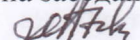


Министерство образования и науки Кыргызской Республики
Кызылкийский горнотехнический колледж им. Т. Кулатова

«Рассмотрено»

на заседании цикла «ОТН»

 Маматалиев А.А.

«15» 01 2022г.

«Утверждаю»

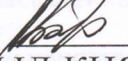
зам. директора по УНР

 Ураимов К.О.

«31» 01 2022г.

Экзаменационные билеты

по предмету Технология хлебных макаронных и кондитерских
изделий _____

Составил преподаватель  Ажимуратова Б.Ш.
КЫЗЫЛ-КИЯ 2022

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБНЫХ И МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. К основному сырью кондитерского производства относятся:

- а) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;
- б) молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;
- в) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;
- г) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал.

2. Карамельный сироп это:

- а) высококонцентрированный, но ненасыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с анти кристаллизатором.
- б) высококонцентрированный, насыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с анти кристаллизатором.
- в) концентрированный, но ненасыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с анти кристаллизатором.
- г) концентрированный, насыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с анти кристаллизатором.

3. Свежие фрукты и ягоды в целом или нарезанном виде, законсервированные химическим способом:

- а) пюре;
- б) подварки;
- в) пульпа;
- г) припасы.

4. Какие пищевые кислоты используются в кондитерском производстве?

- а) лимонная, молочная кислоты.
- б) винная, лимонная, яблочная, молочная кислоты.
- в) винная, яблочная, кислоты.
- г) винная, яблочная, молочная кислоты.

5. Основное сырье для производства карамели:

- а) патоку, пищевые кислоты, красители, эссенции;
- б) сахар-песок, красители, эссенции;
- в) сахар-песок, патоку, пищевые кислоты;
- г) сахар-песок, патоку, пищевые кислоты, красители, эссенции.

6. По каким показателям определяется качества хлебобулочных изделий?

- а) влажности;
- б) кислотности;
- в) влажности, кислотности, пористости.
- г) пористости.

7. Какую группу хлебобулочных изделий называют «хлебными консервами»?

- а) бараночные изделия;
- б) сухарные изделия;
- в) бублики;
- г) бараночные и сухарные изделия.

8. Какое количество бубликов, содержащихся в 1 кг?

- а) 10-20 шт.;
- б) 10-15 шт;
- в) 15-18 шт;
- г) 20-25 шт.

9. Какие условия влияют на процесс черствения хлеба?

- а) влажность;
- б) температура;
- в) температура и упаковка;
- г) упаковка.

10. Какие показатели учитывают при расчете выхода хлеба?

- а) чистый расход муки и другого сырья, технологические затраты при выработке хлебобулочных изделий, технологические потери на складах, коммуникациях;
- б) технологические затраты при выработке хлебобулочных изделий, технологические потери на складах, коммуникациях;
- в) чистый расход муки и другого сырья, технологические потери на складах, коммуникациях;
- г) чистый расход муки и другого сырья, технологические затраты при выработке хлебобулочных изделий

11. Содержание клейковины при производстве макаронных изделий

должно быть в крупке:

- а) не менее 35%;
- б) не менее 30%;
- в) не менее 40%;
- г) не менее 45%.

12. При какой температуре клейковина достигает максимума набухания?

- а) 20 - 350С;
- б) 20 – 300С;
- в) 25-300С;
- г) 18-200С.

13. Важнейшие показатели качества муки для макаронных изделий:

- а) цвет, крупность, количество и качество сырой клейковины;
- б) цвет, качество сырой клейковины;
- в) крупность, количество и качество сырой клейковины;
- г) цвет, количество сырой клейковины

14. При какой относительной влажности рекомендуется хранить макаронные изделия?

- а) 60%;
- б) 70%;
- в) 75%;

г) 80%.

15. Укажите основную цель сушки макаронных изделий:

а) закрепить их форму;

б) предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;

в) закрепить форму макаронных изделий и предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;

г) предотвратить слипание изделий.

1	А	6	В	11	Б
2	А	7	Г	12	Б
3	В	8	А	13	Б
4	Б	9	В	14	Б
5	Г	10	А	15	В