

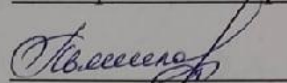
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 09.09.2022 14:37:21
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«25» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных,
кондитерских и макаронных изделий

(наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2021

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Тема № 1. Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности

1. Дайте характеристику хлебопекарной отрасли.
2. Пищевая и биологическая ценность хлеба.
3. Какие сорта хлеба, используют в диетическом питании.
4. Назовите основные потребительские показатели качества хлеба.
5. Классификация хлебобулочных изделий.

Тема № 2. Новые виды сырья растительного и животного происхождения в технологии хлеба.

1. Назовите сырье, которое относится к основному при производстве хлебобулочных изделий.
2. Назовите сырье, которое относится к дополнительному при производстве хлебобулочных изделий.
3. Какие способы хранения сырья Вы знаете?

Тема № 3. Технологическая схема производства хлеба. Хранение и подготовка сырья.

1. Прием сырья. Нормативно-техническая документация при приеме сырья на предприятиях.
2. Замес опары. Процессы, происходящие при замесе.
3. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе.
4. Расстойка.
5. Выпечка.
6. Характеристика тестоприготовительного отделения.
7. Характеристика тесторазделочного отделения.
8. Характеристика участка выпечки.
9. Характеристика остывочного отделения и экспедиции.
10. Способы хранения сырья.

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на

неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

1.2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ

Производственная задача № 1. Сколько нужно взять яичного порошка, содержащего 94 % сухих веществ, для замены 2 кг яиц, содержащих 27 % сухих веществ?

Производственная задача № 2. Определить какое количество сгущенного молока с сахаром нужно взять для замены 20 кг натурального молока в булочках детских молочных. Произвести пересчет количества сахара, если по рецептуре расход сахара – 12 кг.

Производственная задача № 3. Сколько потребуется сухой сыворотки $W=5\%$ для замены 20 кг натуральной сыворотки $W=95\%$?

Производственная задача №4. Определить количество сгущенного молока с сахаром для замены молока натурального цельного, если общий расход муки в тесто 80 кг. Рецепт на 100 кг муки: молока натурального 15 кг, сахара 26 кг. Произвести расчет количества сахара на замес теста.

Производственная задача № 5. Какое количество маргарина столового $W=16\%$ было заменено 2,95 кг растительного масла влажностью 0,2 %?

Производственная задача № 6. Какое количество сахара $W=0,14\%$ потребуется для замены 50 % меда (содержание сухих веществ 78 %) по рецептуре булочек медовых? Расход муки 115 кг. Дозировка меда на 100 кг муки – 15 кг.

Производственная задача № 7 Найти количество гидрожира с содержанием СВ 99,7 % для замены 5 кг маргарина с содержанием СВ 84 %.

Производственная задача № 8. Сколько потребуется жидкого сахара с содержанием СВ 65 % для замены 5 кг сахара-песка влажностью 0,14 %?

Производственная задача № 9. Найти количество яиц с содержанием СВ 27 % для замены 1,15 кг яичного порошка влажностью 6 %.

Производственная задача № 10. Сколько потребуется сахара в тесто для булочек, если вместо 10 кг натурального молока взято 4 кг сгущенного молока с сахаром? Расход

сахара по рецептуре 25 кг?

Производственная задача №11. Какое количество яиц влажностью 27 % было заменено 0,57 кг яичного порошка, содержащего 94 % СВ?

Производственная задача №12. Какое количество сухого цельного молока потребуется для замены 10 кг натурального молока?

Производственная задача №13. Сколько сгущенной сыворотки влажностью 40 % потребуется для замены 15 кг натуральной сыворотки?

Производственная задача №14. Сколько потребуется растительного масла на 115 кг муки в тесте для замены маргарина столового в батонах нарезных из муки пшеничной I сорта? Расход маргарина на 100 кг муки 3,5 кг.

Производственная задача № 15. Рассчитать часовой расход муки на замес теста и ритм переработки теста, если производительность печи по хлебу пшеничному из муки I сорта 720 кг, выход 144 %. Тесто готовится порционным способом в дежах вместимостью 330 л.

Производственная задача №16. Тесто для хлеба пшеничного из муки I сорта готовят опарным способом на жидких дрожжах в дежах. Расход муки принимаем из предыдущего задания – 118,8 кг. На замес теста берут 80 кг опары влажностью 50 %, которая готовится из 30 кг жидких дрожжей влажностью 80 %. Найти количество муки на замес опары и теста.

Производственная задача №17. Найти содержание муки в 100 кг теста из пшеничной муки I сорта влажностью 46 %. В рецептуру теста входят: 1,0 кг соли влажностью 3,5 %, 0,3 кг прессованных дрожжей влажностью 75 %. Влажность муки 14,5 %.

