

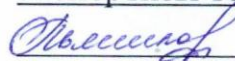
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна  
Должность: Заведующий кафедрой  
Дата подписания: 09.09.2022 14:46:19  
Уникальный программный ключ:  
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

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

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной  
карьеры  
(наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2021

## Тестовые задания

1. В зависимости от рецептуры вырабатывают \_\_\_\_\_ молочный, на соевой основе, на основе орехов и масличных семян, \_\_\_\_\_ с желатиновой массой.
  - а) ирис;
  - б) шоколад;
  - в) щербет.
2. В зависимости от сорта муки макаронные изделия могут быть
  - а) высшего и 1 сортов;
  - б) высшего, 1 и 2 сортов;
  - в) 1 и 2 сортов.
3. В зависимости от структуры и консистенции \_\_\_\_\_ подразделяют на литой полутвердый, тираженный, полутвердый, мягкий и тягучий.
  - а) ирис;
  - б) мармелад.
4. В зависимости от формы существуют следующие виды макаронных изделий:
  - а) трубчатые, нитеобразные, лентообразные и фигурные изделия;
  - б) нитеобразные, лентообразные и фигурные изделия;
  - в) трубчатые, лентообразные и фигурные изделия.
5. Срок годности свежей барды
  - а) 1 сутки;
  - б) 2 суток;
  - в) 3 суток;
  - г) 10 дней.
6. Как называется полисахарид, продукт гидролиза крахмала?
  - а) декстрин;
  - б) крахмал;
  - в) гликоген;
  - г) инулин.
7. Как называется структурный полисахарид клеточных стенок растений?
  - а) целлюлоза;
  - б) крахмал;
  - в) гликоген;
  - г) инулин.
8. Как называются полисахариды растений семейства бобовых, такие как гуаран и камедь рожкового дерева?
  - а) галактоманнаны;
  - б) глюкоманнан;
  - в) амилоиды;
  - г) инулин.
9. Пектин – это ...
  - а) склеивающее вещество растительного происхождения;
  - б) склеивающее вещество животного происхождения;
  - в) вещество растительного происхождения;
  - г) не склеивающее вещество растительного происхождения.
10. Соли и эфиры лимонной кислоты называются:
  - а) цитраты;
  - б) малаты;
  - в) тартраты;
  - г) сукцинаты.
11. Кислота, которую получают синтетическим путем из малеиновой кислоты называется:

- а) яблочная кислота;
  - б) молочная кислота;
  - в) уксусная кислота;
  - г) лимонная кислота.
12. Соли и эфиры яблочной кислоты называются:
- а) малаты;
  - б) цитраты;
  - в) тартраты;
  - г) сукцинаты.
13. Продукт переработки отходов виноделия называется ...
- а) винная кислота;
  - б) уксусная кислота;
  - в) молочная кислота;
  - г) яблочная кислота.
14. Соли и эфиры винной кислоты называются ...
- а) тартраты;
  - б) цитраты;
  - в) малаты;
  - г) сукцинаты.
15. Побочный продукт производства адипиновой кислоты называется ...
- а) янтарная кислота;
  - б) молочная кислота;
  - в) уксусная кислота;
  - г) винная кислота.
16. Срок годности сушеной барды
- а) 6 месяцев;
  - б) 8 месяцев;
  - в) 10 месяцев;
  - г) 12 месяцев.
17. Соли и эфиры янтарной кислоты получили название ...
- а) сукцинаты;
  - б) цитраты;
  - в) малаты;
  - г) тартраты.
18. Отход пивоваренного производства называется ...
- а) дробина;
  - б) отруби;
  - в) патока;
  - г) мезга.
19. Какими витаминами богаты дрожжи?
- а) витаминами группы В;
  - б) витаминами А, С;
  - в) витаминами В12, К;
  - г) витаминами Е, К.
20. Срок хранения дрожжей –
- а) 6 месяцев;
  - б) 8 месяцев;
  - в) 10 месяцев;
  - г) 12 месяцев.
21. Ферменты – это ...
- а) высокомолекулярные вещества белковой природы, выполняющие функции катализаторов;

б) низкомолекулярные вещества белковой природы, выполняющие функции катализаторов;

в) высокомолекулярные вещества небелковой природы, выполняющие функции катализаторов;

г) низкомолекулярные вещества небелковой природы, выполняющие функции катализаторов.

