



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тестовые задания для специальности
43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

КИМ-43.02.15 ПМ.05.ТЗ

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватель колледжа:
Жукова Е.С.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ


Червяковская А.В.

ВЕРСИЯ

V.1

ДАТА ВЫПУСКА

2021

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.ТЗ	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.2/27	

СОДЕРЖАНИЕ

МДК 05.01 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. МДК 05.02 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
--

272 (96 и
176)

Количество часов по ПМ 05 (МДК 05.01 и МДК 05.02)

ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА

Количество проверяемых дидактических единиц

23

Количество заданий в тесте


263

Ориентированное количество вариантов теста

25

КОНТРОЛИРУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Дидактические единицы	Перечень контролируемых учебных элементов <i>Студент должен ...</i>	Количество заданий
МДК 05.01 Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		101
1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	17
1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	16
1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ч.1)	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	12
1.3. Организация и техническое оснащение работ по	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления	10


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.3/27	

приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ч.2)	заявок на продукты	
1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (ч.1)		18
1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (ч.2)		7
1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (ч.3)		11
1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (ч.4)		10
МДК 05.02 Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		162
2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ч.1)	<i>знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	11
2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ч.2)	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	11
2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба (ч.1)	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	13
2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба (ч.2)	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных	11


2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба (ч.3)	полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	8
2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 2.3.1 Тесто пресное, сдобное, вафельное		11
2.3.2 Тесто пряничное		5
2.3.3 Песочное тесто		10
2.3.4 Слоеное тесто, изделия из него		10
2.3.5 Бисквитное тесто, изделия из него		13
2.3.6 Воздушное тесто, изделия из него		11
2.3.7 Миндально-ореховое тесто, изделия из него		6
2.3.8 Заварное тесто, изделия из него		10
2.3.9 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных		21
2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	11	
Итого	263	

Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления		
1. Изделия из теста классифицируют на две группы ...	Кулинарные и кондитерские	V
	Лапша, клецки	
	Булочки, пирожки	
	Холодные и горячие	
2. Пищевые продукты с большим содержанием сахара - это ...	Кондитерские изделия	V
	Холодные закуски	
	Горячие блюда	
	Напитки собственного производства	
3. К сахарным кондитерским изделиям относят ...	Карамель, конфеты, печенье	
	Карамель, ирис, шоколад, пастила	V
	Печенье, пряники, торты, вафли	
	Пряники, галеты, зефир, мармелад	
4. К мучным кондитерским изделиям относят ...	Карамель, конфеты, печенье	
	Карамель, ирис, шоколад	
	Печенье, пряники, торты, вафли	V
	Пряники, галеты, зефир, мармелад	
5. По структуре и строению мармелад относится к группе ...	студни	V
	пены	
	сиропы	
	пюре	
6. По строению и структуре повидло относится к группе ...	студни	
	пены	
	сиропы	
	пюре	V
7. По строению и структуре зефир относится к группе ...	студни	
	пены	V
	сиропы	
	пюре	
8. По строению и структуре варенье относится к группе ...	студни	
	пены	
	сиропы	V
	пюре	
9. Получают путем уваривания сахарного раствора с инвертным сиропом до содержания 96-99 % сухих веществ ...	Карамель	V
	Конфеты	
	Драже	
	Мармелад	
10. Изготавливаются на сахарной основе ...	Карамель	
	Конфеты	V
	Драже	
	Мармелад	
11. Изготавливается путем вымешивания сбитой с пенообразователем карамельной массы с обжаренными растертыми ядрами орехов ...	Ирис	
	Конфеты	
	Халва	V
	Пастила	
12. Продукт переработки какао-бобов с сахаром ...	Пастила	
	Ирис	
	Халва	


		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.6/27	

	Шоколад	V
13. Получают путем уваривания пюре с сахаром с добавлением фруктового сырья...	Пастила	
	Ирис	
	Халва	
	Мармелад	V
14. Кондитерское изделие округлой формы с блестящей гладкой или сахарной поверхностью ...	Карамель	
	Конфеты	
	Драже	V
	Мармелад	
15. Актуальным направлением в производстве МКИ является ...	Разработка изделий с пониженной энергетической ценностью на основе нетрадиционного сырья	V
	Закрепление старинных технологий	
	Разработка изделий с повышенной энергетической ценностью	
	Увеличение расхода дорогостоящего сырья	
16. Снижение потерь, расхода дорогостоящего сырья, увеличение биологической ценности изделий достигается ...	Использованием традиционного сырья в производстве МКИ	
	Использованием нетрадиционного сырья в производстве МКИ	V
	Уменьшением производства МКИ	
	Увеличением продаж МКИ	
17. Делает производство более простым, сокращает продолжительность технологического процесса ...	Увеличение производства традиционных МКИ	
	Уменьшение продаж МКИ	
	Применение сухих готовых полуфабрикатов (компонитных смесей)	V
	Разработка изделий с повышенной энергетической ценностью	
1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
18. По какой формуле рассчитывают упек?	$(M_{\text{до}} - M_{\text{после}}) * 100 / M_{\text{до}}$	V
	$(M_{\text{гот}} - M_{\text{муки}}) * 100 / M_{\text{муки}}$	
	$M_{\text{п/ф}} - M_{\text{гот.изд.}}$	
	$M_{\text{гот}} - M_{\text{муки}}$	
19. От чего зависит процент упека того или иного теста?	от вида начинки	
	от сорта муки	
	от количества влаги в тесте	V
	не зависит ни от чего	
20. Припек рассчитывают по формуле ...	$(M_{\text{п/ф}} - M_{\text{муки}}) * 100 / M_{\text{муки}}$	
	$(M_{\text{вып}} - M_{\text{п/ф}}) * 100 / M_{\text{п/ф}}$	
	$M_{\text{гот}} - M_{\text{п/ф}}$	
	$(M_{\text{гот}} - M_{\text{муки}}) * 100 / M_{\text{муки}}$	V
21. Припек зависит от ...	от количества дополнений и воды в тесте	V
	от вида начинки	
	от температуры	
	не зависит ни от чего	
22. Выход готовых изделий выражают в % и рассчитывают по формуле ...	$(M_{\text{гот}} - M_{\text{муки}}) * 100 / M_{\text{муки}}$	
	$(M_{\text{п/ф}} - M_{\text{потерь}}) * 100 / M_{\text{п/ф}}$	V
	$M_{\text{гот.}} + M_{\text{п/ф}}$	
	$M_{\text{п/ф}} - M_{\text{гот. изд.}}$	
23. Биологический способ рыхления подразумевает использование...	Микроорганизмов	V
	Химических рыхлителей	
	Взбивания теста	


