

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 22.09.2021 13:13
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии
и экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

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

Технология производства хлеба и хлебобулочных 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 И ЗАДАНИЯ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

Тема №1. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки

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 амилолитических ферментов и состояния крахмала;**
- б) активности ее амилолитических 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.

21. 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.

22. Какие процессы происходят в процессе образования теста?

а) физические;

б) механические;

в) коллоидные и биохимические;

г) физико-механические, коллоидные и биохимические.

23. 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.

24. Какую кислотность имеет ржаное тесто?

а) 9-12⁰ ;

б) 10-12⁰;

в) 8-10⁰;

г) 12-14⁰.

25. 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%.

26. Как называется способ, при котором все компоненты добавляются одновременно?

а) интенсивный;

б) опарный;

в) безопарный;

г) периодический.

27. По характеру замес бывает:

а) периодическим и непрерывным;

б) интенсивным;

в) обычным.

г) периодическим и обычным.

28. 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.

29. Какие условия влияют на процесс черствения хлеба?

- а) влажность;
- б) температура;
- в) температура и упаковка;**
- г) упаковка.

30. Как называется способ, при котором компоненты добавляются не одновременно?

- а) интенсивный;
- б) опарный;**
- в) безопарный.
- г) периодический.

31. Назначение бункера:

- а) создание запаса муки;
- б) создание условий для созревания муки;
- в) хранение муки.
- г) создание запаса муки и условий для созревания муки.**

32. 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 %.

33. При какой температуре хранят дрожжи?

- а) от +5 до +6⁰С;
- б) от +3 до +4⁰С;**
- в) от +2 до +3⁰С;
- г) от +7 до +8⁰С.

34. 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.

35. 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.

36. По каким показателям определяется качества хлебобулочных изделий?

- а) влажности;
- б) кислотности;
- в) влажности, кислотности, пористости.**
- г) пористости.

37. Какую группу хлебобулочных изделий называют «хлебными консервами»?

- а) бараночные изделия;
- б) сухарные изделия;
- в) бублики;

г) **бараночные и сухарные изделия.**

38. Какое количество бубликов, содержащихся в 1 кг?

а) **10-20 шт.;**

б) 10-15 шт;

в) 15-18 шт;

г) 20-25 шт.

39. Какие условия влияют на процесс черствения хлеба?

а) влажность;

б) температура:

в) температура и упаковка;

г) упаковка.

40. 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.

41. Хлеб – это?

а) объединяющее название для группы продуктов питания, приготавливаемых путём выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего из муки и воды и других ингредиентов.

б) продукт, выпекаемый из муки.

в) изделие из муки определенной формы (буханка, батон, каравай и т.п.).

г) продукт в виде крупного выпеченного изделия.

42. 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.

43. В каком элементе организм человека полностью удовлетворяет потребность при употреблении хлеба?

а) кальций;

б) марганец;

в) железо;

г) магний.

44. От чего зависит содержание белков, углеводов, жиров, витаминов в хлебе?

а) вида муки;

б) вида и сорта муки, и используемых пищевых добавок.

в) сорта муки;

г) пищевых добавок.

45. Пищевая ценность хлеба зависит от ?

а) сорта муки;

б) рецептуры теста;

в) сорта муки, рецептуры теста;

г) улучшителей.

46. Рецепт – это?

а) соотношение отдельных видов сырья;

б) перечень отдельных видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба;

в) перечень и соотношение отдельных видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба;

г) наименование видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба.

47. Документ, в котором указывается способ приготовления теста и технологический режим

а) рецептура;

б) акт;

в) инструкция;

г) накладная.

48. В зависимости от вида муки хлебные изделия бывают:

а) ржаными и пшеничными;

б) ржано-пшеничными и пшенично-ржаными;

в) ржаными, ржано-пшеничными и пшеничными;

г) ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.

49. По рецептуре теста хлебобулочные изделия выпекают:

а) простые;

б) простые и сдобные;

в) улучшенные;

г) простыми, улучшенными и сдобными.

50. Форма пшеницы, полученная при ее скрещивании с рожью называется:

а) спельта;

б) полба;

в) тритикале;

г) дурум.

51. Древняя разновидность пшеницы.

а) спельта;

б) полба;

в) тритикале;

г) дурум.

52. Помолы зерна бывают?

а) разовые и интенсивные;

б) повторительные и периодические;

в) разовыми и повторительными;

г) интенсивные и повторительные.

53. Наличие в пшенице розовых зерен называется?

а) картофельная болезнь;

б) фузариоз;

в) плесневение;

г) меловая болезнь.

54. 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.

55. Газообразующая способность муки зависит:

а) от наличия в ней сахаров, активности ее амилолитических ферментов и состояния крахмала;

б) активности ее амилолитических ферментов;

в) состояния крахмала;

- г) от наличия в ней сахаров.
56 Содержание белка в муке зависит?
а) сорт муки;
б) вид муки;
в) улучшители;
г) ферментные препараты.

Тема №2 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки

57. Какую группу хлебобулочных изделий называют «хлебными консервами»?
а) бараночные изделия;
б) сухарные изделия;
в) бублики;
г) бараночные и сухарные изделия.
58. Лаваш – это?
а) белый хлеб из пшеничной муки;
б) хлеб из пресного теста, состоящего из муки, соли и воды;
в) хлеб из пресного теста, состоящего из муки и воды;
г) пресный белый хлеб в виде тонкой лепёшки из пшеничной муки, соли и воды.
59. Булочные изделия массой 200 г и менее называются?
а) диетические;
б) сдобные;
в) мелкоштучные;
г) обыкновенные.
60. Изделия, предназначенные для профилактического и лечебного питания называются?
а) сдобными;
б) пониженной влажности;
в) диетические;
г) национальные.
61. В каком элементе организм человека полностью удовлетворяет потребность при употреблении хлеба?
а) кальций;
б) марганец;
в) железо;
г) магний.
62. От каких показателей зависит усвояемость хлеба?
а) внешнего вида, структуры пористости, вкуса и аромата;
б) структуры пористости, вкуса и аромата
в) внешнего вида, структуры пористости;
г) внешнего вида, вкуса и аромата.
63. Эндосперм – это?
а) зародыш;
б) наиболее ценная часть зерна;
в) оболочка зерна;
г) анатомическая часть.
64. Размеры зерна пшеницы
а) толщина от 2,0 до 3,3; ширина от 1,6 до 3,5; длина от 4,8 до 8,0 мм.
б) толщина от 1,5 до 3,3; ширина от 1,6 до 4,5; длина от 6 до 8,0 мм.
в) толщина от 2,5 до 3,5; ширина от 2 до 4,0; длина от 4,5 до 8,0 мм.
г) толщина от 1,5 до 3,3; ширина от 1,6 до 4,0; длина от 4,8 до 8,0 мм.
65. Из какого зерна вырабатывается наибольший выход муки?
а) зерно округлой формы;

- б) зерно, имеющее граненую форму;
 - в) зерно, заостренные края;
 - г) зерно, имеющее граненую форму и заостренные края.
66. Наружная поверхность зерна – это?
- а) эндосперм;
 - б) зародыш;
 - в) проросток;
 - г) отруби.
67. Основная часть зерна – это?
- а) эндосперм;
 - б) зародыш;
 - в) проросток;
 - г) отруби.
68. Самая маленькая часть зерна это?
- а) эндосперм;
 - б) зародыш;
 - в) проросток;
 - г) отруби.
69. Вещества, придающие ржаному тесту определённую вязкость из-за их значительной водопоглощительной способности.
- а) ферменты;
 - б) водорастворимые пентозаны («слизи»);
 - в) крахмал;
 - г) левулезаны.
70. Белково-протеиновый комплекс включает:
- а) белковые вещества, протеолитические ферменты;
 - б) активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов;
 - в) белковые вещества, активаторы протеолитических ферментов;
 - г) белковые вещества, протеолитические ферменты, активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов.
71. 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.
72. Крахмал какой муки гидролизуеться легче?
- а) пшеничной;
 - б) ржаной;
 - в) ржано-пшеничной;
 - г) пшенично-ржаной.
73. Сила муки определяется:
- а) состоянием белково-протеинового комплекса;
 - б) состоянием углеводно-амилазного комплекса;
 - в) состоянием липидного комплекса;
 - г) состоянием белково-протеинового и липидного комплексов.
74. Наличием в зерне и муке амилолитических ферментов (α -амилазы и β -амилазы), под действием которых из крахмала в тесте образуются сахара обусловлена
- а) газообразующая способность муки;
 - б) сила муки;
 - в) сахаробразующая способность муки;
 - г) водопоглощительную способность муки.

