**Вопросы для дифференцированного зачета по МДК 05.01.**

**Вариант 1**

1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки

2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.

3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают  в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.

4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог

5. Перечислите  химические разрыхлители.

6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве?

7. Что такое маргарин  и как его подготовить к использованию?

8.  Укажите соотношении при замене дрожжей прессованных на сухие

**Вариант 2**

1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве?

2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок

3. Сливки,  какой жирности,    наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим?

4.  Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве.

5.  Как подготовить фундук и миндаль  к использованию?

6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделий?

7. Перечислите   виды красителей.

8.  Какие фрукты и ягоды используют для  оформления кондитерских изделий?

**Вариант 3**

1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?

2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде.

3. Составьте технологическую схему обработки яиц

4. Какую     роль   играет   жир в производстве мучных   кондитерских изделий? В  чем  отличие  маргарина  от  кулинарного жира?

5.  Что такое цукаты?  Какие  фрукты  и ягоды используют для их приготовления?

6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?

7. Как классифицируют  красители?

**Вариант 4**

1. Укажите процентное содержание клейковины муки  и   использование муки с разной   клейковиной.

2.  В  чем  отличие  сухих дрожжей от инстантных?

3. Перечислите   продукты переработки яиц.

4. Что такое повидло?  Как его приготовить?

5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве?

6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста.

7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные,    мучные кондитерские изделия?

8. Перечислите, какие виды орехов   используют при производстве  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий.