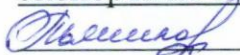


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна  
Должность: Заведующий кафедрой  
Дата подписания: 09.09.2022 14:46:19  
Уникальный программный ключ:  
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

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

Технология мясной и молочной продукции  
(наименование дисциплины)

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

## Тестовые задания

### Тема: Технология производства мясных полуфабрикатов

1. Мясные полуфабрикаты – это ...

- а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- б) части туши
- в) продукты, приготовленные из различных видов мяса
- г) разнообразные продукты питания.

2. По виду мяса полуфабрикаты классифицируются на:

- а) конины, козлятины, из мяса оленей, верблюдов и кроликов
- б) мясо птицы и свиные
- в) говяжьи, свиные, телячьи и из мяса птицы
- г) только телячьи - это внесено

3. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на:

- а) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
- б) натуральные и рубленые
- в) панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
- г) пельмени и мясной фарш

4. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

- а) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек)
- б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий, телятина, свинина 1 - 4 категорий, кроликов 1 и 2 категорий
- в) телятина, свинина 1 - 4 категорий, мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек)
- г) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий, телятина, свинина 1 - 4 категорий, мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

5. Если на предприятиях отсутствует остывшее или охлажденное мясо, то...

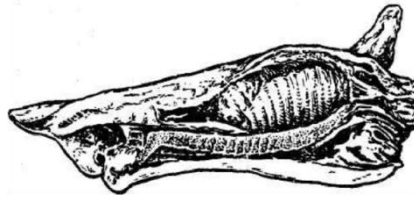
- а) использование размороженного мяса запрещено
- б) используют замороженное мясо при условии соответствия качества
- в) используют размороженное мясо при условии соответствия качественных показателей сырья и полуфабрикатов требованиям действующих технических условий
- г) нет правильного ответа

6. На изображении представлена туша ...



- а) баранины 1 категории
- б) говядины 1 категории
- в) говядины 2 категории
- г) свинины 1 категории

7. На изображении представлена туша ...



- а) говядины 2 категории
- б) свинины 1 категории
- в) говядины 2 категории
- г) свинины 2 категории

8. Виды блочного мяса:

- а) говяжье
- б) свиное
- в) баранье
- г) все выше перечисленное

9. На изображении представлено блочное мясо ...



- а) баранины
- б) свинины
- в) говядины

10. На изображении представлено блочное мясо ...



- а) баранины
- б) свинины
- в) говядины

11. К вспомогательным материалам, используемым в производстве полуфабрикатов, относят:

- а) поваренную соль, сахар
- б) поваренную соль, сахар, пряности (перец красный, черный, белый, душистый, гвоздика, кардамон, кориандр, тмин, лавровый лист, корица, имбирь, различные декоративные обсыпки на основе паприки красной и зеленой), экстракты пряностей, ваниль, ванилин
- в) пряности и их экстракты
- г) не используются вспомогательные материалы

12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

- а) крупнокусковые

- б) порционные
- в) мелкокусковые
- г) все выше перечисленное

13. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:

- а) разделку туш (полутуш) и сортировку
- б) обвалку, жиловку и сортировку
- в) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- г) разделку туш (полутуш), жиловку и сортировку

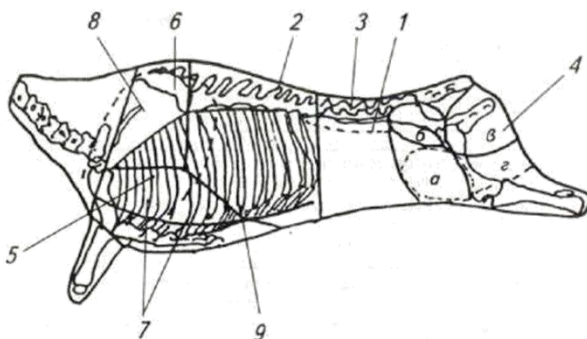
14. Разделкой мяса называют ..

- а) операции по расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- б) процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей
- в) процесс отделения от мяса мелких косточек, остающихся после обвалки, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок разделяя их по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей
- г) нет правильного ответа

15. Обвалкой называют ...

- а) операции по расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- б) процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей
- в) процесс отделения от мяса мелких косточек, остающихся после обвалки, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок разделяя их по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей
- г) нет правильного ответа

16. На изображении представлена схема разделки ... туш



- а) свиных
- б) говяжьих
- в) бараньих
- г) куриных

17. Тазобедренная часть состоит из:

- а) мякоти, отделенной от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним пластом без мышц, прилегающих к берцовой кости, содержащих большое количество грубой соединительной ткани
- б) пласта мяса прямоугольной формы, снятого с поясничных позвонков ниже поперечных отростков примерно на 1 см, без грубых пленок и сухожилий, прилегающих непосредственно к позвоночнику
- в) мякоти, снятой с лопаточной и плечевой костей, разделенная на две части: плечевую (трехглавая мышца) клинообразной формы, расположенную между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой
- г) нет правильного ответа

18. Лопаточная часть состоит из:

- а) мякоти, отделенной от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним пластом без мышц, прилегающих к берцовой кости, содержащих большое количество грубой соединительной ткани
- б) пласта мяса прямоугольной формы, снятого с поясничных позвонков ниже поперечных отростков примерно на 1 см, без грубых пленок и сухожилий, прилегающих непосредственно к позвоночнику
- в) мякоти, снятой с лопаточной и плечевой костей, разделенная на две части: плечевую (трехглавая мышца) клинообразной формы, расположенную между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой
- г) нет правильного ответа

19. Мякоть тазобедренной части разделяют на четыре куса:

- а) верхний, нижний, внутренний и наружный
- б) верхний, внутренний, боковой и наружный
- в) боковой, нижний, внутренний и наружный
- г) верхний, боковой, наружный и нижний

20. Вырезка свинья– это ...

- а) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения
- б) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей
- в) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей
- г) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки

21. Покромка – это ...

- а) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения
- б) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей
- в) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей
- г) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки

22. Грудинка свинья – это ...

- а) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей
- б) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения
- в) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки
- г) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей

23. На изображении представлена ...



- а) корейка свиная
- б) грудинка свиная
- в) вырезка свиная
- г) покровка свиная

24. На изображении представлена ...



