

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

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора
_____ Н.Г. Борисовская

Экзаменационные билеты
ПМ.04. Разделка теста
МДК. 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и
сушки сухарных изделий.

Билет №1

1. Процессы, происходящие в тесте при выпечке.
2. Дефекты сухарных изделий.
- 3.Задача.

Билет №2

1. Биохимические процессы, происходящие в тесте при выпечке.
2. Поточная линия производства хлебных палочек.
- 3.Задача.

Билет №3

1. Стадии, параметры и режимы выпечки хлеба из ржаной муки.
2. Правила эксплуатации хлебопекарных печей.
- 3.Задача.

Билет №4

1. Упек. Факторы, влияющие на него.
2. Органолептические характеристики хлеба формового и подового из пшеничной муки.
- 3.Задача.

Билет №5

1. Образование корки и мякиша.
2. Технологический цикл приготовления мучных кондитерских изделий.
- 3.Задача.

Билет №6

1. Классификация булочных изделий.
2. Виды диетических хлебобулочных изделий.
- 3.Задача.

Билет №7

1. Микробиологические процессы, происходящие в тесте при выпечке.
2. Приготовление теста для бараночных изделий.
- 3.Задача.

Билет №8

1. Технология выпечки формового хлеба.
2. Ассортимент диетических хлебобулочных изделий.
- 3.Задача.

Билет №9

1. Стадии, параметры и режимы выпечки пшеничного хлеба.
2. Поточная линия производства бараночных изделий.
- 3.Задача.

Билет №10

1. Расстойка тестовых заготовок.
2. Ассортимент национальных сортов хлебобулочных изделий.
- 3.Задача.

Билет №11

1. Контроль выхода хлеба на производстве.
2. Ошпарка тестовых заготовок для бараночных изделий.
- 3.Задача.

Билет №12

1. Технология выпечки подового хлеба.
2. Правила безопасного обслуживания хлебопекарных печей.
- 3.Задача.

Билет №13

1. Органолептические характеристики хлеба формового и подового из ржаной муки.
2. Особенности национальных сортов хлебобулочных изделий.
- 3.Задача.

Билет №14

1. Тупиковые хлебопекарные печи. Основные характеристики.
2. Сдобные хлебобулочные изделия. Виды и ассортимент.
- 3.Задача.

Билет №15

1. Хлебопекарные печи. Виды и назначение.
2. Технологический цикл приготовления хлебобулочных изделий.
- 3.Задача.

Билет №16

1. Конвекционные печи. Особенности и назначение.
2. Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима выпечки.
- 3.Задача

Билет №17

1. Подовые хлебопекарные печи. Основные характеристики.
2. Поточная линия производства сдобных сухарей.
- 3.Задача.

Билет №18

1. Ротационные хлебопекарные печи. Особенности и назначение.
2. Особенности выпечки бараночных изделий.
- 3.Задача.

Билет №19

1. Туннельные хлебопекарные печи. Особенности и назначение.
2. Бараночные изделия. Технологический процесс производства.

3.Задача.

Билет №20

1. Режимы выпечки хлебных изделий.
2. Дефекты булочных изделий, вызванные нарушением режима выпечки.
- 3.Задача.

Билет №21

1. Печи камерного типа.
2. Отличительные особенности сдобных изделий. Виды сдобного теста.
- 3.Задача.

Билет №22

1. Натирка теста для бараночных изделий.
2. Причины возникновения дефектов у сухарных изделий.
- 3.Задача.

Билет №23

1. Формование бараночных изделий.
2. Правила безопасного обслуживания хлебопекарных печей.
- 3.Задача.