75. Белково-протеиназный комплекс включает:
- а) белковые вещества, протеолитические ферменты;
 - б) активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов;
 - в) белковые вещества, активаторы протеолитических ферментов;
 - г) белковые вещества, протеолитические ферменты, активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов.
76. 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.
77. Содержание белка в муке зависит?
- а) сорт муки;
 - б) вид муки;
 - в) улучшители;
 - г) ферментные препараты.
78. 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.
79. 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.
80. Какую плотность имеет раствор сахара в хлебопекарном производстве?
- а) $\rho=1,25$ г/см³;
 - б) $\rho=1,27$ г/см³;
 - в) $\rho=1,29$ г/см³ ;
 - г) $\rho=1,30$ г/см³.
81. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?
- а) химическим;
 - б) биологическим;
 - в) механическим;
 - г) физическим.
82. В каких единицах выражается количество основного и дополнительного сырья?
- а) в кг на 100 кг муки.
 - б) в г на 100 кг муки.
 - в) в кг на 1000 кг муки.
 - г) в г на 1000 кг муки.
83. В зависимости от процентного соотношения компонентов опары бывают:
- а) густые, большие густые, солёные;
 - б) жидкие, жидкие солёные;
 - в) густые, жидкие солёные
 - г) густые, большие густые, жидкие, жидкие солёные

Тема №3. Качество хлеба и хлебобулочных изделий, факторы на него влияющие, пути его повышающие

84. Качество муки оценивают:
- а) по запаху, цвету, вкусу;
 - б) по запаху и цвету;
 - в) крупность помола и влажность;
 - г) содержанию примесей и зараженности амбарными вредителями.

85. По цвету муки определяют:

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

86. 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.

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

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

88. Своеобразный каркас, образующийся в тесте белковыми веществами пшеницы.

- а) корка;
- б) клейковина;
- в) крахмальные зерна;
- г) клейковина и крахмальные зерна.

89. Нормальная влажность муки:

- а) не более 18%;
- б) не более 15%;
- в) не более 14%;
- г) не более 12%.

90. На каком приборе определяют цвет муки?

- а) СТА;
- б) фотоэлектроколориметр;
- в) фотометр;
- г) ИК-фурье.

91. 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%.

92. Норма зольности для пшеничной муки высшего сорта:

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

93. Норма содержания сырой клейковины в обойной муке:

- а) 20%;
- б) 22%;
- в) 18%;
- г) 24 %.

94. Норма содержания сырой клейковины в крупчатке:

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

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

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

96. Сила муки определяется:

- а) состоянием белково-протеиназного комплекса;
- б) состоянием углеводно-амилазный комплекса;
- в) состоянием липидного комплекса;
- г) состоянием белково-протеиназного и липидного комплексов.

97. Крахмал какой муки гидролизуется легче?

- а) пшеничной;
- б) ржаной;
- в) ржано-пшеничной;
- г) пшенично-ржаной.

98. Виды муки, применяемые при производстве ржаного хлеба.

- а) обойная и сеяная;
- б) обойная, обдирная и сеяная;
- в) обдирная и обойная;
- г) обдирная и сеяная.

99. Какой сорт ржаной муки является наиболее ценным в питательном отношении?

- а) сеяная;
- б) обойная;
- в) обдирная;
- г) обойная и обдирная.

100. Норма зольности для ржаной сеянной муки:

- а) 0,85%;
- б) 0,70%;
- в) 0,65%;
- г) 0,75%.

Шкала оценивания: ...балльная.

Критерии оценивания: Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Применяется следующая шкала перевода баллов в оценку по 5-балльной шкале:

- __-__ баллов соответствуют оценке «отлично»;
- __-__ баллов – оценке «хорошо»;
- __-__ баллов – оценке «удовлетворительно»;
- __ баллов и менее – оценке «неудовлетворительно».

1.2 ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

Тема № 1. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки

1. Приготовление жидких дрожжей. Основные схемы приготовления жидких дрожжей.

2. Пшеничные закваски: высоко кислотные мезофильные закваски, КМКЗ, ацидофильные и др.

3. Разрыхление теста химическими, физическими и механическими способами. Преимущества и недостатки разных способов разрыхления теста.
4. Понятие о рецептуре (установочной и производственной).
15. Основные этапы приготовления пшеничного теста.
5. Замес и образование теста. Способы замеса теста
18. Процессы, происходящие при замесе теста: физические, коллоидные, биохимические, микробиологические.
6. Оптимизация замеса теста, критерии его оценки.
7. Созревание теста, спиртовое и молочнокислое брожение.
8. Размножение дрожжей. Изменение кислотности теста. Физические, коллоидные и биохимические процессы.

