

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 27.09.2021 16:43:50
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47eccd020d504a8f

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 пищевых концентратов

(наименование дисциплины)

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

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Тема № 1. Ассортимент, технология и пищевая ценность пищевых концентратов сладких блюд и сухих завтраков.

1. Изучить особенности производства данной группы товаров, изменение их химического состава в процессе технологической обработки.
2. Ознакомиться с классификацией товара и расчетом норм расхода сырья.
3. На чем основаны аналитические методы органолептического анализа?
4. Каким способом проводят органолептическую проверку пищевых концентратов?
5. Каким образом определяют органолептические показатели пищевых концентратов в сухом виде?
6. В чем заключается расчет процента удовлетворения суточной потребности в отдельных пищевых веществах?
7. Что из себя представляют сухие кисели?
8. Можно считать киселем смесь сахарного песка, картофельного крахмала, плодового или ягодного экстракта с добавлением лимонной (или виннокаменной) кислот?
9. Смесь сахарного песка, картофельного крахмала, плодового или ягодного пюре с добавлением лимонной (или виннокаменной) кислот можно ли считать киселем?
10. Можно считать киселем смесь сахарного песка, картофельного крахмала, плодового или ягодного экстракта с добавлением лимонной (или аскорбиновой) кислот?
11. Смесь сахарного песка, кукурузного крахмала, плодового или ягодного экстракта с добавлением биологически активных добавок ли считать киселем?
12. Каким образом получает название сухой кисель?
13. По плодovому или ягодному экстракту может получить название сухой кисель?
14. Может ли получить сухой кисель название по названию входящего крахмала?
15. Может получить название сухой кисель по названию входящей органической кислоты?
16. По названию входящего красителя может получить название сухой кисель?
17. Что из себя представляют сухие желевные кремы?

Тема № 2. Пищевые концентраты сухие завтраки

1. Какие продукты относятся к сухим завтракам?
2. Относятся к сухим завтракам варено-сушеные крупы?
3. Крупы, не требующие варки относятся к сухим завтракам?
4. Относятся ли к сухим завтракам крупы быстрорастваривающиеся?
5. Относятся к сухим завтракам продукты, полученные из кукурузы, пшеницы, риса и других зерновых?
6. Какие продукты относятся к готовым крупяным изделиям?
7. Овсяные диетические продукты относятся к готовым крупяным изделиям?
8. Крупяные изделия для детского питания относятся к готовым крупяным изделиям?
9. Крупы быстро – разваривающиеся относятся к готовым крупяным изделиям?
10. Вареные, обжаренные кукурузные, пшеничные хлопья, взорванные зерна, обжаренная, лопающаяся кукуруза относятся к готовым крупяным изделиям?
11. От каких соединений зависит цвет кукурузной крупы?
12. От количества внесенных красителей зависит цвет кукурузной крупы?
13. От присутствия в кукурузной крупке меланоидиновых оснований зависит цвет

кукурузной крупы?

14. Цвет кукурузной крупы зависит от времени варки?
15. Цвет кукурузной крупы зависит от наличия водо-растворимых витаминов?
16. Относятся к сухим завтракам варено-сушеные крупы?
17. Крупы, не требующие варки относятся к сухим завтракам?
18. Относятся ли к сухим завтракам крупы быстрорастворимые?
19. Относятся к сухим завтракам продукты, полученные из кукурузы, пшеницы, риса

и других зерновых?

20. Каковы факторы, формирующие качество пищевых концентратов, полученных методом сублимационной сушки, особенно технологии отдельных видов?
21. Что относится к органолептическим показателям сухих завтраков?
22. Каким образом проводят органолептическую проверку ПК?

Тема № 3. Технология и факторы, формирующие качество снеков

1. Охарактеризуйте рынок и формирование качества снеков, их классификация.
2. Что такое снеки?
3. Дайте определение - несладкие снеки.
3. Какие продукты относятся к сладким снекам.
4. Пищевые концентраты в космическом питании.
5. Как классифицируют снеки на российском рынке?
6. Какие концентраты относятся к группе несладких снеков?
7. Приведите особенности производства чипсов.
8. Что такое пеллеты, и где их используют?
9. Опишите процесс производства чипсов с использованием крахмалосодержащего сырья.

Тема №4. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд

1. Какие из перечисленных продуктов относятся к полуфабрикатам: плодово-ягодные кисели, вареное мясо, концентрированные соки?
2. Какие из перечисленных продуктов относятся к полуфабрикатам: сушеное мясо, белковые гидролизаты, фруктово-ягодные экстракты, сухое плодово-ягодное пюре с крахмалом?
3. Что относится к полуфабрикатам: сухофрукты, сухие порошки, плодово-ягодные кисели?
4. Что относится к полуфабрикатам: яичный порошок, копчености. Плодовые и ягодные кисели?
5. На сколько видов подразделяются варено-сушеные крупы в зависимости от характера и интенсивности технологической обработки?
6. В какой период времени происходит плющение крупы при производстве варено-сушеных круп не требующих варки?
7. На какие части подразделяется технологическая схема производства муки из бобовых?
8. Для чего применяется подготовка зерна к помолу и помол зерна?
9. К какому этапу технологической схемы производства муки из бобовых относится мойка зерна и сушка?
10. К какому этапу технологической схемы производства муки из бобовых относится дробление комков и дозирование?
11. К какому этапу технологической схемы производства муки из бобовых относится сушка и плющение зерна?
12. Что представляют из себя пищевые концентраты первых и вторых обеденных

блюд?

13. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд представляют собой смесь полуфабрикатов варено-сушеных круп, сушеных овощей и фруктов.

14. В чем преимущество способа брикетирования пищевых концентратов?

15. В чем удобство брикетированных пищевых концентратов при дальних перевозках?

16. В чем заключается удобство хранения брикетированных пищевых концентратов?

17. Укажите удобства упаковывания брикетированных пищевых концентратов?

18. В чем заключается удобство расфасовки брикетированных пищевых концентратов?

19. Из какого мяса можно изготавливать сухой говяжий фарш?

20. Можно ли изготавливать сухой говяжий фарш из остывшего, охлажденного или мороженого мяса крупного рогатого скота I и II категорий упитанности, а также из мяса, освобожденного от кости и жилованного, I сорта, содержащего соединительной ткани не более 6%?

21. Возможно ли изготавливать сухой говяжий фарш из сухого копченого?

22. Изготовление фарша из мяса условно годного.

23. Приготовление фарша из мяса горячепарного.

24. Какое мясо нельзя допускать в производство для приготовления сухого говяжьего фарша?

