Тестові завдання
з дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА»
для фахових молодших бакалаврів

Модуль 1 «Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням нових видів сировини»

І рівень: Початковий (3 бали)

Виберіть одну правильну відповідь (0,5 бали за кожне завдання):

1. **До основної сировини кондитерського виробництва належать:**
   а) Харчові барвники, есенції, кислоти;
   б) Борошно, цукор, жири, яєчні продукти;
   в) Горіхи, цукати, пряноші.

2. **Яку роль відіграють хімічні розпушувачі у тісті?**
   а) Збільшують термін зберігання;
   б) Надають виробам пористості та збільшують об'єм;
   в) Покращують колір скоринки.

3. **За якими ознаками класифікують борошно в кондитерському виробництві?**
   а) За кольором та вологістю;
   б) За ґатунком та вмістом і якістю клейковини;
   в) За терміном придатності.

4. **Органічними харчовими речовинами у складі сировини є:**
   а) Вода та мінеральні солі;
   б) Білки, жири, вуглеводи, вітаміни;
   в) Тільки вуглекислий газ та сода.

5. **Який вид виробів характеризується високим вмістом жиру, цукру та розсипчастою структурою?**
   а) Галети;
   б) Пісочне печиво;
   в) Крекер.

6. **Який температурний режим вважається оптимальним для підготовки (розчинення) більшості видів додаткової сировини?**
   а) 5–10°С;
   б) 30–40°С;
   в) 90–100°С.

ІІ рівень: Середній (3 бали)

Доповніть речення або встановіть відповідність (1 бал за кожне завдання):

1. **Встановіть відповідність між видом виробу та його характеристикою:**

1. Пряники	А. Листковий напівфабрикат з візерунком на поверхні
2. Вафлі	Б. Вироби з великим вмістом цукристих речовин та пряноцїв
3. Галети	В. Борошняні вироби з мінімальним вмістом жиру та цукру

2. **Доповніть перелік:** Нові (нетрадиційні) види сировини для кондитерських виробів — це борошно з насіння льону, стевія, _____ та _____.

3. **Завершіть думку:** Процес тістоутворення залежить від гідратації білків борошна та формування _____ каркасу.

ІІІ рівень: Достатній (3 бали)

Дайте розгорнуту відповідь на запитання (1,5 бала за кожне завдання):

1. **Охарактеризуйте вплив цукру на властивості тіста.** Як надмірна кількість цукру впливає на консистенцію тіста та якість готового печива?

2. **Опишіть особливості європейських тортів порівняно з традиційними бісквітними.** Чим відрізняється використання сировини в сучасних мусових тортах?

IV рівень: Високий (3 бали)

Аналітичне завдання (3 бали):

1. **Проведіть діагностику технологічного процесу:** При виробництві затяжного печива вироби після випікання мають деформовану форму та занадто щільну, тверду структуру.

1. Визначте, які помилки в процесі замісу тіста або підготовки борошна могли призвести до цього.

2. Запропонуйте використання поліпшувачів або зміну параметрів (час замісу, температура), щоб усунути цей дефект.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ (для викладача)

І рівень:

1 – б; 2 – б; 3 – б; 4 – б; 5 – б; 6 – б.

ІІ рівень:

1. 1-Б, 2-А, 3-В.
2. (Варіанти: нутове борошно, порошок шипшини, топінамбур, фруктоза, псиліум, аквафаба).
3. Клейковинного.

ІІІ рівень (орієнтовні тези):

1. Цукор обмежує набухання білків (зв'язує воду), робить тісто більш м’яким та пластичним. Надлишок цукру робить тісто розпливчастим, а виріб — занадто твердим (карамелізація).
2. Європейські торти (мусові) базуються на використанні вершків, натуральних пюре, шоколаду, велюру, какао масла, дзеркальних глазурей , желюючих агентів (пектин, желатин), використання нових видів бисквітів (шифонових, фінансьє,муальо, джоконда), тоді як традиційні — на масляних, вершкових або білкових кремах та важких коржах (бисквітного , пісочного, здобного тіста).

IV рівень:

Причини: недостатній час «відлежування» тіста, використання борошна з дуже сильною клейковиною без додавання ферментів або розпушувачів.

Рішення: збільшити час механічної обробки для послаблення каркасу, додати поліпшувач або подовжити стадію ламінації тіста.