Тема №2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки

9. Пути форсирования созревания теста.
10. Обминка теста и влияние механической обработки теста.
11. Определение готовности теста.
12. Соотношение и роль в тесте отдельных рецептурных компонентов: воды и муки, соли и муки, сахара и муки, жировых продуктов и муки и т.д.
13. Температура полуфабрикатов и влияние ее на процессы при их созревании.
14. Мучные полуфабрикаты многофункционального назначения: заварки, бездрожжевые и консервированные полуфабрикаты.
15. Опарный и безопарный способы приготовления пшеничного теста, их сравнительная оценка.
16. Ускоренные способы приготовления пшеничного теста. Технологии интенсифицированного приготовления пшеничного теста на основе быстрозамороженных полуфабрикатов.
17. Оптимизация процесса созревания пшеничного теста, критерии его оценки. Контроль свойств теста.
18. Способы приготовления пшеничного теста за рубежом.

Тема № 3. Качество хлеба и хлебобулочных изделий, факторы на него влияющие, пути его повышающие

19. Приготовление ржаного теста. Способы приготовления ржаного теста.
20. Отличия в свойствах и способах приготовления ржаного теста, связанные с различиями в составе и свойствах ржаной и пшеничной муки.
21. Бродильная микрофлора ржанных заквасок и теста.
22. Разводочный и производственный циклы приготовления закваски.
23. Основные закономерности процессов созревания ржанных полуфабрикатов.
24. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста.
25. Аппаратурно-технологические схемы периодического и непрерывного приготовления пшеничного и ржаного теста и их оценка.
26. Контроль свойств полуфабрикатов.
27. Основные операции разделки: теста деление теста на куски и округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка. Назначение каждой операции и режимы проведения, влияние на качество готовой продукции.
28. Способы выпечки хлеба. Процессы, происходящие в выпекаемой тестовой заготовке при радиационно-конвективной выпечке хлеба.
29. Прогрев тестовых заготовок при выпечке, теплофизические процессы при выпечке. Температурное поле тестовой заготовки. Влагообмен выпекаемой тестовой заготовки с газовой средой пекарной камеры и внутреннее перемещение влаги в тестовой заготовке.

30. Микробиологические, биохимические и коллоидные процессы при выпечке.
31. Кинетика изменения объема выпекаемой тестовой заготовки и факторы, на нее влияющие. Гидротермический режим процесса выпечки.
32. Продолжительность процесса выпечки и факторы, на нее влияющие.
33. Упек и факторы на него влияющие.
34. Выпечка в хлебопекарных печах с различным способом подвода тепла к выпекаемой тестовой заготовке (СВЧ, ИК и др.).
35. Отличия режимов выпечки хлеба из ржаной и пшеничной муки.
36. Понятие выхода хлеба и его экономическое значение. Технологические потери и затраты, факторы на них влияющие.
37. Нормирование выхода хлеба на хлебопекарных предприятиях. Величина выхода хлеба и факторы на него влияющие: свойства муки, рецептура и способы приготовления теста.
38. Производство хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
39. Производство хлеба, булочных и сдобных изделий из пшеничной муки. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
40. Производство бараночных изделий. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
41. Производство сухарных изделий. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
42. Производство соломки, хлебных палочек и сухого кваса. Технология приготовления. Требования к качеству.
43. Подготовка хлеба к реализации в торговой сети и его хранение.
44. Процессы, происходящие в хлебе при хранении: остывание и усыхание, изменение влажности и температуры отдельных слоев хлеба.
45. Факторы, влияющие на процессы при хранении и величину усушки. Изменение качества хлеба при хранении.
46. Хранение хлебобулочных изделий на предприятиях и доставка их в торговую сеть.
47. Рецептура и режим приготовления булочных изделий. Показатели качества. Расчет расхода сырья.
48. Рецептура и режим сдобных хлебобулочных изделий. Показатели качества. Расчет расхода сырья.
49. Расчет пищевой ценности хлебобулочных изделий.

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 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой 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 амилолитических ферментов и состояния крахмала;

- б) активности ее амилолитических 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.
21. 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.
22. Какие процессы происходят в процессе образования теста?
- а) физические;
 - б) механические;
 - в) коллоидные и биохимические;
 - г) физико-механические, коллоидные и биохимические.
23. 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.
24. Какую кислотность имеет ржаное тесто?
- а) $9-12^0$;
 - б) $10-12^0$;
 - в) $8-10^0$;
 - г) $12-14^0$.
25. При каких условиях лучше сохраняются потребительские свойства хлеба?
- а) $T-18-20^0C$, относительная влажность 75%;
 - б) $T-20-25^0C$, относительная влажность 80%;
 - в) $T-20-25^0C$, относительная влажность 75%;
 - г) $T-20-22^0C$, относительная влажность 70%.
26. Как называется способ, при котором все компоненты добавляются

одновременно?