25. Возможно ли допускать в производство для приготовления сухого говяжьего фарша мясо крупного рогатого скота моложе 10 лет, бугаев, буйволов?

26. Можно допускать в производство для приготовления сухого говяжьего фарша - мясо молодняка;

27. Можно ли допускать в производство для приготовления сухого говяжьего фарша Мясо свежзамороженное;

28. Возможно ли допускать в производство для приготовления сухого говяжьего фарша мясо крупного рогатого скота старше 10 лет, бугаев, буйволов, мясо горячепарное и дважды, (или более 10 раз замороженное), условно-годное.

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

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

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

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам;

корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

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

1.2 ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

Тема №1. Ассортимент, технология и пищевая ценность пищевых концентратов сладких блюд и сухих завтраков.

1. Концентраты, представляющие собой механическую смесь сахара-песка, крахмала картофельного или кукурузного, манной крупы, пшеничной муки, сухого молока и различных вкусовых добавок – это...

- пищевые концентраты мучных изделий;
- пищевые концентраты кулинарных соусов;
- пищевые концентраты сладких блюд;
- пищевые концентраты – сухие завтраки.

2. Что не входит в состав пищевых концентратов полуфабрикатов мучных изделий?

- глутаминат натрия;
- пшеничная мука;
- бикарбонат натрия;
- какао-порошок.

3. Влажность киселей на концентрированных соках составляет:

- 5-7,5 %, не более;
- 7-10,5 %, не более;
- 10-12,5 %, не более;
- 5-8,5 %, не более.

4. По каким показателям оцениваются концентраты полуфабрикатов мучных изделий:

- влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, содержание металлопримесей;
- влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, массовая доля жира;
- влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, массовая доля белка;
- влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, содержание минеральных примесей.

5. К требованиям качества пищевых концентратов сладких блюд, относят:

- только органолептические и физико-химические показатели;
- микробиологические, органолептические, физико-химические показатели и показатели безопасности;
- микробиологические, физико-химические и органолептические показатели;
- показатели безопасности, физико-химические и микробиологические

показатели.

6. Вещества, участвующие в образовании эмульсии путем взаимодействия с белковыми молекулами субстрата – это ...

- эмульгаторы;
- эмульгирующие соли;
- экстрагенты;
- антиоксиданты.

7. Содержание общего сахара в пищевых концентратах сладких блюд должно быть не менее:

- 89 %;
- 92 %;
- 30 %;
- 25 %.

8. Влажность пищевых концентратов сладких блюд должна быть не более:

- 9,5 %;
- 10,5 %;
- 12,5 %;
- 5,5 %.

9. При выработке плодово-ягодных кремов добавляют: - овсяную крупу;

- манную крупу; - рисовую крупу;
- пшеничную муку.

10. Пищевые концентраты сладких блюд, требующие варки, представляют собой:

- смесь сахара-песка, крахмала, манной крупы, пшеничной муки, сухого молока, вкусовых добавок;

- смесь плодового пюре, крахмала, сахара;
- смесь крахмала, сухого молока, вкусовых добавок;
- смесь сахара-песка, манной крупы, муки, вкусовых добавок.

11. Белые пятна на поверхности брикетов киселей возникают:

- из-за обесцвечивания экстракта, растворяющимся в этом месте кристаллами лимонной кислоты;

- из-за неполного растворения лимонной кислоты и крахмала; - из-за ухудшения набухаемости крахмала;

- из-за карамелизации сахара с образованием карамелена.

12. Сушка плодового пюре, предварительно смешанного с крахмалом – это ...

- плодовые экстракты;
- сухие плодовые полуфабрикаты; - сухие плодовые пудинги;
- сухие желе.

13. Влажность смесей для приготовления кексов, тортов, печенья должна быть:

- не менее 14 %; - не менее 18 %; - не более 10 %; - не более 7 %.

14. Сухие плодовые полуфабрикаты получают путем:

- сублимационной сушки;
- кондуктивной сушки; - контактной сушки;
- сушки на вальцовой сушилке.

15. Более 90 % всех углеводов в пищевых концентратах мучных изделий составляют:

- крахмал и сахар;
- клетчатка;
- целлюлоза;
- крахмал.

16. Какова должна быть влажность пищевых концентратов тортов, кексов, печенья?

- более 20%;
- менее 15%;

- менее 10%;
- более 7%.

17. Внешний вид ПК сладких блюд должен быть:

- свойственный, без опалесценции;
- свойственный, допускается опалесценция;
- свойственный, допускается помутнение;
- свойственный, допускается наличие комочков.

Тема №2. Пищевые концентраты сухие завтраки

1. При производстве пищевых концентратов сухих завтраков, какой из перечисленных процессов отсутствует?

- очистка зерна;
- кондиционирование;
- варка подготовленной смеси;
- термическая обработка в «пушке».

2. Пищевые концентраты сухие завтраки – это ...

- продукты готовые к употреблению без дополнительной обработки, изготовленные из различного злакового зерна;

- механические смеси различного сырья животного, растительного происхождения, предварительно подвергнутые обработке и подобранные по заранее разработанной рецептуре;

- смесь сухого яблочного пюре, картофельного крахмала и сахарного песка;

- продукты для быстрого и легкого утоления голода, закуска, употребление которых происходит между делом или на ходу.

3. Смесь муки с различными добавками – это ... - пищевые концентраты сладких блюд;

- пищевые концентраты мучных изделий;

- пищевые концентраты кулинарных соусов; - пищевые концентраты – сухие завтраки.

4. Какое количество крупы загружают термической обработки («пушку») при концентратов – сухих завтраков:

- не более 3 кг; - не более 5 кг; - не менее 7 кг; - не менее 9 кг.

5. Готовый к употреблению продукт, полученный в результате обработки мелкой кукурузной крупы в специальной машине типа экструдера – это ...

- воздушные зерна кукурузы; - кукурузные палочки;

- кукурузные плитки; - кукурузные хлопья.

6. Продукт, получаемый путем термической обработки крупы или зерна в специальных аппаратах, работающих при избыточном давлении – это ...

- воздушные зерна кукурузы, пшеницы и риса;

- крупяные палочки и кукурузные фигурные изделия; - кукурузные паллеты;

- кукурузные и пшеничные хлопья.

7. Технология производства кукурузных палочек включает операции:

- очистку, калибрование, кондиционирование, термическую обработку в «пушке», сортирование, фасование;

- просеивание крупы, кондиционирование, изготовление, приготовление, нанесение добавок, фасование;

- очистка крупы, мойка и увлажнение, варка, сушка, темперирование, пропарка и плющение, обжарка и охлаждение, нанесение глазури, фасование;

- очистку, калибрование, обжарка и охлаждение, нанесение глазури, сортирование, фасование.

