**Задание. гр. 17.**

**Задание по МДК 02.02.**

**Итоговая контрольная работа по теме- «Технология приготовления сухарей сдобных»**

**Тест тематического контроля**

**По теме «Технология приготовления сухарей сдобных»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Задание** | **Порядок выполнения** |
| **1** | Производство сухарей сдобных   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Название технологических операций** | **оборудование** | **Назначение и режим.** | | Приготовление теста |  |  | | Разделка и расстойка сухарных плит |  |  | | Выпечка |  |  | | Резка сухарей |  |  | | Сушка сухарей |  |  | |  |  |  | | Заполните таблицу |
| **2** | Что называется сухарной плитой? | Выбери правильный ответ:  А) оборудование для приготовления сухарей  Б) полуфабрикат сухарного производства  В) Сорт изделия  Д) Вид изделия |
| **3** | В чем особенность рецептуры сухарей сдобных? | Ответьте на вопрос |
| **4** | С какой целью сухарные плиты перед выпечкой смазывают яичной смазкой? | Ответьте на вопрос |
| **5** | С какой целью проводят выдержку сухарных плит?. | Выбери правильный ответ  А) чтобы сделать запас плит  Б) для остывания и черствения  В) чтобы легче было резать плиту. |
| **6** | Какие процессы происходят в сухарях при сушке? | А) обжарка  Б) удаление влаги  В)денатурация белков |
| **7** | Назовите причину дефекта-горелые или бледные сухари. | Ответьте на вопрос |
| **8** | Какие дефекты сухарей могут возникать при длительном хранении? | Ответьте на вопрос |