Модуль 2. «Технологія виготовлення оригінальних фірмових тістечок та тортів»

Варіант1

І рівень: Початковий (3 бали)

Виберіть одну правильну відповідь (0,5 бала за кожне завдання):

1. **За якою ознакою класифікують тістечка та торти на групи?**
   а) За кольором оздоблення;
   б) За видом випеченого напівфабрикату;
   в) За терміном придатності.

2. **Який термін зберігання встановлено для тортів і тістечок із заварним кремом при температурі 6°С?**
   а) 6 годин;
   б) 18 годин;
   в) 72 години.

3. **Що використовують для створення багатоярусних фірмових тортів з метою забезпечення стійкості конструкції?**
   а) Тільки стабільний крем;
   б) Макети, внутрішні каркаси та центральні осі;
   в) Харчовий клей.

4. **Процес «просочування» випечених напівфабрикатів (бісквітів) сиропом здійснюється для:**
   а) Збільшення маси виробу;
   б) Покращення смаку, аромату та надання соковитості;
   в) Зміни кольору м'якушки.

5. **Оригінальні фірмові вироби відрізняються від масових насамперед:**
   а) Низькою ціною;
   б) Авторським дизайном, унікальним поєднанням компонентів та високою якістю;
   в) Відсутністю термінів зберігання.

6. **Який вид браку виникає при використанні занадто гарячого сиропу для просочування бісквіта?**
   а) Тріщини на поверхні;
   б) «Загартування» та розм'якання м'якушки (втрата форми);
   в) Зацукровування.

ІІ рівень: Середній (3 бали)

Доповніть речення або встановіть відповідність (1 бал за кожне завдання):

1. **Встановіть відповідність між типом оздоблення та його призначенням:**

1.Дзеркальна глазур (глясаж)	А. Створення об'ємних фігур та квітів
2. Цукрова мастика	Б. Покриття сучасних мусових тортів для блиску
3. Велюр	С. Нанесення тонкого шару суміші какао-масла та шоколаду

2. **Завершіть думку:** Принципи формування асортименту фірмових тортів базуються на врахуванні споживчого попиту, сезонності та використанні _____ методів декорування.

3. **Назвіть основний фактор**, що обумовлює термін реалізації тортів з кремом: _____.

III рівень: Достатній (3 бали)

Дайте розгорнуту відповідь на запитання (1,5 бала за кожне завдання):

1. **Обґрунтуйте технологічні особливості поєднання випечених і оздоблювальних напівфабрикатів.** Чому важливо враховувати вологість обох компонентів при збиранні торта?

2. **Опишіть роль композиції та засобів виразності при створенні високохудожнього оздоблення тортів.** Що таке «точка фокусу» в дизайні кондитерського виробу?

IV рівень: Високий (3 бали)

Аналітичне завдання (3 бали):

1. **Ситуаційне завдання:** При виготовленні фірмового тістечка «Еклер» було виявлено брак: вироби мають малий об'єм, відсутність порожнини всередині та тріщини.

1. Проведіть діагностику: вкажіть можливі порушення режиму випікання або приготування заварного тіста.

2. Запропонуйте алгоритм управління якістю, щоб уникнути такого браку в майбутньому.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ (Модуль 2варіант 1)

І рівень:

1 – б; 2 – б (за новими стандартами 18 год, іноді 36 год залежно від консервантів, але класично — 18); 3 – б; 4 – б; 5 – б; 6 – б.

ІІ рівень:

1. 1-Б, 2-А, 3-В.

2. Інноваційних (або авторських/сучасних).

3. Мікробіологічна стійкість (або вміст вологи та швидкість псування крему).

ІІІ рівень (тези):

1. При поєднанні напівфабрикатів відбувається міграція вологи. Якщо крем занадто рідкий, сухий корж розмокне і втратить структуру. Якщо корж пересушений, він забере вологу з крему, що призведе до розшарування або тріщин оздоблення.

2. Композиція передбачає баланс кольорів, ліній та форм. Засоби виразності — це ритм, симетрія/асиметрія. Точка фокусу — головний елемент декору (квітка, фігурка), до якого прикута перша увага.

IV рівень (діагностика):

- **Причини:** Занадто густе тісто (мало яєць), низька температура печі на першому етапі (не утворилася пара для підйому) або передчасне відкривання дверцят печі.
- **Рішення:** Контроль вологості тіста (тест на «стікання трикутником»), дотримання температурного графіку (спочатку висока температура для підйому, потім нижча — для підсушування), використання борошна з сильним вмістом клейковини.