Производственная задача №18. Найти содержание муки в 70 кг заварки влажностью 75 %. Влажность муки 14,5 %.

Производственная задача №19. Рассчитать общий расход муки для теста, если часовая производительность печи по хлебу столовому массой 1 кг 450 кг; плановый выход 150 %.

Производственная задача № 20. Определить массу жидких дрожжей влажностью 90 %, если на их приготовление израсходовано 110 кг муки.

Производственная задача №21. Найти общий расход муки и ритм переработки теста, если часовая производительность печи по хлебу домашнему из муки пшеничной I сорта массой 0,4 кг 300 кг. Выход хлеба 136 %. Тесто готовят в машине Т1-ХТ2А-

Производственная задача №22. Определить содержание муки в 25 кг жидких дрожжей влажностью 78 %. Влажность муки 13,5 %.

Производственная задача №23. Найти содержание муки в 40 кг опары влажностью 65 %. Влажность муки 14,0 %.

Производственная задача №24. Найти необходимое количество муки на замес

теста, если общий расход муки 100 кг. В тесто расходуют 30 кг густой закваски. Влажность муки 14,0 %, закваски – 50 %.

Производственная задача № 25. Общее количество муки в тесте 120 кг. На замес взято 30 кг заварки и 40 кг густой закваски. Влажность муки 14,5 %, заварки – 70 %, закваски – 50 %. Найти необходимое количество муки на замес теста.

Производственная задача №26. Найти необходимое количество муки на замес опары, если на ее приготовление берется 25 кг жидких дрожжей. Общий расход муки 50 кг. Влажность муки 12,5 %, жидких дрожжей – 80 %.

Производственная задача №27. Найти количество муки в 80 кг теста для хлеба кишиневского массой 0,8 кг, в рецептуру которого входит 0,5 прессованных дрожжей и 1,0 кг соли. Влажность соли 3,5 %, прессованных дрожжей – 75 %, теста – 46 %.

Производственная задача №28. Найти количество муки в 150 кг теста для батона нарезного из муки пшеничной I сорта массой 0,4 кг, в рецептуру которого входит 1,0 кг прессованных дрожжей, 1,5 кг соли, 5 кг сахара, 3,5 кг маргарина. Влажность теста 43,5 %, прессованных дрожжей – 75 %, соли – 3,5 %, сахара – 0,14 %, маргарина – 16 %.

Производственная задача №29. Найти содержание муки в 60 кг теста и ее количество на замес теста для хлеба пшеничного из муки I сорта, в котором кроме муки и воды находится 0,7 кг соли и 10 кг жидких дрожжей. Влажность теста 46 %, соли – 3,5 %, жидких дрожжей – 80 %.

Производственная задача №30. Рассчитать количество воды, необходимое для замеса теста для печенья «Нарезное», рецептура № 95 сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, состав. А.В. Павлов, 2001 г. Из рецептуры печенья «Нарезное»:

$C = 9406,6$ г.

$V = 10613,0$ г.

Влажность готового теста $A = 15 - 16,5$ %.

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов: баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время или с опережением времени, при этом обучающимся предложено оригинальное (нестандартное) решение, или наиболее эффективное решение, или наиболее рациональное решение, или оптимальное решение.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время, типовым способом; допускается наличие несущественных недочетов.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если при решении задачи допущены ошибки не критического характера и (или) превышено установленное преподавателем время.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если задача не решена или при ее решении допущены грубые ошибки.

1.3 ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Современное состояние и основные направления пищевой промышленности.

2. Актуальные проблемы и пути развития хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей.
3. Характеристика основного и дополнительного сырья.
4. Характеристика полуфабрикатов, используемых в хлебопекарном производстве
5. Технологическая схема производства хлеба.

Шкала оценивания: 4 балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

4 балла (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если тема реферата раскрыта полно и глубоко, при этом убедительно и аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; структура реферата логична; изучено большое количество актуальных источников, грамотно сделаны ссылки на источники; самостоятельно подобран яркий иллюстративный материал; сделан обоснованный убедительный вывод; отсутствуют замечания по оформлению реферата.

3 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если тема реферата раскрыта полно и глубоко, сделана попытка самостоятельного осмысления темы; структура реферата логична; изучено достаточное количество источников, имеются ссылки на источники; приведены уместные примеры; сделан обоснованный вывод; имеют место незначительные недочеты в содержании и (или) оформлении реферата.

2 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если тема реферата раскрыта неполно и (или) в изложении темы имеются недочеты и ошибки; структура реферата логична; количество изученных источников менее рекомендуемого, сделаны ссылки на источники; приведены общие примеры; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; имеются замечания к содержанию и (или) оформлению реферата.

