

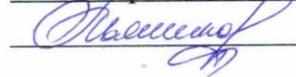
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна  
Должность: Заведующий кафедрой  
Дата подписания: 23.09.2021 19:48  
Уникальный программный ключ:  
54c4418b21a02d788de4ddefc47eccd020d504a8f

## 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

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

*(наименование дисциплины)*

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

# 1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

## 1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

**Шкала оценивания:** 5-балльная.

**Критерии оценивания:**

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

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

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

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

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

## 1.2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Производственная задача № 10.* Сколько потребуется сахара в тесто для булочек, если вместо 10 кг натурального молока взято 4 кг сгущенного молока с сахаром? Расход сахара по рецептуре 25 кг?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Производственная задача №24.* Найти необходимое количество муки на замес теста, если общий расход муки 100 кг. В тесто расходуют 30 кг густой закваски. Влажность муки 14,0 %, закваски – 50 %.

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

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

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

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

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

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

$C = 9406,6$  г.

$B = 10613,0$  г.

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

**Шкала оценивания:** 5-балльная.

**Критерии оценивания:**

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

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

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

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

### **1.3 ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ**

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

**1. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:**

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;  
**в) мука, дрожжи, соль, вода;**  
г) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.
- 2. К дополнительному сырью хлебопекарного производства относятся:**  
**а) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;**  
б) молоко, яйца, жиры и масла, хлебопекарные улучшители;  
в) жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;  
г) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки.
- 3. Как называется сахаристый продукт, который получают путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами?**  
а) солод;  
**б) патока;**  
в) инвертный сахар;  
г) мед.
- 4. Как называется сахар, который получают при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы?**  
а) сахар – рафинад;  
б) жидкий сахар;  
**в) инвертный сахар;**  
г) солод.
- 5. Пищевой продукт, представляющий собой смесь растительных масел и животных жиров, молока, вкусовых, ароматических и некоторых других веществ.**  
а) саломас;  
б) пекарский жир;  
в) масло коровье;  
**г) маргарин.**
- 6. Какими свойствами определяется хлебопекарное качество пшеничной муки?**  
**а) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;**  
б) «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;  
в) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки;  
г) газообразующая способность муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки.
- 7. Газообразующая способность муки зависит:**  
**а) от наличия в ней сахаров, активности ее амилолитических ферментов и состояния крахмала;**  
б) активности ее амилолитических ферментов;  
в) состояния крахмала;  
г) от наличия в ней сахаров.
- 8. Какие пищевые добавки используют в хлебопекарном производстве?**  
а) улучшители, ферментные препараты;  
**б) улучшители, ферментные препараты, ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;**  
в) ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;  
г) улучшители, минеральные соли.
- 9. Высушенная кора коричневого дерева это:**  
а) кориандр;  
б) тмин;  
**в) корица;**  
г) ванилин.
- 10. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?**

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

**11. Химический состав зависит:**

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

**12. Химический состав муки определяет:**

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

**13. Какую плотность имеет раствор сахара в хлебопекарном производстве?**

- а)  $\rho=1,25 \text{ г/см}^3$ ;
- б)  $\rho=1,27 \text{ г/см}^3$ ;
- в)  $\rho=1,29 \text{ г/см}^3$ ;**
- г)  $\rho=1,30 \text{ г/см}^3$ .

**14. Как называется белый порошок без запаха и вкуса, издающий при растирании скрипящий звук.**

- а) крахмал;**
- б) патока;
- в) сахар;
- г) соль.

**15. Какую плотность имеет раствор соли в хлебопекарном производстве?**

- а)  $\rho=1,25 \text{ г/см}^3$ ;
- б)  $\rho=1,27 \text{ г/см}^3$ ;**
- в)  $\rho=1,29 \text{ г/см}^3$ ;
- г)  $\rho=1,30 \text{ г/см}^3$ .

**16. Масса нетто сортовой муки в мешке составляет:**

- а) 70 кг;**
- б) 65 кг;
- в) 75 кг;
- г) 80 кг.

**17. Масса нетто обойной муки в мешке составляет:**

- а) 70 кг;
- б) 65 кг;**
- в) 75 кг;
- г) 80 кг.

**18. Мука при bestарном способе хранится:**

- а) в ящиках;
- б) в силосах;**
- в) на складах;
- г) в бункерах.

**19. Какие молочные продукты применяют в хлебопечении?**

- а) молоко, сливки;
- б) сметана, творог;
- в) сливки, сметана и сыворотка;
- г) молоко, сливки, сметана, творог и сыворотка.**

**20. К жироподобным веществам относятся:**

- а) фосфолипиды;
  - б) витамины;
  - в) пигменты;
  - г) **фосфолипиды, пигменты и некоторые витамины.**
21. Общий уровень интенсификации АПК определяется
- а) растениеводством;
  - б) животноводством;
  - в) легкой промышленностью;
  - г) пищевой промышленностью;
  - д) производством сельскохозяйственных машин и оборудования;
  - е) производством удобрений, ядохимикатов.
22. Ведущей отраслью растениеводства России является
- а) картофелеводство;
  - б) кормопроизводство;
  - в) зерновое хозяйство;
  - г) садоводство.
23. Размещение каких отраслей пищевой промышленности ориентировано на сырьевые ресурсы?
- а) макаронной;
  - б) крупяной;
  - в) пивоваренной;
  - г) маслодельной;
  - д) сахарной;
  - е) кондитерской.
24. Для сельского хозяйства характерна:
- а) сезонность производства продукции;
  - б) небольшая зависимость от природных условий;
  - в) ограниченность площади земли;
  - г) неизменность качества и плодородия земли.
25. По площади посевов в России наиболее распространены четыре зерновые культуры
- а) пшеница;
  - б) овес;
  - в) рис;
  - г) ячмень;
  - д) гречиха;
  - е) рожь.
26. В структуре сельскохозяйственных угодий пашни составляют
- а) 10%;
  - б) 30%;
  - в) 60%;
  - г) 90%.

**Тема №2. Сырье для хлебопекарного производства**

1. Хлеб – это?

- а) объединяющее название для группы продуктов питания, приготавливаемых путём выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего из муки и воды и других ингредиентов.
- б) продукт, выпекаемый из муки.
- в) изделие из муки определенной формы (буханка, батон, каравай и т.п.).
- г) продукт в виде крупного выпеченного изделия.

2. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
  - б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
  - в) мука, дрожжи, соль, вода;
  - г) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.
3. В каком элементе организм человека полностью удовлетворяет потребность при употреблении хлеба?
- а) кальций;
  - б) марганец;
  - в) железо;
  - г) магний.
4. От чего зависит содержание белков, углеводов, жиров, витаминов в хлебе?
- а) вида муки;
  - б) вида и сорта муки, и используемых пищевых добавок.
  - в) сорта муки;
  - г) пищевых добавок.
5. Пищевая ценность хлеба зависит от ?
- а) сорта муки;
  - б) рецептуры теста;
  - в) сорта муки, рецептуры теста;
  - г) улучшителей.
6. Рецептúra – это?
- а) соотношение отдельных видов сырья;
  - б) перечень отдельных видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба;
  - в) перечень и соотношение отдельных видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба;
  - г) наименование видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба.
7. Документ, в котором указывается способ приготовления теста и технологический режим
- а) рецептура;
  - б) акт;
  - в) инструкция;
  - г) накладная.
8. В зависимости от вида муки хлебные изделия бывают:
- а) ржаными и пшеничными;
  - б) ржано-пшеничными и пшенично-ржаными;
  - в) ржаными, ржано-пшеничными и пшеничными;
  - г) ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.
9. По рецептуре теста хлебобулочные изделия выпекают:
- а) простые;
  - б) простые и сдобные;
  - в) улучшенные;
  - г) простыми, улучшенными и сдобными.
10. Какую группу хлебобулочных изделий называют «хлебными консервами»?
- а) бараночные изделия;
  - б) сухарные изделия;
  - в) бублики;
  - г) бараночные и сухарные изделия.
11. Лаваш – это?
- а) белый хлеб из пшеничной муки;
  - б) хлеб из пресного теста, состоящего из муки, соли и воды;

- в) хлеб из пресного теста, состоящего из муки и воды;
- г) пресный белый хлеб в виде тонкой лепёшки из пшеничной муки, соли и воды.

