

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

 Дерканосова Н.М.

« 30 » августа 2017 г.

Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.11 «Технология и экспертиза зерномучной и плодоовощной про-
дукции»

Для направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Направленность "Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции"–
прикладной бакалавриат

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОПК - 6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	+	+	+
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+	+
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)				

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требований в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК - 6	<p>- знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химический состав и пищевую ценность зерномучной и плодоовощной продукции; - биохимические процессы при хранении и переработке зерномучной и плодоовощной продукции. <p>- уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество зерномучной и плодоовощной продукции; - работать с методиками определения качества плодоовощной и зерномучной продукции; - определять режим и способ хранения зерномучной и плодоовощной продукции. <p>- иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методиками определения обязательных, специфических и дополнительных показа- 	1-3	Сформированные и систематические знания химического состава и пищевой ценности зерномучной и плодоовощной продукции, биохимические процессы при хранении и переработке зерномучной и плодоовощной продукции.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3.	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3.	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3.

	<p>телей качества зерно-мучной и плодоовощной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть основными положениями нормативных и правовых документов. 							
ПК-7	<p>- знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов зерно-мучной и плодоовощной продукции; - факторы, обуславливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерно-мучной продукции. <p>- уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность плодоовощной и зерно-мучной продукции; - осуществлять процедуру идентификации; - проводить экспертизу качества зерно-мучной и плодоовощной продук- 	1-3	Проведение идентификации и экспертизы качества зерно-мучной и плодоовощной продукции с целью выявления опасной, некачественной или фальсифицированной продукции	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Задачи из 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Задачи из 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Задачи из 3.5

	<p>ции.</p> <p>- иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>- владеть основными методами оценки качества и безопасности продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции;</p> <p>- владеть основными положениями нормативных и правовых документов;</p> <p>- владеть правилами проведения идентификации товаров.</p>							
ПК-9	<p>- знать:</p> <p>- особенности морфологического строения, химического состава и пищевой ценности плодово-овощной и зерномучной продукции;</p> <p>- факторы, обуславливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продукции;</p> <p>- характеристику потре-</p>	1-3	Сформированные и систематические знания особенностей морфологического строения, факторов качества и безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продукции, теоретических основ и особенностей техно-	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3.	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3.	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3.

<p>бительских свойств, показателей качества и дефектов зерномучной и плодоовощной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- теоретические основы и особенности технологии переработки зерна, свежих плодов и овощей, и влияния их на пищевую ценность, товарное качество и сохраняемость продукции;- технологии хранения и реализации зерномучной и плодоовощной продукции. <p>- уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции;- применять знание теоретических основ технологии к ведению процессов производства зерномучной и плодоовощной продукции;- рационально организовать хранение и реализацию продукции растениеводства;		<p>логий переработки зерна, свежих плодов и овощей продукции, технологии хранения и реализации зерномучной и плодоовощной продукции.</p>					
---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>- обосновывать оптимальные режимы технологии производства и переработки продукции.</p> <p>- иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть современными требованиями к условиям и режимам хранения зерномучной и плодоовощной продукции;- владеть методами контроля качества и безопасности продукции при ее хранении и переработке.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК - 6	<p>- знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химический состав и пищевую ценность зерномучной и плодоовощной продукции; - биохимические процессы при хранении и переработке зерномучной и плодоовощной продукции. <p>- уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество зерномучной и плодоовощной продукции; - работать с методиками определения качества плодоовощной и зерномучной продукции; - определять режим и способ хранения зерномучной и плодоовощной продукции. <p>- иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методиками определения обязательных, специфических и дополнительных показателей качества зерномучной и плодоовощной продукции; - владеть основными положениями нормативных и правовых документов. 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
ПК-7	<p>- знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику потребительских 	Лабораторные занятия, само-	Экзамен	Задания из раздела 3.2. Зада-	Задания из раздела 3.2. Зада-	Задания из раздела 3.2. Задачи