22. На какие группы делятся ферменты?

а) пищеварительные, пищевые, метоболические;

б) пищеварительные и пищевые;

в) пищевые и метоболические;

г) пищеварительные и метоболические.

23. Полисахариды – это ...

а) аморфные вещества, не растворяются в спирте и неполярных растворителях;

б) аморфные вещества, которые растворяются в спирте и неполярных растворителях;

в) аморфные вещества, не растворяются в спирте;

г) аморфные вещества, которые растворяются в неполярных растворителях.

24. Назовите полисахарид, откладываемый как энергетический запас в растительных тканях

а) крахмал;

б) декстрин;

в) гликоген;

г) инулин.

25. В соответствии с государственными стандартами кондитерские изделия подразделяются в зависимости от применяемого сырья на группы:

а) сахарные кондитерские изделиямучные кондитерские изделия;

б) сахаристые кондитерские изделиямучные кондитерские изделия;

в) сахарные кондитерские изделия, фруктовые кондитерские изделиямучные кондитерские изделия.

26. \_\_\_\_\_ - изделия, изготавливаемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей (изюм, орехи, цукаты).

а) кексы и ромовая баба;

б) торты;

в) пирожные.

27. \_\_\_\_\_ имеют форму кольца или овала и круглое сечение.

а) бараночные изделия;

б) бублики;

в) баранки.

28. \_\_\_\_\_ обладают преимущественно мягкой консистенцией и изготавливаются на сахарной основе; отличаются большим разнообразием по составу, отделке, вкусу.

а) конфеты;

б) карамель с начинкой;

в) восточные сладости.

29. \_\_\_\_\_ отличается высоким содержанием жира, имеет слоистую и хрупкую структуру.

а) крекер;

б) галеты;

в) затяжное печенье.

30. \_\_\_\_\_ отличаются высоким содержанием сахара, жира и яиц (яйцепродуктов) и низким содержанием влаги и являются сдобными изделиями; изготавливаются

преимущественно из пшеничной муки, но имеются изделия из муки ржаной, овсяной, могут содержать кукурузную, соевую муку.

- а) мучные кондитерские изделия;
- б) сдобные булочные изделия;
- в) мучные восточные сладости.

31. \_\_\_\_\_ представляет собой кондитерское изделие мелких размеров, в основном округлой формы, с блестящей гладкой или с сахарной поверхностью.

- а) драже;
- б) карамель;
- в) леденцовый медальон.

32. \_\_\_\_\_ представляет собой массу, сваренную из сахара и патоки на молоке или молочных продуктах или продуктах, содержащих белки (ядра орехов, арахис, кунжут, соя и др.) с добавлением жиров, с введением или без введения желатиновой массы (желатин, декстрин, глицерин).

- а) ирис;
- б) молочный шоколад;
- в) щербет.

33. \_\_\_\_\_ представляют собой изделия типа печенья, содержащие дробленые и целые ядра орехов, сухофрукты, цукаты и пряности.

- а) мучные восточные сладости;
- б) мучные кондитерские изделия.

34. Сухарные изделия делятся на:

- а) простые и сдобные;
- б) сладкие и несладкие;
- в) простые и сложные.

35. Какие два понятия объединяет слово наука?

- а) техника и наука;
- б) искусство и учение;
- в) ремесло и наука;
- г) учение и наука.

36. Что применяют в качестве сырья в различных отраслях пищевой промышленности?

- а) сахар, вода, дрожжи, крахмал и крахмалопродукты, жиры;
- б) сахар, вода;
- в) крахмал и крахмалопродукты;
- г) дрожжи, жиры.