8. При реализации влажность воздушных зерен допускается: - не более 8 %;

- не более 11 %; - не менее 14 %; - не менее 16 %.

9. Размеры кукурузных палочек, регламентированные нормативными документами, должны быть:

- длина – 20-60 мм, диаметр 4-12 мм;
- длина – 15-55 мм, диаметр 6-12 мм;
- длина – 20-40 мм, диаметр 4-10 мм;
- длина – 15-65 мм, диаметр 6-10 мм;

10. При реализации влажность воздушных зерен в карамели должна быть:

- не более 11 %; - не более 8 %;
- не менее 11 %;
- не менее 8 %.

11. Влажность кукурузных хлопьев должна быть: - не более 10 %;

- не более 11%; - не более 7 %; - не более 8 %.

12. Содержание жира в глазированных и фигурных крупяных комочках должно быть:

- не ниже 12 %;
- не нормируется;
- 8,5–12 %;
- менее 8,5 %.

13. Продукты детского питания на молочной основе классифицируют в зависимости от возраста и подразделяют на периоды:

- от 0 до 1 года, от 1 года до 3 лет;
- от 2,5 лет и старше;
- от 0 до 1 года, от 1 года до 4 лет;
- от 2 лет и старше.

14. В зависимости от состава сырья продукты детского питания на мясной основе делят на:

- комбинированные, многокомпонентные;
- комбинированные, однокомпонентные;
- многокомпонентные, однокомпонентные;
- комбинированные, однокомпонентные, многокомпонентные.

15. Какие продукты детского питания на зерновой основе различают по способу технологической обработки:

- быстрорастворимые, не требующие варки;
- требующие варки, быстрорастворимые, растворимое печенье;
- гомогенизированные, протертые, крупноизмельченные;
- пастеризованные, стерилизованные, сублимированные.

16. Продукты детского питания на рыбной основе в рацион питания ребенка вводят:

- с 7-10 месяцев;
- с 8-9 месяцев;
- с 5-9 месяцев;
- с 8-10 месяцев.

17. Продукты детского питания на фруктово-ягодной основе по составу сырья делятся на:

- 3 группы;
- 2 группы;
- 4 группы;
- 5 групп.

18. Продукты детского питания на молочной основе по назначению делят на:

- 4 группы;
- 3 группы;
- 6 групп;

- 8 групп.
- 19. По виду сырья продукты детского питания на мясной основе подразделяются:
 - свинина, говядина, мясо птицы, из конины и субпродуктов;
 - свинина, говядина, баранина, крольчатина;
 - свинина, говядина, оленина, субпродукты;
 - свинина, говядина, козлятина, мясо птицы.
- 20. Для придания пюре из плодов и ягод (в продуктах детского питания на овощной основе) полужидкой консистенции в качестве загустителей добавляют:
 - крахмал;
 - крахмал, муку рисовую или манную, пектины;
 - сухое молоко;
 - муку рисовую или манную.
- 21. Адаптированные молочные смеси – это продукты, приближенные по составу к женскому молоку со сбалансированным содержанием питательных веществ, витаминов, минеральных солей и состоящие из:
 - 30% белков, 20% казеина и 50% сухих сливок;
 - 60% сывороточных белков и 40% казеина;
 - 20% картофельного крахмала, 40% белков, 30% казеина и 10% сухого молока;
 - 60% казеина и 40% сывороточных белков.
- 22. Наиболее неприемлемые каши на зерновой основе для детей 6-месячного возраста:
 - гречневая;
 - рисовая;
 - кукурузная;
 - пшеничная.
- 23. Какую рыбу не используют в качестве рыбного сырья для приготовления продуктов детского питания?
 - треску;
 - минтай;
 - карп;
 - окунь.
- 24. Продукты детского питания на фруктово-ягодной основе по степени измельчения делятся на:
 - 3 группы;
 - 2 группы;
 - 4 группы;
 - не подразделяются.
- 25. Частично адаптированные молочные смеси вводятся в рацион детей:
 - с 1 месяца;
 - с 2 месяцев;
 - с 4 месяцев;
 - с 6 месяцев.
- 26. Какое мясо не идет на производство продуктов детского питания на мясной основе?
 - говядина;
 - свинина;
 - баранина;
 - птица.
- 27. Какую кашу нельзя давать детям в возрасте 5-7 месяцев? - рисовую;
 - кукурузную;
 - пшеничную;
 - гречневую.

28. Для детей с лишним весом выпускают низкокалорийные полуфабрикаты, обогащенные:

- пищевыми волокнами;
- белками;
- жирами;
- минеральными веществами.

29. Продукты детского питания на овощной основе – это...

- продукты для быстрого и легкого утоления голода, закуски, употребление которых происходит между делом, или на ходу;
- сухие хрустящие продукты готовые к употреблению без варки;
- консервы из плодов и овощей, представляющие собой гомогенизированную пюреобразную массу;
- порошкообразные смеси из пшеничной декстринизированной муки, сушеных овощей, сушеного мяса, сухого молока.

30. Продукты детского питания на молочной основе подразделяют в зависимости от:

- пола ребенка;
- возраста;
- веса;
- пола и возраста.

31. Сложный комбинированный продукт детского питания, включающий фрукты, ягоды, загустители, сахар и ароматизаторы - это - крем;

- пюре;
- десерт;
- коктейль.

32. Продукты детского питания на молочной основе по назначению делятся на:

- 4 группы;
- 2 группы;
- 6 групп;
- 3 группы.

33. Продукты, изготовленные на основе сухого коровьего молока, в которых отсутствует деминерализованная молочная сыворотка, не полностью сбалансирован жирнокислотный состав, углеводные компоненты: лактоза, сахароза, крахмал – это ...

- адаптированные молочные смеси;
- частично адаптированные молочные смеси;
- специализированные (лечебные) ПДП;
- сухие молочные диетические продукты.

34. Что входит в группу продуктов детского питания? - каши;

- соусы;
- кисели;
- снеки.

35. Хранение продуктов детского питания на молочной основе зависит от:

- вида и упаковки;
- времени года;
- способа производства;
- состава продукта.