	<p>свойств, показателей качества и дефектов зерномучной и плодоовощной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, обуславливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продукции. - уметь: <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность плодоовощной и зерномучной продукции; - осуществлять процедуру идентификации; - проводить экспертизу качества зерномучной и плодоовощной продукции. - иметь навыки и/или опыт деятельности: <ul style="list-style-type: none"> - владеть основными методами оценки качества и безопасности продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции; - владеть основными положениями нормативных и правовых документов; - владеть правилами проведения идентификации товаров. 	<p>стоятельная работа</p>		<p>чи из 3.5</p>	<p>чи из 3.5</p>	<p>из 3.5</p>
<p>ПК-9</p>	<p>- знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности морфологического строения, химического состава и пищевой ценности плодоовощной и зер- 	<p>Лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Экзамен</p>	<p>Задания из раздела 3.2</p>	<p>Задания из раздела 3.2</p>	<p>Задания из раздела 3.2</p>

<p>номучной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- факторы, обуславливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продукции;- характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов зерномучной и плодоовощной продукции;- теоретические основы и особенности технологии переработки зерна, свежих плодов и овощей, и влияния их на пищевую ценность, товарное качество и сохраняемость продукции;- технологии хранения и реализации зерномучной и плодоовощной продукции. <p>- уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции;- применять знание теоретических основ технологии к ведению процессов производства зерномучной и плодоовощной продукции;- рационально организовать хранение и реализацию продукции растениеводства;- обосновывать оптимальные режимы технологии производства и переработки продукции. <p>- иметь навыки и/или опыт деятельности:</p>					
---	--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">- владеть современными требованиями к условиям и режимам хранения зерноучной и плодoовощной продукции;- владеть методами контроля качества и безопасности продукции при ее хранении и переработке.					
--	---	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	<p><i>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы:</i></p> <p>знание ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>знание методов идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к зерномучным и плодоовощным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p>
«хорошо», повышенный уровень	<p><i>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты:</i></p> <p>знание ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>знание методов идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение проводить приемку товаров по количеству и качеству, определять требования к зерномучным и плодоовощным товарам и устанавливать соответствие их качества.</p>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<p><i>Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой:</i></p> <p>знание ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p>

	<p>знание методов идентификации и оценки качества зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение определять требования к зерномучным и плодоовощным товарам и устанавливать соответствие их качества.</p>
«неудовлетворительно»	<p><i>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.</i></p>

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый, «удовлетворительно»	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста.
Продвинутый, «хорошо»	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75% баллов за задания теста.
Высокий, «отлично»	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче зачета

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен.

2.8 Критерии оценки практических задач

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала, допуская незначительные неточности при решении.
«Не зачтено»	Обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

Не предусмотрен.

3.2 Вопросы к экзамену

1. Зерно: строение, химический состав.
2. Характеристика зерна злаковых и бобовых культур. Качественная товароведная экспертиза зерна.
3. Показатели качества зерна, поступающего на мельницу.
4. Виды помолов. Ассортимент мукомольного производства.
5. Классификация помолов.
6. Выход готовой продукции (фактический, базисный, расчетный).
7. Последовательность технологических операций в зерноочистительном отделении мельницы.
8. Ситовое сепарирование.
9. Выделение минеральных примесей.
10. Очистка зерна от примесей, отличающихся длиной.
11. Очистка зерна от металломагнитных примесей.
12. Очистка зерна от примесей, отличающихся от него аэродинамическими свойствами.
13. Очистка поверхности зерна.
14. Гидротермическая обработка зерна.
15. Обеззараживание зерна на мельнице.
16. Переработка зерна в муку.
17. Сортировочный процесс.
18. Процесс обогащения.
19. Шлифовочный процесс.
20. Размольный процесс.
21. Ассортимент продукции мукомольного производства.
22. Мука: понятие, классификация на типы, виды и сорта, особенности пищевой ценности отдельных видов и сортов.
23. Экспертиза муки: порядок проведения, основные и специфичные показатели качества, особенности оценки хлебопекарных свойств. Упаковка и хранение.
24. Операции в цехе готовой продукции мукомольного завода.
25. Последовательность технологических операций в зерноочистительном отделении крупозавода.
26. Выделение крупных, мелких и легких примесей при крупяном производстве.
27. Выделение коротких и длинных примесей при крупяном производстве.
28. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур.
29. Переработка зерна в крупу.
30. Сортирование зерна перед шелушением.