		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.7/27	

	Не существует такого	
24. Мука с сильной клейковиной придает тесту ...	Приятный вкус, цвет, пористость	
	Упругость, эластичность	V
	Мягкость, пластичность	
	Сдобный вкус, рассыпчатость	
25. Сахар придает тесту ...	Приятный вкус, цвет, пористость	
	Упругость, эластичность	
	Мягкость, пластичность	V
	Сдобный вкус, рассыпчатость	
26. Жир придает тесту ...	Приятный вкус, цвет, пористость	
	Упругость, эластичность	
	Мягкость, пластичность	
	Сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость	V
27. Яйца придают тесту ...	Приятный вкус, цвет, пористость	V
	Упругость, эластичность	
	Мягкость, пластичность	
	Сдобный вкус, рассыпчатость	
28. Избыток сахара в тесте делает его ...	Упругим, эластичным	
	Рыхлым, крошащимся	
	Расплывчатым, липким	V
	Более разрыхленным	
29. Увеличение количества жира в тесте делает его ...	Упругим, эластичным	
	Рыхлым, крошащимся	V
	Расплывчатым, липким	
	Более разрыхленным	
30. Крахмал придает тесту ...	Приятный вкус, цвет	
	Упругость	
	Мягкость, пластичность	
	Рассыпчатость	V
31. Молочные продукты придают тесту ...	Слоистость	
	Упругость	
	Пластичность, улучшают вкус	V
	Рассыпчатость	
32. От белка яиц зависят ...	Упругость, прочность изделий	V
	Твердость, хрупкость	
	Мягкость, пластичность	
	Рассыпчатость, слоистость	
33. В первый период замеса тесто ...	Твердое	
	Липкое, влажное	V
	Легко отстает от рук	
	Набухшее	
1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ч.1)		
34. Классификация кондитерских цехов по производительности и ассортименту ...	малой, средней, большой мощности	V
	холодные, горячие цеха	
	мучных, порционных и полуфабрикатов до 3 тыс изделий в день, более 3 тыс.	
35. В кондитерских цехах большой мощности не предусматривают помещения ...	Для обработки яиц	
	Для жарки начинок	V
	Для просеивания муки	
	Охлаждаемые для готовых кондитерских изделий	
36. Сроки хранения при температуре 4 °С кондитерских изделий с белковым кремом ...	36 ч	
	50 ч	


Документ управляется программными средствами TRIM-QM
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в TRIM-Q

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.8/27	

	Не более 72 ч	V
	6 ч	
37. Сроки хранения при температуре 4 °С кондитерских изделий со сливочным кремом ...	6 ч	V
	36 ч	
	50 ч	
	72 ч	
38. Сроки хранения при температуре 4 °С кондитерских изделий с заварным кремом ...	72 ч	
	50 ч	
	36 ч	
	6 ч	V
39. Сроки хранения при температуре 4 °С кондитерских изделий с кремом из сливок ...	50 ч	
	72 ч	
	6 ч	V
	36 ч	
40. Изготавливают фигурные, заказные торты ...	Кондитеры 7 разряда	
	Кондитеры 5 разряда	V
	Кондитеры 3 разряда	
	Пекари 4 разряда	
41. Взбивальную машину устанавливают для приготовления теста ...	Всех видов	
	Слоеного	
	Заварного	
	Бисквитного	V
42. Поточную линию устанавливают для приготовления теста ...	Всех видов	
	Слоеного	V
	Заварного	
	Бисквитного	
43. Электрическую плиту устанавливают для приготовления теста ...	Всех видов	
	Слоеного	
	Заварного	V
	Бисквитного	
44. Для выпуска пирожков печеных, блинчиков, беляшей, вареников, пельменей служит цех ...	Мучных изделий	V
	Мясо-рыбный	
	Холодный	
	Горячий	
45. С деревянным покрытием используют производственные столы...	Для приготовления начинок	
	Для раскатки теста	V
	Для приготовления отделочных полуфабрикатов	
	Для нарезки гастрономии	
1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ч.2)		
46. Рабочей камерой просеивательной машины является ...	просеивательная головка	V
	крыльчатка	
	подъемный механизм	
	лопасть	
47. Мука в просеивательной машине подается на просеивание с помощью ...	транспортера	
	шнека	V
	лопасти	
	дежи	
48. Рабочей камерой тестомесительной машины является ...	формирующий стол	
	загрузочный бункер	
	дежа	V
	шnek	
	месительный рычаг	V


		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.9/27	

49. Рабочим органом тестомесительной машины является ...	шнек	
	лопасти на валу	
	загрузочный бункер	
50. Загруженность дежи жидким тестом составляет ...	40-50 %	
	50-60 %	
	60-70 %	
	80-90 %	V
51. Загруженность дежи крутым тестом составляет ...	50 %	V
	60 %	
	70 %	
	80 %	
52. Рабочим органом взбивальных машин является ...	лопасти	
	рычаги	
	легкосъемные взбиватели	V
	транспортеры	
53. Для взбивания жидких смесей применяют ...	плоскорешетчатый взбиватель	
	прутковый венчик	V
	фигурный взбиватель	
	месительный рычаг	
54. Для взбивания крутого теста применяют ...	лопастные взбиватели	
	прутковые венчики	
	крюкообразные взбиватели	V
	месительный рычаг	
55. Для взбивания густых кремов применяют ...	прутковый венчик	
	лопастный взбиватель	V
	фигурный взбиватель	
	месительный рычаг	
1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (ч.1)		
56. Представляет собой углевод, выделяемый из картофеля и растительного сырья ...	Какао-порошок	
	Мед	
	Сахар	
	Крахмал	V
57. Патока - это ...	Продукт полного гидролиза крахмала	
	Смесь продуктов неполного расщепления крахмала	V
	Оклейстеризованные и высушенные комочки крахмала	
	Выделяемый из растительного сырья углевод	
58. Глюкоза- это ...	Продукт полного гидролиза крахмала	V
	Смесь продуктов неполного расщепления крахмала	
	Оклейстеризованные и высушенные комочки крахмала	
	Выделяемый из растительного сырья углевод	
59. Содержит не менее 99,75 % сахарозы на сухое вещество ...	Рафинадная пудра	
	Сахар-рафинад	
	Сахар-песок	V
	Сахар	
60. Недопустимыми дефектами сахара являются ...	Белый цвет, сладкий вкус	
	Кристаллы пробеленного сахара	
	Сыпучесть, отсутствие примесей	
	Потеря сыпучести, желтоватый цвет	V
61. Различают цветочный, падевый,	Ирис	


