определение качества пирожных.
3. Булочки из дрожжевого теста маленького объема, с трещинами по бокам или сверху. Укажите причины данного порока?

**Задание № 10**

1. Опишите технологию приготовления бисквитного теста.

2. Опишите технологию приготовления ржано-пшеничного хлеба.

3. Булочки из дрожжевого теста маленького объема, с трещинами

по бокам или сверху. Укажите причины данного порока?

**Задание № 11**

1. Опишите технологию приготовления песочного теста.
2. Опишите технологию приготовления пшенично-ржаного хлеба.
3. Укажите причину кисло-спиртового запаха в выпеченных сдобных булочках.

**Задание № 12**

1. Опишите технологию приготовления пряничного теста 2 способами.
2. Опишите технологию приготовления воздушных пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных.
3. Укажите причину вязкого и влажного мякиша в сдобных выпеченных изделиях.

**Задание № 13**

1. Опишите технологию приготовления и оформления пряников и коврижек.
2. Опишите технологию приготовления крошковых пирожных. Требования к качеству.
3. Укажите, отчего тесто сдобное при разделке рвется и плохо формуется.

**Задание № 14**

* 1. Опишите разновидности сиропов. Технология приготовления сиропа инвертного, тиражного и для промочки.
  2. Опишите технологию приготовления пирожных с

использованием современных отделочных полуфабрикатов.

3. Перечислите, от чего образуются притиски на боковой поверхности печеных изделий.

**Задание № 15**

1. Опишите технологию приготовления помады основной, шоколадной, молочной.
2. Опишите технологию приготовления фруктовых тортов.
3. Перечислите причины сухости и жесткости готовых изделий из слоеного теста.

**Задание № 16**

1. Опишите технологию приготовления крема сливочного основного, крема «Нового».
2. Опишите технологию приготовления обезжиренных тортов.
3. Перечислите сырье для приготовления бисквитного теста.

**Задание № 17**

1. Опишите технологию приготовления кремов белкового сырцового, белкового заварного, крема из сливок.

2. Опишите технологию приготовления фруктовых пирожных.

3. Перечислите, от чего образуются притиски на боковой поверхности печеных изделий.

**Задание № 18**

1. Опишите технологию приготовления сырцовой глазури. Требования к качеству, органолептическое определение качества глазурей.
2. Опишите технологию приготовления обезжиренных пирожных.
3. Укажите, отчего тесто сдобное при разделке рвется и плохо формуется.

**Задание № 19**

1. Опишите технологию приготовления сахарной, молочной и заварной мастики. Требования к качеству мастик.
2. Опишите о безопасных условиях эксплуатации теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.
3. Перечислите добавки, которые используют для стабилизации белковых кремов.

**Задание № 20**

1. Опишите технологию приготовления посыпок: посыпок из выпеченных полуфабрикатов, Сахаристых посыпок, шоколадных посыпок. Требования к качеству посыпок.

2. Опишите технологию приготовления тортов с использованием современных отделочных полуфабрикатов.

3. При формовании бисквитных тортов остались обрезки бисквитного полуфабриката. Предложите их использование.

**Задание № 21**

1. Опишите технологию приготовления шоколадной посыпки и требования к качеству посыпок.
2. Опишите требования к качеству готовых мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка готовых изделий.
3. Определите, каким способом лучше приготовить пряничное тесто для продления срока хранения изделий.

**Задание № 22**

1. Опишите технологию приготовления бисквитных тортов.
2. Опишите технологию приготовления и оформления печенья. Требования к качеству готового печенья.
3. Предприятие ОП получило муку со слабой клейковиной. Ваши предложения по ее использованию.

**Задание № 23**

1. Опишите технологию приготовления песочных тортов.
2. Опишите требования к качеству готовых пряников и коврижек.
3. При выпечке полуфабриката для пирожных «Корзиночка» лист накренился и часть полуфабрикатов деформировалась. Ваши предложения по их переработке.

**Задание № 24**

1. Опишите технологию приготовления слоеных тортов.
2. Опишите требования к качеству бисквитного полуфабриката. Органолептическая оценка бисквита.
3. По окончанию работы в кондитерском цехе осталось неиспользованным 1,5кг меланжа размороженного. Ваши предложения по его использованию.

**Задание № 25**

1. Опишите технологию приготовления воздушных тортов.
2. Опишите требования к качеству готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Правила проведения бракеража готовых хлебобулочных изделий и хлеба, органолептическое определение качества готовых изделий.
3. Перечислите причины «закала» выпеченных изделий.