31. Шелушение зерна и сортирование продуктов шелушения при крупяном производстве.
32. Шлифование и полирование крупы.
33. Крупы из пшеницы: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
34. Крупы из кукурузы и зерен бобовых культур: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
35. Крупы из гречихи и ячменя: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
36. Крупы из проса и риса: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
37. Товароведная характеристика ассортимента обогащенных круп на российском рынке. Особенности экспертизы. Упаковка и хранение.
38. Макароны изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Технология производства. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Экспертиза. Хранение.
39. Хлеб: понятие, химический состав и пищевая ценность, классификация. Характеристика ассортимента. Экспертиза. Упаковка и хранение.
40. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий на малых предприятиях.
41. Характеристика и свойства сырья, применяемого при производстве хлеба.
42. Приготовление теста.
43. Разделка теста.
44. Выпечка хлебобулочных изделий.
45. Булочные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Упаковка и хранение.
46. Сдобные изделия: понятие, пищевая ценность. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Упаковка и хранение.
47. Национальные и диетические хлебобулочные изделия: понятие, химический состав и пищевая ценность, классификация. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Упаковка и хранение.
48. Дефекты хлеба.
49. Бараночные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Экспертиза. Хранение.
50. Сухарные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Экспертиза. Хранение.
51. Хлебные палочки, соломка, хрустящие хлебцы, пироги, пирожки, пончики: товароведная характеристика и экспертиза ассортимента.
52. Особенности идентификации зерномучных товаров: методы, способы, средства и их характеристика.
53. Особенности фальсификации зерномучных товаров: методы, средства выявления и их характеристика, способы предупреждения.
54. Особенности химического состава плодов и овощей: краткая характеристика воды и компонентов сухого вещества (углеводов, органических кислот, фенольных соединений, азотистых, минеральных, красящих и ароматических веществ, витаминов, фитонцидов и фитоалексинов).
55. Физические свойства плодов и овощей. Характеристика структурно-механических свойств (размера, массы, формы, индекса формы, относительной плотности, насыпной массы, скважистости, механической прочности, угла естественного откоса, вязкости) и их влияния на пищевую ценность и сохраняемость.
56. Характеристика теплофизических (теплопроводности, температуропроводности, удельной теплоемкости) и электрофизических (электропроводности, диэлектриче-

ской проницаемости, биопотенциалов) свойств плодов и овощей, их влияния на пищевую ценность и сохраняемость.

57. Товарное качество плодов и овощей: понятие, характеристика определяющих (основных) и специфических показателей качества.

58. Градация качества свежих плодов и овощей. Понятие продукции стандартной, нестандартной и отхода. Товарные сорта и классы свежей плодоовощной продукции.

59. Микробиологические заболевания плодов и овощей: характеристика.

60. Физиологические заболевания плодов и овощей: характеристика.

61. Товарная обработка плодов и овощей: понятие, цель, характеристика послеуборочной и предреализационной товарной обработки продукции.

62. Операции товарной обработки плодов и овощей: характеристика основных, специфических и вспомогательных операций.

63. Товарные потери при хранении свежей и переработанной плодоовощной продукции: виды и их характеристика.

64. Факторы, влияющие на потери плодов и овощей: биологические и технологические, их характеристика.

65. Методы хранения плодов и овощей (без охлаждения и с искусственным холодом, в газовой среде, тарное и бестарное), их характеристика.

66. Характеристика периодов жизнедеятельности дозревающих и недозревающих свежих плодов и овощей. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей (физические, физиолого-биохимические, микробиологические), их влияние на сохраняемость.

67. Семечковые плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика яблок и груш: классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение.

68. Косточковые плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика вишни и сливы: классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение.

69. Ягоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика винограда: классификация, основные ампелографические сорта, экспертиза, хранение.

70. Субтропические разноплодные плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика цитрусовых: классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение.

71. Тропические разноплодные плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика бананов: классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение.

72. Орехоплодные: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность и краткая товароведная характеристика отдельных видов.

73. Клубнеплоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика картофеля: классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение.

74. Корнеплоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика моркови и свеклы: классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение.

75. Луковые овощи: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность и краткая товароведная характеристика отдельных видов.

76. Капустные овощи: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика белокочанной капусты: классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение.