		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.10/27	

смешанный ...	Мед	V
	Сахар	
	Крахмал	
62. При производстве сахара из свеклы сахарозу извлекают из стружки свеклы методом:	осмоса	
	адсорбции	
	диффузии	V
	абсорбции	
63. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы различной формы - это ...	Дрожжи	V
	Углекислый аммоний	
	Двууглекислый натрий	
	Агароид	
64. Под действием дрожжей в продукте протекает процесс брожения ...	молочнокислого	
	спиртового	V
	лимоннокислого	
	маслянокислого	
65. По качеству хлебопекарные сухие дрожжи подразделяют на сорта ...	первый, второй	
	не подразделяют	
	высший, первый, второй	
	высший, первый	V
66. Оптимальная температура для жизнедеятельности дрожжей составляет ...	10 °С	
	20 °С	
	30 °С	V
	50 °С	
67. К химическим разрыхлителям относят ...	поваренную соль	
	бензоат натрия	
	питьевую соду	V
	кальционированную соду	
68. К желирующим веществам относят ...	лецитин	
	тартразин	
	аморант	
	пектин	V
69. Получают из яблочной выжимки и свекловичного жома ...	Агароид	
	Пектин	V
	Агар	
	Желатин	
70. Получают из костей, кожи, обрезки и т.п. ...	Агароид	
	Пектин	
	Агар	
	Желатин	V
71. Получают из морских водорослей ...	Агар, агароид	V
	Пектин	
	Дрожжи	
	Желатин	
72. К естественным красителям относят ...	аморант	
	тартразин	
	шафран	V
	индигокармин	
73. К синтетическим красителям относят ...	шафран	
	индигокармин	V
	жженный сахар	
	какао-порошок	
1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (ч.2)		
74. Вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью придания им заданных свойств - это ...	Пищевые добавки	V
	Пищевые концентраты	
	БАД	


*Документ управляется программными средствами TRIM-QM
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в TRIM-Q*

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.11/27	


	Вспомогательные материалы	
75. Биологически активные вещества, предназначенные для улучшения пищевой ценности продуктов - это ...	Пищевые добавки	
	Пищевые концентраты	
	БАД	V
	Вспомогательные материалы	
76. Вещества, увеличивающие вязкость пищевых продуктов - это ...	Загустители	V
	Антиокислители	
	Консерванты	
	Разделители	
77. Вещества, замедляющие процессы окисления пищевых продуктов - это ...	Загустители	
	Антиокислители	V
	Консерванты	
	Разделители	
78. Вещества, подавляющие развитие микроорганизмов - это ...	Загустители	
	Антиокислители	
	Консерванты	V
	Разделители	
79. Вещества, облегчающие выемку мучных кондитерских изделий с противней - это ...	Загустители	
	Антиокислители	
	Консерванты	
	Разделители	V
80. ПДК - это концентрации...	Вызывающие отклонения в здоровье	
	Не вызывающие отклонений в здоровье	V
	Рекомендуемые	
	Используемые	
1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (ч.3)		
81. В кладовой для хранения сухих продуктов должна поддерживаться постоянная T ° и влажность. Какая?	T 15 ° C, вл. 60 – 65 ° C	V
	T 20 ° C, вл. 75 – 80 ° C	
	T 25 ° C, вл. 50 – 55 ° C	
	T 8 ° C, вл. 50 – 55 ° C	
82. Какова базисная влажность муки?	13,5 %	
	14,5 %	V
	16 %	
	18 %	
83. При использовании муки с повышенной влажностью норма расхода муки ...	Увеличивается, затем уменьшается	
	Не изменяется	
	Уменьшается	
	Увеличивается	V
84. Сколько крахмала содержится в муке пшеничной?	80 – 85 %	
	65 – 70 %	V
	40 – 45 %	
	25 – 30 %	
85. Что происходит с крахмалом в холодной воде?	набухает	
	образует клейстер	
	не набухает	V
	растворяется	
86. От чего зависит газообразующая способность муки?	от содержания в ней сахаров	V
	от содержания минеральных веществ	
	от содержания в ней воды	
	от содержания в ней белков	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.ТЗ	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.12/27	


87. До какой Т ° нагревают патоку перед использованием?	8 – 10 ° С	
	15 – 20 ° С	
	40 – 50 ° С	V
	90 – 100 ° С	
88. Для восстановления одного литра цельного молока из сухого берут (молока – воды) ...	800 г. на 1000 г. воды	
	500 г. на 500 г. воды	
	270 г. на 830 г. воды	
	120 г. на 1000 г. воды	V
89. Какие дезинфицирующие растворы используют при обработке яиц?	15 % р – р соли	
	2 % р – р хлорной извести	V
	5 % р – р щелочи	
	10 % р – р уксуса	
90. После оттаивания и вскрытия банки с меланжем его хранят ...	15 минут	
	4 часа	V
	2 дня	
	одну неделю	
91. Сколько яичного порошка необходимо взять, чтобы восстановить 1 яйцо (40 г.)?	30 г	
	10 г	V
	40 г	
	50 г	
1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (ч.4)		
92. Сметану какой жирности используют для кондитерских изделий?	8 %	
	15 %	
	30-40 %	V
	50-55 %	
93. Перед использованием углекислый аммоний растворяют в воде в соотношении ...	1/4	V
	1/10	
	1/15	
	1/20	
94. До какой Т ° следует охладить белки яиц для улучшения качества и ускорения взбивания?	2 °С	V
	8 °С	
	15 °С	
	не надо охлаждать	
95. При нагревании желатина с кислотами его способность к студнеобразованию ...	увеличивается в 2 раза	
	не имеет значения	
	снижается	V
	не снижается	
96. Что следует сделать для очистки мака от песка?	промыть под проточной водой	
	растереть в протирочной машине	
	просеять через сито (2 мм)	
	промыть и погрузить в сахарный сироп	V
97. При какой Т ° при выпечке изделий сода и аммоний начинают разлагаться с выделением СО2?	25 – 30 °С	
	60 – 80 °С	V
	90 – 100 °С	
	110 – 120 °С	
98. При соотношении муки и воды 1:2,7 получается тесто консистенции ...	Жидкой	V
	Средней	
	Густой	
	Очень густой	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.13/27