Варіант2

І рівень: Початковий (3 бали)

Виберіть одну правильну відповідь (0,5 бала за кожне завдання):

1. **Який інгредієнт використовується для створення «збитого ганаша», щоб надати йому стабільності та повітряності?**
   а) Тільки вершкове масло;
   б) Шоколад, вершки високої жирності та тривалий процес стабілізації в холоді;
   в) Цукрова пудра та вода.

2. **Який загущувач найчастіше використовують для створення термостабільних начинок у вигляді гелів?**
   а) Пшеничне борошно;
   б) Пектин (NH або цитрусовий) чи агар-агар;
   в) Картопляний крохмаль.

3. **Головна особливість виготовлення фруктової меренги (швейцарської або італійської):**
   а) Заміна цукру на сіль;
   б) Використання фруктового пюре або сухого білка (альбуміну) з фруктовою частиною замість води;
   в) Додавання великої кількості розпушувача.

4. **Гідроколоїд, що забезпечує «ефект пам'яті» та еластичність сучасних гелів:**
   а) Желатин;
   б) Ксантанова камедь;
   в) Сода.

5. **Каппа-караггінан у сучасних десертах використовується переважно для:**
   а) Підсолоджування;
   б) Створення крихких, твердих гелів та миттєвого глазурування виробів;
   в) Заміни пшеничного борошна.

6. **Який термін зберігання зазвичай мають сучасні мусові торти у замороженому стані (шокова заморозка)?**
   а) 24 години;
   б) До 3-6 місяців (при -18°С);
   в) Не підлягають заморожуванню.

ІІ рівень: Середній (3 бали)

Доповніть речення або встановіть відповідність (1 бал за кожне завдання):

1. **Встановіть відповідність між текстурою та загущувачем:**

1. Камедь рожкового дерева	А. Запобігає виділенню рідини (синерезису) в соусах
2. Ксантанова камедь	Б. Стабілізація морозива та надання кремової текстури.
3. Агар-агар	В. Створення щільних «гумових» гелів, що тримають форму при нагріванні.

2. **Заповніть пропуск:** Перед збиванням ганаш обов'язково повинен пройти процес кристалізації в холодильнику протягом _____ годин.

3. **Завершіть думку:** Фруктова меренга на основі альбуміну дозволяє отримати інтенсивний смак завдяки відсутності у складі _____.

ІІІ рівень: Достатній (3 бали)

Дайте розгорнуту відповідь на запитання (1,5 бала за кожне завдання):

1. **Порівняйте властивості агару та пектину NH у виробництві фруктових начинок.** Який з них дозволяє отримати зворотний (термооборотний) гель?

2. **Опишіть технологію приготування «збитого ганаша».** Чому важливо використовувати емульгування на початковому етапі?

IV рівень: Високий (3 бали)

Аналітичне завдання (3 бали):

1. **Розробіть технологічну схему (алгоритм) створення сучасного мусового тістечка**, що складається з 5-х шарів: хрусткий шар (кранч), бисквіт "джоконда", фруктове конфі на пектині, збитий ганаш та дзеркальна глазур.

1. Вкажіть черговість заморожування шарів.

2. Поясніть роль ксантанової камеді, якщо ви додаєте її у фруктовий соус для цього десерту.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ (модуль 2 варіант 2)

І рівень:

1 – б; 2 – б; 3 – б; 4 – б (ксантан стабілізує емульсії та гелі); 5 – б; 6 – б.

ІІ рівень:

1. 1-Б, 2-А, 3-В.

2. 6–12 годин (стабілізація какао-масла).

3. Яєчного білка (який замінюється сухим альбуміном та пюре) або зайвої води.

ІІІ рівень (тези):

1. Пектин NH є термооборотним (начинку можна розплавити та знову охолодити, вона застигне), агар дає більш крихку структуру і витримує вищі температури, але не завжди є таким еластичним.

2. Емульгування блендером створює стабільний зв'язок між жирами шоколаду та водою (вершками). Без цього ганаш може розшаруватися при збиванні.

IV рівень (орієнтовна відповідь):

1. Виготовлення конфі (заморозка) → Виготовлення бисквіту та нанесення зверху кранчу (заморозка)→ Приготування мусу/ганаша →Виготовлення глазурі →Збирання «вниз головою» у формі → Шокова заморозка → Глазурування.
2. Ксантан у соусі утримує вологу, не даючи йому «текти» на тарілці та покращує відчуття смаку в роті.

Варіанти підсумкового завдання з дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА», структурованого за рівнями складності, підготувала викладач Балущак М.Я.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26.08.2025

Голова циклової комісії Ольга СУХАРИНА