77. Томатные овощи: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика томатов: классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение.
78. Классификация плодово-ягодных и овощных консервов.
79. Маринование овощей, плодов и ягод.
80. Технология натуральных овощных и закусочных консервов.
81. Технология производства концентрированных томатопродуктов.
82. Технология производства плодово-ягодных и овощных соков.
83. Технология консервирования плодовоовощного сырья с использованием сахара.
84. Биохимические способы консервирования овощей и плодов.
85. Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей
86. Переработанные плоды и овощи: пищевая ценность, значение в питании, классификация.
87. Товароведная характеристика ферментированной плодовоовощной продукции: сырье, технология производства, экспертиза, хранение.
88. Товароведная характеристика плодовоовощных консервов: сырье, технология производства, экспертиза, хранение.
89. Замороженные плоды и овощи: пищевая ценность, классификация, особенности технологии производства, экспертизы и хранения.
90. Товароведная характеристика сушеной плодовоовощной продукции: классификация, сырье, технологии производства, особенности экспертизы отдельных видов, хранение.
91. Грибы и продукты их переработки: товароведная характеристика ассортимента.

3.3 Тестовые задания (примерные)

1. Какой научный принцип консервирования не относится к переработке плодов и овощей?
- (!) принцип биоза.
 - (?) принцип анабиоза.
 - (?) принцип ценоанабиоза.
 - (?) принцип абиоза.
2. Какие культуры по комплексу хозяйственных признаков входят в группу корнеплодов?
- (?) картофель, топинамбур.
 - (?) кольраби.
 - (!) морковь, редис, редька.
 - (?) хрен, ревен, артишок.
3. Какова должна быть масса плодов и овощей при составлении средней пробы?
- (?) не менее 1 кг.
 - (?) не менее 5 кг.
 - (!) не менее 10 кг.
 - (?) не менее 20 кг.
4. Каковы оптимальные условия хранения корнеплодов моркови до переработки в охлаждаемых хранилищах?

- (!) температура (t) +1 °C; относительная влажность воздуха (ОВВ) 90...95% .
- (?) t + 3° C; ОВВ – 98 % .
- (?) t + 3° C; ОВВ – 95%.
- (?) t + 2° C; ОВВ – 90%.

5. Какие виды консервов относят к овощным натуральным?

- (?) икра овощная.
- (!) кукуруза сахарная.
- (?) томатная паста.
- (?) сухое картофельное пюре.

6. Каким способом получают квашеные и соленые овощи?

- (?) механическими способами переработки.
- (?) физико-химическими способами.
- (!) биохимическими способами.
- (?) физическими способами.

7. В какой степени зрелости используют плоды и овощи для консервирования?

- (?) в потребительской.
- (?) в съемной.
- (?) в полной.
- (!) в технической.

8. Какой гликозид содержится в ядрах косточковых культур?

- (?) соланин.
- (?) гесперидин.
- (?) нарингин.
- (!) амигдалин.

9. Какими методами производится сушка и быстрое замораживание плодов и овощей?

- (!) физическими методами переработки.
- (?) физико-химическими методами переработки.
- (?) механическими методами переработки.
- (?) химическими методами переработки.

10. Какие типы моечных машин применяются для мойки корнеплодов?

- (?) вентиляторные.
- (?) флотационные.
- (!) барабанные.
- (?) душевые.

11. Мойку нежных ягод и зеленных овощей производят в ...

- (?) вентиляторных моечных машинах.

- (?) флотационных моечных машинах.
- (?) барабанных моечных машинах.
- (!) душевых встряхивающих машинах.

12. Каким способом производят очистку лука?

- (?) паротермическим.
- (?) химическим.
- (?) холодильным.
- (!) пневматическим.

13. Какой способ очистки плодов и овощей является наименее экономичным?

- (?) паротермический.
- (?) холодильный.
- (?) пневматический.
- (!) механический.

14. Что такое финиширование сырья?

- (?) протираание на ситах с диаметром отверстий 1,5...2,0 мм.
- (?) протираание на ситах с диаметром отверстий 1,0...1,4 мм.
- (?) протираание на ситах с диаметром отверстий 0,6...1,3 мм.
- (!) протираание на ситах с диаметром отверстий 0,4...0,5 мм.

15. Что такое гомогенизация плодоовощного сырья?