- а) лопаточная часть свиная
- б) тазобедренная часть свиная
- в) шейно-подлопаточную часть свиная вырезка свиная
- г) подлопаточная часть свиная

25. В котлетном мясе допускается содержание

- а) жировой ткани не более 15 % и соединительной ткани не более 10 %
- б) жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани не более 15 %
- в) жировой ткани не более 20 % и соединительной ткани не более 10 %
- г) жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани не более 5 %

26. Срок хранения и реализации охлажденных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса:

- а) 48 ч
- б) 24 ч
- в) 36 ч
- г) 60 ч

27. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта :

- а) 0 °С - 4 °С
- б) 0 °С - - 4 °С
- в) 0 °С - 8 °С
- г) 0 °С - 6 °С

28. Антрекот из говядины –

- а) два примерно равных по массе куса мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10 - 12 мм 0 °С - 4 °С
- б) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 20 - 30 мм
- в) кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы, толщиной 8 – 10 мм
- г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15 - 20 мм

29. Говяжий бифштекс натуральный –

- а) кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы, толщиной 8 – 10 мм
- б) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 20 - 30 мм
- в) два примерно равных по массе куса мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10 - 12 мм 0 °С - 4 °С

г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15 - 20 мм

30. Филей из конины –

а) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 40-50 мм, без жира

б) один или два примерно равных по массе куса мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10-15 мм

в) кусок мясной мякоти овально-продолговатой формы, толщиной 10-15 мм, края ровно обрезаны

г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой формы, толщиной 15 – 20 мм, допускается наличие жира слоем не более 10 мм, а также мышечного жир

31. Гуляш из говядины –

а) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 5 - 7 г каждый

б) кусочки мясной мякоти массой 10-15 г каждый

в) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 10-15 г каждый

г) кусочки мясной мякоти длиной 30- 40 мм, массой 10 - 15 г каждый с содержанием жировой ткани не более 10 % к массе порции полуфабриката

32. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса:

а) 36 ч

б) 24ч

в) 12 ч

г) 48 ч

33. К рубленным полуфабрикатам относят:

а) котлеты и фарш мясной

б) фрикадельки, биточки, котлеты

в) котлеты, биточки, бифштекс, мясной фарш, фрикадельки, крокеты мясные, ромштекс

г) котлеты, биточки, бифштекс, мясной фарш, фрикадельки, ромштекс

34. Упаковка вручную каждой порцию мясокостных полуфабрикатов осуществляется:

а) перевязкой или хлопчатобумажными нитками, или резиновой обхваткой или заклеивают лентой с липким слоем, или в пленку

б) укладывают на вкладыши многооборотных дощатых, алюминиевых или полимерных ящиков без заворачивания в целлофан в один ряд, полуна-клонно таким образом, чтобы один полуфабрикат частично находился над другим

в) упаковыванием в пленку и перевязку нитками

г) нет правильного ответа

35. Мясо птицы механической обвалки используют для производства:

а) колбас и пельменей

б) пельменей охотничьих и кубанских

в) фарша

г) все ответы верны

36. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса свинины:

а) вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покровка, котлетное мясо

б) корейка, грудинка, тазобедренная часть, ло-паточная часть, котлетное мясо

в) вырезка, шейно-подлопаточная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, котлетное мясо

г) вырезка, толстый край, тонкий край, покровка, заднетазовая часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, котлетное мясо

## Тема 2: Технология производства колбасных изделий

1. Колбасными изделиями называют изделия
  - А) приготовленные на основе мясного фарша без соли и специй
  - Б) приготовленные на основе мясного фарша с солью, специями и добавками, в оболочке или без нее
  - В) приготовленные на основе мясного фарша и овощей
2. Колбасные изделия подразделяют:
  - А) по технологии производства и по виду
  - Б) по составу сырья и качеству сырья
  - В) по виду оболочки и по рисунку на разрезе
  - Г) Все верно
3. Что из перечисленного не относится к категории ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»: «А» – *вареные колбасы* :
  - А) «Говяжья»,
  - Б) «Краснодарская»,
  - В) «Закусочная»,
  - Г) «Ветчинно-рубленая»,
4. Согласно ГОСТ колбасы делятся на категории:
  - А) Изделия колбасные вареные.
  - Б) Колбасы варено-копченые
  - В) Полукопченые колбасы,
  - Г) Все верно
5. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории «Б»
  - А) от 60% до 80%
  - Б) от 50% до 70%
  - В) от 60% до 90%
6. Колбасные изделия вырабатывают из:
  - А) мяса всех видов скота и птицы,
  - Б) обработанных субпродуктов,
  - В) мяса всех видов скота и птицы, обработанных субпродуктов,
7. Температура шпика, предназначенного для измельчения, не должна превышать °С, :
  - А) -1
  - Б) -5
  - В) -2
  - Г) +2
8. При производстве колбасных изделий используют также растительные белки
  - А) Орехи, сухофрукты
  - Б) Соя, чечевица
  - В) Семена
9. Как крахмал влияет на пищевую ценность колбас?
  - А) Снижает пищевую ценность
  - Б) Повышает пищевую ценность
  - В) Никак не влияет
10. На обвалку и жиловку поступает охлажденное и размороженное сырье с температурой в толще мышц °С;
  - А) 2-5
  - Б) 1-4
  - В) -2 – 1
11. К высшему сорту относят куски чистой мышечной ткани; мясо, содержащее не более
  - А) 7,0 %
  - Б) 10,0 %
  - В) 6,0 %
12. В промышленной практике используют способы посола:



- А) комбинированный
- Б) мокрый
- В) сухой
- Г) все верно

13. Мокрый способ посола:

- А) используют при изготовлении ветчинных изделий, когда вначале куски мяса натирают посолочной смесью
- Б) посол рассолом, который дает возможность получить продукт с любым содержанием соли при наиболее равномерном ее распределении
- В) продукт натирают сухой посолочной смесью с последующим пересыпанием его солью во время укладки в штабеля

14. Комбинированные способы посола

- А) используют при изготовлении ветчинных изделий, когда вначале куски мяса натирают посолочной смесью
- Б) посол рассолом, который дает возможность получить продукт с любым содержанием соли при наиболее равномерном ее распределении
- В) продукт натирают сухой посолочной смесью с последующим пересыпанием его солью во время укладки в штабеля

15. Распределение посолочных веществ по объему мяса после шприцевания рассола в мышечную ткань проходит в две стадии. На первой стадии:

- А) происходит ускорение перераспределения посолочных веществ достигается при механическом воздействии на мышечную ткань.
- б) посолочные вещества из объемного центра диффузии диффундируют в окружающую среду, то есть по объему продукта.
- В) образуется начальная зона накопления рассола, которую называют объемным центром диффузии.

