

Промежуточное тестирование
по программе «Про100 выпечка»

1. Консистенция бисквитного теста (*выберите один правильный ответ*):
 - а) полужидкое
 - б) пластичное
 - в) густое

2. При какой температуре надо замешивать песочное тесто (*выберите один правильный ответ*)?
 - а) 15-20⁰ С
 - б) 20-25⁰ С
 - в) 25-30⁰ С

3. При какой температуре выпекают изделия из песочного теста (*выберите один правильный ответ*)?
 - а) 180-200 С
 - б) 220-250 С
 - в) 130-160 С

4. Разрыхлители теста – это (*выберите один вариант ответа*):
 - а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность
 - б) вещества, которые помогают тесту склеиваться
 - в) вещества, которые придают тесту аромат

5. Какие требования относятся к санитарно-гигиеническим? (*выберите один вариант ответа*)
 - а) Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.
 - б) Крышки кастрюль открывайте осторожно от себя
 - в) Наденьте фартук и косынку

6. Какие требования относятся к Правилам безопасности? (*выберите один вариант ответа*)
 - а) Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.
 - б) Вымойте руки с мылом
 - в) Наденьте фартук и косынку

7. Какое тесто содержит большое количество жидкости? (*выберите один вариант ответа*):
 - а) тесто для блинчиков
 - б) тесто для оладий
 - в) тесто для пончиков.

За выполнение тестового задания обучающемуся выставляются баллы.

Номинальная шкала предполагает, что за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за не правильный — ноль.

Правила оценки всего теста. Общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл (7 баллов). Также устанавливается диапазон баллов, которые необходимо набрать для того, чтобы получить высокий, средний или ниже среднего уровень освоения программы.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7
Кол-во баллов	1	1	1	1	1	1	1