99. При соотношении муки и воды 1:0,45 получается тесто консистенции ...	Жидкой Средней Густой Очень густой	V
100. При соотношении муки и воды 1:0,3 получается тесто консистенции ...	Жидкой Средней Густой Очень густой	V
101. Газообразующая способность муки имеет большое значение при приготовлении теста ...	Воздушного Заварного Песочного Дрожжевого	V
2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ч.1)		
102. В фарши, в рецептуры которых не входит крупа, для связи создания консистенции добавляют ...	муку яйца дрожжи соус	V
103. Для приготовления пассированной муки берут соотношение муки и жира, равное...	1/1 1/3 1/4 1/6	V
104. Варка варенья состоит из стадий: ...	многократных однократных варки сиропа, парки ягод или плодов варки сиропа, варки фруктов продолжительное время вместе с сиропом, настаивание	V
105. Цукаты - это	засахаренные фрукты сохраненная в сиропе цедра фрукты после варки варенья в сиропе орехи	V
106. Студнеобразная прозрачная блестящая масса, сохраняющая форму - это	суфле желе помада крем	V
107. Смесь сахара с водой - это ...	Желе Помада Сироп Суфле	V
108. Проба сахарного сиропа с содержанием сахара 98% ...	Карамель Жженка Шарик слабый Нитка средняя	V
109. Концентрированный сахарный сироп, в котором началось горение сахара ...	Карамель Жженка Шарик крепкий Сироп крепкий	V
110. Проба сахарного сиропа, образующая в холодной воде мягкий шарик ...	Нитка толстая Шарик слабый Шарик средний Шарик крепкий	V
111. Что используют для определения	сахариметр	V

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.ТЗ	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.14/27	

количества сахара и плотности сиропа?	термометр	
	манометр	
	ареометр	
112. Для приготовления сиропа для промочки соотношение сахара и воды составляет (выход 1000 г.) ...	1/5	
	1/9	
	1/1	V
	1/6	
2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ч.2)		
113. Из каких перечисленных операций состоит процесс приготовления помады сахарной?	приготовление сиропа – охлаждение, взбивание – созревание	V
	варят сахаро – молочный сироп – взбивание – охлаждение	
	взбивание белков с сахаром – варка – охлаждение	
	взбивание белков с сахаром –охлаждение	
114. Кремы легкие, пышные, применяются для оформления изделий – это...	заварные кремы	
	белковые кремы	V
	сливочные кремы	
	кремы «Гляссе»	
115. Кремы с неустойчивой структурой, применяемые для склеивания и наполнения – это...	заварные кремы	V
	белковые кремы	
	сливочные кремы	
	кремы «Гляссе»	
116. Используют для украшения, склеивания, наполнения изделий ...	заварные кремы	
	белковые кремы	
	сливочные кремы	V
	кремы «Гляссе»	
117. Крем сливочный готовят на сладком сливочном масле жирностью ...	62,5 %	
	72 %	
	82,5 %	V
	топленом масле	
118. Крем сливочный “Новый” отличается от крема сливочного основного тем, что используют ...	сахарную пудру	
	сахарный сироп	V
	сахаро – агаровый сироп	
	патоку	
119. Для устойчивости крема из сливок можно добавить растопленный желатин с охлажденными сливками. Каким будет соотношение желатина и крема?	2 г. на 1 кг. крема	V
	10 г. на 1 кг. крема	
	50 г. на 1 кг. крема	
	100 г. на 1 кг. крема	
120. Крем “Птичье молоко” готовят на сахаро – агаровом сиропе, для этого сиропа агар замачивают на воде в течение ...	2 часов	
	6 часов	
	30 минут	
	сутки	V
121. Что является основой украшений из мастики и марципана?	мука, сахар, орехи	
	сах. пудра, желатин, патока	V
	сахар, крахмал, коньяк	
	какао, сахарный песок, мука	
122. Украшения из шоколада широко используют в оформлении кондитерских изделий. До какой T ⁰ его темперируют для эластичности?	на плите до 60 ° C	
	на водяной бане до 50 ° C	
	на водяной бане до 35 ° C	V
	на плите до 18 ° C	

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.15/27	


123. Что является основой украшений из карамельной массы?	мука, сахар, орехи	
	сах. пудра, желатин, патока	
	сахар, патока	V
	какао, сахарный песок, мука	
2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба (ч.1)		
124. Дрожжевое тесто готовят способами ...	Опарным и безопарным	V
	Сырцовым и заварным	
	Горячим и холодным	
	Основным и буше	
125. Каким из перечисленных способов рыхления готовят дрожжевое тесто?	механическим	
	химическим	
	биологическим	V
	механо – химическим	
126. Для приготовления дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины ...	35 – 40 %	V
	28 – 35 %	
	25 – 28 %	
	10 – 20 %	
127. По какой формуле происходит спиртовое брожение?	$2\text{NaHCO}_3 = \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O} + \text{Na}_2\text{CO}_3$	
	$(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3 = 2\text{NH}_3 + \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O}$	
	$\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 = 2\text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + \text{CO}_2$	V
	$\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 \rightarrow 2\text{C}_3\text{H}_6\text{O}_3$	
128. Обминка теста нужна для ...	Уменьшения скорости брожения	
	Создания мелкой и равномерной пористости теста	V
	Уменьшения объема теста	
	Уменьшения качества теста	
129. Брожение лучше всего происходит при температуре ...	20 °С	
	30 °С	V
	45 °С	
	70 °С	
130. Добавление поваренной соли способствует процессу брожения?	Не оказывает влияния	
	Да, если ее 1,5 - 2 % от массы муки	
	Нет, если ее 0,1 % от массы муки	
	Да, если ее 0,1 % от массы муки	V
131. Выпечка в первой стадии характеризуется ...	Образованием корки	
	Обезвоживанием	
	Увеличением объема изделий	V
	Образованием сухого эластичного мякиша	
132. В конце выпечки происходит ...	Образование корки	
	Обезвоживание	
	Увеличение объема изделий	
	Образование сухого эластичного мякиша	V
133. Одновременную закладку всего сырья предусматривает способ приготовления дрожжевого теста ...	Опарный	
	Безопарный	V
	Сырцовый	
	Заварной	
134. Брожение дрожжевого теста длится ...	2,5 - 3,5 часа	V
	1 час	
	8 часов	
	30 мин	
135. Окончание брожения теста	Сахара	