37. По каким признакам классифицируют сырье

а) по консистенции, преобладанию какого-либо химического вещества, целевому назначению

- б) по консистенции;
- в) по целевому назначению;
- г) по преобладанию какого-либо химического вещества.

38. По какому признаку классифицируют сырье в бродильной отрасли производства?

- а) по содержанию углерода;
- б) по содержанию крахмала;
- в) по содержанию дрожжей;
- г) по содержанию амилазы.

39. На какие виды подразделяется сырье?

- а) крахмалсодержащее, сахаросодержащее, содержащее клетчатку специфическое
- б) крахмалсодержащее, содержащее клетчатку;
- в) сахаросодержащее, специфическое;

- г) крахмалсодержащее и специфическое.
40. Какой крахмал получают из корня бобовой культуры кассавы (маниоки)?
- а) тапиоковый;
  - б) картофельный;
  - в) рафинированный;
  - г) модифицированный.
41. Сыпучесть это:
- а) способность зерна перемещаться под собственным весом;
  - б) способность зерна изменять место положение;
  - в) способность зерна к перемещению;
  - г) способность зерна оставаться в исходном положении.
42. К молекулярно-дисперсным системам относятся:
- а) растворы неэлектролитов: глюкозы, мочевины, спирта, сахарозы;
  - б) растворы электролитов: глюкозы, мочевины, спирта, сахарозы;
  - в) растворы глюкозы, мочевины, спирта, сахарозы;
  - г) растворы спирта, сахарозы.
43. Какую кислоту используют при хранении зерна?
- а) пропионовую кислоту;
  - б) уксусную кислоту;
  - в) муравьиную кислоту;
  - г) яблочную кислоту.
44. К какому роду относятся бактерии вызывающие пропионово-кислое брожение?
- а) *Propionibacterium*;
  - б) *Pseudomonas*;
  - в) *Aspergillus*;
  - г) *Zygomonas*.
45. Обменные процессы, в которых участвуют минеральные вещества -
- а) водно-солевой и кислотно-щелочной;
  - б) водно-солевой;
  - в) кислотный;
  - г) кислотно-щелочной.
46. Пищевые добавки - это
- а) вещества, которые вносят в пищевые продукты для выполнения ими определенных функций;
  - б) вещества, которые вносят в пищевые продукты;
  - в) группа веществ природного происхождения получаемых искусственным путем;
  - г) вещества, не влияющие на качество пищевых продуктов.
47. Укажите период начала применения пищевых добавок:
- а) конец XIX в.;
  - б) конец XX в.;
  - в) начало XX в.
48. Зерно крупяных культур отличается по:
- а) форме, размерам, строению;
  - б) форме;
  - в) по размеру;
  - г) по строению.
49. Важное свойство зерна:
- а) прочность связи наружных пленок и ядра;
  - б) 1,4-связи;
  - в) содержания белков;
  - г) содержания углеводов.
50. Пленчатость зерна - это?

а) отношение количества оболочек к общему количеству необрушенного зерна, выраженное в процентах;

б) отношение количества оболочек к общему количеству зерна, выраженное в процентах;

в) отношение количества оболочек к общему количеству обрушенного зерна, выраженное в процентах;

г) количество оболочек зерна.

51. Назовите культуру, у которой наиболее высокое содержание пленок:

а) овес;

б) ячмень;

в) просо;

г) гречиха.

52. Белки это:

а) высокомолекулярные природные полимеры, молекулы которых построены из остатков аминокислот;

б) высокомолекулярные природные полимеры;

в) низкомолекулярные природные полимеры, молекулы которых построены из остатков аминокислот;

г) низкомолекулярные природные полимеры.

53. Какие показатели зерна влияют на качество крупы?

а) содержание пленок, крупность, выравненность, влажность зерна и содержание примесей в нем;

б) содержание пленок, крупность, выравненность, влажность зерна;

в) влажность зерна и содержание примесей в нем;

г) крупность, выравненность.