12. Булочные изделия массой 200 г и менее называются?

- а) диетические;
- б) сдобные;
- в) мелкоштучные;
- г) обыкновенные.

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

- а) сдобными;
- б) пониженной влажности;
- в) диетические;
- г) национальные.

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

- а) кальций;
- б) марганец;
- в) железо;
- г) магний.

15. От каких показателей зависит усвояемость хлеба?

- а) внешнего вида, структуры пористости, вкуса и аромата;
- б) структуры пористости, вкуса и аромата
- в) внешнего вида, структуры пористости;
- г) внешнего вида, вкуса и аромата.

17. Эндосперм – это?

- а) зародыш;
- б) наиболее ценная часть зерна;
- в) оболочка зерна;
- г) анатомическая часть.

18. Размеры зерна пшеницы

- а) толщина от 2,0 до 3,3; ширина от 1,6 до 3,5; длина от 4,8 до 8,0 мм.
- б) толщина от 1,5 до 3,3; ширина от 1,6 до 4,5; длина от 6 до 8,0 мм.
- в) толщина от 2,5 до 3,5; ширина от 2 до 4,0; длина от 4,5 до 8,0 мм.
- г) толщина от 1,5 до 3,3; ширина от 1,6 до 4,0; длина от 4,8 до 8,0 мм.

19. Из какого зерна вырабатывается наибольший выход муки?

- а) зерно округлой формы;
- б) зерно, имеющее граненую форму;
- в) зерно, заостренные края;
- г) зерно, имеющее граненую форму и заостренные края.

20. Наружная поверхность зерна – это?

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

21. Основная часть зерна – это?

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

22. Самая маленькая часть зерна это?

- а) эндосперм;
  - б) зародыш;
  - в) проросток;
  - г) отруби.
23. Форма пшеницы, полученная при ее скрещивании с рожью называется:
- а) спельта;
  - б) полба;
  - в) тритикале;
  - г) дурум.
24. Древняя разновидность пшеницы.
- а) спельта;
  - б) полба;
  - в) тритикале;
  - г) дурум.
25. Помолы зерна бывают?
- а) разовые и интенсивные;
  - б) повторительные и периодические;
  - в) разовыми и повторительными;
  - г) интенсивные и повторительные.
26. Наличие в пшенице розовых зерен называется?
- а) картофельная болезнь;
  - б) фузариоз;
  - в) плесневение;
  - г) меловая болезнь.
27. Какими свойствами определяется хлебопекарное качество пшеничной муки?
- а) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;
  - б) «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;
  - в) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки;
  - г) газообразующая способность муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки.
28. Газообразующая способность муки зависит:
- а) от наличия в ней сахаров, активности ее амилолитических ферментов и состояния крахмала;
  - б) активности ее амилолитических ферментов;
  - в) состояния крахмала;
  - г) от наличия в ней сахаров.
29. Содержание белка в муке зависит?
- а) сорт муки;
  - б) вид муки;
  - в) улучшители;
  - г) ферментные препараты.
30. Качество муки оценивают:
- а) по запаху, цвету, вкусу;
  - б) по запаху и цвету;
  - в) крупность помола и влажность;
  - г) содержанию примесей и зараженности амбарными вредителями.
31. По цвету муки определяют:
- а) сорт;
  - б) свежесть;
  - в) крупность помола;
  - г) сорт и свежесть.

32. Какие сорта пшеничной муки вырабатывает мукомольная промышленность России
- а) крупчатка и обойная;
  - б) высший, первый;
  - в) высший, первый и второй;
  - г) крупчатка, высший, первый, второй, обойная.
33. Какой показатель характеризует соотношение в муке эндосперма и отрубей?
- а) зольность;
  - б) влажность;
  - в) крупность помола;
  - г) качество клейковины.
34. Своеобразный каркас, образующийся в тесте белковыми веществами пшеницы.
- а) корка;
  - б) клейковина;
  - в) крахмальные зерна;
  - г) клейковина и крахмальные зерна.
35. Нормальная влажность муки:
- а) не более 18%;
  - б) не более 15%;
  - в) не более 14%;
  - г) не более 12%.
36. На каком приборе определяют цвет муки?
- а) СТА;
  - б) фотоэлектроколориметр;
  - в) фотометр;
  - г) ИК-фурье.
37. При каких условиях хранят муки в течении 6 месяцев:
- а) температура 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 60%;
  - б) температура 20<sup>0</sup>С, относительная влажность 65%;
  - в) температура 22<sup>0</sup>С, относительная влажность 60%;
  - г) температура 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 75%.
38. Норма зольности для пшеничной муки высшего сорта:
- а) 0,55%;
  - б) 0,45%;
  - в) 0,65%;
  - г) 0,75%.
39. Норма содержания сырой клейковины в обойной муке:
- а) 20%;
  - б) 22%;
  - в) 18%;
  - г) 24 %.
40. Норма содержания сырой клейковины в крупчатке:
- а) 20%;
  - б) 22%;
  - в) 30%;
  - г) 24 %.
41. Доминирующий компонент муки, на долю которого приходится 56-68%.
- а) белок;
  - б) фермент;
  - в) крахмал;
  - г) сахар.
42. Сила муки определяется:

- а) состоянием белково-протеиназного комплекса;
  - б) состоянием углеводно-амилазный комплекса;
  - в) состоянием липидного комплекса;
  - г) состоянием белково-протеиназного и липидного комплексов.
43. Крахмал какой муки гидролизуется легче?
- а) пшеничной;
  - б) ржаной;
  - в) ржано-пшеничной;
  - г) пшенично-ржаной.
44. Виды муки, применяемые при производстве ржаного хлеба.
- а) обойная и сеяная;
  - б) обойная, обдирная и сеяная;
  - в) обдирная и обойная;
  - г) обдирная и сеяная.
45. Какой сорт ржаной муки является наиболее ценным в питательном отношении?
- а) сеяная;
  - б) обойная;
  - в) обдирная;
  - г) обойная и обдирная.
46. Норма зольности для ржаной сеянной муки:
- а) 0,85%;
  - б) 0,70%;
  - в) 0,65%;
  - г) 0,75%.
47. Вещества, придающие ржаному тесту определённую вязкость из-за их значительной водопоглощительной способности.
- а) ферменты;
  - б) водорастворимые пентозаны («слизи»);
  - в) крахмал;
  - г) левулезаны.
48. Белково-протеиназный комплекс включает:
- а) белковые вещества, протеолитические ферменты;
  - б) активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов;
  - в) белковые вещества, активаторы протеолитических ферментов;
  - г) белковые вещества, протеолитические ферменты, активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов.
49. Набухшие нерастворимые в воде белки и зерна увлажненного крахмала составляют:
- а) жидкую фазу теста
  - б) твердую фазу теста.
  - в) газообразную фазу теста;
  - г) диспергированную фазу теста.
50. Крахмал какой муки гидролизуется легче?
- а) пшеничной;
  - б) ржаной;
  - в) ржано-пшеничной;
  - г) пшенично-ржаной.
51. Сила муки определяется:
- а) состоянием белково-протеиназного комплекса;
  - б) состоянием углеводно-амилазный комплекса;
  - в) состоянием липидного комплекса;
  - г) состоянием белково-протеиназного и липидного комплексов.