16. Для копченых колбас используют следующие оболочки:

- А) биалон
- Б) кутизин,
- В) амитан,

17. Для вареных используют оболочки:

- А) белкозин,
- Б) кутизин,
- В) биалон

18. Нашприцованные колбасы формуют:

- А) вяжут шпагатом
- Б) вяжут нитками
- В) клипсуют
- Г) все верно

19. После вязки или перекручивания колбасы навешивают на:

- А) рамы
- Б) полки
- В) крючки

20. Осадка колбасных изделий –

- А) подготовка колбасной оболочки, шприцевание фарша в оболочку, вязку и штриковку колбасных батонов, их навешивание на палки и рамы.
- Б) это восстановление коагуляционной структуры фарша разрушенной при шприцевании.
- В) способ механической обработки мяса, основанный на использовании энергии падения кусков мяса с некоторой высоты

21. После осадки сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы:

- А) варят
- Б) обдают паром

- В) обжаривают
22. Температура в обжарочных камерах поддерживается в пределах
- А) 60-140 °С.  
Б) 70-120 °С.  
В) 60-120 °С.
23. При варке колбасные изделия на рамах или тележках загружают в
- А) печь  
Б) камеру  
В) паровые камеры
24. Варят все виды колбасных изделий, за исключением:
- А) сырокопченых и сыровяленых колбас  
Б) сосисок и сарделек  
В) варено-копченых колбас
25. Хлеб колбасный запекают при постепенном повышении температуры
- А) 60...120 °С в течение 3,5 ч  
Б) 70...150 °С в течение 2,5 ч  
В) 70...150 °С в течение 3,5 ч
26. Колбасные изделия быстро охлаждают до достижения температуры в центре батона
- А) 0...17 °С.  
Б) 2...15 °С.  
В) 0...15 °С.
27. На первой стадии изделий охлаждают под душем водопроводной водой с температурой в течение
- А) 10...50 мин  
Б) 10...30 мин  
В) 20...40 мин
28. Цель холодного копчения
- А) насыщение продукта компонентами коптильного дыма  
Б) удаление избыточной влаги,  
В) стабилизация окраски,  
Г) все верно
29. Холодное копчение применяется для с/к колбас в течение
- А) 2...3 суток.  
Б) 1...2 суток.  
В) 15...20 часов.
30. В результате холодного копчения уровень Ph
- А) снижается  
Б) увеличивается  
В) не изменяется
31. Колбасные батоны пропитываются коптильными веществами состоящими в основном из
- А) альдегиды,  
Б) карбоновые кислоты,  
В) кетоны,  
Г) все верно
32. Сушка - эта операция
- А) операция удаляет влагу, пропитывает веществами для придания вкуса и аромата  
Б) операция завершает технологический цикл производства колбас  
В) операция восстанавливает коагуляционные структуры
33. Колбасы сушат в сушильных камерах, снабженных кондиционерами при температуре
- А) 12 °С и влажности воздуха 75 %  
Б) 15 °С и влажности воздуха 70 %

- В) 10 °С и влажности воздуха 80 %
34. Для транспортировки и хранения в каждый ящик или контейнер упаковывают
- А) колбасы 2-3х видов  
 Б) колбасы одного наименования  
 В) все верно
35. Для сохранения товарного вида и качества во время транспортировки колбасные изделия упаковывают для местной реализации
- А) нет верного  
 Б) заливают жиром, засыпают опилками или покрывают защитными покрытиями  
 В) упаковывают в деревянные, полимерные или металлические ящики
36. Колбасы, предназначенные для дальних перевозок
- А) нет верного  
 Б) заливают жиром, засыпают опилками или покрывают защитными покрытиями  
 В) упаковывают в деревянные, полимерные или металлические ящики
37. Средняя продолжительность сушки с/к колбас
- А) от 20 до 25 суток,  
 Б) от 15 до 25 суток,  
 В) от 10 до 20 суток,
38. Колбасные изделия приобретают острые, приятные вкус и запах, темно-красный цвет и блестящую поверхность при:
- А) копчении  
 Б) сушке  
 В) обжарке
39. Длительную осадку (5...7 суток) применяют при изготовлении
- А) варено-копченых колбас  
 Б) полукопченых колбас  
 В) сырокопченых и сыровяленых колбас
40. Длительную осадку( 4 суток) применяют при изготовлении
- А) варено-копченых колбас  
 Б) полукопченых колбас  
 В) сырокопченых и сыровяленых колбас

### **Тема 3: Производство мясных баночных консервов**

1. Баночные консервы – это ...
1. мясопродукты, фасованные в металлическую, стеклянную или полимерную тару, герметически укупоренные и стерилизованные или пастеризованные нагревом
  2. продукты, прошедшие предварительную обработку и требующие последующего приготовления
  3. продукт, приготовленный из овощей, грибов, плодов и ягод, залитых раствором уксусной кислоты, соли и сахара с добавлением различных пряностей или пряной зелени
2. Термообработка в баночных консервах используется для
1. защиты продукт от воздействия внешней среды
  2. уничтожения микроорганизмов
  3. улучшения вкусовых качеств продуктов
3. По виду сырья консервы делят на
1. мясные и мясорастительные
  2. мясные и овощные
  3. мясо из птицы, говядины и свинины
4. По характеру обработки сырья консервы различают
1. из кускового, грубоизмельченного, тонкоизмельченного сырья

2. с предварительной и без предварительной тепловой обработки
3. по посолу, по измельчению и по термической обработке сырья
5. По составу различают консервы
  1. в натуральном соку и желирующем соусе
  2. с добавлением соли с пряностями и соусами
  3. в натуральном соку, с соусами и желе
6. По уровню стерилизующего эффекта и стойкости при хранении консервы подразделяют на
  1. пастеризованные (полуконсервы, пресервы), стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные и консервы для тропических стран
  2. пастеризованные (полуконсервы, пресервы), стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные
  3. стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные
7. Пастеризованные консервы нагревают до температуры в центре банки
  1. 90-100 °С
  1. 65-75 °С
  2. 110-120 °С
8. Полностью стерилизованные (высокотемпературной стерилизацией) консервы получают посредством термообработки при
  1. 117-130 °С
  2. 93-110 °С
  3. 133-140 °С
9. Для тропических консервов характерна величина  $F = 12-15$  условных минут, что гарантирует стабильность свойств продукта при хранении 40°С в течении
  1. 6 месяцев
  2. 1 года
  3. 5 лет
10. По назначению консервы делят на
  1. закусочные, первое блюдо, второе блюдо, блюда, употребляемые вместе с гарнирами, полуфабрикаты, комбинированного назначения
  2. закусочные, употребляемые вместе с гарнирами, полуфабрикаты
  3. закусочные и блюда
11. По способу подготовки перед употреблением консервы делят на
  1. используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
  2. используемые в используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
  3. используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии, в охлажденном состоянии, а также в используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
12. По длительности срока хранения различают консервы, изготовленные
  1. закусочные нескоропортящиеся и с ограниченным сроком хранения
  2. для длительного хранения и закусочные с ограниченным сроком хранения
  3. для длительного хранения без ограничения срока и закусочные с ограниченным сроком хранения
13. Качество содержимого баночных консервов должно отвечать
  1. нормативам группы органолептических показателей и установленному химическому составу
  2. установленному химическому составу
  3. нормативам группы органолептических показателей и физико-химических показателей