1 балл (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если содержание реферата имеет явные признаки плагиата и (или) тема реферата не раскрыта и (или) в изложении темы имеются грубые ошибки; материал не структурирован, излагается непоследовательно и сбивчиво; количество изученных источников значительно менее рекомендуемого, неправильно сделаны ссылки на источники или они отсутствуют; не приведены примеры или приведены неверные примеры; отсутствует вывод или вывод расплывчат и неконкретен; оформление реферата не соответствует требованиям.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ (КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ)

1. Сырье и новые сырьевые компоненты, применяемые в технологии инновационных кондитерских изделий
2. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, применяемых в технологии хлеба функционального назначения
3. Сырье и нетрадиционные сырьевые компоненты, используемые в технологии приготовления пшенично – ржаного хлеба
4. Анализ сырья и нетрадиционных сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржано – пшеничного хлеба
5. Сырье и новые сырьевые компоненты, используемые в технологии приготовления мучных кондитерских изделиях с заменителями сахара
6. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржаного хлеба с нетрадиционными заквасками

7. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба деликатесного
8. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба «Минский»
9. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре зерновых макаронных изделий
10. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре батона простого из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов
11. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии пастилы
12. Основное и дополнительное сырье для производства булочки «Бельцкая» из пшеничной муки 1-го сорта
13. Основное и дополнительно сырье при производстве булочек (куклид) соленые из пшеничной муки высшего сорта
14. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий
15. Основное и дополнительно сырье при производстве цельнозернового хлеба
16. Нетрадиционные виды сырья для производства мармелада
17. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии производства ржаного заварного хлеба
18. Сырье и сырьевые компоненты при производстве печенья на сорбите
19. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии безглютенового хлеба
20. Основное и дополнительно сырье при производстве шоколадных конфет с начинкой.
21. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба деликатесного
22. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре зерновых макаронных изделий
23. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре батона простого из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов
24. Основное и дополнительно сырье при производстве булочек (куклид) соленые из пшеничной муки высшего сорта
25. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий
26. Основное и дополнительно сырье при производстве цельнозернового хлеба
27. Нетрадиционные виды сырья для производства мармелада
28. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии производства ржаного заварного хлеба
29. Сырье и сырьевые компоненты при производстве печенья на сорбите
30. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии безглютенового хлеба
31. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии приготовления пшенично – ржаного хлеба
32. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии приготовления ржано – пшеничного хлеба
33. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии приготовления мучных кондитерских изделиях с заменителями сахара
34. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии приготовления ржаного хлеба с нетрадиционными заквасками
35. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии пшеничного хлеба
36. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии макаронных изделий

Шкала оценивания курсовых работ: 100-балльная.

Критерии оценивания:

85-100 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта полно и глубоко, при этом убедительно и аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; курсовая работа демонстрирует способность автора к сопоставлению, анализу и обобщению; структура курсовой работы четкая и логичная; изучено большое количество актуальных источников, включая дополнительные источники, корректно сделаны ссылки на источники; самостоятельно подобраны убедительные примеры; основные положения доказаны; сделан обоснованный и убедительный вывод; сформулированы мотивированные рекомендации; выполнены требования к оформлению курсовой работы.

70-84 баллов (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта, сделана попытка самостоятельного осмысления темы; структура курсовой работы логична; изучены основные источники, правильно оформлены ссылки на источники; приведены уместные примеры; основные положения и вывод носят доказательный характер; сделаны рекомендации; имеются незначительные погрешности в содержании и (или) оформлении курсовой работы.

50-69 баллов (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта неполно и (или) в изложении темы имеются недочеты и ошибки; отмечаются отступления от рекомендованной структуры курсовой работы; количество изученных источников менее рекомендуемого, сделаны ссылки на источники; приведены самые общие примеры или недостаточное их количество; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; рекомендации носят формальный характер; имеются недочеты в содержании и (или) оформлении курсовой работы. ... баллов (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы не раскрыта и (или) в изложении темы имеются грубые ошибки; структура курсовой работы нечеткая или не определяется вообще; количество изученных источников значительно менее рекомендуемого, неправильно сделаны ссылки на источники или они отсутствуют; не приведены примеры или приведены неверные примеры; отсутствует вывод или автор испытывает затруднения с выводами; не соблюдаются требования к оформлению курсовой работы.

2.2 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, вода;
- г) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.

2. К дополнительному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
- б) молоко, яйца, жиры и масла, хлебопекарные улучшители;
- в) жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
- г) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки.

3. Как называется сахаристый продукт, который получают путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами?

- а) солод;
- б) патока;
- в) инвертный сахар;

г) мед.

4. Как называется сахар, который получают при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы?

- а) сахар – рафинад;
- б) жидкий сахар;
- в) инвертный сахар;
- г) солод.