52. Наличием в зерне и муке амилолитических ферментов ( $\alpha$ -амилазы и  $\beta$ -амилазы), под действием которых из крахмала в тесте образуются сахара обусловлена
- а) газообразующая способность муки;
  - б) сила муки;
  - в) сахаробразующая способность муки;
  - г) водопоглотительную способность муки.
53. Белково-протеиназный комплекс включает:
- а) белковые вещества, протеолитические ферменты;
  - б) активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов;
  - в) белковые вещества, активаторы протеолитических ферментов;
  - г) белковые вещества, протеолитические ферменты, активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов.
54. Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определенное количество водорастворимых веществ называется?
- а) ферментная активность;
  - б) автолитическая активность;
  - в) белковая активность;
  - г) углеводная активность.
55. Содержание белка в муке зависит?
- а) сорт муки;
  - б) вид муки;
  - в) улучшители;
  - г) ферментные препараты.
56. К дополнительному сырью хлебопекарного производства относятся:
- а) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
  - б) молоко, яйца, жиры и масла, хлебопекарные улучшители;
  - в) жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
  - г) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки.
57. Какие пищевые добавки используют в хлебопекарном производстве?
- а) улучшители, ферментные препараты;
  - б) улучшители, ферментные препараты, ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;
  - в) ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;
  - г) улучшители, минеральные соли.
58. Какую плотность имеет раствор сахара в хлебопекарном производстве?
- а)  $\rho=1,25$  г/см<sup>3</sup>;
  - б)  $\rho=1,27$  г/см<sup>3</sup>;
  - в)  $\rho=1,29$  г/см<sup>3</sup> ;
  - г)  $\rho=1,30$  г/см<sup>3</sup>.
59. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?
- а) химическим;
  - б) биологическим;
  - в) механическим;
  - г) физическим.
60. В каких единицах выражается количество основного и дополнительного сырья?
- а) в кг на 100 кг муки.
  - б) в г на 100 кг муки.
  - в) в кг на 1000 кг муки.
  - г) в г на 1000 кг муки.
61. В зависимости от процентного соотношения компонентов опары бывают:
- а) густые, большие густые, солёные;

- б) жидкие, жидкие солёные;
- в) густые, жидкие солёные
- г) густые, большие густые, жидкие, жидкие солёные

**Тема №3. Сырье кондитерского производства.**

1. К основному сырью кондитерского производства относятся:

а) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;

б) молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;

в) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;

г) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал.

2. Карамельный сироп это:

а) высококонцентрированный, но ненасыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.

б) высококонцентрированный, насыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.

в) концентрированный, но ненасыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.

г) концентрированный, насыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.

3. Свежие фрукты и ягоды в целом или нарезанном виде, законсервированные химическим способом:

а) пюре;

б) подварки;

в) пульпа;

г) припасы.

4. Какие пищевые кислоты используются в кондитерском производстве?

а) лимонная, молочная кислоты.

б) винная, лимонная, яблочная, молочная кислоты.

в) винная, яблочная, кислоты.

г) винная, яблочная, молочная кислоты.

5. Какие химические разрыхлители применяют в кондитерском производстве?

а) щелочные;

б) щелочно-кислотные;

в) кислотные.

6. Что не разрешается добавлять в повидло?

а) красители;

б) ароматические вещества;

в) эссенции;

г) соль.

7. Перед применением в кондитерском производстве патоку:

а) пропускают через сито;

б) разводят в воде;

в) подогревают;

г) охлаждают.

8. Основное сырье для производства карамели:
- а) патоку, пищевые кислоты, красители, эссенции;
  - б) сахар-песок, красители, эссенции;
  - в) сахар-песок, патоку, пищевые кислоты;
  - г) сахар-песок, патоку, пищевые кислоты, красители, эссенции.
9. Какое количество сухих веществ содержится в готовой карамельной массе?
- а) 96-99%;
  - б) 90-96%;
  - в) 95-98;
  - г) 85-90.
10. Какао тертое это:
- а) тонко измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов;
  - б) измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов;
  - в) средне измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов;
  - г) не измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов.
11. Укажите составные части какао бобов:
- а) какаовелла, росток;
  - б) ядро, росток;
  - в) какаовелла, ядро, росток;
  - г) какаовелла, ядро.
12. Основное сырье для производства ириса:
- а) патока, сгущенное молоко, жир;
  - б) сахарный сироп, патока, сгущенное молоко, жир;
  - в) сахарный сироп, патока;
  - г) сахарный сироп, патока, жир.
13. Патока это:
- а) продукт неполного гидролиза крахмала;
  - б) продукт полного гидролиза крахмала;
  - в) продукт частичного гидролиза крахмала.
14. Помада это:
- а) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из ненасыщенных сахаро-паточных или сахаро-паточно-молочных сиропов.
  - б) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из не охлажденных сахаро-паточных или сахаро-паточно-молочных сиропов.
  - в) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из пересыщенных и переохлажденных сахаро-паточных или сахаро-паточно-молочных сиропов.
  - г) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из пересыщенных и переохлажденных сахаро-паточных.
15. Какую влажность имеют неферментированные какао бобы?
- а) 50%;
  - б) 30%;
  - в) 40%;
  - г) 35%.
16. Какие виды орехов, используемых в кондитерском производстве, называют «шпанским ядром»?
- а) миндаль;
  - б) фундук;
  - в) грецкие орехи;
  - г) арахис.
17. Основное сырье для производства пастило-мармеладных изделий:
- а) подварки;

- б) припасы;
  - в) пульпа и пюре;
  - г) пюре.
18. Укажите соотношение пюре и сахара при производстве мармелада:
- а) 1:1;
  - б) 2:1;
  - в) 1: 2;
  - г) 1: 1,5.
19. Какую влажность имеет мармеладная масса, приготовленная без лактата натрия?
- а) 26-32%;
  - б) 38-40%;
  - в) 35-40%;
  - г) 38-42%.
20. При соотношении сахара и какао тертого шоколад получается с ясно выраженным горьким вкусом.
- а) 1:1,5;
  - б) 1:2;
  - в) 1:1;
  - г) 1,5:1.
21. Какое количество углеводов содержится в халве?
- а) 30-35 %;
  - б) 25-30 %;
  - в) 35-40 %;
  - г) 20-25 %.
22. Укажите условия хранения конфет:
- а) Т- 18-22<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не выше 75%.
  - б) Т- 18-20<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не выше 75%.
  - в) Т- 18-20<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха ниже 75%.
  - г) Т- 18-20<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не выше 80%.
23. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной:
- а) 1: 3;
  - б) 1: 2;
  - в) 1: 1;
  - г) 2: 1.
24. Какая температура плавления кокосового масла?
- а) 25-28<sup>0</sup>С.
  - б) 18-20<sup>0</sup>С.
  - в) 25-30<sup>0</sup>С.
  - г) 20-28<sup>0</sup>С.
25. Мучные кондитерские изделия в основном круглой формы с выпуклой поверхностью, мягкой консистенции, обычно пряно-сладкого вкуса, содержат сахара до 45 % с жиром или без него:
- а) пряники;
  - б) галеты;
  - в) печенья;
  - г) крекер.
26. По цвету муки, определяют:
- а) сорт;
  - б) свежесть;
  - в) крупность помола;
  - г) сорт и свежесть.
27. Какие сорта пшеничной муки вырабатывает мукомольная промышленность

России

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

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

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

29. При каких условиях хранят муки в течении 6 месяцев:

- а) температура 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 60%;
- б) температура 20<sup>0</sup>С, относительная влажность 65%;
- в) температура 22<sup>0</sup>С, относительная влажность 60%;
- г) температура 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 75%.

30. Норма зольности для пшеничной муки высшего сорта:

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

31. Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определенное количество водорастворимых веществ называется?

- а) ферментная активность;
- б) *автолитическая активность*;
- в) белковая активность;
- г) углеводная активность.

32. Набухшие нерастворимые в воде белки и зерна увлажненного крахмала составляют:

- а) жидкую фазу теста;
- б) твердую фазу теста;
- в) газообразную фазу теста;
- г) диспергированную фазу теста

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

- а) сдобными;
- б) пониженной влажности;
- в) диетические;
- г) национальные.

34. Норма содержания сырой клейковины в крупчатке:

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

35. Сила муки определяется:

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

36. К собственным сахарам относятся:

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

г) фруктоза и мальтоза.

37. Кратковременный повторный промес теста, для улучшения структуры и физических свойств теста называется?

- а) обминка теста;
- б) разделка теста;
- в) расстойка теста;
- г) деление теста.

38. Наружная поверхность зерна – это?

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

39. Основная часть зерна – это?

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

40. Самая маленькая часть зерна это?

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

#### *Тема №4. Сырье макаронного производства.*

1. На какие типы подразделяются макаронные изделия?

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

2. Укажите длину коротких макарон:

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

3. На какие группы подразделяются макаронные изделия?

