

Сміренко Л.А. Технологія х/п виробництва пекар 3 розряд.

29.10. 2024 р

Урок № 20

Тема уроку: Тематичне оцінювання № 1.



Мета уроку: Контроль знань здобувачів освіти по темі.

Конспект уроку:

Будь ласка відповідай на питання та отримуй до 12 балів:

1. Чим відрізняється приготування пшеничного тіста на рідких дріжджах від пресованих дріжджів? – 1 бал.
2. Що таке закваска? -1 бал.
3. Чим відрізняється мезофільна закваска від молочно – кислої ? – 2б.
4. Що таке велика густа опара? – 1б.
5. Чому не можна готувати хліб житній тільки на житньому борошні? - 1б
6. Який хліб більш поживний для людини?- 1б
7. Яка температура повинна бути у цеху при приготуванні дріжджового тіста? – 1б.
8. Яка температура повинна бути у м'якушу хліба, якщо він готовий?- 2б.
9. Які способи виготовлення хліба приміняються на великих хлібзаводах?- 2б.

Бажаю успіхів.!!!

Відповіді надсилайте на пошту викладачу:

ludasmirenko@ukr.net