Тема №3. Технология и факторы, формирующие качество снеков

1. Срок годности рыбных снеков составляет:

- 6 месяцев;
- 24 месяцев;
- 12 месяцев;

- 36 месяцев.
- 2. Влажность картофельных чипсов должна быть:
 - не более 10 %;
 - не более 12 %;
 - не более 15 %;
 - не менее 12 %.
- 3. В качестве восстановителей в пищевых концентратах, реализуемых в реакциях замедления процессов ферментативного и неферментативного гидролиза используют:
 - фиксаторы;
 - отбеливатели;
 - красители;
 - антиокислители.
- 4. Внешний вид крупяных палочек в соответствии с требованиями нормативных документов должен быть:
 - разной формы, тонкие, поджаренные;
 - разной формы, имеющие на поверхности мелкие пузырьчатые вздутия;
 - равномерно пористые, с тонкими перегородками, разные по величине и форме;
 - изогнутые, плотные, одинаковые по величине.
- 5. Содержание сахара в крупяных палочках глазированных должно быть:
 - не менее 24,5 %;
 - не менее 25,3 %;
 - не более 30,5 %;
 - не более 15,5 %.
- 6. По энергетической ценности ПДП к высококалорийным относятся:
 - ПК на зерновой основе;
 - ПК на овощной основе;
 - ПК снеки
 - ПДП на молочной основе;
 - ПДП на мясной основе.

Тема №4. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд

1. Какое количество компонентов включено в рецептуру супов:
 - от 10 до 13;
 - от 5 до 10; - от 11 до 13;
 - от 13 и более.
2. Что не входит в состав соусов, не требующих варки?
 - свиной фарш;
 - говяжий фарш;
 - яичный порошок;
 - ржаная мука.
3. Рекомендуемые условия хранения пищевых концентратов первых обеденных блюд:
 - температура не выше 20 ± 5 °С, ОВВ не более 75 %;
 - температура не выше 18 ± 5 °С, ОВВ не более 70 %;
 - температура не выше 25 ± 5 °С, ОВВ не более 75 %;
 - температура не ниже 30 ± 5 °С, ОВВ не более 70 %.
4. Срок хранения быстрораствориваемых соусов:
 - 3-4 месяца;
 - 4-6 месяцев;
 - 6-12 месяцев;
 - 12-18 месяцев.

5. К пищевым концентратам требующим варки относятся:
- кисели, муссы, концентраты на плодовых или ягодных экстрактах;
 - концентраты на плодовых или ягодных экстрактах или концентратных соках, желе, кисели;
 - концентраты молочные, муссы, желе, кисели, концентраты на плодовых или ягодных экстрактах или концентратных соках;
 - концентраты молочные, муссы, желе, кисели.
6. Отметьте правильную схему производства пищевых концентратов первых обеденных блюд:
- подготовка сырья, дозирование, приготовление концентратной смеси, упаковывание, складирование;
 - дозирование, приготовление концентратной смеси, подготовка сырья, упаковывание, складирование;
 - складирование, упаковывание, приготовление концентратной смеси, дозирование, подготовка сырья;
 - подготовка сырья, дозирование, приготовление концентратной смеси, складирование.
7. Срок хранения соусов, не требующих варки:
- 4-5 месяцев;
 - 6 месяцев;
 - до 12 месяцев;
 - 4 месяца, не более.
8. Сколько компонентов входит в состав первых обеденных групп?
- от 7 до 14;
 - от 10 до 16;
 - от 10 до 14;
 - от 12 до 18.
9. Что из нижеперечисленного не принадлежит к группе вторых обеденных блюд?
- крупяники;
 - блюда из риса;
 - соусы;
 - каши.
10. Что не относится к физико-химическим показателям пищевых концентратов кулинарных соусов?
- развариваемость;
 - влажность;
 - содержание сахарозы;
 - содержание жира.
11. Технологическая схема производства пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд включает:
- подготовку сырья, дозирование, приготовление концентратной смеси, упаковывание, складирование;
 - подготовку сырья, дозирование, сублимационную сушку, упаковывание, складирование;
 - подготовку сырья, приготовление смеси, сублимационную сушку, упаковывание;
 - подготовку сырья, дозирование, сублимационную сушку, упаковывание.
12. Способы упаковки пищевых концентратов вторых обеденных блюд:
- в ящики и брикеты;
 - в стеклянные банки и насыпью; - насыпью и в брикеты;
 - в металлические банки и пакеты.
13. По органолептическим показателям у пищевых концентратов кулинарных соусов определяют:

- внешний вид, вкус, цвет и запах, консистенцию;
- внешний вид, консистенцию, вкус и запах;
- консистенцию, вкус и запах, цвет, состояние после варки;
- внешний вид, цвет, вкус и запах

14. Сублимационная сушка – это:

- сушка в замороженном состоянии в глубоком вакууме;
- сушка путем взрыва;
- набухание в воде под определенной температурой, сушка на ленте сушилки;
- конденсация паром.

15. Мясо сублимационной сушки, используемое в рецептуре первых и вторых обеденных блюд по консистенции должно быть:

- упругое;
- мягкое;
- разваренное;
- слегка упругое.

16. Хранение брикетированных концентратов с жиром составляет: - 4 месяца;

- 6 месяцев;
- 10 месяцев;
- 12 месяцев.

17. Какие факторы формируют качество пищевых концентратов вторых обеденных блюд?

- сырьё и технология производства;
- транспортировка и технология производства;
- упаковка и маркировка;
- обработка сырья и упаковка.

18. К пищевым концентратам, требующим варки, относятся:

- кисели, муссы, желе, кремы, пудинги;
- кисели на яблочном пюре, желе;
- кремы заварные, кисели на яблочном пюре, пудинги; - кисели на яблочном пюре, кремы, пудинги, муссы.

19. Отметьте правильную схему производства сушеного мяса, входящего в рецептуру ПК первых и вторых обеденных блюд:

- зачистка, жиловка, варка, охлаждение, резка, измельчение, сушка, инспектирование и фасование;

- обвалка, зачистка, жиловка, резка, варка, охлаждение, измельчение, сушка, инспектирование и фасование;

- обвалка, резка, варка, охлаждение, измельчение, сушка, инспектирование и фасование;

- обвалка, зачистка, жиловка, резка, инспектирование, варка, охлаждение, измельчение, сушка, фасование.

20. Внешний вид и цвет готовых ПК первых обеденных блюд (молочных супов) в соответствии с требованиями нормативных документов должен быть:

- белый, с наличием хлопьев;

- кремовый, допускается расслоение густой части и молока; - кремовый, без хлопьев плохо восстановившегося молока;

- беловатый, с наличием взвешенных частиц круп, вермишели.

21. Восстанавливаемость пищевых концентратов первых обеденных блюд составляет не более:

- 15 минут; - 16 минут; - 17 минут; - 20 минут.

22. В какой последовательности в смеситель закладывают подготовленные полуфабрикаты в процессе дозировки и смешивания?

