

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.
по профессии:19.01.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №1

- 1.Подготовка молочных продуктов к производству.
2. Технологическая схема и приготовление теста на густой опаре(традиционный способ)
- 3.Основные способы дозирования.(требования к дозирующему оборудованию, классификация по структуре и принципу действия)

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.
по профессии:19.01.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №2

1. Дефекты изделий, вызванные нарушением правил подготовки сырья.
2. Технологическая схема и приготовление теста на густой опаре с «отсдобкой»
- 3.Дозаторы непрерывного действия (характеристика, классификация, требования к дозирующему оборудованию)

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.
по профессии:19.01.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №3

- 1.Сахар и сахаристые вещества.(виды и сорта, требования к качеству, условия хранения).
2. Технологическая схема и приготовление теста на большой густой опаре.
- 3.Дозаторы периодического действия(дозаторы для сыпучих и жидких компонентов, характеристика)

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.
по профессии:19.01.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №4.

1. Солод. Крахмал.(Виды и сорта, требования к качеству, условия хранения).
2. Технологическая схема и приготовление теста на большой густой опаре.
3. Полуавтоматический дозатор Ш2-ХДА.(принцип работы).

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
по профессии:19.01.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №5.

1. Молоко и молочные продукты.(Виды и сорта, требования к качеству, условия хранения)
2. Технологическая схема и приготовление теста на диспергированной фазеи ферментированной эмульсии.
3. Полуавтоматические роторные дозаторы.(принцип работы)

Преподаватель

Скибина О.Г..

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №6.

1. Яйцо и яичные продукты(Виды и сорта, требования к качеству, условия хранения)
2. Технологическая схема и приготовление теста ускоренным способом.
3. Автоматическая дозировочная станция ВНИИХП-О-4(мембранно-весовой механизм, принцип работы)

Преподаватель

Скибина О.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №7.

1. Жиры и масла.(Виды и сорта,требования к качеству,условия хранения).
- 2.Технологическая схема и приготовление теста ускоренным способом.
3. Автоматическая объемная станция ВНИИХП _О-6.(принцип работы).

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №8

1. Повидло, джем, варенье, мак, изюм, орехи.(Требования к качеству, условия хранения).
2. Приготовление и применение заварок.
3. Дозировочная станция с рычажным весовым механизмом.(принцип работы).

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол № ___ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Билет №9

1. Замес и образование теста.
2. Определение готовности полуфабрикатов опары и теста органолептически.
3. Дозировочная станция с фиксированным уровнем.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол № ___ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Гетьман

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:19.01.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №10

1. Способы замеса теста
2. Технологическая схема и приготовление теста многофазным способом.
3. Установка для дозирования жидкой опары.(принцип работы)

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №11

1. Правила приемки, хранения и подготовки сырья.
2. Определение дефектов пшеничного хлеба, возникших из-за неправильного приготовления теста.
3. Установка для дозирования жидкой опары.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №12

1. Подготовка муки к производству.
2. Технологическая схема и приготовление теста на густых заквасках.
3. Тестоприготовительные агрегаты(классификация по способу приготовления, структуре раб.цикла, по интенсивности воздействия)

Преподаватель

Скибина О.Г..

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №13

- 1.Подготовка дрожжей к производству
2. Технологическая схема и приготовление теста на густых заквасках.
3. Бункерный агрегат для приготовления теста на большой густой опаре.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №14

- 1.Подготовка соли к производству.
2. Определение дефектов сдобных изделий,возникших из-за неправильного приготовления теста.
3. Тестоприготовительный бункерный агрегат большой мощности.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от ____ 20__ г
____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Билет №15

1. Подготовка сахара к производству .
2. Технологическая схема и приготовление заквасок из ржаной муки.
3. Тестоприготовительный агрегат кольцевого типа для однофазного приготовления теста.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от ____ 20__ г
____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Билет №16

1. Подготовка жира к производству.
2. Технологическая схема и приготовление теста на жидких заквасках.
3. Тестоприготовительный агрегат кольцевого типа для двухфазного приготовления теста.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №17

1. Подготовка яиц к производству.
2. Приготовление теста на закваске и заварке.
3. Тестоприготовительный агрегат с горизонтальной схемой брожения.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №18

1. Подготовка яичных продуктов к производству.
2. Приготовление пшеничного и ржано-пшеничного теста с использованием молочной сыворотки.
3. Тестоприготовительный агрегат с вертикальной схемой брожения.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №19

1. Подготовка молока к производству.
2. Технологическая схема и приготовление теста для ржано-пшеничного хлеба.
3. Тестоприготовительный агрегат для непрерывного приготовления теста на диспергированной фазе.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Билет №20

1. Характеристика способов разрыхления теста.
2. Определение дефектов ржаного хлеба, возникших из-за неправильного приготовления теста.
3. Тестомесильная машина периодического действия с планетарным вращением рабочего органа.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №21

1. Процессы, происходящие при брожении.
2. Определение готовности дрожжевого теста.
3. Тихоходная месильная машина (характеристика, принцип работы)

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Билет №22

1. Факторы, влияющие на процесс брожения теста.
2. Стандартизация, задачи.
3. Тестомесильная машина периодического действия с подкатной дежой.

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от ____ 20__ г
____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Экзаменационный билет №23

1. Роль продуктов брожения и формирования вкуса и аромата хлеба.
2. Действующие ГОСТы на основе сорта хлебобулочных изделий.
3. Тестомесильная машина периодического действия со стационарной месильной емкостью.(характеристика,принцип работы)

Преподаватель

Скибина О.Г.

РАСМОТРЕНО
На заседание методической комиссии
Протокол №__ от ____ 20__ г
____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора

З.И. Алиева

ПМ 02. Приготовление теста
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
по профессии:1901.04 «Пекарь»

Билет №24

- 1.Правила взаимозаменяемости сырья.
2. Современные методы испытаний и контроля качества.
3. Тестомесильная машина непрерывного действия с интенсивной обработкой теста.

Преподаватель

Скибина О.Г.