

**Тематичне оцінювання з теми:
«Мікрофлора тістобного виробництва»**

Самостійна робота за теми:

1. Які існують види тіста у підприємствах масового харчування?
2. Які існують види розпушувачів? Приведіть приклади.
3. Які оптимальні умови розвитку дріжджів?
4. Які види хімічних розпушувачів Ви знаєте?
5. Як підготувати до використання соду і амоній?
6. Які умови зберігання дріжджів і хімічних розпушувачів?
7. Які фактори несприятливо впливають на активність дріжджів?
8. У чому суть механічного способу розпушування?
9. Для яких видів тіста використовують комбінований спосіб розпушування?
10. Які є способи приготування дріжджового тіста?
11. Для чого проводять обминання тіста?
12. При якій температурі дріжджі припиняють свою життєдіяльність?

Шановні учні 19 групи!

Сьогодні Вас останній урок з мікробіології!

Вдалого Вам літа!

Бережіть себе та близьких!

