**Вопросы для итоговой аттестации
по дисциплине «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»**

1. Химический состав и пищевая ценность мучных и кондитерских изделий»
2. Ассортимент мучных и кондитерских изделий»

3. Требования к качеству мучных и кондитерских изделий»
4. Значение изделий из теста.
5. Способы разрыхления теста.
6. Подготовка сырья.
7. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.
8. Приготовление дрожжевого теста опарным способом.
10. Выпечка изделий из дрожжевого теста.
11. Приготовление изделий из дрожжевого теста, жаренных во фритюре:
пончики «Московские», беляши, хворост.
12. Приготовление изделий из дрожжевого теста печеных: булочки, пирожки печеные, пироги.
13. Приготовление дрожжевого слоеного теста.
14. Изделия из слоеного теста: слойка с марципаном, ватрушка «Венгерская».
15. Приготовление теста для блинов и оладий. Выпечка. Отпуск.
16. Приготовление сдобного пресного теста
17. Изделия из сдобного пресного теста: сочни с творогом, печенье сдобное.
18. Приготовление песочного теста.
19. Изделия из песочного теста: печенье песочное, кекс «Столичный» (штучный)
20. Приготовление слоеного пресного теста.
21. Изделия из слоеного пресного теста: пирожки слоеные с различными фаршами, язычки слоеные, волованы.
22. Приготовление заварного теста.
23. Изделия из заварного теста: профитроли, булочка со сливками, печенье с сыром.
24. Приготовление бисквитного теста.
25. Изделия из бисквитного теста: бисквит основной (с подогревом), бисквит круглый (буше), бисквит для рулета.
26. Приготовление воздушного теста. Печенье воздушное.
27. Приготовление воздушно-орехового теста.
28. Приготовление пряничного теста сырцовым способом.
29. Приготовление пряничного теста заварным способом.
30. Формование и выпекание пряничного теста.
31. Приготовление пряников глазированных, медовых, коржиков сахарных.
32. Приготовление коврижек: медовая, «Южная». Коврижка медовая
33. Характеристика сиропов. Определение стадий крепости сиропов.
34. Жжёнка.
35. Помада основная.
36. Украшения из помады.
37. Приготовление глазури сырцовой.
38. Приготовление глазури заварной.
39. Фруктовая начинка, желе.
40. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.
41. Кремы.Крем сливочный (основной).
42. Украшения из крема.
43. Крем «Шарлотт» (основной).
44. Крем белковый (заварной). Использование.45.Крем заварной и заварной ванильный. Использование.
46. Приготовление кремов: из сливок и на сливках.
47. Посыпка.
48. Приготовление бисквитных пирожных: «Бисквитное со сливочным кремом (нарезное)», «Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом».
49. Приготовление песочных пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное, глазированное помадой».
50. Приготовление слоеных пирожных: «Трубочки» и «Муфточки» с кремом;
«Слойка», обсыпанное сахарной пудрой.
51. Приготовление заварных пирожных: «Трубочка с посыпкой», «Орешек».
52. Приготовление воздушных пирожных: «Воздушное» с кремом; «Георгин» с
кремом.
53. Пирожные крошковые десертные: «Картошка» обсыпанная, «Картошка» глазированная.
54. Изделия пониженной калорийности.
55. Характеристика тортов.
56. Бисквитные торты. Торт «Сказка».
57. Песочные торты. Торт «Абрикотин». Торт «Ландыш».
58. Слоеные торты. Торт «Слоеный» с кремом. Торт «Слоеный с конфитюром».
59. Воздушно-ореховые торты: «Полет», «Киевский».
60. Хранение и транспортирование пирожных и тортов.