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.16/27	


определяется лабораторным способом по содержанию ...	Жиры	
	Кислоты	V
	Соли	
136. Какова причина, если процесс брожения теста проходит недостаточно быстро?	низкая температура, плохие дрожжи	V
	тесто перебродило	
	недостаточно жира	
	не взбили яйца	
2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба (ч.2)		
137. Жидкое выбродившее тесто из воды, муки, дрожжей, сахара - это ...	Безопара	
	Опара	V
	Бисквит	
	Сырец	
138. При приготовлении опары воды берут (от общего количества) ...	10 – 15 %	
	20 – 25 %	
	60 – 70 %	V
	80 – 95 %	
139. Причина получения кислого дрожжевого теста ...	Тесто перегрето	
	Тесто охладилось	
	Недостаточная обминка	
	Тесто перебродило	V
140. Причина пониженного объема дрожжевого теста ...	Тесто перегрето	
	Тесто охладилось	
	Недостаточная обминка	V
	Тесто перебродило	
141. Дрожжевые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, имеют надрывы ...	При недостаточной расстойке	V
	При излишней расстойке	
	При достаточной расстойке	
	В соответствии с требованиями к качеству	
142. Общий срок хранения дрожжевого теста при температуре 4 -6 °С ...	Не более 6 ч	
	Не более 12 ч	V
	Не более 48 ч	
	Не более 72 ч	
143. Мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают при температуре ...	100-110 °С	
	160-180 °С	
	200-220 °С	
	260-280 °С	V
144. Крупные и сдобные изделия из дрожжевого теста выпекают при температуре ...	100-110 °С	
	160-180 °С	
	200-220 °С	V
	260-280 °С	
145. Булочка "Российская" отличается тем, что на поверхности делают ...	крестообразный надрез и посыпают сахаром	V
	два надреза и посыпают корицей	
	3 надреза параллельных и посыпают орехами	
	поверхность ровная	
146. Края лепешки защипывают над фаршем в виде лодочки, середину оставляют открытой - это ...	Кулебяки	
	Расстегаи	V
	Ватрушка	
	Рогалик	
147. Изделия крупные с большим содержанием фарша, украшенные кусочками из теста - это ...	Кулебяки	V
	Расстегаи	
	Ватрушки	
	Рогалики	

КМРК		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.17/27	


2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба (ч.3)			
148. Тесто изделий, жареных во фритюре, готовят способом ...	Опарным		
	Сырцовым		
	Безопарным		V
	Заварным		
149. Дрожжевые изделия для жарки во фритюре формуют на доске ...	Сухой		
	Увлажненной водой		
	Присыпанной мукой		
	Смазанной растительным маслом		V
150. Жарка изделий во фритюре происходит при температуре жира ...	120 - 130 °C		
	160 - 170 °C		V
	190 - 200 °C		
	220 - 230 °C		
151. Дрожжевое слоеное тесто имеет слоев не более ...	32		V
	60		
	180		
	300		
152. При слоении дрожжевого теста температура масла и теста должна быть ...	40 °C		
	30 °C		
	20 °C		V
	10 °C		
153. Процесс приготовления дрожжевого слоеного теста состоит из стадий ...	Слоение, формовка, расстойка		
	Приготовление дрожжевого теста, слоение, формовка, расстойка		V
	Приготовление дрожжевого теста, формовка, расстойка		
	Приготовление дрожжевого теста, слоение, формовка, выпечка		
154. При выпечке изделий из дрожжевого слоеного теста должна быть T° ...	90 – 100 ° C		
	150 – 180 ° C		
	190 – 220 ° C		
	240 – 250 ° C		V
155. Причина сухих и жестких изделий из слоеного дрожжевого теста ...	Недостаточная расстойка, высокая T°		
	Длительная расстойка, низкая T° выпечки		V
	В тесте много слоев		
	При раскатке тесто было теплое		
2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
2.3.1 Тесто пресное, сдобное, вафельное			
156. Что используют в качестве рыхлителя для приготовления сдобного пресного теста?	соду пищевую и кислоту		V
	дрожжи и сахар		
	кефир и мед		
	механический способ		
157. Сдобное пресное тесто нужно ...	Замешивать медленно		
	Быстро замешивать		V
	Оставлять в теплом помещении		
	Охлаждать		
158. В рецептуре сдобного пресного теста предусмотрены ...	Йогурт, кефир		
	Дрожжи		
	Вода, молоко, сметана		V
	Сахар, жир в большом количестве		
159. Для ватрушек и сладких пирогов готовят сдобное пресное тесто ...	Не готовят из этого теста		
	Всех типов		
	Несладкое		

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.ТЗ	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.18/27


	Сладкое	V
160. Из какого теста готовят сочни с творогом?	сдобное пресное	V
	бисквитное	
	песочное	
	заварное	
161. Добавление сахара в вафельное тесто придает изделиям ...	Нежность, мягкость	
	Стекловидность, хрупкость	V
	Способность лучше отделяться от форм	
	Меньшее количество "отеков" при выпечке	
162. Добавление яиц в вафельное тесто придает изделиям ...	Нежность, мягкость	
	Стекловидность	
	Способность лучше отделяться от форм	V
	Хрупкость	
163. Вафельные листы выпекают ...	Во фритюре	
	В пекарском шкафу	
	На сковороде	
	В электровафельнице	V
164. Вафельные листы выпекают при температуре ...	130 °C	
	170 °C	V
	200 °C	
	240 °C	
165. Для приготовления трубочек вафельных листы вафельные ...	Выпекают в виде трубочек	
	В холодном виде сворачивают в трубочки	
	В горячем виде сворачивают в трубочки	V
	Прослаивают различными начинками	
166. Какова причина, если вафельные листы непористые?	низкая температура выпечки и длительность	V
	высокая температура выпечки	
	мало яичных продуктов	
	неравномерный обогрев вафельницы	
2.3.2 Тесто пряничное		
167. Какими двумя способами готовят пряничное тесто?	опарным и безопарным	
	сырцовым и заварным	V
	химическим и биологическим	
	слоеным и пресным	
168. Особый аромат пряничным изделиям придает ...	Инвертный сироп	
	Соль	
	Сахар	
	Смесь пряностей "сухие духи"	V
169. Пряники выпекают 10-15 мин при температуре ...	130-140 °C	
	170-180 °C	
	190-210 °C	
	200-240 °C	V
170. Коврижки и мятные пряники выпекают при температуре ...	130-140 °C	
	170-180 °C	
	190-210 °C	V
	200-240 °C	
171. В чем причина брака пряничного теста, если изделия получаются с пустыми донышками?	тесто мягкое, много рыхлителей	
	мало сахара, высокая температура	
	тесто плотное, печь недогрета	V
	мало рыхлителей, низкая влажность	
2.3.3 Песочное тесто		
172. Песочному тесту характерно наличие ...	Большого количества масла, сахара и	V