14. Для большинства консервов содержание поваренной соли допустимо в пределах ... в зависимости от их вида и технологии изготовления
  1. 0-0,5%
  2. 1,0-3,3 %
  3. 3,5-5%
15. Для производства консервов не допускается использование
  1. мясо старых животных (старше 10 лет)
  2. дважды размороженное мясо и свинина с желтеющим при варке шпиком
  3. мяса некастрированных и старых животных (старше 10 лет), а также дважды размороженное и свинина с желтеющим при варке шпиком.
16. Консервы повышенного качества получают из охлажденного сырья после
  1. 2-3 суточной выдержки
  2. 7-10 суточной выдержки
  3. 24-36 часовой выдержки
17. Мясные консервы высшего сорта изготавливают с использованием говядины
  1. I категории
  2. II категории
  3. I категории и свинины
18. В консервном производстве используют субпродукты
  1. в остывшем, сухом, нагретом, охлажденном и размороженном состоянии
  2. I и II категории в остывшем, сухом, нагретом, охлажденном и размороженном состоянии
  3. I и II категории в остывшем, охлажденном и размороженном состоянии
19. При изготовлении натуральных и фаршевых консервов используют
  1. говяжий подкожный и внутренний жир
  2. говяжий подкожный жир, внутренний свиной бараний жир
  3. говяжий, свиной, бараний
20. Казеинат натрия используют при изготовлении
  1. паштетных и фаршевых консервов
  2. консервов в собственном соку
  3. фаршевых консервов
21. Применяемое в консервном производстве сырье растительного происхождения подразделяют на
  1. бобовые, крупы, мучные изделия, картофель и овощи
  2. масличные, сахаросодержащие и крахмалосодержащие культуры
  3. фрукты, ягоды, овощи, злаки и бобовые
22. Какие специи обладают бактерицидным действием
  1. базилик, тимьян, кардамон, кориандр
  2. лук, чеснок, гвоздика, корица
  3. сушеный чеснок, розмарин, красный жгучий перец, базилик, орегано
23. В зависимости от характеристики, качества и вида сырья различные части туши и мясо с них можно использовать для производства
  1. различных видов консервов
  2. мясорастительных консервов и мяса тушеного
  3. д л я фаршевых консервов
24. При подготовке тушек непотрошенной и полупотрошенной птице
  1. удаляют внутренности, после чего тушки моют и разрезают на 4 (куры) или 8 (гуси и индейки) частей
  2. зачищают, разрубая по хребту, режут пополам
  3. отделяют головы, лапки по скакательный сустав и крылышки по плечевой сустав
25. При подготовке тушек кролика после опаливания

1. удаляют внутренности, после чего тушки моют и разрезают на 4 (куры) или 8 (гуси и индейки) частей
2. зачищают, разрубают по хребту, режут пополам
3. отделяют головы, лапки по скакательный сустав и крылышки по плечевой сустав
26. Для улучшения вкуса консервированных мясопродуктов, приготовленных из размороженного мяса, допускается использование глютамината натрия
  1. 0,3 %
  2. 4,5 %
  3. 7,2 %
27. Соль закладывают в куттер вместе со специями и бульоном при изготовлении
  1. консервов детского и диетического питания
  2. фаршевых консервов
  3. паштетных консервов
28. При производстве ветчинных консервов окорока и лопаточную часть после зачистки
  1. шприцуют, заливают рассолом и выдерживают для посола
  2. окорока и лопаточную часть выдерживают для созревания 5-7 суток, коптят, обваливают, варят в формах
  3. перемешивают в мешалке с рассолом и выдерживают 2 суток для посола и созревания
29. Некоторые виды основного сырья перед закладкой в банки подвергают предварительной тепловой обработке:
  1. пассерованию, тушению, запеканию
  2. бланшированию, обжариванию, варке, обжарке, копчению
  3. тушению, запеканию, обжарке, копчению
30. Бланширование представляет собой
  1. кратковременную варку сырья в воде, в собственном соку или в паровой среде до неполной готовности
  2. припускание предварительно обжаренного продукта с добавлением специй и ароматических веществ
  3. жаренье предварительно отваренного (иногда – сырого) продукта в жарочном шкафу для образования румяной корочки
31. По окончании бланширования мясное сырье охлаждают до
  1. 20 - 25 °С
  2. 45 - 55 °С
  3. 65 - 75 °С
32. Повышенное содержание соединительной ткани, гидролизующейся при нагреве до глютена, способствует улучшению качеств
  1. консервов детского и диетического питания
  2. фаршевых консервов
  3. паштетных консервов
33. Обжаривание - это
  1. кратковременная варка сырья в воде, в собственном соку или в паровой среде до неполной готовности
  2. тепловая обработка продуктов в присутствии достаточно большого количества жира
  3. жаренье предварительно отваренного (иногда – сырого) продукта в жарочном шкафу для образования румяной корочки
34. Стекланные банки являются оборотной тарой, изготавливаемой из
  1. обесцвеченного и полубелого стекла литьем или штамповкой
  2. белой хромированной жести или алюминия методом холодной штамповки
  3. белой жести - тонкого листового железа, с обеих сторон покрытого слоем олова
35. Для мясных консервов применяют
  1. металлическую, стеклянную и полимерную тару
  2. стеклянную, металлическую и пластиковую тару

3. полимерную, стеклянную и комбинированную тару
36. В технологическом процессе производства консервов по назначению операции можно подразделить на
  1. подбор сырья, подготовительные, закатка и стерилизация
  2. подготовительные и основные
  3. инспекционные, подготовительные и основные
37. Полимеры - это
  1. материал, который способен заменить жесть и стекло в производстве консервной тары
  2. молочная кислота, которая разрушает бикарбонатную буферную систему, что способствует выделению свободной углекислоты
  3. белки соевые изолированные Супро500 E, EX-32, EX-33, Майсол