- сахар, сухое молоко, яичный порошок, соль, вкусовые вещества;

- яичный порошок, соль, вкусовые вещества, сухое молоко, сахар;
- сухое молоко, сахар, соль, яичный порошок, вкусовые вещества;
- вкусовые вещества, сахар, сухое молоко, соль, яичный порошок.

23. Сроки хранения пищевых концентратов кулинарных соусов:

- от 8 до 12 месяцев;
- от 6 до 9 месяцев;
- от 4 до 6 месяцев;
- от 6 до 12 месяцев.

24. Массовая доля жира (в %) в пересчете на сухое вещество в пищевом концентрате «каша с мясом»:

- 11,0 %;
- 9,0 %;
- 5,0 %;
- 3,2 %.

25. В течение какого времени развариваются кулинарные соусы?

- не более 10 минут;
- 10-12 минут;
- менее 10 минут;
- более 12 минут.

26. В рецептуру пищевых концентратов первых обеденных блюд входят:

- 3-5 компонентов;
- 10-15 компонентов;
- 10-13 компонентов;
- 15-20 компонентов.

27. Энергетическая ценность ПК первых блюд выше:

- у супа гречневого с мясом;
- у супа овсяного с мясом и овощами; - у супа овощного;
- у супа картофельного.

28. Основным компонентом большинства ПК первых и вторых обеденных блюд является:

- крупы и зернобобовые;
- сушеный картофель;
- сушеные овощи и фрукты;
- мясо сушеное.

29. Смешивание ПК первых и вторых обеденных блюд проводится в течение:

- 5-10 минут;
- 2-10 минут;
- 2-4 минут;
- 4-5 минут.

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».

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой форме

1. Концентраты, представляющие собой механическую смесь сахара-песка, крахмала картофельного или кукурузного, манной крупы, пшеничной муки, сухого молока и различных вкусовых добавок – это...

- пищевые концентраты мучных изделий;
- пищевые концентраты кулинарных соусов;
- пищевые концентраты сладких блюд;
- пищевые концентраты – сухие завтраки.

2. Что не входит в состав пищевых концентратов полуфабрикатов мучных изделий?

- глутаминат натрия;
- пшеничная мука;
- бикарбонат натрия;
- какао-порошок.

3. Влажность киселей на концентрированных соках составляет:

- 5-7,5 %, не более;
- 7-10,5 %, не более;
- 10-12,5 %, не более;
- 5-8,5 %, не более.

4. По каким показателям оцениваются концентраты полуфабрикатов мучных изделий:

- влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, содержание металлопримесей;

- влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, массовая доля жира;

- влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, массовая доля белка;

- влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, содержание минеральных примесей.

5. К требованиям качества пищевых концентратов сладких блюд, относят:

- только органолептические и физико-химические показатели;

- микробиологические, органолептические, физико-химические показатели и показатели безопасности;

- микробиологические, физико-химические и органолептические показатели;

- показатели безопасности, физико-химические и микробиологические показатели.

6. Вещества, участвующие в образовании эмульсии путем взаи-модействия с белковыми молекулами субстрата – это ...

- эмульгаторы;
- эмульгирующие соли;
- экстрагенты;
- антиоксиданты.

7. Содержание общего сахара в пищевых концентратах сладких блюд должно быть не менее:

- 89 %;
- 92 %;

- 30 %;
 - 25 %.
8. Влажность пищевых концентратов сладких блюд должна быть не более:
- 9,5 %;
 - 10,5 %;
 - 12,5 %;
 - 5,5 %.
9. При выработке плодово-ягодных кремов добавляют: - овсяную крупу;
- манную крупу; - рисовую крупу;
 - пшеничную муку.
10. Пищевые концентраты сладких блюд, требующие варки, представляют собой:
- смесь сахара-песка, крахмала, манной крупы, пшеничной муки, сухого молока, вкусовых добавок;
 - смесь плодового пюре, крахмала, сахара;
 - смесь крахмала, сухого молока, вкусовых добавок;
 - смесь сахара-песка, манной крупы, муки, вкусовых добавок.
11. Белые пятна на поверхности брикетов киселей возникают:
- из-за обесцвечивания экстракта, растворяющимися в этом месте кристаллами лимонной кислоты;
 - из-за неполного растворения лимонной кислоты и крахмала; - из-за ухудшения набухаемости крахмала;
 - из-за карамелизации сахара с образованием карамелена.
12. Сушка плодового пюре, предварительно смешанного с крахмалом – это ...
- плодовые экстракты;
 - сухие плодовые полуфабрикаты; - сухие плодовые пудинги;
 - сухие желе.
13. Влажность смесей для приготовления кексов, тортов, печенья должна быть:
- не менее 14 %; - не менее 18 %; - не более 10 %; - не более 7 %.
14. Сухие плодовые полуфабрикаты получают путем:
- сублимационной сушки;
 - кондуктивной сушки; - контактной сушки;
 - сушки на вальцовой сушилке.
15. Более 90 % всех углеводов в пищевых концентратах мучных изделий составляют:
- крахмал и сахар;
 - клетчатка;
 - целлюлоза;
 - крахмал.
16. Какова должна быть влажность пищевых концентратов тортов, кексов, печенья?
- более 20%;
 - менее 15%;
 - менее 10%;
 - более 7%.
17. Внешний вид ПК сладких блюд должен быть:
- свойственный, без опалесценции;
 - свойственный, допускается опалесценция;
 - свойственный, допускается помутнение;
 - свойственный, допускается наличие комочков.
18. При производстве пищевых концентратов сухих завтраков, какой из перечисленных процессов отсутствует?
- очистка зерна;
 - кондиционирование;