- (!) тонкодисперсное измельчение частиц мякоти до размеров 10...30 мкм.
- (?) тонкое измельчение частиц мякоти до размеров 5...10 мкм.
- (?) прессование.
- (?) тонкодисперсное измельчение мякоти частиц до размеров 30...40 мкм.

16. Экстастирование консервов предусматривает...

- (?) ошпаривание продукта.
- (?) обжаривание продукта в растительном масле.
- (!) удаление воздуха из продукта.
- (?) укуповивание расфасованного продукта .

17. Что такое бланширование сырья?

- (!) кратковременная тепловая обработка сырья паром или водой.
- (?) кратковременное замораживание плодов или овощей.
- (?) измельчение сырья в атмосфере инертных газов.
- (?) фасовка продукта в условиях вакуума.

18. С какой целью применяют бланширование сырья?

- (?) с целью повышения концентрации сухих веществ готового продукта.
- (?) с целью полного обезвоживания сырья.
- (!) с целью инактивации окислительных ферментов.
- (?) целью повышения калорийности готового продукта.

19. Какой способ уваривания сырья является наиболее прогрессивным?

- (?) в паромасляных печах.
- (?) в открытых котлах.
- (?) в пастеризаторах.
- (!) в вакуумных котлах.

21. При какой температуре проводят обжаривание овощного сырья?

- (!) 120...140° С
- (?) 140...160° С
- (?) 160...180° С
- (?) 180...200° С

20. С какой целью проводят стерилизацию и пастеризацию консервов?

- (?) для улучшения вкусовых качеств
- (?) для повышения содержания сухих веществ
- (?) для улучшения консистенции сырья
- (!) для уничтожения микроорганизмов

23. Стерилизацию плодоовощных консервов проводят

- (?) в пастеризаторах открытого типа
- (!) в стерилизаторах и автоклавах
- (?) в вакуум-выпарных аппаратах
- (?) в пастеризаторах закрытого типа

24. Укажите относительную влажность воздуха при хранении консервов в складе?

- (?) 60...65 %
- (?) 65...70 %
- (?) 70...75 %
- (!) 75...80 %

25. Какие нарушения технологии плодоовощных консервов не являются причиной брака и дефектов консервов?

- (!) неправильный режим бланширования сырья
- (?) негерметичность тары
- (?) неправильный режим стерилизации консервов
- (?) нарушение санитарно-гигиенического режима производства консервов

26. Каким требованиям должен отвечать зеленый горошек, предназначенный для производства натуральных овощных консервов?

- (?) диаметр зерен не более 10...12 мм, содержание сахара не менее 3%, содержание крахмала – не более 3,5%
- (!) диаметр зерен не более 10...12 мм, содержание сахара не менее 5%, содержание крахмала – не более 4%

(?) диаметр зерен – не более 8...10 мм, содержание сахара не менее 5%, содержание крахмала – не более 3,5%

(?) диаметр зерен – не более 8...10 мм, содержание сахара не менее 5,5%, содержание крахмала – не более 4,5%

27. Моечные машины каких типов используются для мойки зеленого горошка перед переработкой?

(?) вентиляторные

(?) барабанные

(?) щеточные

(!) флотационные

28. Укажите состав заливки при фасовке зеленого горошка в тару?

(?) 1% соли, 1% сахара

(!) 2% соли, 1% сахара

(?) 3% соли, 2% сахара

(?) 3% соли, 3% сахара

29. В какой степени зрелости кукурузу сахарную используют для консервирования?

(?) в стадии молочной спелости

(!) в стадии молочно-восковой спелости

(?) в стадии восковой спелости

(?) в стадии полной спелости

31. Из каких овощей не изготавливают икру овощную:

(?) из кабачков

(!) из патиссонов

(?) из лука

(?) из свеклы столовой

32. Что такое томатная пульпа?

(?) дробленая томатная масса.

(!) протертая томатная масса.

(?) стерилизованная томатная масса

(?) уваренная томатная масса.

33. Моечные машины каких типов используются для мойки томатов при производстве концентрированных томатопродуктов

(!) вентиляторные моечные машины

(?) барабанные моечные машины

(?) флотационные моечные машины

(?) душевые моечные машины.

34. Варка томатной пасты производится в:

- (!) многокорпусных вакуум-выпарных аппаратах.
- (?) двутельных варочных котлах.
- (?) открытых выпарных аппаратах.
- (?) однокорпусных выпарных аппаратах.

