

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

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора
_____ Н.Г. Борисовская

Экзаменационные билеты
ПМ.03. Разделка теста
МДК. 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок

Билет №1

1. Разделка теста для формового хлеба.
2. Округлитель конического типа с внутренней спиралью.
3. Задача.

Билет №2

1. Разделка теста для подового хлеба.
2. Округлители ленточного типа.
3. Задача.

Билет №3

1. Разделка теста для изделий батанообразной формы.
2. Закаточная машина барабанного типа.
3. Задача.

Билет №4

1. Разделка теста для плетеных изделий.
2. Тестоизкаточная машина ленточного типа для формования батанообразных заготовок.
3. Задача.

Билет №5

1. Разделка теста для сдобных изделий.
2. Соблюдение условий эксплуатации тестоформирующего оборудования.
3. Задача.

Билет №6

1. Разделка теста для плюшки Московской.
2. Соблюдение условий эксплуатации тестоделительных машин.
3. Задача.

Билет №7

1. Разделка теста для сдобы Выборгской обыкновенной.
2. Формовочная машина для бараночных изделий.
3. Задача.

Билет №8

1. Разделка теста для сдобы Выборгской.
2. Машина для формования сухарных плит.
3. Задача.

Билет №9

1. Округление тестовых заготовок.
2. Машина для формования хлебных палочек.

3.Задача.

Билет №10

1. Разделка теста для сдобы Выборгской фигурной.

2. Тестоделители с поршневым нагнетателем.

3.Задача.

Билет №11

1. Разделка теста для сдобы Донской.

2. Тестоделительная машина со шнековым нагнетанием.

3.Задача.

Билет №12

1. Разделка теста для сдобы Белгородской.

2. Тестоделительные машины с валковым нагнетанием.

3.Задача.

Билет №13

1. Предварительная расстойка.

2. Машины с лопастным нагнетанием.

3.Задача.

Билет №14

1. Разделка теста дрожжевой слойки Детской.

2. Тестоокруглители с цилиндрическими несущей и формующей поверхностями.

3.Задача.

Билет №15

1. Разделка теста дрожжевой слойки Свердловской.

2. Тестоокруглители с конической несущей поверхностью и конической формующей наружной спиралью.

3.Задача.

Билет №16

1. Разделка теста конвертика слоеного с повидлом.

2. Тестоокруглители с конической чашеобразной несущей поверхностью и внутренней формующей спиралью.

3.Задача.

Билет №17

1. Разделка теста для любительских изделий.

2. Тестоокруглитель ленточного типа.

3.Задача.

Билет №18

1. Разделка теста для бескозырок любительских.

2. Округлитель чашечного типа.

3.Задача.

Билет №19

1. Окончательная расстойка тестовых заготовок.

2. Округлитель со сложным движением рабочих органов.

3.Задача.

Билет №20

1. Окончательное формование тестовых заготовок.
2. Округлитель с конической поверхностью и наружным формующим органом.
3. Задача.

Билет №21

1. Округление кусков теста.
2. Формовочная машина для выработки заготовок хлебных крекеров.
3. Задача.

Билет №22

1. Разделка теста дрожжевой слойки Детской.
2. Тестоокруглители с цилиндрическими несущей и формующей поверхностями.
3. Задача.

Билет №23

1. Разделка теста для сдобных изделий.
2. Соблюдение условий эксплуатации тестоформирующего оборудования.
3. Задача.

Билет №24

1. Разделка теста конвертика слоеного с повидлом.
2. Тестоокруглители с конической чашеобразной несущей поверхностью и внутренней формующей спиралью.
3. Задача.

Билет №25

1. Разделка теста для любительских изделий.
2. Тестоокруглитель ленточного типа.
3. Задача.

Преподаватель

Муляр Т.Д.