5. Пищевой продукт, представляющий собой смесь растительных масел и животных жиров, молока, вкусовых, ароматических и некоторых других веществ.

- а) саломас;
- б) пекарский жир;
- в) масло коровье;
- г) маргарин.

6. Какими свойствами определяется хлебопекарное качество пшеничной муки?

- а) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;
- б) «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;
- в) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки;
- г) газообразующая способность муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки.

7. Газообразующая способность муки зависит:

- а) от наличия в ней сахаров, активности ее амилалитических ферментов и состояния крахмала;
- б) активности ее амилалитических ферментов;
- в) состояния крахмала;
- г) от наличия в ней сахаров.

8. Какие пищевые добавки используют в хлебопекарном производстве?

- а) улучшители, ферментные препараты;
- б) улучшители, ферментные препараты, ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;
- в) ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;
- г) улучшители, минеральные соли.

9. Высушенная кора коричневого дерева это:

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) корица;
- г) ванилин.

10. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?

- а) химическим;
- б) биологическим;
- в) механическим;
- г) физическим.

11. Химический состав зависит:

- а) от состава зерна;
- б) от сорта муки;
- в) от помола;
- г) от состава зерна и сорта муки.

12. Химический состав муки определяет:

- а) пищевую ценность;
- б) хлебопекарные свойства;
- в) энергетическую ценность;
- г) пищевую ценность и хлебопекарные качества.

13. Какую плотность имеет раствор сахара в хлебопекарном производстве?

- а) $\rho=1,25 \text{ г/см}^3$;
б) $\rho=1,27 \text{ г/см}^3$;
в) $\rho=1,29 \text{ г/см}^3$;
г) $\rho=1,30 \text{ г/см}^3$.
14. Как называется белый порошок без запаха и вкуса, издающий при растирании скрипящий звук.
- а) крахмал;
б) патока;
в) сахар;
г) соль.
15. Какую плотность имеет раствор соли в хлебопекарном производстве?
- а) $\rho=1,25 \text{ г/см}^3$;
б) $\rho=1,27 \text{ г/см}^3$;
в) $\rho=1,29 \text{ г/см}^3$;
г) $\rho=1,30 \text{ г/см}^3$.
16. Масса нетто сортовой муки в мешке составляет:
- а) 70 кг;
б) 65 кг;
в) 75 кг;
г) 80 кг.
17. Масса нетто обойной муки в мешке составляет:
- а) 70 кг;
б) 65 кг;
в) 75 кг;
г) 80 кг.
18. Мука при бестарном способе хранится:
- а) в ящиках;
б) в силосах;
в) на складах;
г) в бункерах.
19. Какие молочные продукты применяют в хлебопечении?
- а) молоко, сливки;
б) сметана, творог;
в) сливки, сметана и сыворотка;
г) молоко, сливки, сметана, творог и сыворотка.
20. К жироподобным веществам относятся:
- а) фосфолипиды;
б) витамины;
в) пигменты;
г) фосфолипиды, пигменты и некоторые витамины.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА. ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ».

1. Что относится к структурно-механическим или реологическим свойствам теста?
- а) пластичность, эластичность, вязкость;
б) упругость, пластичность, вязкость;
в) упругость, пластичность, эластичность;
г) упругость, пластичность, эластичность, вязкость.
2. Какие процессы происходят в процессе образования теста?

- а) физические;
 - б) механические;
 - в) коллоидные и биохимические;
 - г) физико-механические, коллоидные и биохимические.
3. Какие способы применяют для ускорения созревания теста?
- а) увеличивают дозировку дрожжей, опары (закваски), интенсифицируют замес теста, повышают начальную температуру у теста, добавляют улучшители;
 - б) интенсифицируют замес теста, повышают начальную температуру у теста, добавляют улучшители;
 - в) повышают начальную температуру у теста;
 - г) добавляют улучшители.
4. Какую кислотность имеет ржаное тесто?
- а) 9-12⁰ ;
 - б) 10-12⁰;
 - в) 8-10⁰;
 - г) 12-14⁰.
5. При каких условиях лучше сохраняются потребительские свойства хлеба?
- а) Т-18-20⁰С, относительная влажность 75%;
 - б) Т-20-25⁰С, относительная влажность 80%;
 - в) Т-20-25⁰С, относительная влажность 75%;
 - г) Т-20-22⁰С, относительная влажность 70%.
6. Как называется способ, при котором все компоненты добавляются одновременно?
- а) интенсивный;
 - б) опарный;
 - в) безопарный;
 - г) периодический.
7. По характеру замес бывает:
- а) периодическим и непрерывным;
 - б) интенсивным;
 - в) обычным.
 - г) периодическим и обычным.
8. От каких показателей зависит окраска корки хлеба?
- а) от содержания сахара и аминокислот в тесте, от продолжительности выпечки и от температуры в пекарной камере;
 - б) от аминокислот в тесте и от температуры в пекарной камере;
 - в) от продолжительности выпечки и от температуры в пекарной камере;
 - г) от содержания сахара и аминокислот в тесте.
9. Какие условия влияют на процесс черствения хлеба?
- а) влажность;
 - б) температура;
 - в) температура и упаковка;
 - г) упаковка.
10. Как называется способ, при котором компоненты добавляются не одновременно?
- а) интенсивный;
 - б) опарный;
 - в) безопарный.
 - г) периодический.
11. Назначение бункера:
- а) создание запаса муки;
 - б) создание условий для созревания муки;
 - в) хранение муки.
 - г) создание запаса муки и условий для созревания муки.