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.19/27	


	отсутствие воды	
	Большого количества масла, сахара, воды	
	Малого количества масла, сахара, воды	
	Большого количества воды и малого масла, сахара	
173. Готовят песочное тесто в помещении с температурой не выше ...	40 °С	
	30 °С	
	20 °С	V
	10 °С	
174. Замес песочного теста производят до однородной консистенции ...	Медленно	
	Быстро	V
	Ускоряясь	
	Замедляясь	
175. Что используется в качестве жидкой среды для песочного полуфабриката?	вода	
	сметана	
	кефир	
	масло сливочное	V
176. Определите основной набор сырья для песочного полуфабриката	мука, масло сливочное, сахар, вода, соль	
	мука, сахар, сметана, соль, сода	
	мука, масло сливочное, сахар, меланж, сода, соль, ванильная пудра	V
	мука, яйца, кефир, сахар, аммоний, соль	
177. Изделия из песочного теста выпекают 10-14 мин при температуре ...	120-130 °С	
	170-180 °С	
	200-240 °С	
	260-270 °С	V
178. Почему песочный полуфабрикат получился сырой, местами подгорелый?	температура теста выше 20 °С	
	много жира, высокая температура выпечки	
	неравномерная раскатка пласта, высокая температура выпечки	V
	низкая температура выпечки	
179. Из-за чего песочный полуфабрикат очень рассыпчатый?	Температура теста выше 20 °С	
	Много жира, вместо яиц добавлены желтки	V
	Неравномерно раскатан пласт	
	Высокая температура выпечки	
180. Из-за чего песочный полуфабрикат непластичный, крошится?	Тесто замешено с растопленным маслом	V
	Увеличено содержание жира	
	Неравномерно раскатан пласт	
	Высокая температура выпечки	
181. ... полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой	Бисквитный	
	Дрожжевой	
	Слоеный	
	Песочный	V
2.3.4 Слоеное тесто, изделия из него		
182. Из каких перечисленных операций состоит приготовление теста слоеного пресного?	подготовка масла, соединение с мукой, замес теста	
	замес теста, подготовка масла, слоеобразование	V
	замес теста, соединение с маслом, охлаждение	
	охлаждение масла до 2 °С, соединение с мукой, слоеобразование	
183. Сколько слоев должно иметь слоеное	25	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.ТЗ	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.20/27	

пресное тесто?	50	
	256	V
	300	
184. Определите основной набор сырья для слоеного полуфабриката	Мука, масло сливочное, меланж, соль, кислота лимонная, вода	V
	Мука, масло сливочное, сахар, меланж, сода, соль, ванильная пудра	
	Сахар, патока, вода, меланж, масло сл, сода, соль, пряности, мука	
	Мука, меланж, сода, соль, вода	
185. Готовят слоеное пресное тесто в помещении с температурой не выше ...	40 °С	
	30 °С	
	20 °С	V
	10 °С	
186. Изделия из слоеного пресного теста выпекают 20-25 мин при температуре ...	140 °С	
	180 °С	
	210 °С	
	250 °С	V
187. Пласт слоеного пресного теста выпекают 25-30 мин при температуре ...	140 °С	
	180 °С	
	210 °С	
	240 °С	V
188. Почему слоеный п/ф имеет вздутие, неравномерный подъем?	края смазаны яйцом, тупые выемки, мало проколов	V
	мало раскаток, много кислоты	
	высокая температура выпечки, много сахара	
	низкая температура выпечки, встряхивание листов	
189. Из-за чего слоеный п/ф сухой и жесткий?	Тесто мало выстаивалось, листы не смачивались водой	
	Недостаточная раскатка, низкая Т°С выпечки, мало жира	V
	Излишек кислоты и соли	
	Высокая температура выпечки	
190. Из-за чего слоеный п/ф имеет плотный мякиш с "закалом"?	Тесто мало выстаивалось, листы не смачивались водой	
	Недостаточная раскатка, мало жира	
	Высокая Т°С выпечки, недостаточное время, механические воздействия	V
	Излишек кислоты и соли	
191. ... полуфабрикат светло-коричневого цвета с ярко выраженными слоями теста, сухой	Бисквитный	
	Слоеный	V
	Заварной	
	Песочный	
2.3.5 Бисквитное тесто, изделия из него		
192. С какой клейковиной берут муку для приготовления бисквита?	слабой	V
	сильной	
	средней	
	не имеет значения	
193. Что добавляют в муку для снижения клейковины в тесте при приготовлении бисквита основного?	молоко	
	сахар	
	крахмал	V
	манную крупу	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.21/27	


194. Какими способами готовят бисквитное тесто?	Опарным и безопарным С подогревом и холодным Сырцовым и заварным Слоеным и пресным	V
195. Из каких перечисленных операций состоит приготовление бисквита теплым способом?	соединение яиц с сахаром, подогрев и взбивание, смешивание с мукой соединение яиц с мукой, подогрев, добавление сахара, взбивание соединение яиц, муки, сахара, подогрев, взбивание взбивание белков и желтков с сахаром, взбивание, смешивание с мукой	V
196. Из каких перечисленных операций состоит приготовление бисквита буше?	Соединение яиц с сахаром, подогрев и взбивание, смешивание с мукой Взбивание яиц с мукой, соединение компонентов Взбивание яиц с сахаром, соединение компонентов Взбивание белков и желтков с сахаром, соединение желтков, белков, муки	V
197. Бисквитное тесто выпекают при температуре ...	100 – 120 °С 150 – 180 °С 200 – 210 °С 250 – 280 °С	V
198. Бисквит буше выпекают 10-15 мин при температуре ...	100 – 120 °С 150 – 170 °С 190 – 200 °С 240 – 260 °С	V
199. После выпечки бисквит основной оставляют для укрепления структуры мякиша на ...	10 - 12 ч 8 - 10 ч 4 - 6 ч 30 мин	V
200. После выпечки бисквит буше оставляют для укрепления структуры мякиша на ...	30 мин 3 - 4 ч 5 - 7 ч 8 - 10 ч	V
201. Почему полуфабрикат бисквита основного с комками муки?	Недостаточный промес теста, засыпана вся мука сразу Низкая температура выпечки, недостаточное время Высокая температура выпечки, длительность выпечки Недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой	V
202. Из-за чего бисквитный п/ф буше плотный, небольшого объема?	Недостаточно взбита масса, длительный замес с мукой Быстрый замес при введении муки Низкая температура выпечки, недостаточное время Плохое качество яиц, их излишек	V
203. ... полуфабрикат имеет светло-коричневую корочку, пышную пористую эластичную структуру, желтый мякиш	Песочный Воздушный Слоеный Бисквитный	V
204. Для введения масла сливочного в бисквит "Прага" его следует подогреть до T °	90 °С 70 °С	

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.22/27	


...	50 ° C	
	30 ° C	V
2.3.6 Воздушное тесто, изделия из него		
205. Определите основной набор сырья для воздушного полуфабриката	Сахар, белки яиц, ванильная пудра	V
	Мука, сахар, белки яиц, ванильная пудра	
	Сахар, патока, вода, меланж, сода, соль, пряности	
	Меланж, сода, соль, вода	
206. При приготовлении воздушного теста белки яиц взбивают до увеличения объема в ...	7-9 раз	
	5-6 раз	V
	3-4 раза	
	2 раза	
207. Воздушное тесто выпекают при температуре ...	100 – 110 ° C	V
	130 – 140 ° C	
	160 – 170 ° C	
	190 – 200 ° C	
208. Для укрепления структуры воздушного п/ф в конце взбивания добавляют ...	Соду пищевую	
	Масло сливочное	
	Лимонную кислоту	V
	Муку	
209. При "отсадке" масса воздушного п/ф расплывается из-за ...	Недостатка сахара	
	Недостаточного времени выпечки	
	Высокой температуры выпечки	
	Следов жира, излишков сахара, нарушения технологии взбивания	V
210. Воздушный п/ф оседает после выпечки из-за ...	Недостатка сахара	
	Недостаточного времени выпечки	V
	Высокой температуры выпечки	
	Следов жира, излишков сахара	
211. ... полуфабрикат имеет белый цвет, крупнопористую пенообразную выпеченную массу, хрупкую и рассыпчатую	Воздушный	V
	Песочный	
	Слоеный	
	Бисквитный	
212. Воздушно-ореховый п/ф отличается от воздушного ...	Добавлением в начале взбивания жареных измельченных орехов	
	Добавлением в середине взбивания сырых орехов	
	Добавлением в конце взбивания жареных измельченных орехов	V
	Ничем не отличается	
213. Воздушно-ореховый п/ф готовят по двум рецептурам: ...	Опарной и безопарной	
	Сырцовой и заварной	
	Горячей и холодной	
	Без муки и с мукой	V
214. Воздушно-ореховый п/ф выпекают при температуре	90 – 100 ° C	
	150 – 160 ° C	V
	180 – 200 ° C	
	210 – 220 ° C	
215. После выпечки воздушно-ореховые заготовки оставляют для укрепления структуры на ...	12 - 24 ч	V
	8 - 10 ч	
	5 - 6 ч	
	2 - 3 ч	
2.3.7 Миндально-ореховое тесто, изделия из него		
216. Определите основной набор сырья для	Сахар, белки яиц, ядра миндаля	

Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.23/27
-----------------------------	--	-----------


миндального полуфабриката	Мука, сахар, белки яиц, ядра миндаля Сахар, вода, меланж, сода, ядра миндаля Белки яиц, сахар, соль, вода	V
217. Подготовленную смесь миндаля, сахара, белков яиц для приготовления миндального п/ф ...	Взбивают или охлаждают до 10-15°C Взбивают или подогревают до 60-65°C Взбивают или подогревают до 35-40°C Охлаждают до 10-15°C	V
218. Миндальное тесто выпекают при температуре ...	90 – 100 ° C 150 – 160 ° C 180 – 200 ° C 210 – 220 ° C	V
219. Миндальный п/ф имеет плохой подъем, без глянца на поверхности из-за ...	Низкой температуры выпечки Высокой температуры выпечки Повышенного содержания сахара Повышенного содержания муки, мало сахара	V
220. Поверхность миндального п/ф темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен из-за ...	Высокой температуры выпечки Низкой температуры выпечки Повышенного содержания сахара Повышенного содержания муки, мало сахара	V
221. ... полуфабрикат имеет выпуклую глянцевую поверхность бежевого цвета с мелкими трещинами, мякиш немного вязкий	Воздушный Песочный Миндальный Бисквитный	V
2.3.8 Заварное тесто, изделия из него		
222. Определите основной набор сырья для заварного полуфабриката	Мука, масло сливочное, меланж, соль, вода Мука, сахар, белки яиц, масло сливочное Мука, масло сливочное, меланж, сахар Белки яиц, соль, вода	V
223. Приготовление заварного теста состоит из стадий: ...	Взбивания белков, заварки муки, соединения компонентов Заварки муки, соединения ее с яйцами Замеса ингредиентов Заварки муки, соединения с маслом	V
224. Качество заварного теста и выпеченного п/ф зависит от времени заваривания муки, сколько времени необходимо?	2 – 3 мин 5 – 10 мин 15 – 20 мин 25 – 30 мин	V
225. Заварной полуфабрикат выпекают при температуре ...	100 – 120 ° C 160 – 170 ° C 190 – 220 ° C 240 – 260 ° C	V
226. При выпечке заварного теста температуру ...	Сначала понижают, затем повышают Постепенно повышают Не изменяют Сначала повышают, затем понижают	V
227. Отсаживают заварные изделия на листы, слегка ...	Смазанные жиром Присыпанные мукой Смоченные водой Подсушенные	V
228. В чем причина, если заварной п/ф осел при выпечке?	густая консистенция теста, низкая температура выпечки жидкая консистенция, рано снизили	V