- варка подготовленной смеси;
 - термическая обработка в «пушке».
19. Пищевые концентраты сухие завтраки – это ...
- продукты готовые к употреблению без дополнительной обработки, изготовленные из различного злакового зерна;
 - механические смеси различного сырья животного, растительного происхождения, предварительно подвергнутые обработке и подобранные по заранее разработанной рецептуре;
 - смесь сухого яблочного пюре, картофельного крахмала и сахарного песка;
 - продукты для быстрого и легкого утоления голода, закуска, употребление которых происходит между делом или на ходу.
20. Смесь муки с различными добавками – это ... - пищевые концентраты сладких блюд;
- пищевые концентраты мучных изделий;
 - пищевые концентраты кулинарных соусов; - пищевые концентраты – сухие завтраки.
21. Какое количество крупы загружают термической обработки («пушку») при концентратов – сухих завтраков:
- не более 3 кг; - не более 5 кг; - не менее 7 кг; - не менее 9 кг.
22. Готовый к употреблению продукт, полученный в результате обработки мелкой кукурузной крупы в специальной машине типа экструдера – это ...
- воздушные зерна кукурузы; - кукурузные палочки;
 - кукурузные плитки; - кукурузные хлопья.
23. Продукт, получаемый путем термической обработки крупы или зерна в специальных аппаратах, работающих при избыточном давлении – это ...
- воздушные зерна кукурузы, пшеницы и риса;
 - крупяные палочки и кукурузные фигурные изделия; - кукурузные паллеты;
 - кукурузные и пшеничные хлопья.
24. Технология производства кукурузных палочек включает операции:
- очистку, калибрование, кондиционирование, термическую обработку в «пушке», сортирование, фасование;
 - просеивание крупы, кондиционирование, изготовление, приготовление, нанесение добавок, фасование;
 - очистка крупы, мойка и увлажнение, варка, сушка, темперирование, пропарка и плющение, обжарка и охлаждение, нанесение глазури, фасование;
 - очистку, калибрование, обжарка и охлаждение, нанесение глазури, сортирование, фасование.
25. При реализации влажность воздушных зерен допускается: - не более 8 %;
- не более 11 %; - не менее 14 %; - не менее 16 %.
26. Размеры кукурузных палочек, регламентируемые нормативными документами, должны быть:
- длина – 20-60 мм, диаметр 4-12 мм;
 - длина – 15-55 мм, диаметр 6-12 мм;
 - длина – 20-40 мм, диаметр 4-10 мм;
 - длина – 15-65 мм, диаметр 6-10 мм;
27. При реализации влажность воздушных зерен в карамели должна быть:
- не более 11 %; - не более 8 %;
 - не менее 11 %;
 - не менее 8 %.
28. Влажность кукурузных хлопьев должна быть: - не более 10 %;
- не более 11%; - не более 7 %; - не более 8 %.
29. Содержание жира в глазированных и фигурных крупяных комочках должно

быть:

- не ниже 12 %;
- не нормируется;
- 8,5–12 %;
- менее 8,5 %.

30. Продукты детского питания на молочной основе классифицируют в зависимости от возраста и подразделяют на периоды:

- от 0 до 1 года, от 1 года до 3 лет;
- от 2,5 лет и старше;
- от 0 до 1 года, от 1 года до 4 лет;
- от 2 лет и старше.

31. В зависимости от состава сырья продукты детского питания на мясной основе делят на:

- комбинированные, многокомпонентные;
- комбинированные, однокомпонентные;
- многокомпонентные, однокомпонентные;
- комбинированные, однокомпонентные, многокомпонентные.

32. Какие продукты детского питания на зерновой основе различают по способу технологической обработки:

- быстрорастворимые, не требующие варки;
- требующие варки, быстрорастворимые, растворимое печенье;
- гомогенизированные, протертые, крупноизмельченные;
- пастеризованные, стерилизованные, сублимированные.

33. Продукты детского питания на рыбной основе в рацион питания ребенка вводят:

- с 7-10 месяцев;
- с 8-9 месяцев;
- с 5-9 месяцев;
- с 8-10 месяцев.

34. Продукты детского питания на фруктово-ягодной основе по составу сырья делятся на:

- 3 группы;
- 2 группы;
- 4 группы;
- 5 групп.

35. Продукты детского питания на молочной основе по назначению делят на:

- 4 группы;
- 3 группы;
- 6 групп;
- 8 групп.

36. По виду сырья продукты детского питания на мясной основе подразделяются:

- свинина, говядина, мясо птицы, из конины и субпродуктов;
- свинина, говядина, баранина, крольчатина;
- свинина, говядина, оленина, субпродукты;
- свинина, говядина, козлятина, мясо птицы.

37. Для придания пюре из плодов и ягод (в продуктах детского питания на овощной основе) полужидкой консистенции в качестве загустителей добавляют:

- крахмал;
- крахмал, муку рисовую или манную, пектины;
- сухое молоко;
- муку рисовую или манную.

38. Адаптированные молочные смеси – это продукты, приближенные по составу

к женскому молоку со сбалансированным содержанием питательных веществ, витаминов, минеральных солей и состоящие из:

- 30% белков, 20% казеина и 50% сухих сливок;
- 60% сывороточных белков и 40% казеина;
- 20% картофельного крахмала, 40% белков, 30% казеина и 10% сухого молока;
- 60% казеина и 40% сывороточных белков.

39. Наиболее неприемлемые каши на зерновой основе для детей 6-месячного возраста:

- гречневая;
- рисовая;
- кукурузная;
- пшеничная.

40. Какую рыбу не используют в качестве рыбного сырья для приготовления продуктов детского питания?

- треску;
- минтай;
- карп;
- окунь.

41. Продукты детского питания на фруктово-ягодной основе по степени измельчения делятся на:

- 3 группы;
- 2 группы;
- 4 группы;
- не подразделяются.

42. Частично адаптированные молочные смеси вводятся в рацион детей:

- с 1 месяца;
- с 2 месяцев;
- с 4 месяцев;
- с 6 месяцев.

43. Какое мясо не идет на производство продуктов детского питания на мясной основе?

- говядина;
- свинина;
- баранина;
- птица.

44. Какую кашу нельзя давать детям в возрасте 5-7 месяцев? - рисовую;

- кукурузную;
- пшеничную;
- гречневую.

45. Для детей с лишним весом выпускают низкокалорийные полуфабрикаты, обогащенные:

- пищевыми волокнами;
- белками;
- жирами;
- минеральными веществами.

46. Продукты детского питания на овощной основе – это...

- продукты для быстрого и легкого утоления голода, закуски, употребление которых происходит между делом, или на ходу;

- сухие хрупкие продукты готовые к употреблению без варки;
- консервы из плодов и овощей, представляющие собой гомогенизированную пюреобразную массу;
- порошкообразные смеси из пшеничной декстринизированной муки, сушеных

овощей, сушеного мяса, сухого молока.

47. Продукты детского питания на молочной основе подразделяют в зависимости от:

- пола ребенка;
- возраста;
- веса;
- пола и возраста.

48. Сложный комбинированный продукт детского питания, включающий фрукты, ягоды, загустители, сахар и ароматизаторы - это - крем;

- пюре;
- десерт;
- коктейль.

49. Продукты детского питания на молочной основе по назначению делятся на:

- 4 группы;
- 2 группы;
- 6 групп;
- 3 группы.

50. Продукты, изготовленные на основе сухого коровьего молока, в которых отсутствует деминерализованная молочная сыворотка, не полностью сбалансирован жирнокислотный состав, углеводные компоненты: лактоза, сахароза, крахмал – это ...