- а) интенсивный;
- б) опарный;
- в) безопарный;
- г) периодический.

27. По характеру замес бывает:

- а) периодическим и непрерывным;
- б) интенсивным;
- в) обычным.
- г) периодическим и обычным.

28. 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.

29. Какие условия влияют на процесс черствения хлеба?

- а) влажность;
- б) температура;
- в) температура и упаковка;
- г) упаковка.

30. Как называется способ, при котором компоненты добавляются не одновременно?

- а) интенсивный;
- б) опарный;
- в) безопарный.
- г) периодический.

31. Назначение бункера:

- а) создание запаса муки;
- б) создание условий для созревания муки;
- в) хранение муки.
- г) создание запаса муки и условий для созревания муки.

32. 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 %.

33. При какой температуре хранят дрожжи?

- а) от +5 до +6⁰С;
- б) от +3 до +4⁰С;
- в) от +2 до +3⁰С;
- г) от +7 до +8⁰С.

34. 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.

35. 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.
36. По каким показателям определяется качества хлебобулочных изделий?
- а) влажности;
 - б) кислотности;
 - в) влажности, кислотности, пористости.
 - г) пористости.
37. Какую группу хлебобулочных изделий называют «хлебными консервами»?
- а) бараночные изделия;
 - б) сухарные изделия;
 - в) бублики;
 - г) бараночные и сухарные изделия.
38. Какое количество бубликов, содержащихся в 1 кг?
- а) 10-20 шт.;
 - б) 10-15 шт.;
 - в) 15-18 шт.;
 - г) 20-25 шт.
39. Какие условия влияют на процесс черствения хлеба?
- а) влажность;
 - б) температура;
 - в) температура и упаковка;
 - г) упаковка.
40. 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.
41. Хлеб – это?
- а) объединяющее название для группы продуктов питания, приготавливаемых путём выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего из муки и воды и других ингредиентов.
 - б) продукт, выпекаемый из муки.
 - в) изделие из муки определенной формы (буханка, батон, каравай и т.п.).
 - г) продукт в виде крупного выпеченного изделия.
42. 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.
43. В каком элементе организм человека полностью удовлетворяет потребность при употреблении хлеба?
- а) кальций;
 - б) марганец;
 - в) железо;
 - г) магний.
44. От чего зависит содержание белков, углеводов, жиров, витаминов в хлебе?
- а) вида муки;
 - б) вида и сорта муки, и используемых пищевых добавок.
 - в) сорта муки;

- г) пищевых добавок.
45. Пищевая ценность хлеба зависит от ?
- а) сорта муки;
 - б) рецептуры теста;
 - в) сорта муки, рецептуры теста;
 - г) улучшителей.
46. Рецептатура – это?
- а) соотношение отдельных видов сырья;
 - б) перечень отдельных видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба;
 - в) перечень и соотношение отдельных видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба;
 - г) наименование видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба.
47. Документ, в котором указывается способ приготовления теста и технологический режим
- а) рецептура;
 - б) акт;
 - в) инструкция;
 - г) накладная.
48. В зависимости от вида муки хлебные изделия бывают:
- а) ржаными и пшеничными;
 - б) ржано-пшеничными и пшенично-ржаными;
 - в) ржаными, ржано-пшеничными и пшеничными;
 - г) ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.
49. По рецептуре теста хлебобулочные изделия выпекают:
- а) простые;
 - б) простые и сдобные;
 - в) улучшенные;
 - г) простыми, улучшенными и сдобными.
50. Форма пшеницы, полученная при ее скрещивании с рожью называется:
- а) спельта;
 - б) полба;
 - в) тритикале;
 - г) дурум.
51. Древняя разновидность пшеницы.
- а) спельта;
 - б) полба;
 - в) тритикале;
 - г) дурум.
52. Помолы зерна бывают?
- а) разовые и интенсивные;
 - б) повторительные и периодические;
 - в) разовыми и повторительными;
 - г) интенсивные и повторительные.
53. Наличие в пшенице розовых зерен называется?
- а) картофельная болезнь;
 - б) фузариоз;
 - в) плесневение;
 - г) меловая болезнь.
54. 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.