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.24/27	


	температуру выпечки	
	мука с большим содержанием клейковины	
	при заварке муки допустили нарушение режима	
229. Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем из-за ...	Не смазанных жиром листов	
	Высокой температуры выпечки	
	Низкой температуры выпечки, жидкой или густой консистенции теста	V
	Недостаточной заварки муки, недостатка соли	
230. ... полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой подъем, внутри образуется большая полость	Воздушный	
	Песочный	
	Заварной	V
	Бисквитный	
231. Профитролы отсаживают на противень, слегка смазанный маслом, используя трубочку диаметром ...	2 см	
	5 см	
	1 см	
	0,5 см	V
2.3.9 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных		
232. Одно из сладких блюд русской кухни - это творожные пасты, называемые ...	Пасхи	V
	Куличи	
	Пряники	
	Баранки	
233. Типы творожных паст - ...	Пресные и сдобные	
	Сырые и заварные	V
	Горячие и холодные	
	Опарные и безопарные	
234. Технология сырых паст состоит в ...	Заварке продуктов частями и их смешивании	
	Смешивании продуктов и варки на медленном огне	
	Выпечке приготовленного теста	
	Тщательном механическом смешивании всех продуктов по рецептуре	V
235. Технология заварных паст состоит в ...	Заварке продуктов частями и их смешивании	
	Смешивании продуктов и варки на медленном огне	V
	Выпечке приготовленного теста	
	Тщательном механическом смешивании всех продуктов по рецептуре	
236. Основными русскими национальными кондитерскими изделиями являются ...	Баранки, нуга	
	Кексы, шакер	
	Пряники, куличи	V
	Хачапури, чебуреки	
237. К восточным мучным кондитерским изделиям относятся ...	Баранки, кексы	
	Хачапури, чебуреки	
	Пряники, куличи	
	Пахлава, кята	V
238. Шакер-чурек представляет собой ...	Шарики, посыпанные сахарной пудрой	V
	Лепешку с начинкой	
	Ромбы, залитые медом по линиям разреза	
	Изделие в форме ромашки, центр украшен фруктовой начинкой	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»		
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.25/27	

239. Кята карабахская представляет собой ...	Шарики, посыпанные сахарной пудрой	
	Лепешку с начинкой	V
	Ромбы, залитые медом по линиям разреза	
	Изделие в форме ромашки, центр украшен фруктовой начинкой	
240. Пахлава сдобная представляет собой ...	Шарики, посыпанные сахарной пудрой	
	Лепешку с начинкой	
	Ромбы, залитые медом по линиям разреза	V
	Изделие в форме ромашки, центр украшен фруктовой начинкой	
241. Курабье бакинское представляет собой ...	Шарики, посыпанные сахарной пудрой	
	Лепешку с начинкой	
	Ромбы, залитые медом по линиям разреза	
	Изделие в форме ромашки, центр украшен фруктовой начинкой	V
242. Заменой части высококалорийного сырья менее энергоемкими и более биологически полноценными продуктами достигается ...	Понижение калорийности мучных кондитерских изделий	V
	Повышение калорийности мучных кондитерских изделий	
	Получение новых национальных изделий	
	Общая экономия ингредиентов	
243. Для приготовления изделий пониженной калорийности используют ...	Нежирный творог, рыбу, мясо	
	Жирный творог, овощные массы	
	Нежирный творог, овощные протертые массы	V
	Молоко, кефир, йогурт	
244. Представляет собой однородную протертую массу без семян, косточек, остатков кожицы ...	Мандариновая крупка	
	Паста яблочная, айвовая, виноградная	V
	Сироп сливовый	
	СМП (сухой молочный продукт)	
245. Сахар перемешивают со сливовой пастой, разводят водой, кипятят, охлаждают для приготовления ...	Крема сливового	
	Помады сливовой	
	Сиропа сливового	V
	Начинки сливовой	
246. Пасту яблочную уваривают с сахаром до содержания сухих веществ 49,3 % для приготовления ...	Сиропа яблочного	
	Начинки яблочной	V
	Помады яблочной	
	Крема яблочного	
247. Для приготовления булочки "Розовой" используют ...	Картофель отварной протертый	
	Молоко	
	Морковь отварную протертую	
	Свеклу отварную протертую	V
248. Для приготовления бисквита с овощами овощное пюре добавляют ...	В муку при перемешивании	
	После взбивания меланжа с сахаром	
	Перед взбиванием меланжа с сахаром	V
	Нет такого бисквита	
249. Рулет яблочный получают ...	Смазывая яблочной начинкой пласт и поверхность	V
	Добавляя яблочную начинку в бисквитное тесто	
	Украшая яблоками поверхность бисквита	
	Добавив красный краситель в бисквит	
250. Сахарозаменители - это ...	Ламинарные водоросли	

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.26/27	

	Фруктоза, ксилит, сорбит, стевиазит	V
	Целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин	
	Водо- и жирорастворимые препараты бета-каротина	
251. Способствуют быстрому выведению из организма вредных веществ ...	Ламинарные водоросли	
	Фруктоза, ксилит, сорбит, стевиазит	
	Целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин	V
	Водо- и жирорастворимые препараты бета-каротина	
252. Снижают риски сердечно-сосудистых, онкологических заболеваний, лечат гастрит ...	Ламинарные водоросли	
	Фруктоза, ксилит, сорбит, стевиазит	
	Целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин	
	Водо- и жирорастворимые препараты бета-каротина	V
2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		
253. Штучные мучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью - это ...	Пирожные	V
	Торты	
	Булочки	
	Пирожки	
254. Вырабатывают по утвержденным рецептурам ...	Литерные торты	
	Торты массового производства	V
	Фигурные торты	
	Фирменные торты	
255. Бисквитно-кремовые торты со сложной отделкой поверхности ...	Фирменные торты	
	Фигурные торты	
	Литерные торты	V
	Торты массового производства	
256. Торты массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности ...	Литерные торты	
	Торты массового производства	
	Фигурные торты	V
	Фирменные торты	
257. Изготавливают на конкретных предприятиях по собственным технологиям ...	Литерные торты	
	Торты массового производства	
	Фигурные торты	
	Фирменные торты	V
258. Самые распространенные торты ...	Заварные	
	Бисквитные	V
	Воздушные	
	Крошковые	
259. Основой бисквитных пирожных является ...	Бисквитный п/ф, пропитанный сиропом и прослоенный начинкой	V
	Песочный п/ф, пропитанный сиропом и прослоенный начинкой	
	Бисквитный п/ф, пропитанный овощным пюре	
	Только бисквитный п/ф буше	
260. Заварные пирожные состоят из ...	Бисквитного п/ф, пропитанного сиропом	
	Пустотелого выпеченного п/ф, заполненного кремом	V
	Песочного п/ф, прослоенного начинкой	
	Слоеного п/ф, заполненного кремом	
261. Пирожные, изготавливаемые из бисквитной крошки, перемешанной с кремом, коньяком, эссенцией - это...	Заварные	
	Бисквитные	
	Крошковые десертные	V
	Песочные	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ПМ.05.Т3	ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	Стр.27/27

262. Для оформления и прослаивания п/ф воздушных тортов не применяют крем ...	Сливочный	
	Заварной	
	Масляный	
	Белковый	V
263. Торты, состоящие из п/ф бисквитного и заварного, называются ...	Заварные	
	Бисквитные	
	Комбинированные	V
	Смешанные	