**Тест № 1 по МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

**Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**1** Зарисовать схему технологического цикла приготовление хлебобулочных изделий опарным способом.

**2** Что относится к дополнительным видам сырья? (перечислить)

**3** Что относится к основным видам сырья? (перечислить)

**4** Чем отличается спиртовое брожение от молочнокислого брожения?

**5** Какой этап наступает после брожения теста?

**6** Что включает в себя предварительная подготовка сырья?

**7** Назовите два этапа расстойки тестовых заготовок.

**8** Назовите виды мягкой тары для хлебобулочных изделий.

**Тест № 2 по МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

**Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**1** Что устанавливает технологическая инструкция?

**2** Чем отличается технологическая карта от технико- технологической?

**3** Что указывают в рецептуре?

**4** Что утверждают и устанавливают стандарты ПОП?

**5** Перечислите основные нормативные и технологические документы для организации приготовления хлебобулочных изделий?

**6** Что означает, рецептура состоит из одной, из двух или несколько фаз? Приведите примеры.

**Тест № 3 по МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

**Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**1** Чем отличаются мини-пекарни с полным технологическим процессом и с неполным технологическим процессом?

2 Что выпускает кондитерский цех?

3 Что выпускает кулинарный цех?

4 ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания Термины и определения» Дать определение: хлебобулочные изделия, мучное кондитерское изделие, кондитерское изделие.