12. Параметры хранения муки:
- а) муки $t = 18^{\circ}\text{C}$ и влажность 70-75 %;
 - б) муки $t = 19^{\circ}\text{C}$ и влажность 70-75 %;
 - в) муки $t = 18^{\circ}\text{C}$ и влажность 60-65 %;
 - г) муки $t = 20^{\circ}\text{C}$ и влажность 60-70 %.
13. При какой температуре хранят дрожжи?
- а) от +5 до +6 $^{\circ}\text{C}$;
 - б) от +3 до +4 $^{\circ}\text{C}$;
 - в) от +2 до +3 $^{\circ}\text{C}$;
 - г) от +7 до +8 $^{\circ}\text{C}$.
14. Дрожжевая суспензия готовится в соотношении:
- а) 1:2 – 1:4;
 - б) 1:3 – 1:6;
 - в) 1:4 – 1:5;
 - г) 1:1 – 1:3.
15. Жидкая суспензия дрожжей в воде, полученная сепарированием культурной среды после размножения в ней дрожжей.
- а) дрожжевая суспензия;
 - б) дрожжевое молоко;
 - в) дрожжевая эмульсия;
 - г) дрожжевая сыворотка.
16. По каким показателям определяется качества хлебобулочных изделий?
- а) влажности;
 - б) кислотности;
 - в) влажности, кислотности, пористости.
 - г) пористости.
17. Какую группу хлебобулочных изделий называют «хлебными консервами»?
- а) бараночные изделия;
 - б) сухарные изделия;
 - в) бублики;
 - г) бараночные и сухарные изделия.
18. Какое количество бубликов, содержащихся в 1 кг?
- а) 10-20 шт.;
 - б) 10-15 шт;
 - в) 15-18 шт;
 - г) 20-25 шт.
19. Какие условия влияют на процесс черствения хлеба?
- а) влажность;
 - б) температура;
 - в) температура и упаковка;
 - г) упаковка.
20. Какие показатели учитывают при расчете выхода хлеба?
- а) чистый расход муки и другого сырья, технологические затраты при выработке хлебобулочных изделий, технологические потери на складах, коммуникациях;
 - б) технологические затраты при выработке хлебобулочных изделий, технологические потери на складах, коммуникациях;
 - в) чистый расход муки и другого сырья, технологические потери на складах, коммуникациях;
 - г) чистый расход муки и другого сырья, технологические затраты при выработке хлебобулочных изделий.

1. К основному сырью кондитерского производства относятся:
- а) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;
 - б) молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;
 - в) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;
 - г) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал.
2. Карамельный сироп это:
- а) высококонцентрированный, но ненасыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.
 - б) высококонцентрированный, насыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.
 - в) концентрированный, но ненасыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.
 - г) концентрированный, насыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.
3. Свежие фрукты и ягоды в целом или нарезанном виде, законсервированные химическим способом:
- а) пюре;
 - б) подварки;
 - в) пульпа;
 - г) припасы.
4. Какие пищевые кислоты используются в кондитерском производстве?
- а) лимонная, молочная кислоты.
 - б) винная, лимонная, яблочная, молочная кислоты.
 - в) винная, яблочная, кислоты.
 - г) винная, яблочная, молочная кислоты.
5. Какие химические разрыхлители применяют в кондитерском производстве?
- а) щелочные;
 - б) щелочно-кислотные;
 - в) кислотные.
6. Что не разрешается добавлять в повидло?
- а) красители;
 - б) ароматические вещества;
 - в) эссенции;
 - г) соль.
7. Перед применением в кондитерском производстве патоку:
- а) пропускают через сито;
 - б) разводят в воде;
 - в) подогревают;
 - г) охлаждают.
8. Основное сырье для производства карамели:
- а) патоку, пищевые кислоты, красители, эссенции;
 - б) сахар-песок, красители, эссенции;
 - в) сахар-песок, патоку, пищевые кислоты;
 - г) сахар-песок, патоку, пищевые кислоты, красители, эссенции.
9. Какое количество сухих веществ содержится в готовой карамельной массе?