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

4. Как подразделяются макаронные изделия в зависимости от диаметра:

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

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

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

6. Укажите срок годности макаронных изделий без добавок:

- а) 6 мес.;

- б) 1,6 года;
  - в) 1 год;
  - г) 2 года.
7. Какой цвет имеет макаронная крупка из твердых сортов пшеницы?
- а) кремовый с желтым оттенком;
  - б) белый с желтоватым оттенком;
  - в) светло-кремовый;
  - г) белый с кремовым оттенком.
8. На какие классы подразделяются макаронные изделия в зависимости от качества и сорта муки?
- а) 1 и 2;
  - б) 3 и 4;
  - в) 2 и 3;
  - г) 1 и 4.
9. В зависимости от размера сечения вермишель бывает:
- а) паутинка, тонкая, обыкновенная, любительская;
  - б) паутинка, любительская;
  - в) тонкая, обыкновенная;
  - г) тонкая, обыкновенная.
10. Как называется помол из твердой пшеницы?
- а) семолина;
  - б) farina;
  - в) дурум;
  - г) высокостекловидный.
11. Какое содержание клейковины должно быть в муке для производства макаронных изделий?
- а) 22%;
  - б) 26%;
  - в) 20%;
  - г) 30%
12. Очищенные средние фракции помолов твердых сортов пшеницы называются?
- а) семолина;
  - б) farina;
  - в) дурум;
  - г) высокостекловидные.
13. Очищенные средние фракции помолов мягких сортов пшеницы называются?
- а) семолина;
  - б) farina;
  - в) дурум;
  - г) высокостекловидные.
14. Какую структуру имеет макаронная мука?
- а) равномерно-сетчатую;
  - б) пористую;
  - в) гупчатую;
  - г) крупитчатую.
15. Своеобразный каркас, образующийся в тесте белковыми веществами пшеницы.
- а) корка;
  - б) клейковина;
  - в) крахмальные зерна;
  - г) клейковина и крахмальные зерна.
16. Наличие в пшенице розовых зерен называется?
- а) картофельная болезнь;

- б) фузариос;
  - в) плесневение;
  - г) меловая болезнь.
17. Во сколько раз увеличивается выброженное тесто в объеме?
- а) 1—2 раза;
  - б) 1—1,5 раза;
  - в) 1,5—2 раза;
  - г) 1,5—2,5 раза.
18. Доминирующий компонент муки, на долю которого приходится 56-68%.
- а) белок;
  - б) фермент;
  - в) крахмал;
  - г) сахар.
19. Содержание клейковины при производстве макаронных изделий должно быть в крупке:
- а) не менее 35%;
  - б) не менее 30%;
  - в) не менее 40%;
  - г) не менее 45%.
20. При какой температуре клейковина достигает максимума набухания?
- а) 20 - 35<sup>0</sup>С;
  - б) 20 – 30<sup>0</sup>С;
  - в) 25-30<sup>0</sup>С;
  - г) 18-20<sup>0</sup>С.
31. Важнейшие показатели качества муки для макаронных изделий:
- а) цвет, крупность, количество и качество сырой клейковины;
  - б) цвет, качество сырой клейковины;
  - в) крупность, количество и качество сырой клейковины;
  - г) цвет, количество сырой клейковины.
32. Укажите соотношение муки и воды с растворенными в ней добавками при замесе макаронного теста:
- а) 1:2;
  - б) 1:3;
  - в) 2:1;
  - г) 2:3.
33. При какой относительной влажности рекомендуется хранить макаронные изделия?
- а) 60%;
  - б) 70%;
  - в) 75%;
  - г) 80%.
34. Укажите основную цель сушки макаронных изделий:
- а) закрепить их форму;
  - б) предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;
  - в) закрепить форму макаронных изделий и предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;
  - г) предотвратить слипание изделий.
35. Какую дисперсную систему представляет собой макаронное тесто после замеса?
- а) трехфазную;
  - б) однофазную;
  - в) двухфазную;
  - г) четырехфазную.

36. Способность теста восстанавливать первоначальную форму после быстрого снятия нагрузки, проявляется при малых и кратковременных нагрузках.
- а) упругость;
  - б) вязкость;
  - в) пластичность;
  - г) эластичность.
37. Какие типа замеса выделяют в зависимости от температуры воды?
- а) горячий, теплый;
  - б) горячий, холодный;
  - в) теплый, холодный;
  - г) горячий, теплый, холодный.
38. На какие показатели качества влияют режимы сушки?
- а) прочность, стекловидность излома, кислотность.
  - б) прочность изделий;
  - в) кислотность;
  - г) стекловидность излома.
39. Какие режимы сушки применяют при производстве макаронных изделий?
- а) низкотемпературный, высокотемпературный, сверх высокотемпературный;
  - б) высокотемпературный, сверх высокотемпературный;
  - в) низкотемпературный, высокотемпературный;
  - г) пульсирующий.
40. Укажите продолжительность процесса стабилизации для макаронных изделий:
- а) 3 ч;
  - б) 5 ч;
  - в) 4 ч;
  - г) 2,5 часа.
41. Укажите температуру воздуха для обдувки макаронных изделий:
- а) 20<sup>0</sup>С;
  - б) 25<sup>0</sup>С;
  - в) 30<sup>0</sup>С;
  - г) 35<sup>0</sup>С.
42. Укажите температуру, используемой воды при производстве макарон при переработке муки содержанием клейковины: то рекомендуется использовать воду температурой 30-45 °С.
- а) 30-35<sup>0</sup>С;
  - б) 30-40<sup>0</sup>С;
  - в) 35-45<sup>0</sup>С;
  - г) 30-45<sup>0</sup>С.
43. Какие типы замеса макаронного теста выделяют в зависимости от влажности теста?
- а) твердый, средний, мягкий;
  - б) твердый, средний;
  - в) мягкий, средний
  - г) твердый, мягкий.
44. Способность теста деформироваться это:
- а) упругость;
  - б) вязкость;
  - в) пластичность;
  - г) эластичность.
45. Перечислите основные этапы производства макаронных изделий.
- а) приготовления теста, формования, сушка и упаковка.
  - б) подготовки сырья, формования, сушка и упаковка.

- в) подготовки сырья, приготовления теста, формования, [упаковка](#).  
г) подготовки сырья, приготовления теста, формования, сушка и [упаковка](#).

46. Качество макаронных изделий оценивается следующими показателями:

а) пищевая и биологическая ценность, органолептические показатели, безопасность;

б) органолептические показатели, безопасность;

в) пищевая и биологическая ценность;

г) биологическая ценность, безопасность.

47. Основная цель сушки макаронных изделий:

а) закрепить их форму;

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

в) удалить избыточное количество влаги;

г) предотвратить возможность развития в них микроорганизмов.

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

а) белый;

б) слегка кремоватый;

в) желтый;

г) серый.

49. К крошке относятся макароны и перья длиной:

а) менее 4 см;

б) менее 4 см;

в) менее 5 см;

г) менее 2 см.

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

а) развариваемость;

б) прочность;

в) кислотность;

г) пищевая ценность.

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 ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ (КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ)**

1. Сырье и новые сырьевые компоненты, применяемые в технологии инновационных кондитерских изделий

2. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, применяемых в технологии хлеба функционального назначения

3. Сырье и нетрадиционные сырьевые компоненты, используемые в технологии

приготовления пшенично – ржаного хлеба

4. Анализ сырья и нетрадиционных сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржано – пшеничного хлеба

5. Сырье и новые сырьевые компоненты, используемые в технологии приготовления мучных кондитерских изделиях с заменителями сахара

6. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржаного хлеба с нетрадиционными заквасками

7. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба деликатесного

8. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба «Минский»

9. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре зерновых макаронных изделий

10. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре батона простого из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов

11. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии пастилы

12. Основное и дополнительное сырье для производства булочки «Бельцкая» из пшеничной муки 1-го сорта

13. Основное и дополнительно сырье при производстве булочек (куклид) соленые из пшеничной муки высшего сорта

14. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий

15. Основное и дополнительно сырье при производстве цельнозернового хлеба

16. Нетрадиционные виды сырья для производства мармелада

17. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии производства ржаного заварного хлеба

18. Сырье и сырьевые компоненты при производстве печенья на сорбите

19. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии безглютенового хлеба

20. Основное и дополнительно сырье при производстве шоколадных конфет с начинкой.

21. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба деликатесного

22. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре зерновых макаронных изделий

23. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре батона простого из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов

24. Основное и дополнительно сырье при производстве булочек (куклид) соленые из пшеничной муки высшего сорта

25. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий

26. Основное и дополнительно сырье при производстве цельнозернового хлеба

27. Нетрадиционные виды сырья для производства мармелада

28. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии производства ржаного заварного хлеба

29. Сырье и сырьевые компоненты при производстве печенья на сорбите

30. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии безглютенового хлеба

31. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии приготовления пшенично – ржаного хлеба

32. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии приготовления ржано – пшеничного хлеба

33. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии

приготовления мучных кондитерских изделиях с заменителями сахара

34. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии приготовления ржаного хлеба с нетрадиционными заквасками

35. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии пшеничного хлеба

36. Анализ сырья и применение новые сырьевых компонентов в технологии макаронных изделий

### **Шкала оценивания курсовых работ: 100-балльная.**

#### **Критерии оценивания:**

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

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

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

## **2.2 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ**

### **2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ**

#### **1. Вопросы в закрытой форме**

##### **1. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:**

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;

**в) мука, дрожжи, соль, вода;**

г) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.

##### **2. К дополнительному сырью хлебопекарного производства относятся:**

**а) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;**

б) молоко, яйца, жиры и масла, хлебопекарные улучшители;

в) жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;

г) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки.

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

а) солод;

**б) патока;**

в) инвертный сахар;

г) мед.

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

а) сахар – рафинад;

б) жидкий сахар;

**в) инвертный сахар;**

г) солод.

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

а) саломас;

б) пекарский жир;

в) масло коровье;

**г) маргарин.**

**6. Какими свойствами определяется хлебопекарное качество пшеничной муки?**

**а) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;**

б) «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;

в) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки;

г) газообразующая способность муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки.

**7. Газообразующая способность муки зависит:**

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

б) активности ее амилалитических ферментов;

в) состояния крахмала;

г) от наличия в ней сахаров.

**8. Какие пищевые добавки используют в хлебопекарном производстве?**

а) улучшители, ферментные препараты;

**б) улучшители, ферментные препараты, ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;**

в) ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;

г) улучшители, минеральные соли.

**9. Высушенная кора коричневого дерева это:**

а) кориандр;

б) тмин;

**в) корица;**

г) ванилин.

**10. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?**

а) химическим;

**б) биологическим;**

в) механическим;

г) физическим.

**11. Химический состав зависит:**

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

**г) от состава зерна и сорта муки.**

**12. Химический состав муки определяет:**

- а) пищевую ценность;
- б) хлебопекарные свойства;
- в) энергетическую ценность;

**г) пищевую ценность и хлебопекарные качества.**

**13. Какую плотность имеет раствор сахара в хлебопекарном производстве?**

- а)  $\rho=1,25 \text{ г/см}^3$ ;
- б)  $\rho=1,27 \text{ г/см}^3$ ;
- в)  $\rho=1,29 \text{ г/см}^3$ ;**
- г)  $\rho=1,30 \text{ г/см}^3$ .

**14. Как называется белый порошок без запаха и вкуса, издающий при растирании скрипящий звук.**

- а) крахмал;**
- б) патока;
- в) сахар;
- г) соль.

**15. Какую плотность имеет раствор соли в хлебопекарном производстве?**

- а)  $\rho=1,25 \text{ г/см}^3$ ;
- б)  $\rho=1,27 \text{ г/см}^3$ ;**
- в)  $\rho=1,29 \text{ г/см}^3$ ;
- г)  $\rho=1,30 \text{ г/см}^3$ .

**16. Масса нетто сортовой муки в мешке составляет:**

- а) 70 кг;**
- б) 65 кг;
- в) 75 кг;
- г) 80 кг.

**17. Масса нетто обойной муки в мешке составляет:**

- а) 70 кг;
- б) 65 кг;**
- в) 75 кг;
- г) 80 кг.

**18. Мука при бестарном способе хранится:**

- а) в ящиках;
- б) в силосах;**
- в) на складах;
- г) в бункерах.

**19. Какие молочные продукты применяют в хлебопечении?**

- а) молоко, сливки;
- б) сметана, творог;
- в) сливки, сметана и сыворотка;

**г) молоко, сливки, сметана, творог и сыворотка.**

**20. К жироподобным веществам относятся:**

- а) фосфолипиды;
- б) витамины;
- в) пигменты;

г) **фосфолипиды, пигменты и некоторые витамины.**

21. Общий уровень интенсификации АПК определяется

- а) растениеводством;
- б) животноводством;
- в) легкой промышленностью;
- г) пищевой промышленностью;
- д) производством сельскохозяйственных машин и оборудования;
- е) производством удобрений, ядохимикатов.

22. Ведущей отраслью растениеводства России является

- а) картофелеводство;
- б) кормопроизводство;
- в) зерновое хозяйство;
- г) садоводство.

23. Размещение каких отраслей пищевой промышленности ориентировано на сырьевые ресурсы?

- а) макаронной;
- б) крупяной;
- в) пивоваренной;
- г) маслодельной;
- д) сахарной;
- е) кондитерской.

24. Для сельского хозяйства характерна:

- а) сезонность производства продукции;
- б) небольшая зависимость от природных условий;
- в) ограниченность площади земли;
- г) неизменность качества и плодородия земли.

25. По площади посевов в России наиболее распространены четыре зерновые культуры

- а) пшеница;
- б) овес;
- в) рис;
- г) ячмень;
- д) гречиха;
- е) рожь.

26. В структуре сельскохозяйственных угодий пашни составляют

- а) 10%;
- б) 30%;
- в) 60%;
- г) 90%.

### ***Тема №2. Сырье для хлебопекарного производства***

1. Хлеб – это?

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

б) продукт, выпекаемый из муки.

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

г) продукт в виде крупного выпеченного изделия.

2. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, вода;

г) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.

3. В каком элементе организм человека полностью удовлетворяет потребность при употреблении хлеба?
- а) кальций;
  - б) марганец;
  - в) железо;
  - г) магний.
4. От чего зависит содержание белков, углеводов, жиров, витаминов в хлебе?
- а) вида муки;
  - б) вида и сорта муки, и используемых пищевых добавок.
  - в) сорта муки;
  - г) пищевых добавок.
5. Пищевая ценность хлеба зависит от ?
- а) сорта муки;
  - б) рецептуры теста;
  - в) сорта муки, рецептуры теста;
  - г) улучшителей.
6. Рецепт — это?
- а) соотношение отдельных видов сырья;
  - б) перечень отдельных видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба;
  - в) перечень и соотношение отдельных видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба;
  - г) наименование видов сырья, употребляемого в процессе изготовления определенного сорта хлеба.
7. Документ, в котором указывается способ приготовления теста и технологический режим
- а) рецепт;
  - б) акт;
  - в) инструкция;
  - г) накладная.
8. В зависимости от вида муки хлебные изделия бывают:
- а) ржаными и пшеничными;
  - б) ржано-пшеничными и пшенично-ржаными;
  - в) ржаными, ржано-пшеничными и пшеничными;
  - г) ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.
9. По рецептуре теста хлебобулочные изделия выпекают:
- а) простые;
  - б) простые и сдобные;
  - в) улучшенные;
  - г) простыми, улучшенными и сдобными.
10. Какую группу хлебобулочных изделий называют «хлебными консервами»?
- а) бараночные изделия;
  - б) сухарные изделия;
  - в) бублики;
  - г) бараночные и сухарные изделия.
11. Лаваш — это?
- а) белый хлеб из пшеничной муки;
  - б) хлеб из пресного теста, состоящего из муки, соли и воды;
  - в) хлеб из пресного теста, состоящего из муки и воды;
  - г) пресный белый хлеб в виде тонкой лепёшки из пшеничной муки, соли и воды.
12. Булочные изделия массой 200 г и менее называются?
- а) диетические;

- б) сдобные;
- в) мелкоштучные;
- г) обыкновенные.

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

- а) сдобными;
- б) пониженной влажности;
- в) диетические;
- г) национальные.

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

- а) кальций;
- б) марганец;
- в) железо;
- г) магний.

15. От каких показателей зависит усвояемость хлеба?

- а) внешнего вида, структуры пористости, вкуса и аромата;
- б) структуры пористости, вкуса и аромата
- в) внешнего вида, структуры пористости;
- г) внешнего вида, вкуса и аромата.

17. Эндосперм – это?

- а) зародыш;
- б) наиболее ценная часть зерна;
- в) оболочка зерна;
- г) анатомическая часть.