56. Основу биомембран составляют:

а) белки;

б) углеводы;

в) жиры;

г) целлюлоза.

57. Липиды это:

а) смесь органических соединений с близкими физико-химическими свойствами, которые содержатся в растениях, животных и микроорганизмах.

б) смесь органических соединений;

в) смесь неорганических соединений;

г) органических соединений с различными физико-химическими свойствами, которые содержатся в растениях, животных и микроорганизмах.

58. Основные признаки липидов:

а) гидрофобность и растворимость в органических растворителях;

б) гидрофобность;

в) растворимость в органических растворителях;

г) не гидрофобны.

59. Углеводы - это

а) класс органических соединений, которые являются источниками и аккумуляторами энергии;

б) класс органических соединений;

в) класс неорганических соединений;

г) класс неорганических соединений, которые являются источниками и аккумуляторами энергии.

60. Витамины - это

а) низкомолекулярные органические соединения различной химической природы, катализаторы, биорегуляторы процессов, протекающих в живом организме;

- б) высокомолекулярные органические соединения различной химической природы, катализаторы, биорегуляторы процессов, протекающих в живом организме;
- в) органические соединения различной химической природы;
- г) неорганические соединения различной химической природы.
61. Фамилия ученого, давшего название витаминам:
- а) К. Функ;
- б) Н. Луин;
- в) И. Иванов;
- г) Ч. Дарвин.
62. Механическая прочность растительных продуктов зависит от:
- а) содержания воды;
- б) 1-1,4-связи;
- в) содержания белков;
- г) содержания углеводов.
63. В каком зерне определяется пленчатость?
- а) очищенном от примесей;
- б) не очищенном от примесей;
- в) сыром;
- г) сухом.
64. При производстве макаронных изделий в качестве обогатителя используют:
- а) соевая мука;
- б) пшеничная мука;
- в) ржаная мука;
- г) ржано-пшеничная мука.
65. Муку делят на:
- а) виды, типы и товарные сорта;
- б) виды;
- в) типы;
- г) товарные сорта.
66. Как называется сахаристый продукт, который получают путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами?
- а) патока;
- б) солод;
- в) инвертный сахар;
- г) мед.
67. Как называется сахар, который получают при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы?
- а) инвертный сахар;
- б) сахар - рафинад;
- в) жидкий сахар;
- г) солод.
68. Пищевой продукт, представляющий собой смесь растительных масел и животных жиров, молока, вкусовых, ароматических и некоторых других веществ.
- а) маргарин;
- б) саломас;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.
69. Высушенная кора коричневого дерева это:
- а) корица;
- б) кориандр;
- в) тмин;
- г) ванилин.



70. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?

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

71. Патока - это

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

72. По цвету муки определяют:

- а) сорт и свежесть;
- б) сорт;
- в) свежесть;
- г) крупность помола.

73. Какие сорта пшеничной муки вырабатывает мукомольная промышленность России?

- а) крупчатка, высший, первый, второй, обойная;
- б) крупчатка и обойная;
- в) высший, первый;
- г) высший, первый и второй.

74. Крупа - это

- а) пищевой продукт, состоящий из цельных или дроблёных зёрен культур;
- б) пищевой продукт, состоящий из цельных зёрен культур;
- в) пищевой продукт, состоящий из дроблёных зёрен культур;
- г) пищевой продукт, состоящий из необрушенного зёрна.

75. Какой показатель характеризует соотношение в муке эндосперма и отрубей?

- а) зольность;
- б) влажность;
- в) крупность помола;
- г) качество клейковины.

76. Сечка – это

- а) дроблёная крупа;
- б) спрессованная крупа;
- в) целая крупа;
- г) плющенная крупа.

77. Какие витамины содержатся в крупах?

- а) В1, В3, РР;
- б) В12, К;
- в) А, С;
- г) Е, К.

78. От какого вещества зависит увеличение объема круп при варке?