- а) 96-99%;
- б) 90-96%;
- в) 95-98;
- г) 85-90.

10. Какао тертое это:

- а) тонко измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов;
- б) измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов;
- в) средне измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов;
- г) не измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов.

11. Укажите составные части какао бобов:

- а) какаовелла, росток;
- б) ядро, росток;
- в) какаовелла, ядро, росток;
- г) какаовелла, ядро.

12. Основное сырье для производства ириса:

- а) патока, сгущенное молоко, жир;
- б) сахарный сироп, патока, сгущенное молоко, жир;
- в) сахарный сироп, патока;
- г) сахарный сироп, патока, жир.

13. Патока это:

- а) продукт неполного гидролиза крахмала;
- б) продукт полного гидролиза крахмала;
- в) продукт частичного гидролиза крахмала.

14. Помада это:

- а) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из ненасыщенных сахаро-паточных или сахаро-паточно-молочных сиропов.
- б) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из не охлажденных сахаро-паточных или сахаро-паточно-молочных сиропов.
- в) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из пересыщенных и переохлажденных сахаро-паточных или сахаро-паточно-молочных сиропов.
- г) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из пересыщенных и переохлажденных сахаро-паточных.

15. Какую влажность имеют неферментированные какао бобы?

- а) 50%;
- б) 30%;
- в) 40%;
- г) 35%.

16. Какие виды орехов, используемых в кондитерском производстве, называют «шпанским ядром»?

- а) миндаль;
- б) фундук;
- в) грецкие орехи;
- г) арахис.

17. Основное сырье для производства пастило-мармеладных изделий:

- а) подварки;
- б) припасы;
- в) пульпа и пюре;
- г) пюре.

18. Укажите соотношение пюре и сахара при производстве мармелада:

- а) 1:1;
- б) 2:1;
- в) 1: 2;

г) 1: 1,5.

19. Какую влажность имеет мармеладная масса, приготовленная без лактата натрия?

а) 26-32%;

б) 38-40%;

в) 35-40%;

г) 38-42%.

20. При соотношении сахара и какао тертого шоколад получается с ясно выраженным горьким вкусом.

а) 1:1,5;

б) 1:2;

в) 1:1;

г) 1,5:1.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ «ПРОИЗВОДСТВО ШОКОЛАДА И КАКАО-ПОРОШКА, ИРИСА, МАРМЕЛАДА, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ».

1. Какое количество углеводов содержится в халве?

а) 30-35 %;

б) 25-30 %;

в) 35-40 %;

г) 20-25 %.

2. Укажите условия хранения конфет:

а) Т- 18-22⁰С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

б) Т- 18-20⁰С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

в) Т- 18-20⁰С и относительной влажности воздуха ниже 75%.

г) Т- 18-20⁰С и относительной влажности воздуха не выше 80%.

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной:

а) 1: 3;

б) 1: 2;

в) 1: 1;

г) 2: 1.

4. Какая температура плавления кокосового масла?

а) 25-28⁰С.

б) 18-20⁰С.

в) 25-30⁰С.

г) 20-28⁰С.

5. Мучные кондитерские изделия в основном круглой формы с выпуклой поверхностью, мягкой консистенции, обычно пряно-сладкого вкуса, содержат сахара до 45 % с жиром или без него:

а) пряники;

б) галеты;

в) печенья;

г) крекер.

6. По цвету муки, определяют:

а) сорт;

б) свежесть;

в) крупность помола;

г) сорт и свежесть.

7. Какие сорта пшеничной муки вырабатывает мукомольная промышленность России

а) крупчатка и обойная;

б) высший, первый;

в) высший, первый и второй;

г) крупчатка, высший, первый, второй, обойная.

8. Какой показатель характеризует соотношение в муке эндосперма и отрубей?
- а) зольность;
 - б) влажность;
 - в) крупность помола;
 - г) качество клейковины.
9. При каких условиях хранят муки в течении 6 месяцев:
- а) температура 18⁰С, относительная влажность 60%;
 - б) температура 20⁰С, относительная влажность 65%;
 - в) температура 22⁰С, относительная влажность 60%;
 - г) температура 18⁰С, относительная влажность 75%.
10. Норма зольности для пшеничной муки высшего сорта:
- а) 0,55%;
 - б) 0,45%;
 - в) 0,65%;
 - г) 0,75%.
11. Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определенное количество водорастворимых веществ называется?
- а) ферментная активность;
 - б) автолитическая активность;
 - в) белковая активность;
 - г) углеводная активность.
12. Набухшие нерастворимые в воде белки и зерна увлажненного крахмала составляют:
- а) жидкую фазу теста;
 - б) твердую фазу теста;
 - в) газообразную фазу теста;
 - г) диспергированную фазу теста
13. Изделия, предназначенные для профилактического и лечебного питания называются?
- а) сдобными;
 - б) пониженной влажности;
 - в) диетические;
 - г) национальные.
14. Норма содержания сырой клейковины в крупчатке:
- а) 20%;
 - б) 22%;
 - в) 30%;
 - г) 24 %.
15. Сила муки определяется:
- а) состоянием белково-протеиназного комплекса;
 - б) состоянием углеводно-амилазный комплекса;
 - в) состоянием липидного комплекса;
 - г) состоянием белково-протеиназного и липидного комплексов.
16. К собственным сахарам относятся:
- а) глюкоза и фруктоза;
 - б) сахароза и мальтоза;
 - в) глюкоза, фруктоза, сахароза, мальтоза;
 - г) фруктоза и мальтоза.
17. Кратковременный повторный промес теста, для улучшения структуры и физических свойств теста называется?
- а) обминка теста;
 - б) разделка теста;
 - в) расстойка теста;
 - г) деление теста.

18. Наружная поверхность зерна – это?

- а) эндосперм;
- б) зародыш;
- в) проросток;
- г) отруби.

19. Основная часть зерна – это?

- а) эндосперм;
- б) зародыш;
- в) проросток;
- г) отруби.

20. Самая маленькая часть зерна это?

- а) эндосперм;
- б) зародыш;
- в) проросток;
- г) отруби.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ «МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ. ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ».

1. На какие типы подразделяются макаронные изделия?

- а) нитеобразные, лентообразные.
- б) трубчатые, фигурные,
- в) трубчатые, лентообразные.
- г) трубчатые, фигурные, нитеобразные, лентообразные.

2. Укажите длину коротких макарон:

- а) 20-30см;
- б) 10-15 см;
- в) 15 - 30 см;
- г) 25-30 см.

3. На какие группы подразделяются макаронные изделия?

- а) А, Б, С;
- б) А, В;
- в) А, Б;
- г) А, Б, В.

4. Как подразделяются макаронные изделия в зависимости от диаметра:

- а) соломку, особые, обыкновенные, любительские;
- б) соломку, любительские;
- в) обыкновенные, любительские;
- г) соломку, особые.

5. Какой цвет имеют макаронные изделия приготовленные из твердых сортов пшеницы?

- а) белый или слегка кремовый;
- б) кремоватый;
- в) желтый цвет;
- г) белый цвет.

6. Укажите срок годности макаронных изделий без добавок:

- а) 6 мес.;
- б) 1,6 года;
- в) 1 год;
- г) 2 года.

7. Какой цвет имеет макаронная крупка из твердых сортов пшеницы?

- а) кремовый с желтым оттенком;
- б) белый с желтоватым оттенком;
- в) светло-кремовый;

- г) белый с кремовым оттенком.
8. На какие классы подразделяются макаронные изделия в зависимости от качества и сорта муки?
- а) 1 и 2;
 - б) 3 и 4;
 - в) 2 и 3;
 - г) 1 и 4.
9. В зависимости от размера сечения вермишель бывает:
- а) паутинка, тонкая, обыкновенная, любительская;
 - б) паутинка, любительская;
 - в) тонкая, обыкновенная;
 - г) тонкая, обыкновенная.
10. Как называется помол из твердой пшеницы?
- а) семолина;
 - б) farina;
 - в) дурум;
 - г) высокостекловидный.
11. Какое содержание клейковины должно быть в муке для производства макаронных изделий?
- а) 22%;
 - б) 26%;
 - в) 20%;
 - г) 30%
12. Очищенные средние фракции помолов твердых сортов пшеницы называются?
- а) семолина;
 - б) farina;
 - в) дурум;
 - г) высокостекловидные.
13. Очищенные средние фракции помолов мягких сортов пшеницы называются?
- а) семолина;
 - б) farina;
 - в) дурум;
 - г) высокостекловидные.
14. Какую структуру имеет макаронная мука?
- а) равномерно-сетчатую;
 - б) пористую;
 - в) гупчатую;
 - г) крупитчатую.
15. Своеобразный каркас, образующийся в тесте белковыми веществами пшеницы.
- а) корка;
 - б) клейковина;
 - в) крахмальные зерна;
 - г) клейковина и крахмальные зерна.
16. Наличие в пшенице розовых зерен называется?
- а) картофельная болезнь;
 - б) фузариос;
 - в) плесневение;
 - г) меловая болезнь.
17. Во сколько раз увеличивается выброженное тесто в объеме?
- а) 1—2 раза;
 - б) 1—1,5 раза;
 - в) 1,5—2 раза;

- г) 1,5—2,5 раза.
18. Доминирующий компонент муки, на долю которого приходится 56-68%.
- а) белок;
 - б) фермент;
 - в) крахмал;
 - г) сахар.
19. Содержание клейковины при производстве макаронных изделий должно быть в крупке:
- а) не менее 35%;
 - б) не менее 30%;
 - в) не менее 40%;
 - г) не менее 45%.
20. При какой температуре клейковина достигает максимума набухания?
- а) 20 - 35⁰С;
 - б) 20 – 30⁰С;
 - в) 25-30⁰С;
 - г) 18-20⁰С.

