**Вопросы для итоговой аттестации**

**по дисциплине «Технология приготовления и разделка теста»**

1. Значение хлеба в питании человека.
2. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Производство хлеба.
3. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Требования к качеству хлеба..
5. Значение изделий из теста.
6. Способы разрыхления теста.
7. Подготовка сырья.
8. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.
9. Приготовление дрожжевого теста опарным способом.
10. Выпечка изделий из дрожжевого теста.
11. Виды муки, их характеристика.
12. Тип муки их характеристика.
13. Вода и ее характеристика.
14. Технологический процесс приготовления хлеба.
15. Крахмал: сырье, классификация, химический состав.
16. Сахар, сырье, классификация, химический состав.
17. Мед: сырье, виды меда, применение.
18. Молоко: характеристика молока, требования к качеству.
19. Сливки: характеристика, виды сливок, требования к качеству.
20. Классификация хлебных изделий.
21. Разделка теста.
22. Выпечка хлеба.
23. Качество, хранение, упаковка и транспортировка хлеба.
24. Эскизная схема производства хлеба.
25. Технология приготовления формового хлеба.
26. Технология приготовления подового хлеба.
27. Технология приготовления булочных изделий.
28. Технология приготовления сдобных изделий.
29. Технология приготовления слоеных изделий из дрожжевого и пресного слоеного теста.
30. Основное сырье для производства хлеба.
31. Дополнительное сырье для производства хлеба.
32. Сухарные изделия.
33. Технология приготовления хлеба «Дарницкого».
34. Пряности: определение, классификация.
35. Характеристика местных пряностей.
36. Характеристика ароматических веществ.
37. Значение хлебобулочных изделий.
38. Органолептические свойства хлеба (поверхность, окраска, форма, мякиш, вкус, запах).
39. Мука и сорта муки.
40. Жиры, виды жиров.
41. Характеристика дополнительного сырья: яйца, виды яиц.
42. Классификация хлебных изделий: характеристика мягкой и твердой пшеницы по внешнему виду.
43. Классификация пшеницы по типам и подтипам.
44. Классификация хлебных изделий: характеристика ржи.
45. Классификация хлебных изделий: характеристика тритикале, ячменя.
46. Классификация хлебных изделий: характеристика овса, кукурузы.
47. Классификация крупяных изделий: характеристика проса,гречихи,риса, сорго.
48. Классификация крупяных изделий: характеристика проса,гречихи,риса, сорго.
49. Характеристика масляничных и эфиромасличных культур.
50. Характеристика бобовых культур: горох, чечевица,фасоль,соя.