

XIV Всероссийский фестиваль методических разработок
"Конспект урока"
2020 год

Ханяева Светлана Григорьевна

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Московский образовательный комплекс им. В. Талалихина

г. Москва

Контрольно-оценочные средства для промежуточного контроля
Зачет по МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий

Вопросы	Ответы
1. Если изделие оформляют белковым сырцовым кремом, то они требуют:	1) Замораживания 2) <u>Колеровки в печи при температуре 200...220°C.</u> 3) Колеровка в печи при температуре 100...110°C.
2. Какие способы производства белкового крема вам известны?	1) <u>Сырцовый.</u> 2) Сбивной. 3) Ускоренный. 4) <u>Заварной.</u>
3. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката вы знаете?	1) <u>Бисквитные</u> 2) <u>Песочные</u> 3) Дрожжевые 4) Желейные
4. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?	1) 10 – 12г 2) <u>45 – 50г</u> 3) <u>70 – 80г</u> 4) 140 – 150г
5. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.	1) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты. 2) Пропитка песочного полуфабриката сиропом. 3) <u>Склеивание песочных пластов масляным кремом.</u> 4) Склеивание песочных пластов белковым кремом. 5) <u>Отделка поверхности.</u>
6. Выберите операции, неприменяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.	1) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты. 2) Пропитка бисквитного полуфабриката 3) Склеивание бисквитных пластов



XIV Всероссийский фестиваль методических разработок
"Конспект урока"
 2020 год

	<p>масляным кремом.</p> <p>4) <u>Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.</u></p> <p>5) <u>Отделка поверхности.</u> <u>Отделка боковой поверхности.</u></p>
7. Песочное тесто замешивают из продуктов	<p>1) <u>мука, масло сливочное, сахар, яйца, соль, химические разрыхлители</u></p> <p>2) мука, молоко, сахар, яйца, соль, химические разрыхлители</p> <p>3) мука, жженка, жир, яйца, соль, химические разрыхлители</p> <p>4) мука, масло сливочное, сахар, яйца, соль, биологические разрыхлители</p>
8) Для приготовления курника используют полуфабрикаты:	<p>1) тесто слоеное пресное, блинчики выпеченные, фарш творожный</p> <p>2) тесто слоеное пресное, фарш куриный с рисом и яйцами</p> <p>3) тесто сдобное пресное, блинчики выпеченные, фарш куриный</p> <p>4) <u>тесто слоеное пресное, блинчики выпеченные, фарш куриный, фарш грибной, фарш рисовый</u></p>
9. Определите вид теста и название изделия по данному набору продуктов: мука, сахарная пудра, масло сливочное, яйца, ванильная пудра, меланж для смазки.	<p>1) <u>Песочное тесто, печенье круглое</u></p> <p>2) <u>Сдобное пресное тесто, сочни с творогом</u></p> <p>3) <u>Заварное тесто, кольца воздушные</u></p>
10. Технология приготовления бисквита «Буше» состоит из стадий:	<p>1) <u>взбивание белков, взбивание желтков, соединение взбитых желтков, белков и муки</u></p> <p>2) взбивание белков, прогревание желтков, соединение желтков, белков и муки</p> <p>3) взбивание белков, прогревание желтков, соединение желтков, белков, муки и крахмала</p> <p>4) взбивание яиц, соединение взбитых яиц, крахмала и муки</p>
11. Выберите сырье, которое используется для приготовления пирожных макарунс	<p>1) <u>мука пшеничная;</u></p> <p>2) <u>сахарная пудра;</u></p> <p>3) <u>яйца;</u></p> <p>4) <u>яичные белки;</u></p> <p>5) <u>миндальная пудра;</u></p> <p>6) <u>крахмал;</u></p> <p>7) <u>сахар-песок;</u></p> <p>8) <u>эссенция</u></p>
12. Воздушный полуфабрикат выпекают	<p>1) при 110⁰С 35 минут;</p> <p>2) при 150⁰С 25 минут;</p> <p>3) <u>при 100..110⁰С 40-60 минут;</u></p> <p>4) при 120⁰С 40-60 минут</p>