### **Тема: Технология питьевого молока и сливок**

1. Обработка, придающая молоку способность сохраняться без порчи в течение длительного времени
  - 1) Консервирование
  - 2) Варка
  - 3) Бланширование
  - 4) Припускание
2. Какую кислоту применяют для консервирования молока?
  - 1) Лимонную
  - 2) Сорбиновую
  - 3) Уксусную
  - 4) Соляную
3. Хранение продуктов при повышении осмотического давления в их тканях
  - 1) Осмоанабиоз
  - 2) Консервирование
  - 3) Биоз
  - 4) Маринование
4. Современные методы консервирования пищевых продуктов по классификации Я. Никитинского основаны на некоторых принципах. Какой из нижеприведенных лишний?
  - 1) Биоз
  - 2) Анабиоз
  - 3) Ценобиоз
  - 4) Абиоз
5. Какой из методов консервирования основан на принципе анабиоза?
  - 1) Замораживание
  - 2) Пастеризация
  - 3) Вымачивание
  - 4) Маринование
6. Требование к титруемой кислотности для сгущенного стерилизованного молока
  - 1) 16 – 18 °Т
  - 2) 19 °Т
  - 3) 22 °Т
  - 4) 15 °Т
7. Приведение жира и обезжиренных сухих веществ (или общего плотного остатка) исходного сырья (молока) в такое же соотношение, какое должно быть между ними в готовом продукте в соответствии с требованиями стандарта
  - 1) Консервирование сырья

- 2) Нормализация сырья
- 3) Обезжиривание сырья
- 4) Охлаждение сырья
8. При какой обработке происходит уничтожение микроорганизмов и инаktivация ферментов при возможно полном сохранении исходных свойств и биологической ценности молочного сырья?
  - 1) Механической
  - 2) Химической
  - 3) Тепловой
  - 4) Инфракрасной
9. Продолжительность теплового воздействия на сгущаемый продукт в пленочных вакуум-выпарных установках колеблется от
  - 1) 20 до 30 мин
  - 2) 3 до 15 мин
  - 3) 40 до 45 мин
  - 4) 1 до 5 мин
10. Что придает сгущенному молоку кремовый оттенок?
  - 1) Молоко
  - 2) Сахар
  - 3) Меланоидины
  - 4) Закваска
11. Что **не входит** в технологию сгущенного стерилизованного молока?
  - 1) Проверка продукта на стерильность
  - 2) Стабилизация солевого состава
  - 3) Гомогенизация сгущенной молочной смеси
  - 4) Обезжиривание сырья
12. Сущность какого процесса заключается в частичном удалении свободной воды при условии сохранения системы в текучем состоянии при заданной температуре?
  - 1) Сгущение нормализованной смеси
  - 2) Гомогенизация смеси
  - 3) Консервирование смеси
  - 4) Пастеризация смеси
13. При необходимости сгущать цельное молоко и хранить его в последующем при низких температурах оптимальной массовой долей СМО является значение
  - 1) 70%
  - 2) 10%
  - 3) 54%
  - 4) 40%
14. Калорийность сгущенного стерилизованного молока
  - 1) 1400-1500 ккал/кг
  - 2) 900-1000 ккал/кг
  - 3) 1800-1900 ккал/кг
  - 4) 2000-2100 ккал/кг
15. При производстве сгущенного молока с сахаром молочную смесь смешивают при
  - 1) Варке
  - 2) Сгущении
  - 3) Стабилизации
  - 4) Смешивании сырья
16. В каких пределах колеблется угол естественного откоса, характеризующий сыпучесть сухих молочных продуктов?
  - 1) 48-58°
  - 2) 20-25°



- 3) 57-64°  
4) 36-42°
17. Образующиеся кристаллы лактозы в преобладающем большинстве имеют форму
- 1) Усеченной пирамиды
  - 2) Куба
  - 3) Усеченного тетраэдра
  - 4) Конуса
18. Что **не входит** в сортовую оценку сухого цельного молока по органолептическим показателям?
- 1) Вкус и цвет
  - 2) Форма
  - 3) Консистенция
  - 4) Цвет
19. Что вносят в общую смесь для повышения стойкости продуктов перед гомогенизацией?
- 1) Аскорбиновую кислоту
  - 2) Закваску
  - 3) Затравку
  - 4) Ванилин
20. Что понимают под способностью продуктов консервирования молока сохраняться без изменения исходного качества в течение длительного времени?
- 1) Консистенция
  - 2) Стойкость+
  - 3) Кислотность
  - 4) Плотность
21. Сроки хранения при неизменности качества продуктов **не зависят** от
- 1) Относительной влажности воздуха
  - 2) Температуры
  - 3) Упаковки
  - 4) Давления
22. Заметное увеличение вязкости, вплоть до утраты текучести
- 1) Плесневение
  - 2) Гелеобразование
  - 3) Загустевание
  - 4) Осаливание
23. Что является следствием термического сжатия и расширения продукта в металлической банке?
- 1) Ложный бомбаж
  - 2) Свертывание
  - 3) Комкование
  - 4) Осаливание
24. Отстаивание белково-жирового слоя является следствием чего?
- 1) Неправильного хранения
  - 2) Неправильной транспортировки
  - 3) Недостаточной эффективности гомогенизации+
  - 4) Высокой температуры
25. Какой привкус является следствием увлажнения сухого продукта из-за негерметичности его упаковывания?
- 1) Нечистый
  - 2) Тухлый
  - 3) Горький
  - 4) Затхлый

26. Микробиологический состав, вызывающий брожение – это...
- 1) Закваска
  - 2) Кислота
  - 3) Затравка
  - 4) Молоко

