Добрый день, студенты группы № 4 (8 часов) 09.01.2023

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1. Дайте ответ: Какое значение мучных кондитерских изделий в питании человека?

_____

2. Объясните, почему мучные кондитерские изделия являются высококалорийными?

_____
_____

3.Дайте определение термину «кондитер»

_____
_____

4.Перечислите современные требования к специалисту – кондитеру

_____
_____

2.Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе

1. Дайте определение термина «охрана труда»

_____

2. Дополните предложения, изучив тему «Правовые нормы охраны труда»

Вводный инструктаж проходят работники
_____
_____

Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж
_____
_____

3. Перечислите факторы, обеспечивающие безопасные условия труда

_____

4. Выберите правильный вариант ответа

Перед эксплуатацией все электрооборудование

1) перегружают

2) заземляют

3) отключают

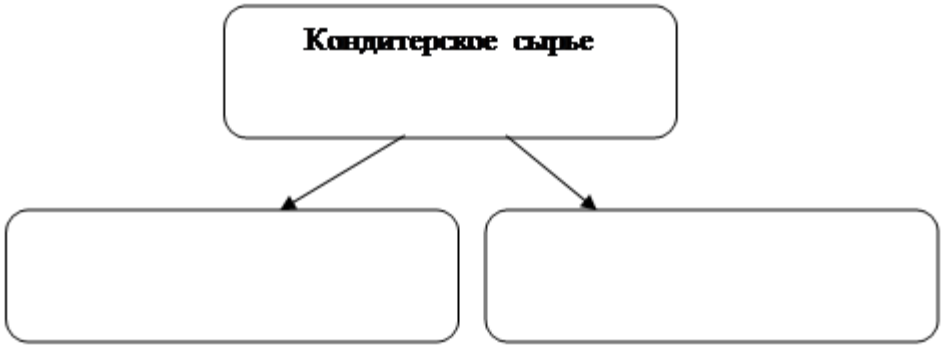
5. Дополните предложение

Безопасность работы на механическом оборудовании зависит от конструкции машины, наличия _____, сигнализации блокирующих устройств.

Предельная масса переносимого груза для женщин и подростков составляет _____ килограмм, для мужчин старше 18 лет-_____ килограмм.

3. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству

1. Заполните схему, указав условия хранения кондитерского сырья



2.Заполните таблицу, указав характеристику используемой муки и изделия, приготовленные из данного сорта муки

Сорта муки	Характеристика муки	Изделия, приготовленные из муки
Высший сорт		
1 Сорт		
2 Сорт		

3.Дополните предложение

Качество муки зависит не только от содержания ……., но и от ее качества.

4.Перечислите показатели муки, характеризующие ее качество

_____
_____
_____
_____
_____

5.Напишите основные белки муки

_____ и_____

6.Заполните таблицу, указав % содержание клейковины

Содержание клейковины, %	Вид теста
	Дрожжевое, слоеное тесто
	Заварное. бисквитное тесто
	Песочное, пряничное, блинчатое тесто

7.Дайте определение , какую муку называют «Сильной» и «Слабой»

«Сильная» мука _____

«Слабая» мука _____

8.Дополните предложения, вставив пропущенное слово

При хранении муки в мешках их перед вскрытием очищают снаружи от …….и вспарывают по шву специальным ножом. Муку вытряхивают из мешков над просеивателями.

Остатки муки в мешках (выбой) нельзя использовать для изготовления мучных изделий, так как в них содержатся пыль и волокна мешковины.

При просеивании муки удаляются посторонние ….., она обогащается кислородом воздуха, что способствует лучшему …….. теста. Если кондитерские изделия готовят из муки разных сортов или с добавлением крахмала, то смешивают муку одновременно с ее просеиванием.

В зимнее время муку заранее вносят в теплое помещение для того, чтобы она согрелась до температуры …..˚С (внутри).

9.Дайте устный ответ. Что придает добавление крахмала в тесто?

_____

_____

10. Вставьте пропущенное слово , изучив два основных свойства крахмала

В холодной воде крахмал не …….., при 65-70'С образует …….

11.Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на следующие вопросы :

Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:

А) сахар
Б) ксилит
В) мед, патока
Г) сахарная пудра
Д) мед, патока

Как влияет на тесто добавление повышенного количества сахара

А) тесто разжижается
Б) тесто становится более густым
В) никак не влияет