XIV Всероссийский фестиваль методических разработок
"Конспект урока"
 2020 год

13. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?	<ol style="list-style-type: none"> 1) От вида выпеченного полуфабриката. 2) От времени года. 3) <u>От вида отделочного полуфабриката.</u> 4) <u>От размера пирожных</u>
14. Какие продукты образуются при сбраживании сахаров в присутствии дрожжей?	<ol style="list-style-type: none"> 1) <u>спирт и углекислый газ;</u> 2) углекислый газ, вода и спирт; 3) аммиак, углекислый газ; 4) молочная кислота и спирт
15. Выберите, какие полуфабрикаты используют для приготовления бисквитных пирожных со сливочным кремом	<ol style="list-style-type: none"> 1) <u>бисквит;</u> 2) крем белковый заварной; 3) <u>сироп для пропитки;</u> 4) <u>начинка фруктовая;</u> 5) сахарная пудра; 6) <u>крем сливочный</u>
16. Расположите в правильной последовательности операции формования пирожного «Корзиночка с белковым кремом»	<ol style="list-style-type: none"> 1) «отсаживание» белкового крема в корзиночку; 2) посыпка сахарной пудрой поверхности пирожного; 3) наполнение корзиночки фруктовой начинки; 4) украшение пирожного сливочным кремом, фруктами и цукатами. <p style="text-align: center;">Ответ: 3, 1, 2, 4</p>
17. Выберите, какие технологические приемы используют для заполнения пирожного «Трубочка заварная с кремом»	<ol style="list-style-type: none"> 1) разрезание по горизонтали на две части; 2) боковой надрез по горизонтали; 3) <u>боковой прокол;</u> 4) верхний прокол;
18. Выберите, какие полуфабрикаты используют для приготовления пирожного «Опера»	<ol style="list-style-type: none"> 1) <u>миндальный бисквит;</u> 2) крем белковый заварной; 3) сироп для пропитки; 4) <u>шоколадный ганаш;</u> 5) сахарная пудра; 6) <u>крем кофейный;</u>
19. Расположите в правильной последовательности операции формования чизкейка «Нью-Йорк»	<ol style="list-style-type: none"> 1) приготовление крема; 2) выпекание песочной основы в жарочном шкафу; 3) смешивание измельченного печенья с растопленным сливочным маслом; 4) выдерживание чизкейка для укрепления структуры; 5) выпекание основы с начинкой. <p style="text-align: center;">Ответ: 3, 2, 1, 5, 4</p>
20. Сухая закваска, используемая при приготовлении хлеба из ржаной муки, позволяет	<ol style="list-style-type: none"> 1) <u>перейти на быстрое приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 мин</u> 2) <u>улучшает вкус и аромат, повышает эластичность мякиша;</u> 3) <u>увеличивает объемность и пористость хлеба, продлевает свежесть.</u>
21. Если при замесе теста используют муку крупного помола, необходимо	<ol style="list-style-type: none"> 1) замешать тесто без изменений рецептуры; 2) увеличить его закладку в тесто;



XIV Всероссийский фестиваль методических разработок
"Конспект урока"
 2020 год

	3) <u>увеличить влажность и продолжительность замеса теста.</u>
22. Для промачивания нижнего пласта в двухслойных пирожных и тортах используют	1) 30% сиропа от нормы; 2) <u>40 % сиропа от нормы;</u> 3) 50 % сиропа от нормы.
23. Для промачивания среднего пласта в трехслойных пирожных и тортах используют	1) 40% сиропа от нормы; 2) 25 % сиропа от нормы; 3) <u>35 % сиропа от нормы</u>
24. В приготовлении бисквитно-кремовых пирожных для склеивания пластов используют	1) 40% крема от нормы; 2) <u>35 % крема от нормы;</u> 3) 55 % крема от нормы.
25. Расположите в правильной последовательности операции формования торта «Прага»	1) глазирование шоколадной помадой; 2) грунтование боковых сторон и поверхности повидлом; 3) выпекание бисквита круглой формы; 4) приготовление помады основной с какао; 5) приготовление крема «Пражский»; 6) украшение поверхности; 7) разрезание бисквита на пласты; 8) охлаждение полуфабриката. 9) прослаивание пластов кремом «Пражский» Ответ: 3, 4, 5, 7, 9, 8, 2, 1, 6.
26. Выберите, какие полуфабрикаты не используют для приготовления изделий пониженной калорийности	1) бисквит с фруктовыми наполнителями; 2) <u>крем сливочный основной;</u> 3) начинка фруктовая; 4) крем на растительных сливках; 5) творожный крем; 6) <u>марципан</u>
27. В европейской практике смесь безе с орехами называется:	1) сабле; 2) <u>даккуаз;</u> 3) пралине 4) штрейзель.
28. Открытый французский пирог из песочного теста называется:	1) <u>киш;</u> 2) <u>тарт;</u> 3) <u>пай;</u> 4) чизкейк.
29. Выберите, какие продукты не используют для приготовления маффинов:	1) кефир; 2) йогурт; 3) масло растительное; 4) <u>дрожжи;</u> 5) сметана 6) <u>патока</u>
30. Выберите, какие технологические приемы используют для приготовления штруделя с яблоками	1) приготовление опары; 2) <u>замешивание теста;</u> 3) пластование теста; 4) <u>формование изделия;</u> 5) <u>приготовление начинки</u>
31. Расположите в правильной последовательности операции приготовления	1) тесто формуют на кондитерских листах в виде заготовок круглой или овальной формы;



XIV Всероссийский фестиваль методических разработок
"Конспект урока"
2020 год

тюлипного теста	2) сливочное масло растапливают; 3) выпекают при температуре 200...230 ⁰ С; 4) взбивают яичные белки и сахарную пудру; 5) горячему полуфабрикату придают форму трубочки или конуса; б) белковую смесь соединяют с мукой и растопленным сливочным маслом. Ответ: 4, 2, 6, 1, 3, 5.
32. Для приготовления сахарного теста основные компоненты – мука, сахар, молоко используют в соотношении	1) 1:2:1; 2) 1:0,5:2; 3) 2:1:2; 4) <u>1:1:1</u>