55. Газообразующая способность муки зависит:

а) от наличия в ней сахаров, активности ее амилолитических ферментов и состояния крахмала;

б) активности ее амилолитических ферментов;

в) состояния крахмала;

г) от наличия в ней сахаров.

56 Содержание белка в муке зависит?

а) сорт муки;

б) вид муки;

в) улучшители;

г) ферментные препараты.

Тема №2 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки

57. Какую группу хлебобулочных изделий называют «хлебными консервами»?

а) бараночные изделия;

б) сухарные изделия;

в) бублики;

г) бараночные и сухарные изделия.

58. Лаваш – это?

а) белый хлеб из пшеничной муки;

б) хлеб из пресного теста, состоящего из муки, соли и воды;

в) хлеб из пресного теста, состоящего из муки и воды;

г) пресный белый хлеб в виде тонкой лепёшки из пшеничной муки, соли и воды.

59. Булочные изделия массой 200 г и менее называются?

а) диетические;

б) сдобные;

в) мелкоштучные;

г) обыкновенные.

60. Изделия, предназначенные для профилактического и лечебного питания называются?

а) сдобными;

б) пониженной влажности;

в) диетические;

г) национальные.

61. В каком элементе организм человека полностью удовлетворяет потребность при употреблении хлеба?

а) кальций;

б) марганец;

в) железо;

г) магний.

62. От каких показателей зависит усвояемость хлеба?

а) внешнего вида, структуры пористости, вкуса и аромата;

б) структуры пористости, вкуса и аромата

в) внешнего вида, структуры пористости;

г) внешнего вида, вкуса и аромата.

63. Эндосперм – это?

а) зародыш;

- б) наиболее ценная часть зерна;
 - в) оболочка зерна;
 - г) анатомическая часть.
64. Размеры зерна пшеницы
- а) толщина от 2,0 до 3,3; ширина от 1,6 до 3,5; длина от 4,8 до 8,0 мм.
 - б) толщина от 1,5 до 3,3; ширина от 1,6 до 4,5; длина от 6 до 8,0 мм.
 - в) толщина от 2,5 до 3,5; ширина от 2 до 4,0; длина от 4,5 до 8,0 мм.
 - г) толщина от 1,5 до 3,3; ширина от 1,6 до 4,0; длина от 4,8 до 8,0 мм.
65. Из какого зерна вырабатывается наибольший выход муки?
- а) зерно округлой формы;
 - б) зерно, имеющее граненую форму;
 - в) зерно, заостренные края;
 - г) зерно, имеющее граненую форму и заостренные края.
66. Наружная поверхность зерна – это?
- а) эндосперм;
 - б) зародыш;
 - в) проросток;
 - г) отруби.
67. Основная часть зерна – это?
- а) эндосперм;
 - б) зародыш;
 - в) проросток;
 - г) отруби.
68. Самая маленькая часть зерна это?
- а) эндосперм;
 - б) зародыш;
 - в) проросток;
 - г) отруби.
69. Вещества, придающие ржаному тесту определённую вязкость из-за их значительной водопоглощительной способности.
- а) ферменты;
 - б) водорастворимые пентозаны («слизи»);
 - в) крахмал;
 - г) левулезаны.
70. Белково-протеиназный комплекс включает:
- а) белковые вещества, протеолитические ферменты;
 - б) активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов;
 - в) белковые вещества, активаторы протеолитических ферментов;
 - г) белковые вещества, протеолитические ферменты, активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов.
71. 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.
72. Крахмал какой муки гидролизуетея легче?
- а) пшеничной;
 - б) ржаной;
 - в) ржано-пшеничной;
 - г) пшенично-ржаной.
73. Сила муки определяется:

- а) состоянием белково-протеиназного комплекса;
 - б) состоянием углеводно-амилазный комплекса;
 - в) состоянием липидного комплекса;
 - г) состоянием белково-протеиназного и липидного комплексов.
74. Наличием в зерне и муке амилолитических ферментов (α -амилазы и β -амилазы), под действием которых из крахмала в тесте образуются сахара обусловлена
- а) газообразующая способность муки;
 - б) сила муки;
 - в) сахаробразующая способность муки;
 - г) водопоглотительную способность муки.
75. Белково-протеиназный комплекс включает:
- а) белковые вещества, протеолитические ферменты;
 - б) активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов;
 - в) белковые вещества, активаторы протеолитических ферментов;
 - г) белковые вещества, протеолитические ферменты, активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов.
76. 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.
77. Содержание белка в муке зависит?
- а) сорт муки;
 - б) вид муки;
 - в) улучшители;
 - г) ферментные препараты.
78. 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.
79. 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.
80. Какую плотность имеет раствор сахара в хлебопекарном производстве?
- а) $\rho=1,25$ г/см³;
 - б) $\rho=1,27$ г/см³;
 - в) $\rho=1,29$ г/см³ ;
 - г) $\rho=1,30$ г/см³.
81. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?
- а) химическим;
 - б) биологическим;
 - в) механическим;
 - г) физическим.
82. В каких единицах выражается количество основного и дополнительного сырья?
- а) в кг на 100 кг муки.
 - б) в г на 100 кг муки.