18. Размеры зерна пшеницы

- а) толщина от 2,0 до 3,3; ширина от 1,6 до 3,5; длина от 4,8 до 8,0 мм.
- б) толщина от 1,5 до 3,3; ширина от 1,6 до 4,5; длина от 6 до 8,0 мм.
- в) толщина от 2,5 до 3,5; ширина от 2 до 4,0; длина от 4,5 до 8,0 мм.
- г) толщина от 1,5 до 3,3; ширина от 1,6 до 4,0; длина от 4,8 до 8,0 мм.

19. Из какого зерна вырабатывается наибольший выход муки?

- а) зерно округлой формы;
- б) зерно, имеющее граненую форму;
- в) зерно, заостренные края;
- г) зерно, имеющее граненую форму и заостренные края.

20. Наружная поверхность зерна – это?

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

21. Основная часть зерна – это?

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

22. Самая маленькая часть зерна это?

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

23. Форма пшеницы, полученная при ее скрещивании с рожью называется:
- а) спельта;
  - б) полба;
  - в) тритикале;
  - г) дурум.
24. Древняя разновидность пшеницы.
- а) спельта;
  - б) полба;
  - в) тритикале;
  - г) дурум.
25. Помолы зерна бывают?
- а) разовые и интенсивные;
  - б) повторительные и периодические;
  - в) разовыми и повторительными;
  - г) интенсивные и повторительные.
26. Наличие в пшенице розовых зерен называется?
- а) картофельная болезнь;
  - б) фузариос;
  - в) плесневение;
  - г) меловая болезнь.
27. Какими свойствами определяется хлебопекарное качество пшеничной муки?
- а) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;
  - б) «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;
  - в) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки;
  - г) газообразующая способность муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки.
28. Газообразующая способность муки зависит:
- а) от наличия в ней сахаров, активности ее амилолитических ферментов и состояния крахмала;
  - б) активности ее амилолитических ферментов;
  - в) состояния крахмала;
  - г) от наличия в ней сахаров.
29. Содержание белка в муке зависит?
- а) сорт муки;
  - б) вид муки;
  - в) улучшители;
  - г) ферментные препараты.
30. Качество муки оценивают:
- а) по запаху, цвету, вкусу;
  - б) по запаху и цвету;
  - в) крупность помола и влажность;
  - г) содержанию примесей и зараженности амбарными вредителями.
31. По цвету муки определяют:
- а) сорт;
  - б) свежесть;
  - в) крупность помола;
  - г) сорт и свежесть.
32. Какие сорта пшеничной муки вырабатывает мукомольная промышленность России
- а) крупчатка и обойная;
  - б) высший, первый;

- в) высший, первый и второй;  
г) крупчатка, высший, первый, второй, обойная.
33. Какой показатель характеризует соотношение в муке эндосперма и отрубей?  
а) зольность;  
б) влажность;  
в) крупность помола;  
г) качество клейковины.
34. Своеобразный каркас, образующийся в тесте белковыми веществами пшеницы.  
а) корка;  
б) клейковина;  
в) крахмальные зерна;  
г) клейковина и крахмальные зерна.
35. Нормальная влажность муки:  
а) не более 18%;  
б) не более 15%;  
в) не более 14%;  
г) не более 12%.
36. На каком приборе определяют цвет муки?  
а) СТА;  
б) фотоэлектроколориметр;  
в) фотометр;  
г) ИК-фурье.
37. При каких условиях хранят муки в течении 6 месяцев:  
а) температура 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 60%;  
б) температура 20<sup>0</sup>С, относительная влажность 65%;  
в) температура 22<sup>0</sup>С, относительная влажность 60%;  
г) температура 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 75%.
38. Норма зольности для пшеничной муки высшего сорта:  
а) 0,55%;  
б) 0,45%;  
в) 0,65%;  
г) 0,75%.
39. Норма содержания сырой клейковины в обойной муке:  
а) 20%;  
б) 22%;  
в) 18%;  
г) 24 %.
40. Норма содержания сырой клейковины в крупчатке:  
а) 20%;  
б) 22%;  
в) 30%;  
г) 24 %.
41. Доминирующий компонент муки, на долю которого приходится 56-68%.  
а) белок;  
б) фермент;  
в) крахмал;  
г) сахар.
42. Сила муки определяется:  
а) состоянием белково-протеиназного комплекса;  
б) состоянием углеводно-амилазный комплекса;  
в) состоянием липидного комплекса;  
г) состоянием белково-протеиназного и липидного комплексов.

43. Крахмал какой муки гидролизуется легче?
- а) пшеничной;
  - б) ржаной;
  - в) ржано-пшеничной;
  - г) пшенично-ржаной.
44. Виды муки, применяемые при производстве ржаного хлеба.
- а) обойная и сеяная;
  - б) обойная, обдирная и сеяная;
  - в) обдирная и обойная;
  - г) обдирная и сеяная.
45. Какой сорт ржаной муки является наиболее ценным в питательном отношении?
- а) сеяная;
  - б) обойная;
  - в) обдирная;
  - г) обойная и обдирная.
46. Норма зольности для ржаной сеянной муки:
- а) 0,85%;
  - б) 0,70%;
  - в) 0,65%;
  - г) 0,75%.
47. Вещества, придающие ржаному тесту определённую вязкость из-за их значительной водопоглощительной способности.
- а) ферменты;
  - б) водорастворимые пентозаны («слизи»);
  - в) крахмал;
  - г) левулезаны.
48. Белково-протеиназный комплекс включает:
- а) белковые вещества, протеолитические ферменты;
  - б) активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов;
  - в) белковые вещества, активаторы протеолитических ферментов;
  - г) белковые вещества, протеолитические ферменты, активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов.
49. Набухшие нерастворимые в воде белки и зерна увлажненного крахмала составляют:
- а) жидкую фазу теста
  - б) твердую фазу теста.
  - в) газообразную фазу теста;
  - г) диспергированную фазу теста.
50. Крахмал какой муки гидролизуется легче?
- а) пшеничной;
  - б) ржаной;
  - в) ржано-пшеничной;
  - г) пшенично-ржаной.
51. Сила муки определяется:
- а) состоянием белково-протеиназного комплекса;
  - б) состоянием углеводно-амилазного комплекса;
  - в) состоянием липидного комплекса;
  - г) состоянием белково-протеиназного и липидного комплексов.
52. Наличием в зерне и муке амилолитических ферментов ( $\alpha$ -амилазы и  $\beta$ -амилазы), под действием которых из крахмала в тесте образуются сахара обусловлена
- а) газообразующая способность муки;
  - б) сила муки;

- в) сахаробразующая способность муки;
  - г) водопоглотительную способность муки.
53. Белково-протеиназный комплекс включает:
- а) белковые вещества, протеолитические ферменты;
  - б) активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов;
  - в) белковые вещества, активаторы протеолитических ферментов;
  - г) белковые вещества, протеолитические ферменты, активаторы и ингибиторы протеолитических ферментов.
54. Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определенное количество водорастворимых веществ называется?
- а) ферментная активность;
  - б) автолитическая активность;
  - в) белковая активность;
  - г) углеводная активность.
55. Содержание белка в муке зависит?
- а) сорт муки;
  - б) вид муки;
  - в) улучшители;
  - г) ферментные препараты.
56. К дополнительному сырью хлебопекарного производства относятся:
- а) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
  - б) молоко, яйца, жиры и масла, хлебопекарные улучшители;
  - в) жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
  - г) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки.
57. Какие пищевые добавки используют в хлебопекарном производстве?
- а) улучшители, ферментные препараты;
  - б) улучшители, ферментные препараты, ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;
  - в) ПАВ, органические кислоты, минеральные соли;
  - г) улучшители, минеральные соли.
58. Какую плотность имеет раствор сахара в хлебопекарном производстве?
- а)  $\rho=1,25 \text{ г/см}^3$ ;
  - б)  $\rho=1,27 \text{ г/см}^3$ ;
  - в)  $\rho=1,29 \text{ г/см}^3$  ;
  - г)  $\rho=1,30 \text{ г/см}^3$ .
59. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?
- а) химическим;
  - б) биологическим;
  - в) механическим;
  - г) физическим.
60. В каких единицах выражается количество основного и дополнительного сырья?
- а) в кг на 100 кг муки.
  - б) в г на 100 кг муки.
  - в) в кг на 1000 кг муки.
  - г) в г на 1000 кг муки.
61. В зависимости от процентного соотношения компонентов опары бывают:
- а) густые, большие густые, солёные;
  - б) жидкие, жидкие солёные;
  - в) густые, жидкие солёные
  - г) густые, большие густые, жидкие, жидкие солёные

### *Тема №3. Сырье кондитерского производства.*

1. К основному сырью кондитерского производства относятся:

а) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;

б) молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;

в) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, мука, крахмал, вкусовые и ароматические вещества, химические разрыхлители;

г) сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, какао бобы, орехи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мука, крахмал.