## Тема: Технология кисломолочных продуктов

1. Творог – белковый кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием пастеризованного молока с последующим удалением из сгустка части сыворотки и отпрессовыванием белковой массы.
2. \_\_\_\_\_ - продукт смешанного брожения, изготовленный из кобыльего молока, имеет жидкую консистенцию и повышенное содержание спирта и двуокси углерода.
3. \_\_\_\_\_ - белковый продукт, изготавливаемый сквашиванием молока под действием молочнокислых бактерий с последующим удалением сыворотки самопрессованием и (или) прессованием.
4. \_\_\_\_\_ получают из пастеризованного молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим удалением сыворотки.
5. \_\_\_\_\_ - жировая часть молока, получаемая его сепарированием.
6. Для повышения однородности и стабильности молока проводят специальную механическую обработку - \_\_\_\_\_, в результате которой происходит дробление жировых шариков и их всплытия значительно замедляется.
7. \_\_\_\_\_ вкус молока возникает при накоплении молочной кислоты, которая накапливается при молочнокислом брожении (повышен температура хранения).
8. \_\_\_\_\_ вкус молока появляется в результате развития гнилостных бактерий при длительном хранении молока при низких температурах.
9. \_\_\_\_\_ - продукт смешанного брожения. Он подразделяется в зависимости от массовой доли жира (аналогично питьевому молоку). Кроме того, выпускаются его с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока и биокефир (с добавлением бифидобактерий).
10. \_\_\_\_\_ - национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий.
11. Какой уровень рН в желудочном соке ребенка?
  - 1) 1,6-0,9
  - 2) 5,8-3,8
  - 3) 7,0-6,0
  - 4) 2,5-1,8
12. Из углеводов в пище ребенка до 3-5-месячного возраста (при естественном вскармливании) содержится только
  - 1) Лактоза
  - 2) Крахмал
  - 3) Мальтоза
  - 4) Сахароза
13. Сколько существует групп пищевых продуктов, выпускаемых для детей раннего возраста?
  - 1) 1
  - 2) 4
  - 3) 3
  - 4) 2
14. Какое молоко получило наибольшее распространение для питания детей?
  - 1) Коровье
  - 2) Козье
  - 3) Соевое
  - 4) Кобылье
15. Для вскармливания грудных детей цельное кипяченое молоко **не витаминизируют** какой кислотой?
  - 1) Аскорбиновой
  - 2) Молочной+

- 3) Тиамином
- 4) Никотиновой
16. Что **не является** способом обработки коровьего молока?
  - 1) Гомогенизация
  - 2) Кипячение
  - 3) Удаление кальция из молока
  - 4) Фильтрация
17. Превращение жидкого молока в гель (сгусток) – это...
  - 1) Гомогенизация
  - 2) Коагуляция
  - 3) Нормализация
  - 4) Комкование
18. Казеин – это...
  - 1) Простой углевод
  - 2) Сложный белок
  - 3) Липиды
  - 4) Сложный углевод
19. В каком году впервые частично удалить кальций из молока удалось Лиману путем ионного обмена?
  - 1) 1867 г.
  - 2) 1998 г.
  - 3) 1957 г.
  - 4) 1930 г.
20. К солям, ускоряющим свертывание белков, относятся
  - 1) Кальциевые
  - 2) Магниевые
  - 3) Калиевые
  - 4) Натриевые
21. В каком году в СССР впервые применили З. Б. Шапошников и П. В. Головин ионный обмен для получения молока с мягким сгустком?
  - 1) 1973 г.
  - 2) 1989 г.
  - 3) 1934 г.
  - 4) 1954 г.
22. Характеристика активности ионов водорода в растворах и жидкостях – это...
  - 1) Щелочность
  - 2) Полярность
  - 3) Кислотность
  - 4) Нормальность
23. Готовую смесь «Малыш» стерилизуют при какой температуре?
  - 1) 100-105°C
  - 2) 135-140°C
  - 3) 150-155°C
  - 4) 120-130°C
24. Биологически активный кисломолочный продукт, обогащенный витаминами и микроэлементами – это...
  - 1) «Биолакт»
  - 2) «Малютка»
  - 3) «Малыш»
  - 4) «Виталакт»
25. Каким способом вырабатывают детский кефир?
  - 1) Термостатным

- 2) Резервуарным
  - 3) Сепарированием
  - 4) Прессующим
26. Бифидобактерии – это...
- 1) Вирусы
  - 2) Вредные бактерии
  - 3) Полезные бактерии+
  - 4) Лактоза
27. В пресс-охладителе системы Митрофанова что прессуют и охлаждают?
- 1) Кефир
  - 2) Масло
  - 3) Творог+
  - 4) Пасту
28. Кислотность обезжиренного молока не должна превышать
- 1) 4°Т
  - 2) 8°Т
  - 3) 16°Т
  - 4) 19°Т+
29. Для получения молочно-белково-углеводной смеси обезжиренное молоко подогревают до
- 1) 74°С
  - 2) 56°С
  - 3) 96°С
  - 4) 37°С
30. Срок хранения смеси «Малютка»
- 1) 12 мес
  - 2) 8 мес+
  - 3) 6 мес
  - 4) 18 мес
31. Кисломолочная смесь, вырабатываемая из смеси молока, сливок и различных пищевых компонентов со сквашиванием бифидобактериями
- 1) «Бифиформ»
  - 2) «Биолакт»
  - 3) «Бифилин»
  - 4) «Бифидок»
32. Технологический процесс, производимый над многофазной системой, в ходе которого уменьшается степень неоднородности распределения химических веществ и фаз по объёму гетерофазной системы
- 1) Гомогенизация
  - 2) Гетерогенизация
  - 3) Смешивание
  - 4) Распределение
33. Детскую пасту вырабатывают с использованием сметаны какой жирности, %
- 1) 10 и 20
  - 2) 20 и 30
  - 3) 30 и 40
  - 4) 15 и 20
34. Срок хранения смеси «Детолакт»
- 1) 8 мес
  - 2) 18 мес
  - 3) 3 мес
  - 4) 6 мес

35. Полное уничтожение микроорганизмов и их спор на различных изделиях, поверхностях и препаратах – это...
- 1) Стерилизация
  - 2) Нормализация
  - 3) Гомогенизация
  - 4) Сепарация

**Тема: Пасты, кремы, пудинги**

1. Каким способом вырабатывают ацидофильную пасту?
  - 1) Прессования
  - 2) Прессования и подсущания
  - 3) Сквашивания
  - 4) Термической обработки
2. На какой основе вырабатывают молочно-белковые продукты:
  - 1) Молочной
  - 2) Творожной
  - 3) Белковой
  - 4) Сметанной
3. Что используется для производства пасты сливочной?
  - 1) Высокожирные сливки и белковый наполнитель
  - 2) Сливки и пастеризованное молоко
  - 3) Обезжиренное молоко и закваска
  - 4) Сметана и стабилизаторы
4. В качестве белкового наполнителя при изготовлении пасты сливочной используют:
  - 1) Белки обезжиренного молока или пахты
  - 2) Молочная сыворотка
  - 3) Сывороточные белки
  - 4) Сухое обезжиренное молоко
5. Какой крем изготавливают из творога с добавлением сливок?
  - 1) Сливочный
  - 2) Молочный
  - 3) Творожный
  - 4) Сметанный
6. До какой массовой доли жира нормализуется молоко при изготовлении молочного крема?
  - 1) 2,5%
  - 2) 3%
  - 3) 3,3%
  - 4) 3,5%
7. Хранение молочного крема производится при температуре не более:
  - 1) 4°C
  - 2) 6°C
  - 3) 8°C
  - 4) 10°C
8. Какими способами вырабатывается продукт кисломолочный:
  - 1) Периодическим и непрерывным
  - 2) Постоянным и непрерывным
  - 3) Периодическим и прерывистым
  - 4) Постоянным и прерывистым
9. Продукт кисломолочный вырабатывается:
  - 1) из пастеризованной гомогенизированной смеси молока, нормализованного до содержания жира 2,6 %, молока обезжиренного, сухого цельного или обезжиренного