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ
МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА».**

1. Важнейшие показатели качества муки для макаронных изделий:
- а) цвет, крупность, количество и качество сырой клейковины;
 - б) цвет, качество сырой клейковины;
 - в) крупность, количество и качество сырой клейковины;
 - г) цвет, количество сырой клейковины.
2. Укажите соотношение муки и воды с растворенными в ней добавками при замесе макаронного теста:
- а) 1:2;
 - б) 1:3;
 - в) 2:1;
 - г) 2:3.
3. При какой относительной влажности рекомендуется хранить макаронные изделия?
- а) 60%;
 - б) 70%;
 - в) 75%;
 - г) 80%.
4. Укажите основную цель сушки макаронных изделий:
- а) закрепить их форму;
 - б) предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;
 - в) закрепить форму макаронных изделий и предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;
 - г) предотвратить слипание изделий.
5. Какую дисперсную систему представляет собой макаронное тесто после замеса?
- а) трехфазную;
 - б) однофазную;
 - в) двухфазную;
 - г) четырехфазную.
6. Способность теста восстанавливать первоначальную форму после быстрого снятия нагрузки, проявляется при малых и кратковременных нагрузках.
- а) упругость;
 - б) вязкость;
 - в) пластичность;

- г) эластичность.
7. Какие типа замеса выделяют в зависимости от температуры воды?
- а) горячий, теплый;
 - б) горячий, холодный;
 - в) теплый, холодный;
 - г) горячий, теплый, холодный.
8. На какие показатели качества влияют режимы сушки?
- а) прочность, стекловидность излома, кислотность.
 - б) прочность изделий;
 - в) кислотность;
 - г) стекловидность излома.
9. Какие режимы сушки применяют при производстве макаронных изделий?
- а) низкотемпературный, высокотемпературный, сверх высокотемпературный;
 - б) высокотемпературный, сверх высокотемпературный;
 - в) низкотемпературный, высокотемпературный;
 - г) пульсирующий.
10. Укажите продолжительность процесса стабилизации для макаронных изделий:
- а) 3 ч;
 - б) 5 ч;
 - в) 4 ч;
 - г) 2,5 часа.
11. Укажите температуру воздуха для обдувки макаронных изделий:
- а) 20⁰С;
 - б) 25⁰С;
 - в) 30⁰С;
 - г) 35⁰С.
12. Укажите температуру, используемой воды при производстве макарон при переработке муки содержанием клейковины: то рекомендуется использовать воду температурой 30-45 °С.
- а) 30-35⁰С;
 - б) 30-40⁰С;
 - в) 35-45⁰С;
 - г) 30-45⁰С.
13. Какие типы замеса макаронного теста выделяют в зависимости от влажности теста?
- а) твердый, средний, мягкий;
 - б) твердый, средний;
 - в) мягкий, средний
 - г) твердый, мягкий.
14. Способность теста деформироваться это:
- а) упругость;
 - б) вязкость;
 - в) пластичность;
 - г) эластичность.
15. Перечислите основные этапы производства макаронных изделий.
- а) приготовления теста, формования, сушка и упаковка.
 - б) подготовки сырья, формования, сушка и упаковка.
 - в) подготовки сырья, приготовления теста, формования, упаковка.
 - г) подготовки сырья, приготовления теста, формования, сушка и упаковка.
16. Качество макаронных изделий оценивается следующими показателями:
- а) пищевая и биологическая ценность, органолептические показатели, безопасность;
 - б) органолептические показатели, безопасность;
 - в) пищевая и биологическая ценность;

г) биологическая ценность, безопасность.

17. Основная цель сушки макаронных изделий:

а) закрепить их форму;

б) закрепить их форму и предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;

в) удалить избыточное количество влаги;

г) предотвратить возможность развития в них микроорганизмов.

18. Назовите цвет макаронных изделий, приготовленные из твердых сортов пшеницы:

а) белый;

б) слегка кремоватый;

в) желтый;

г) серый.

19. К крошке относятся макароны и перья длиной:

а) менее 4 см;

б) менее 4 см;

в) менее 5 см;

г) менее 2 см.

20. Укажите показатель качества макаронных изделий, который понижается с увеличением их срока хранения.

а) развариваемость;

б) прочность;

в) кислотность;

г) пищевая ценность.