2. Карамельный сироп это:

а) высококонцентрированный, но ненасыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.

б) высококонцентрированный, насыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.

в) концентрированный, но ненасыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.

г) концентрированный, насыщенный раствор сахарозы или подсластителя в воде или в воде с антикристаллизатором.

3. Свежие фрукты и ягоды в целом или нарезанном виде, законсервированные химическим способом:

а) пюре;

б) подварки;

в) пульпа;

г) припасы.

4. Какие пищевые кислоты используются в кондитерском производстве?

а) лимонная, молочная кислоты.

б) винная, лимонная, яблочная, молочная кислоты.

в) винная, яблочная, кислоты.

г) винная, яблочная, молочная кислоты.

5. Какие химические разрыхлители применяют в кондитерском производстве?

а) щелочные;

б) щелочно-кислотные;

в) кислотные.

6. Что не разрешается добавлять в повидло?

а) красители;

б) ароматические вещества;

в) эссенции;

г) соль.

7. Перед применением в кондитерском производстве патоку:

а) пропускают через сито;

б) разводят в воде;

в) подогревают;

г) охлаждают.

8. Основное сырье для производства карамели:

а) патоку, пищевые кислоты, красители, эссенции;

б) сахар-песок, красители, эссенции;

в) сахар-песок, патоку, пищевые кислоты;

- г) сахар-песок, патоку, пищевые кислоты, красители, эссенции.
9. Какое количество сухих веществ содержится в готовой карамельной массе?
- а) 96-99%;
  - б) 90-96%;
  - в) 95-98;
  - г) 85-90.
10. Какао тертое это:
- а) тонко измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов;
  - б) измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов;
  - в) средне измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов;
  - г) не измельченная масса, полученная при размоле ядер какао бобов.
11. Укажите составные части какао бобов:
- а) какаовелла, росток;
  - б) ядро, росток;
  - в) какаовелла, ядро, росток;
  - г) какаовелла, ядро.
12. Основное сырье для производства ириса:
- а) патока, сгущенное молоко, жир;
  - б) сахарный сироп, патока, сгущенное молоко, жир;
  - в) сахарный сироп, патока;
  - г) сахарный сироп, патока, жир.
13. Патока это:
- а) продукт неполного гидролиза крахмала;
  - б) продукт полного гидролиза крахмала;
  - в) продукт частичного гидролиза крахмала.
14. Помада это:
- а) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из ненасыщенных сахаро-паточных или сахаро-паточно-молочных сиропов.
  - б) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из не охлажденных сахаро-паточных или сахаро-паточно-молочных сиропов.
  - в) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из пересыщенных и переохлажденных сахаро-паточных или сахаро-паточно-молочных сиропов.
  - г) полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из пересыщенных и переохлажденных сахаро-паточных.
15. Какую влажность имеют неферментированные какао бобы?
- а) 50%;
  - б) 30%;
  - в) 40%;
  - г) 35%.
16. Какие виды орехов, используемых в кондитерском производстве, называют «шпанским ядром»?
- а) миндаль;
  - б) фундук;
  - в) грецкие орехи;
  - г) арахис.
17. Основное сырье для производства пастило-мармеладных изделий:
- а) подварки;
  - б) припасы;
  - в) пульпа и пюре;
  - г) пюре.
18. Укажите соотношение пюре и сахара при производстве мармелада:

- а) 1:1;
  - б) 2:1;
  - в) 1: 2;
  - г) 1: 1,5.
19. Какую влажность имеет мармеладная масса, приготовленная без лактата натрия?
- а) 26-32%;
  - б) 38-40%;
  - в) 35-40%;
  - г) 38-42%.
20. При соотношении сахара и какао тертого шоколад получается с ясно выраженным горьким вкусом.
- а) 1:1,5;
  - б) 1:2;
  - в) 1:1;
  - г) 1,5:1.
21. Какое количество углеводов содержится в халве?
- а) 30-35 %;
  - б) 25-30 %;
  - в) 35-40 %;
  - г) 20-25 %.
22. Укажите условия хранения конфет:
- а) Т- 18-22<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не выше 75%.
  - б) Т- 18-20<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не выше 75%.
  - в) Т- 18-20<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха ниже 75%.
  - г) Т- 18-20<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не выше 80%.
23. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной:
- а) 1: 3;
  - б) 1: 2;
  - в) 1: 1;
  - г) 2: 1.
24. Какая температура плавления кокосового масла?
- а) 25-28<sup>0</sup>С.
  - б) 18-20<sup>0</sup>С.
  - в) 25-30<sup>0</sup>С.
  - г) 20-28<sup>0</sup>С.
25. Мучные кондитерские изделия в основном круглой формы с выпуклой поверхностью, мягкой консистенции, обычно пряно-сладкого вкуса, содержат сахара до 45 % с жиром или без него:
- а) пряники;
  - б) галеты;
  - в) печенья;
  - г) крекер.
26. По цвету муки, определяют:
- а) сорт;
  - б) свежесть;
  - в) крупность помола;
  - г) сорт и свежесть.
27. Какие сорта пшеничной муки вырабатывает мукомольная промышленность России
- а) крупчатка и обойная;
  - б) высший, первый;
  - в) высший, первый и второй;

- г) крупчатка, высший, первый, второй, обойная.
28. Какой показатель характеризует соотношение в муке эндосперма и отрубей?
- а) зольность;
  - б) влажность;
  - в) крупность помола;
  - г) качество клейковины.
29. При каких условиях хранят муки в течении 6 месяцев:
- а) температура 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 60%;
  - б) температура 20<sup>0</sup>С, относительная влажность 65%;
  - в) температура 22<sup>0</sup>С, относительная влажность 60%;
  - г) температура 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 75%.
30. Норма зольности для [пшеничной муки](#) высшего сорта:
- а) 0,55%;
  - б) 0,45%;
  - в) 0,65%;
  - г) 0,75%.
31. Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определенное количество водорастворимых веществ называется?
- а) ферментная активность;
  - б) *автолитическая активность*;
  - в) белковая активность;
  - г) углеводная активность.
32. Набухшие нерастворимые в воде белки и зерна увлажненного крахмала составляют:
- а) жидкую фазу теста;
  - б) твердую фазу теста;
  - в) газообразную фазу теста;
  - г) диспергированную фазу теста
33. Изделия, предназначенные для профилактического и лечебного питания называются?
- а) сдобными;
  - б) пониженной влажности;
  - в) диетические;
  - г) национальные.
34. Норма содержания сырой клейковины в крупчатке:
- а) 20%;
  - б) 22%;
  - в) 30%;
  - г) 24 %.
35. Сила муки определяется:
- а) состоянием белково-протеиназного комплекса;
  - б) состоянием углеводно-амилазный комплекс;
  - в) состоянием липидного комплекса;
  - г) состоянием белково-протеиназного и липидного комплексов.
36. К собственным сахарам относятся:
- а) глюкоза и фруктоза;
  - б) сахароза и мальтоза;
  - в) глюкоза, фруктоза, сахароза, мальтоза;
  - г) фруктоза и мальтоза.
37. Кратковременный повторный промес теста, для улучшения структуры и физических свойств теста называется?
- а) обминка теста;

- б) разделка теста;
  - в) расстойка теста;
  - г) деление теста.
38. Наружная поверхность зерна – это?
- а) эндосперм;
  - б) зародыш;
  - в) проросток;
  - г) отруби.
39. Основная часть зерна – это?
- а) эндосперм;
  - б) зародыш;
  - в) проросток;
  - г) отруби.
40. Самая маленькая часть зерна это?
- а) эндосперм;
  - б) зародыш;
  - в) проросток;
  - г) отруби.