- а) крахмал;
- б) сахар;
- в) белок;
- г) фермент.

79. В какой крупе содержится наибольшее количество белка?

- а) гороховой;
- б) манной;
- в) гречневой;
- г) перловой.

80. Какую крупу не делят на сорта?

- а) дроблённую крупу;
- б) спрессованную крупу;
- в) целую крупу;
- г) плющеную крупу.

81. Толокно - это?

- а) особый продукт, вырабатываемый из овса и не требующий варки;
- б) особый продукт, вырабатываемый из пшеницы и не требующий варки;
- в) особый продукт, вырабатываемый из риса и не требующий варки;
- г) особый продукт, вырабатываемый из овса, требующий варки.

82. Наружная поверхность зерна - это?

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

83. Крахмал состоит из:

- а) амилозы и амилопектина;
- б) амилозы;
- в) амилопектина;
- г) пектина.

84. На какие группы делятся крахмалы?

- а) природные;
- б) искусственные;
- в) рафинированные;
- г) природные и рафинированные.

85. Виды крахмала:

- а) расщепленный (гидролизированный), окисленный, набухающий, диальдегидный, замещенный;
- б) расщепленный (гидролизированный), окисленный;
- в) набухающий, диальдегидный;
- г) замещенный, расщепленный.

86. Меласса – это

- а) кормовая патока, побочный продукт сахарного производства;
- б) кормовая патока, побочный продукт крахмального производства;
- в) кормовая патока, побочный продукт паточного производства;
- г) кормовая патока, побочный продукт свеклосахарного производства.

87. Мучка - это

- а) отходы мукомольного производства;
- б) отходы маслоэкстракционной промышленности;
- в) отходы свекло-сахарного производства;
- г) отходы крахмального производства.

88. При отжиме масла из семян масличных растений на прессах получают:

- а) жмыхи;
- б) жом;
- в) шроты;
- г) мезга.

89. При экстрагировании масла из семян органическими растворителями (бензином, дихлорэтаном) получают:

- а) шроты;
- б) жмыхи;
- в) жом;
- г) мезга.

90. Побочный продукт переработки зерна -

- а) отруби;
- б) жом;
- в) патока;
- г) мезга.

91. Экстрагированная сечка сахарной свёклы называется:

- а) жом;
- б) отруби;
- в) патока;
- г) мезга.

92. Основная часть зерна - это?

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

93. Барда-это

а) неоднородная жидкость от серого до коричневого цвета, иногда с включением оболочек зерна или кусочков картофеля;

б) неоднородная жидкость от серого до коричневого цвета;

в) однородная жидкость серого цвета, иногда с включением оболочек зерна или кусочков картофеля;

г) неоднородная жидкость коричневого цвета, иногда с включением оболочек зерна или кусочков картофеля.

94. Самая маленькая часть зерна - это

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

95. При каких условиях хранят муку в течение 6 месяцев

- а) температура 18°C, относительная влажность 60%;
- б) температура 20°C, относительная влажность 65%;
- в) температура 22°C, относительная влажность 60%;
- г) температура 18°C, относительная влажность 75%.

96. Норма зольности для пшеничной муки высшего сорта:

- а) 0,55%;
- б) 0,45%;
- в) 0,65%;
- г) 0,75%.

97. Норма содержания сырой клейковины в крупчатке:

- а) 30%;
- б) 20%;
- в) 22%;
- г) 24%.

98. К собственным сахарам относятся:

- а) глюкоза, фруктоза, сахароза, мальтоза;
- б) глюкоза и фруктоза;
- в) сахароза и мальтоза;
- г) фруктоза и мальтоза.

99. Наличие в пшенице розовых зерен называется?

- а) фузариос;
- б) картофельная болезнь
- в) плесневение;
- г) меловая болезнь.

100. Доминирующий компонент муки, на долю которого приходится 56-68%.

а) крахмал;

б) белок;

в) фермент;

г) сахар.