- в) в кг на 1000 кг муки.
 - г) в г на 1000 кг муки.
83. В зависимости от процентного соотношения компонентов опары бывают:
- а) густые, большие густые, солёные;
 - б) жидкие, жидкие солёные;
 - в) густые, жидкие солёные
 - г) густые, большие густые, жидкие, жидкие солёные

Тема №3. Качество хлеба и хлебобулочных изделий, факторы на него влияющие, пути его повышающие

84. Качество муки оценивают:
- а) по запаху, цвету, вкусу;
 - б) по запаху и цвету;
 - в) крупность помола и влажность;
 - г) содержанию примесей и зараженности амбарными вредителями.

85. По цвету муки определяют:

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

86. 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.

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

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

88. Своеобразный каркас, образующийся в тесте белковыми веществами пшеницы.

- а) корка;
- б) клейковина;
- в) крахмальные зерна;
- г) клейковина и крахмальные зерна.

89. Нормальная влажность муки:

- а) не более 18%;
- б) не более 15%;
- в) не более 14%;
- г) не более 12%.

90. На каком приборе определяют цвет муки?

- а) СТА;
- б) фотоэлектроколориметр;
- в) фотометр;
- г) ИК-фурье.

91. 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%.

92. Норма зольности для пшеничной муки высшего сорта:

- а) 0,55%;
 - б) 0,45%;
 - в) 0,65%;
 - г) 0,75%.
93. Норма содержания сырой клейковины в обойной муке:
- а) 20%;
 - б) 22%;
 - в) 18%;
 - г) 24 %.
94. Норма содержания сырой клейковины в крупчатке:
- а) 20%;
 - б) 22%;
 - в) 30%;
 - г) 24 %.
95. Доминирующий компонент муки, на долю которого приходится 56-68%.
- а) белок;
 - б) фермент;
 - в) крахмал;
 - г) сахар.
96. Сила муки определяется:
- а) состоянием белково-протеиназного комплекса;
 - б) состоянием углеводно-амилазный комплекс;
 - в) состоянием липидного комплекса;
 - г) состоянием белково-протеиназного и липидного комплексов.
97. Крахмал какой муки гидролизуется легче?
- а) пшеничной;
 - б) ржаной;
 - в) ржано-пшеничной;
 - г) пшенично-ржаной.
98. Виды муки, применяемые при производстве ржаного хлеба.
- а) обойная и сеяная;
 - б) обойная, обдирная и сеяная;
 - в) обдирная и обойная;
 - г) обдирная и сеяная.
99. Какой сорт ржаной муки является наиболее ценным в питательном отношении?
- а) сеяная;
 - б) обойная;
 - в) обдирная;
 - г) обойная и обдирная.
100. Норма зольности для ржаной сеянной муки:
- а) 0,85%;
 - б) 0,70%;
 - в) 0,65%;
 - г) 0,75%.

1. Мелкодисперсный порошок от белого до светло-кремового цвета, без постороннего привкуса и запаха это _____.
2. Процесс приготовления макаронного теста складывается _____ ингредиентов (муки, воды и добавок) и _____.
3. _____ – это процесс получения технологического полуфабриката, т.е. уплотненного макаронного теста, с помощью нагнетающего шнека или поршня (или с помощью тесто-раскаточного узла).

4. _____ удаление влаги из полуфабриката макаронных изделий с целью предотвращения развития биохимических и микробиологических процессов при длительном хранении изделий.

5. Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определенное количество водорастворимых веществ называется _____.