молока, сахара, стабилизаторов (агара, желатина и крахмала) с добавлением вкусовых и ароматических веществ

- 2) путем термической обработки смеси творога с фруктово-ягодными и вкусовыми наполнителями.
  - 3) вырабатывают из пастеризованного обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим добавлением сливок, вкусовых и ароматических веществ к белковой основе.
  - 4) из пастеризованных сливок и белков, выделенных из пахты или обезжиренного молока путем осаждения их хлористым кальцием
10. При каком способе сухие компоненты перед внесением в смесь промываются, пектин смешивается с частью сахарного песка?
- 1) Непрерывном
  - 2) Постоянном
  - 3) Периодическом
  - 4) Резервуарном
11. Какой продукт вырабатывается путем термической обработки смеси творога с фруктово-ягодными и вкусовыми наполнителями?
- 1) Молочный пудинг
  - 2) Ацидофильная паста
  - 3) Творожный крем
  - 4) Продукт кисломолочный
12. Какой порошок используется при изготовлении продукта кисломолочного периодическим способом?
- 1) Морковный или яблочный
  - 2) Яблочный или свекольный
  - 3) Свекольный или вишневый
  - 4) Вишневый или томатный
13. При каком способе творог в бункер-питатель установки подается насосом и одновременно с творогом в линию через поточный смеситель насосом-дозатором поступает смесь фруктово-ягодных и вкусовых наполнителей?
- 1) Непрерывном
  - 2) Постоянном
  - 3) Периодическом
  - 4) Резервуарном
14. Какие стабилизаторы используют при изготовлении молочных пудингов?
- 1) Пектины
  - 2) каррагинаны
  - 3) агар, желатин, крахмал
  - 4) камедь
15. Сметану с каким процентом жирности используют при изготовлении сметанного крема?
- 1) 15%
  - 2) 20%
  - 3) 25%
  - 4) 30%
16. Молочно-белковую пасту «Здоровье» вырабатывают из:
- 1) пастеризованного обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим добавлением сливок, вкусовых и ароматических веществ к белковой основе
  - 2) пастеризованных сливок и белков, выделенных из пахты или обезжиренного молока путем осаждения их хлористым кальцием
  - 3) пастеризованного цельного или обезжиренного молока с добавлением закваски,

приготовленной на чистых культурах ацидофильной палочки

4) пастеризованного цельного молока, обезжиренного молока или сыворотки путем свертывания яблочным порошком и пектином с добавлением сахара и сухих фруктовых и овощных наполнителей

17. По органолептическим показателям цвет пасты ацидофильной должен быть:

- 1) От слабо-кремового до кремового, однородный по всей массе.
- 2) Молочно-белый или с кремовым оттенком.
- 3) Белый с кремовым оттенком
- 4) Молочно-белый с кремовым оттенком

18. По физико-химическим показателям температура готового продукта кисломолочного должна быть:

- 1) 2 °С.
- 2) 4°С.
- 3) 6°С.
- 4) 8°С.

19. При какой температуре пастеризуется сырье при изготовлении пасты сливочной?

- 1) 92±2 °С
- 2) 92±4 °С
- 3) 90±2 °С
- 4) 90±4 °С

20. Для равномерного распределения эссенции в творожном креме ее предварительно разводят в:

- 1) 0,25 л сыворотки
- 2) 0,5 л сыворотки
- 3) 0,75л сыворотки
- 4) 1 л сыворотки

21. Молочные пудинги вырабатывают из пастеризованной гомогенизированной смеси молока, нормализованного до содержания жира:

- 1) 2,1%
- 2) 2,3%
- 3) 2,5%
- 4) 2,6%

22. При какой температуре допускается хранение белка, используемого для изготовления пасты сливочной?

- 1) 1-3 °С
- 2) 2-4 °С
- 3) 3-5 °С
- 4) 4-6°С

23. Продукт кисломолочный вырабатывается путем:

- 1) пастеризации
- 2) термической обработки
- 3) прессования и способом подсыхания
- 4) осаждения хлористым кальцием

24. При изготовлении пудингов в полученную смесь вводят сахар-песок при температуре:

- 1) 40-45 °С
- 2) 45-50°С
- 3) 35-40°С
- 4) 50-55°С

25. Молоко сквашивают до образования плотного сгустка кислотностью 80-85 °Т при изготовлении:

- 1) Ацидофильной пасты



- 2) Пасты сливочной
- 3) Молочного пудинга
- 4) Молочно-белковой пасты «Здоровье»

### Тема: Технология мороженого

1. По способам выработки мороженое подразделяют на:
  - 1) закаленное, мягкое, домашнее
  - 2) фабричное, домашнее
  - 3) крупнофасованное, мелкофасованное
  - 4) мягкое, твердое
2. Мороженое по своему составу богато:
  - 1) Углеводами
  - 2) Белками
  - 3) Жирами
  - 4) Все варианты ответов
3. Закаленное мороженое отличается:
  - 1) Высокой калорийностью
  - 2) Повышенным сроком годности
  - 3) Высокой твердостью
  - 4) Концентрацией полезных свойств
4. До каких температур замораживают закаленное мороженое?
  - 1) -18 °С и ниже
  - 2) -16 °С и ниже
  - 3) -20 °С и ниже
  - 4) -14 °С и ниже
5. Содержание воды в мороженом составляет:
  - 1) 60..81 %
  - 2) 50..61%
  - 3) 70..80%
  - 4) 60..71 %
6. Какой вид мороженого мороженое, вырабатывают в основном на предприятиях общественного питания и употребляют в пищу сразу же после выхода из фризера?
  - 1) Мягкое
  - 2) Закаленное
  - 3) Домашнее
  - 4) Твердое
7. Кислотность мороженого на молочной основе с плодами и ягодами должна составлять:
  - 1) От 20 до 40 °Т
  - 2) От 30 до 50 °Т
  - 3) От 40 до 60 °Т
  - 4) От 10 до 30 °Т
8. Мороженое ореховое вырабатывают по специальной рецептуре на молочной основе с внесением не менее:
  - 1) 10 % орехов в протертом виде
  - 2) 4 % орехов в протертом виде
  - 3) 8 % орехов в протертом виде
  - 4) 6 % орехов в протертом виде
9. Мороженое крем-брюле вырабатывают по специальной рецептуре на молочной основе с внесением не менее:

