**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 сухарейБ) полуфабрикат сухарного производстваВ) Сорт изделияД) 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 ответА) чтобы сделать запас плитБ) для остывания и черственияВ) чтобы легче было резать плиту. |
| **6** | Какие процессы происходят в сухарях при сушке? | А) обжаркаБ) удаление влагиВ)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 |