- адаптированные молочные смеси;
- частично адаптированные молочные смеси;
- специализированные (лечебные) ПДП;
- сухие молочные диетические продукты.

51. Что входит в группу продуктов детского питания? - каши;

- соусы;
- кисели;
- снеки.

52. Хранение продуктов детского питания на молочной основе зависит от:

- вида и упаковки;
- времени года;
- способа производства;
- состава продукта.

53. Срок годности рыбных снеков составляет:

- 6 месяцев;
- 24 месяцев;
- 12 месяцев;
- 36 месяцев.

54. Влажность картофельных чипсов должна быть:

- не более 10 %;
- не более 12 %;
- не более 15 %;
- не менее 12 %.

55. В качестве восстановителей в пищевых концентратах, реализуемых в реакциях замедления процессов ферментативного и неферментативного гидролиза используют:

- фиксаторы;
- отбеливатели;
- красители;
- антиокислители.

56. Внешний вид крупяных палочек в соответствии с требованиями нормативных документов должен быть:

- разной формы, тонкие, поджаренные;

- разной формы, имеющие на поверхности мелкие пузырчатые вздутя;
- равномерно пористые, с тонкими перегородками, разные по величине и форме;
- изогнутые, плотные, одинаковые по величине.

57. Содержание сахара в крупяных палочках глазированных должно быть:

- не менее 24,5 %;
- не менее 25,3 %;
- не более 30,5 %;
- не более 15,5 %.

58. По энергетической ценности ПДП к высококалорийным относятся:

- ПК на зерновой основе;
- ПК на овощной основе;
- ПК снеки
- ПДП на молочной основе;
- ПДП на мясной основе.

59. Какое количество компонентов включено в рецептуру супов:

- от 10 до 13;
- от 5 до 10; - от 11 до 13;
- от 13 и более.

60. Что не входит в состав соусов, не требующих варки?

- свиной фарш;
- говяжий фарш;
- яичный порошок;
- ржаная мука.

61. Рекомендуемые условия хранения пищевых концентратов первых обеденных блюд:

- температура не выше 20 ± 5 °С, ОВВ не более 75 %;
- температура не выше 18 ± 5 °С, ОВВ не более 70 %;
- температура не выше 25 ± 5 °С, ОВВ не более 75 %;
- температура не ниже 30 ± 5 °С, ОВВ не более 70 %.

62. Срок хранения быстрорастворимых соусов:

- 3-4 месяца;
- 4-6 месяцев;
- 6-12 месяцев;
- 12-18 месяцев.

63. К пищевым концентратам требующим варки относятся:

- кисели, муссы, концентраты на плодовых или ягодных экстрактах;
- концентраты на плодовых или ягодных экстрактах или концентратных соках, желе, кисели;
- концентраты молочные, муссы, желе, кисели, концентраты на плодовых или ягодных экстрактах или концентратных соках;
- концентраты молочные, муссы, желе, кисели.

64. Отметьте правильную схему производства пищевых концентратов первых обеденных блюд:

- подготовка сырья, дозирование, приготовление концентратной смеси, упаковывание, складирование;
- дозирование, приготовление концентратной смеси, подготовка сырья, упаковывание, складирование;
- складирование, упаковывание, приготовление концентратной смеси, дозирование, подготовка сырья;
- подготовка сырья, дозирование, приготовление концентратной смеси, складирование.

65. Срок хранения соусов, не требующих варки:

- 4-5 месяцев;
- 6 месяцев;
- до 12 месяцев;
- 4 месяца, не более.

66. Сколько компонентов входит в состав первых обеденных групп?

- от 7 до 14;
- от 10 до 16;
- от 10 до 14;
- от 12 до 18.

67. Что из нижеперечисленного не принадлежит к группе вторых обеденных блюд?

- крупяники;
- блюда из риса;
- соусы;
- каши.

68. Что не относится к физико-химическим показателям пищевых концентратов кулинарных соусов?

- развариваемость;
- влажность;
- содержание сахарозы;
- содержание жира.

69. Технологическая схема производства пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд включает:

- подготовку сырья, дозирование, приготовление концентратной смеси, упаковывание, складирование;
- подготовку сырья, дозирование, сублимационную сушку, упаковывание, складирование;
- подготовку сырья, приготовление смеси, сублимационную сушку, упаковывание;
- подготовку сырья, дозирование, сублимационную сушку, упаковывание.

70. Способы упаковки пищевых концентратов вторых обеденных блюд:

- в ящики и брикеты;
- в стеклянные банки и насыпью; - насыпью и в брикеты;
- в металлические банки и пакеты.

71. По органолептическим показателям у пищевых концентратов кулинарных соусов определяют:

- внешний вид, вкус, цвет и запах, консистенцию;
- внешний вид, консистенцию, вкус и запах;
- консистенцию, вкус и запах, цвет, состояние после варки;
- внешний вид, цвет, вкус и запах

72. Сублимационная сушка – это:

- сушка в замороженном состоянии в глубоком вакууме;
- сушка путем взрыва;
- набухание в воде под определенной температурой, сушка на ленте сушилки;
- конденсация паром.

73. Мясо сублимационной сушки, используемое в рецептуре первых и вторых обеденных блюд по консистенции должно быть:

- упругое;
- мягкое;
- разваренное;
- слегка упругое.

74. Хранение брикетированных концентратов с жиром составляет: - 4 месяца;

- 6 месяцев;

- 10 месяцев;

- 12 месяцев.

75. Какие факторы формируют качество пищевых концентратов вторых обеденных блюд?

- сырьё и технология производства;
- транспортировка и технология производства;
- упаковка и маркировка;
- обработка сырья и упаковка.

76. К пищевым концентратам, требующим варки, относятся:

- кисели, муссы, желе, кремы, пудинги;
- кисели на яблочном пюре, желе;
- кремы заварные, кисели на яблочном пюре, пудинги; - кисели на яблочном пюре, кремы, пудинги, муссы.

77. Отметьте правильную схему производства сушеного мяса, входящего в рецептуру ПК первых и вторых обеденных блюд:

- зачистка, жиловка, варка, охлаждение, резка, измельчение, сушка, инспектирование и фасование;

- обвалка, зачистка, жиловка, резка, варка, охлаждение, измельчение, сушка, инспектирование и фасование;

- обвалка, резка, варка, охлаждение, измельчение, сушка, инспектирование и фасование;

- обвалка, зачистка, жиловка, резка, инспектирование, варка, охлаждение, измельчение, сушка, фасование.