**Тема №4. Сырье макаронного производства.**

1. На какие типы подразделяются макаронные изделия?
  - а) нитеобразные, лентообразные.
  - б) трубчатые, фигурные,
  - в) трубчатые, лентообразные.
  - г) трубчатые, фигурные, нитеобразные, лентообразные.
2. Укажите длину коротких макарон:
  - а) 20-30см;
  - б) 10-15 см;
  - в) 15 - 30 см;
  - г) 25-30 см.
3. На какие группы подразделяются макаронные изделия?
  - а) А, Б, С;
  - б) А, В;
  - в) А, Б;
  - г) А, Б, В.
4. Как подразделяются макаронные изделия в зависимости от диаметра:
  - а) соломку, особые, обыкновенные, любительские;
  - б) соломку, любительские;
  - в) обыкновенные, любительские;
  - г) соломку, особые.
5. Какой цвет имеют макаронные изделия приготовленные из твердых сортов пшеницы?
  - а) белый или слегка кремовый;
  - б) кремоватый;
  - в) желтый цвет;
  - г) белый цвет.
6. Укажите срок годности макаронных изделий без добавок:
  - а) 6 мес.;
  - б) 1,6 года;
  - в) 1 год;
  - г) 2 года.
7. Какой цвет имеет макаронная крупка из твердых сортов пшеницы?

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

- а) 1—2 раза;
- б) 1—1,5 раза;
- в) 1,5—2 раза;
- г) 1,5—2,5 раза.

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

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

19. Содержание клейковины при производстве макаронных изделий должно быть в крупке:

- а) не менее 35%;
- б) не менее 30%;
- в) не менее 40%;
- г) не менее 45%.

20. При какой температуре клейковина достигает максимума набухания?

- а) 20 - 35<sup>0</sup>С;
- б) 20 – 30<sup>0</sup>С;
- в) 25-30<sup>0</sup>С;
- г) 18-20<sup>0</sup>С.

31. Важнейшие показатели качества муки для макаронных изделий:

- а) цвет, крупность, количество и качество сырой клейковины;
- б) цвет, качество сырой клейковины;
- в) крупность, количество и качество сырой клейковины;
- г) цвет, количество сырой клейковины.

32. Укажите соотношение муки и воды с растворенными в ней добавками при замесе макаронного теста:

- а) 1:2;
- б) 1:3;
- в) 2:1;
- г) 2:3.

33. При какой относительной влажности рекомендуется хранить макаронные изделия?

- а) 60%;
- б) 70%;
- в) 75%;
- г) 80%.

34. Укажите основную цель сушки макаронных изделий:

- а) закрепить их форму;
- б) предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;
- в) закрепить форму макаронных изделий и предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;
- г) предотвратить слипание изделий.

35. Какую дисперсную систему представляет собой макаронное тесто после замеса?

- а) трехфазную;
- б) однофазную;
- в) двухфазную;
- г) четырехфазную.

36. Способность теста восстанавливать первоначальную форму после быстрого снятия нагрузки, проявляется при малых и кратковременных нагрузках.

- а) упругость;
- б) вязкость;

- в) пластичность;
  - г) эластичность.
37. Какие типа замеса выделяют в зависимости от температуры воды?
- а) горячий, теплый;
  - б) горячий, холодный;
  - в) теплый, холодный;
  - г) горячий, теплый, холодный.
38. На какие показатели качества влияют режимы сушки?
- а) прочность, стекловидность излома, кислотность.
  - б) прочность изделий;
  - в) кислотность;
  - г) стекловидность излома.
39. Какие режимы сушки применяют при производстве макаронных изделий?
- а) низкотемпературный, высокотемпературный, сверх высокотемпературный;
  - б) высокотемпературный, сверх высокотемпературный;
  - в) низкотемпературный, высокотемпературный;
  - г) пульсирующий.
40. Укажите продолжительность процесса стабилизации для макаронных изделий:
- а) 3 ч;
  - б) 5 ч;
  - в) 4 ч;
  - г) 2,5 часа.
41. Укажите температуру воздуха для обдувки макаронных изделий:
- а) 20<sup>0</sup>С;
  - б) 25<sup>0</sup>С;
  - в) 30<sup>0</sup>С;
  - г) 35<sup>0</sup>С.
42. Укажите температуру, используемой воды при производстве макарон при переработке муки содержанием клейковины: то рекомендуется использовать воду температурой 30-45 °С.
- а) 30-35<sup>0</sup>С;
  - б) 30-40<sup>0</sup>С;
  - в) 35-45<sup>0</sup>С;
  - г) 30-45<sup>0</sup>С.
43. Какие типы замеса макаронного теста выделяют в зависимости от влажности теста?
- а) твердый, средний, мягкий;
  - б) твердый, средний;
  - в) мягкий, средний
  - г) твердый, мягкий.
44. Способность теста деформироваться это:
- а) упругость;
  - б) вязкость;
  - в) пластичность;
  - г) эластичность.
45. Перечислите основные этапы производства макаронных изделий.
- а) приготовления теста, формования, сушка и [упаковка](#).
  - б) подготовки сырья, формования, сушка и упаковка.
  - в) подготовки сырья, приготовления теста, формования, [упаковка](#).
  - г) подготовки сырья, приготовления теста, формования, сушка и [упаковка](#).
46. Качество макаронных изделий оценивается следующими показателями:
- а) пищевая и биологическая ценность, органолептические показатели,

безопасность;

- б) органолептические показатели, безопасность;
- в) пищевая и биологическая ценность;
- г) биологическая ценность, безопасность.

47. Основная цель сушки макаронных изделий:

- а) закрепить их форму;
- б) закрепить их форму и предотвратить возможность развития в них микроорганизмов;
- в) удалить избыточное количество влаги;
- г) предотвратить возможность развития в них микроорганизмов.

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

- а) белый;
- б) слегка кремоватый;
- в) желтый;
- г) серый.

49. К крошке относятся макароны и перья длиной:

- а) менее 4 см;
- б) менее 4 см;
- в) менее 5 см;
- г) менее 2 см.

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

- а) развариваемость;
- б) прочность;
- в) кислотность;
- г) пищевая ценность.

## 2 Вопросы в открытой форме

1. Мелкодисперсный порошок от белого до светло-кремового цвета, без постороннего привкуса и запаха это \_\_\_\_\_.

2. Процесс приготовления макаронного теста складывается \_\_\_\_\_ ингредиентов (муки, воды и добавок) и \_\_\_\_\_.

3. \_\_\_\_\_ – это процесс получения технологического полуфабриката, т.е. уплотненного макаронного теста, с помощью нагнетающего шнека или поршня (или с помощью тесто-раскаточного узла).

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

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

## 3 Вопросы на установление последовательности

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

2. Выберите правильную последовательность этапов разработки и создания функциональных продуктов

1.выбор и обоснование направленности функционального продукта

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

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

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

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

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

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

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

#### 4 Вопросы на установление соответствия

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

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

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

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

3. Установите соответствие ключевым направлениям на рынке AgriFood Tech

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

4. Установите соответствие по интерпретации иностранных названий упаковочным средствам

Smart Packaging	Интеллектуальная и активная упаковка
Sustainable Packaging	Устойчивая упаковка

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

50–65 %	молочные продукты функционального назначения
20–25 %	другие пищевые товары
9–10 %	хлебобулочные изделия
3–5 %	специальные напитки

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

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

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

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

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

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

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

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

**Критерии оценивания результатов тестирования:**

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

### **2.3 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ**

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

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

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

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

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

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

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

*Компетентностно-ориентированная задача №8.* Сколько потребуется жидкого

сахара с содержанием СВ 65 % для замены 5 кг сахара-песка влажностью 0,14 %?

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

*Компетентностно-ориентированная задача № 10.* Сколько потребуется сахара в тесто для булочек, если вместо 10 кг натурального молока взято 4 кг сгущенного молока с сахаром? Расход сахара по рецептуре 25 кг?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Компетентностно-ориентированная задача №24.* Найти необходимое количество муки на замес теста, если общий расход муки 100 кг. В тесто расходуют 30 кг густой закваски. Влажность муки 14,0 %, закваски – 50 %.

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

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

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

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

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

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

$C = 9406,6$  г.

$B = 10613,0$  г.

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

**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.