- 1) 10 % сиропа крем-брюле
  - 2) 15 % сиропа крем-брюле
  - 3) 13 % сиропа крем-брюле
  - 4) 17 % сиропа крем-брюле
10. К натуральным пищевым красителям, используемые для окрашивания мороженого не относятся:
- 1) Хлорофилл
  - 2) Желтый аннато
  - 3) Тартразин
  - 4) Куркумин
11. Для придания мороженому специфического аромата используют пищевые:
- 1) Стабилизаторы
  - 2) Усилители вкуса
  - 3) Ароматизаторы
  - 4) Стабилизаторы-эмульгаторы
12. Что вводят в смесь для улучшения структуры и консистенции мороженого?
- 1) Стабилизаторы
  - 2) Усилители вкуса
  - 3) Ароматизаторы
  - 4) Красители
13. Стабилизирующая добавка, применяемая при производстве фруктового мороженого, имеет название:
- 1) STABMIX
  - 2) STABMAX
  - 3) ГЕНУ
  - 4) STAVOR
14. Сульфамид бензойной кислоты это:
- 1) Сукралоза
  - 2) Сахарин +
  - 3) Аспартам
  - 4) Ацесульфам
15. Для придания сладкого вкуса мороженому используют:
- 1) Мед
  - 2) Глюкозу
  - 3) Патоку
  - 4) Все варианты ответов
16. Что необходимо проводить в том случае, когда мороженое вырабатывают с растительным жиром или заменителем молочного жира с целью его равномерного распределения по всему объему?
- 1) Эмульгирование
  - 2) Пастеризацию
  - 3) Гомогенизацию
  - 4) Фильтрование
17. Цель гомогенизации состоит в:
- 1) удалении из смеси нерастворившихся комочков сырья и возможных различных механических примесей
  - 2) обеспечении необходимого санитарного состояния готового продукта
  - 3) раздроблении жировых шариков
  - 4) способствует хорошему смешиванию и растворению компонентов
18. В процессе закаливания температура мороженого понижается до:
- 1) -13...-15°C.

- 2) -15...-18 °С.
  - 3) -18...-20°С.
  - 4) -12...-17°С.
19. Для приготовления водных вытяжек кофе и цикория берут не менее:
- 1) 2 % от массы мороженого
  - 2) 3 % от массы мороженого
  - 3) 4 % от массы мороженого
  - 4) 5 % от массы мороженого
20. Для приготовления какого мороженого используют свежие и замороженные плоды и ягоды?
- 1) Мороженое с витамином С
  - 2) Мороженое ароматическое
  - 3) Мороженое плодово-ягодное
  - 4) Мороженое «Кислинка»
21. Какие виды пороков (дефектов) выделяют при изготовлении мороженого?
- 1) Пороки вкуса и запаха
  - 2) Пороки усадки
  - 3) Пороки цвета и упаковки
  - 4) Все варианты ответов
22. Предельная кислотность готового мороженого «Кисломолочное»:
- 1) 90 °Т
  - 2) 100 °Т
  - 3) 80 °Т
  - 4) 120 °Т
23. При какой температуре можно длительно хранить мороженое без опасения ухудшения его исходной структуры и консистенции?
- 1) -30 °С.
  - 2) -35°С.
  - 3) -40°С.
  - 4) -45°С.
24. Использование в мороженом гидроколлоидов и эмульгаторов дает следующее преимущество:
- 1) Ускоряется процесс таяния
  - 2) Уменьшается вязкость смеси
  - 3) Регулируется агломерация и коалесценция жира
  - 4) Способствует образованию и росту кристаллов льда во время транспортирования и хранения мороженого
25. Содержание сухих веществ в закаленном мороженом (при диапазоне количества влаги 60...71 %) должно быть:
- 1) 29...36%
  - 2) 29...39%
  - 3) 29...42%
  - 4) 29...40%

## Вопросы для собеседования

### Тема: Технология производства мясных полуфабрикатов

- 1 Классификация полуфабрикатов.
- 2 Сырье и вспомогательные материалы.
- 3 Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.
- 4 Производство рубленых полуфабрикатов

### Тема: Технология производства колбасных изделий

- 1 Ассортимент колбасного производства.
- 2 Сырье для колбасного производства.
- 3 Технология производства отдельных видов колбасных изделий.
- 4 Технология производства фаршированных и колбас.

### Тема: Производство мясных баночных консервов

- 1 Ассортимент и принципы классификации консервов.
- 2 Виды сырья и требования к нему.
- 3 Виды тары и их характеристика.
- 4 Технологический процесс производства консервов

### Тема: Технология питьевого молока и сливок

Питьевое молоко. Питьевые сливки

### Тема: Технология кисломолочных продуктов

- 1 Закваски для кисломолочных продуктов.
- 2 Внешний вид и консистенция.
- 3 Творог и изделия из него.
- 4 Особенности технологического процесса производства сметаны резервуарным способом.

### Тема: Пасты, кремы, пудинги

- 1 Технология получения пасты.
- 2 Технология получения кремов.
- 3 Технология получения пудингов.

### Тема: Технология мороженого

- 1 Свойства основных ингредиентов мороженого и их влияние на качество мороженого.
- 2 Технологический процесс производства мороженого.
- 3 Мороженое основных видов
- 4 Мороженое любительских видов.
- 5 Пороки мороженого и причины их возникновения

### Тема: Технология молочных консервов

- 1 Основы консервирования молока
- 2 Виды молочных консервов
- 3 Технологический процесс производства молочных консервов
- 4 Сгущенные стерилизованные молочные консервы.
- 5 Характеристика консервов.
- 6 Сгущенные продукты с сахаром.
- 7 Стойкость продуктов консервирования молока.

**Тема: Молочные продукты для детского питания**

- 1 Медико-биологические аспекты детского питания.
- 2 Способы обработки коровьего молока
- 3 Жидкие стерилизованные продукты.
- 4 Кисломолочные и пастообразные продукты.
- 5 Сухие продукты.
- 6 Продукты для лечебного питания

**Тема: Технология масла**

- 1 Пищевая ценность масла
- 2 Требования к качеству сливок, как к сырью для производства масла
- 3 Методы производства масла
- 4 Производство сливочного масла методом сбивания сливок.

**Тема: Технология сыров**

- 1 Общая технология.
- 2 Частные технологии сыров
- 3 Пороки сыров

**Тема: Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки**

- 1 Технология продуктов из обезжиренного молока.
- 2 Технология продуктов из пахты.
- 3 Технология продуктов из молочной сыворотки.