78. Внешний вид и цвет готовых ПК первых обеденных блюд (молочных супов) в соответствии с требованиями нормативных документов должен быть:

- белый, с наличием хлопьев;

- кремовый, допускается расслоение густой части и молока; - кремовый, без хлопьев плохо восстановившегося молока;

- беловатый, с наличием взвешенных частиц круп, вермишели.

79. Восстанавливаемость пищевых концентратов первых обеденных блюд составляет не более:

- 15 минут; - 16 минут; - 17 минут; - 20 минут.

80. В какой последовательности в смеситель закладываются подготовленные полуфабрикаты в процессе дозировки и смешивания?

- сахар, сухое молоко, яичный порошок, соль, вкусовые вещества;

- яичный порошок, соль, вкусовые вещества, сухое молоко, сахар;

- сухое молоко, сахар, соль, яичный порошок, вкусовые вещества;

- вкусовые вещества, сахар, сухое молоко, соль, яичный порошок.

81. Сроки хранения пищевых концентратов кулинарных соусов:

- от 8 до 12 месяцев;

- от 6 до 9 месяцев;

- от 4 до 6 месяцев;

- от 6 до 12 месяцев.

82. Массовая доля жира (в %) в пересчете на сухое вещество в пищевом концентрате «каша с мясом»:

- 11,0 %;

- 9,0 %;

- 5,0 %;

- 3,2 %.

83. В течение какого времени развариваются кулинарные соусы?

- не более 10 минут;

- 10-12 минут;

- менее 10 минут;

- более 12 минут.

84. В рецептуру пищевых концентратов первых обеденных блюд входят:

- 3-5 компонентов;

- 10-15 компонентов;

- 10-13 компонентов;

- 15-20 компонентов.

85. Энергетическая ценность ПК первых блюд выше:

- у супа гречневого с мясом;

- у супа овсяного с мясом и овощами; - у супа овощного;

- у супа картофельного.

86. Основным компонентом большинства ПК первых и вторых обеденных блюд является:

- крупы и зернобобовые;

- сушеный картофель;

- сушеные овощи и фрукты;

- мясо сушеное.

87. Смешивание ПК первых и вторых обеденных блюд проводится в течение:

- 5-10 минут;

- 2-10 минут;

- 2-4 минут;

- 4-5 минут.

2 Вопросы в открытой форме

1. Пищевые концентраты сухие завтраки – это _____.

2. Первые обеденные блюда в зависимости от основного сырья делятся на шесть групп: супы бобовые, крупеники из макаронных изделий, овощные, овоще – крупяные, _____, молочные, борщи, _____, щи.

3. Пищевые концентраты вторых обеденных блюд делятся на 7 групп: каши, блюда овощные, овощебобовые и овощекрупяные, _____, крупеники, пудинги крупяные, _____, начинки мясные.

4. Пищевая ценность концентратов первых и вторых обеденных блюд определяется составом, входящих в них, _____.

5. Обжаренная лопающаяся кукуруза получается путем обжаривания в специальных жаровнях _____.

3 Вопросы на установление последовательности

1. Расположите следующие виды муки в порядке убывающей технологической ценности для получения пищевых концентратов сухих завтраков:

1- пшеничная мука в/с, 2 -гречневая мука, 3 - ржаная мука, 4- соевая мука; 5- овсяная мука, 6- рисовая мука.

4 Вопросы на установление соответствия

1. Установите соответствие определения: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1) Пищевые концентраты сухие завтраки	А) продукты готовые к употреблению без дополнительной обработки, изготовленные из различного злакового зерна
2) Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд	Б) механические смеси различного сырья животного, растительного происхождения, предварительно подвергнутые обработке и

	подобранные по заранее разработанной рецептуре
3) Снеки	В) продукты для быстрого и легкого утоления голода, закуски, употребление которых происходит между делом или на ходу

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. 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. Рецептура на 100 кг муки: молока натурального 15 кг, сахара 26 кг. Произвести расчет количества сахара на замес теста.

Компетентностно-ориентированная задача № 5. Изучить маркировку и правильность ее нанесения, полученные результаты сравнить с требованиями ТР ТС 022/2011, сделать заключение.



Компетентностно-ориентированная задача № 6. Определить коды ОКП образцов пищевых концентратов используя ГОСТ Р 50847-96 Концентраты пищевые первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления, приложение А. ГОСТ 19327-84 Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Образцы: Суп харчо с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110; Каша гречневая "Эверест" насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100; Крупеник рисовый "Подмосковный" насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120.

Компетентностно-ориентированная задача №7. Изучить состав пищевого концентрата, предположить время готовки, с учетом сухих продуктов.



Компетентностно-ориентированная задача № 8. Изучить маркировку представленного образца, дать оценку качественному составу.



Компетентностно-ориентированная задача № 9 В магазине покупатель приобрела представленный образец, при приготовлении было обнаружено, что каша расслаивается, не имеет однородной структуры. Сделайте заключение о качестве, опишите причины возникновения дефектов.



Компетентностно-ориентированная задача № 10. В магазин поступила партия "Кисели на плодово-ягодной основе" в количестве 268 упаковок. Рассчитайте в каком количестве необходимо сделать выборку. Предположите, что в ходе органолептического анализа было установлено: внешний вид, цвет, вкус и запах - свойственный данному продукту, при приготовлении имеет опалисценцию, консистенция неоднородная, комочками. Сделайте заключение о качестве данного продукта, объясните возможные причины возникновения дефектов.

Компетентностно-ориентированная задача № 11. Определить коды ОКП образцов пищекопцентратов используя ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд.



Общие технические условия.

Компетентностно-ориентированная задача № 12. Изучить данные на маркировке представленного образца. Дать заключение о полноте данных согласно ГОСТ Р 51074-

2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и требованиям «Технического регламента таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»



Компетентностно-ориентированная задача № 13. Покупатель приобрел сухой завтрак взорванные зерна. При употреблении было обнаружено, что зерна хрустящими, пористой структуры. Цвет изделия на поверхности колеблется от кремового до светло-желтого с коричневатыми вкраплениями, в разрезе - белый; на поверхности воздушных зерен с добавками - вкус меда. Имеется незначительное количество подгоревших зерен. Сделайте заключение о качестве данного продукта.



Компетентностно-ориентированная задача № 14. Относится ли данные продукты к пищевым снекам? Описать технологию получения данного продукта. Какие требования качества предъявляются к пищевым снекам?



Компетентностно-ориентированная задача № 15. На фотографии чипсов, обнаружены следующие дефекты: следы гнили, кожура, зелень. Опишите возможные причины их возникновения.



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.