3 Вопросы на установление последовательности

1. Расположите следующие виды муки в порядке убывающей технологической ценности для получения хлеба обогащенного: 1- пшеничная мука в/с, 2 -гречневая мука, 3 - ржаная мука, 4- соевая мука

2. Выберите правильную последовательность этапов разработки и создания функциональных продуктов

1. выбор и обоснование направленности функционального продукта
2. изучение медико-биологических требований, предъявляемых к данному виду функциональных продуктов
3. подбор основы для функционального продукта (мясной, растительной и т. д.)
4. выбор и обоснование применяемых добавок
5. изучение прямого, побочного, вредного влияния и аллергического действия добавок
6. выбор и обоснование дозы добавки или группы применяемых добавок
7. моделирование технологии продукта с отработкой технологических параметров
8. разработка технологии функционального продукта
9. исследование качественных и количественных показателей продукта

3. Выберите правильную последовательность технологических операций производства сухих молочных продуктов детского питания типа

- 1 Приемка и оценка качества сырья
- 2 Нагревание, сепарирование
- 3 Нормализация
- 4 Смешивание с растительным маслом и витаминами
- 5 Гомогенизация
- 6 Сгущение
- 7 Сушка
- 8 Фасование и упаковывание

4. Сухие низколактозные смеси вырабатывают по типовой технологической схеме, соблюдая следующую последовательность операций

- 1 выработка сухой низколактозной основы, включая приемку сырья и компонентов
- 2 получение молочного жира (топленого коровьего масла)
- 2 приготвление 20 % -го раствора казецита
- 3 приготвление сахарного сиропа
- 4 приготвление смеси растительного масла с жирорастворимыми витами-нами
- 5 приготвление концентрированной молочной низколактозной смеси
- 6 гомогенизация, сушка продуктов и охлаждение порошка
- 7 подготовка компонентов
- 8 смешивание, фасование, упаковывание и хранение продукта

5. Расположите следующие виды муки в порядке убывающей технологической ценности для получения хлеба:

1- пшеничная мука в/с, 2 -обойная мука, 3 - мука 2-го сорта, 4- крупчатка

4 Вопросы на установление соответствия

1. Установите соответствие наименованию вещества определенного действия на организм человека: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1) Норма содержания сырой клейковины в обойной муке	А) 20%
2) Норма содержания сырой клейковины в крупчатке	Б) 22%
3) Норма содержания сырой клейковины в муке высшего сорта	В) 24 %

2. Установите соответствие наименованию вещества определенного действия на организм человека: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1) Клетчатка способствует	А) Выведению из организма холестерина, связывает витамины и минеральные вещества
2) Витамины обладают	Б) Активно участвует в обмене веществ, обладает энергетической ценностью
3) Органические кислоты способствуют	В) Биологической активностью и участвуют в обмене веществ

3. Установите соответствие ключевым направлениям на рынке AgriFood Tech

Upstream	технологии производства, переработки, хранения и утилизации пищевых продуктов
Midstream	технологии безопасности и прослеживаемости пищевых продуктов, логистика и транспорт, новые технологии обработки продуктов питания
Downstream	технологии дистрибуции и доставки пищевых продуктов
Смешанные технологии	fintech для фермеров

4. Установите соответствие по интерпретации иностранных названий упаковочным средствам

Smart Packaging	Интеллектуальная и активная упаковка
Sustainable Packaging	Устойчивая упаковка

5. Потребительский рынок функциональных продуктов формируется на (установите соответствие)

50–65 %	молочные продукты функционального назначения
20–25 %	другие пищевые товары
9–10 %	хлебобулочные изделия

3–5 %	специальные напитки
-------	---------------------

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

2.3 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

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

Компетентностно-ориентированная 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.

Компетентностно-ориентированная задача № 3. Сколько потребуется сухой сыворотки W=5 % для замены 20 кг натуральной сыворотки W=95 %?

Компетентностно-ориентированная 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.

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

Компетентностно-ориентированная 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.

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

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

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

Компетентностно-ориентированная 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?

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

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

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

Компетентностно-ориентированная 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.

Компетентностно-ориентированная 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.

Компетентностно-ориентированная 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.

Компетентностно-ориентированная 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 %.

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

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

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

Компетентностно-ориентированная 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-

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

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

Компетентностно-ориентированная 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 %.

Компетентностно-ориентированная 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.

Компетентностно-ориентированная 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 %.

Компетентностно-ориентированная 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 %.

Компетентностно-ориентированная 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 %.

Компетентностно-ориентированная 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 %.

Компетентностно-ориентированная 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»:

$$C = 9406,6 \text{ г.}$$

$$B = 10613,0 \text{ г.}$$

$$\text{Влажность готового теста } A = 15 - 16,5 \text{ \%}.$$

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично

84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.