35. Осветление соков методом «оклейки» предусматривает:

- (?) внесение в сок пектолитических ферментных препаратов.
- (?) внесение в сок амилолитических ферментов.
- (?) быстрое нагревание и быстрое охлаждение сока.
- (!) внесение в сок растворов танина и желатина.

36. Концентрация сахарного сиропа при производстве компота черносмородинового должна быть:

- (?) 30 %.
- (?) 40 %.
- (?) 50 %.
- (!) 60 %.

37. Образование желеированного продукта происходит при содержании в сырье не менее:

- (?) пектина – 0,5 %, кислот – 2 %, сахара – 50%.
- (!) пектина – 1 %, кислот – 1 %, сахара – 35 %.
- (?) пектина – 2%, кислот – 1 %, сахара – 40 %
- (?) пектина – 1 %, кислот – 2 %, сахара – 45 %.

38. Фруктово-ягодное желе производят из:

- (?) осветленных прозрачных соков с добавлением пектина и кислоты
- (!) фруктовых соков с добавлением пектина и сахара.
- (?) ягодных соков с добавлением пектина и кислот
- (?) концентрированных соков с добавлением желатина.

39. Для производства повидла режущейся концентрации (мармелада) соотношение пюре и сахара должно быть:

- (?) 1 : 1,6.
- (?) 1 : 1,7.
- (!) 1 : 1,8.
- (?) 1 : 1,9.

40. Конфитюр изготавливают из:

- (?) плодов или ягод с добавлением сахара, пектина, кислоты и ванилина
- (?) ягод с добавлением кислоты, сахара и пектина.
- (?) плодов с добавлением сахара и пектина
- (!) плодов или ягод с добавлением сахара и кислоты.

41. Какие плоды и ягоды после инспекции нельзя использовать на корм животным?

- (?) механически поврежденные.
- (!) пораженные мониллиозом.
- (?) пораженные с/х вредителями.
- (?) уродливые по форме

42. В соответствии с нормативно-технической документацией содержание клейковины в муке пшеничной хлебопекарной высшего сорта должно составлять, %, не менее:

- (?) 30;
- (?) 20;
- (!) 28;
- (?) 25?

43. Окраска корки пшеничного хлеба обуславливается глубиной протекания реакции меланоидинообразования. Одними из обязательных компонентов реакции являются:

- (?) белки;
- (?) жиры;
- (?) углеводы;
- (!) аминокислоты

44. Точность работы тестоделительной машины должна быть обеспечена на уровне, %, не менее:

- (?) 1,5;
- (!) 2,0;
- (?) 2,5;
- (?) 3,0?

45. Конечная кислотность жидкой диспергированной фазы теста составляет, град:

- (?) 3-3,5;
- (?) 3,5-4;
- (!) 4-5;
- (?) 5-6?

46. Какой фермент в ржаной муке более активен, чем в пшеничной:

- (?) мальтаза;
- (?) β -амилаза;
- (!) α -амилаза;
- (?) β -фруктофуранозидаза?

47. Какая температура является оптимальной для сбраживания осахаренной мучной заварки молочнокислыми бактериями *Lactobacillus delbrueckii* при приготовлении жидких дрожжей, оС:

- (?) 30-35;
- (?) 37-40;
- (?) 40-45;
- (!) 52-54.

48. Какие затраты, влияющие на выход хлеба, являются максимальными:

- (?) суммарные затраты при охлаждении и хранении хлеба;
- (!) затраты при выпечке хлеба;
- (?) затраты при разделке теста;
- (?) затраты СВ при брожении теста.

49. Какие поверхностно-активные вещества укрепляют клейковину и улучшают физические свойства теста:

- (?) неионогенные;
- (!) анионоактивные;
- (?) амфолитные?

50. Оптимальной температурой расстойки теста является, оС:

- (?) 34-35;
- (!) 35-38;
- (?) 38-40;
- (?) 40-42.

51. Какие дефекты зерна вызывают повышенную кислотность муки, высокую сахаробразующую, декстринообразующую способность и протеолитическую активность:

- (?) прорастание зерна;
- (?) поражение клопом-черепашкой;
- (!) морозобойное зерно;
- (?) высокие температуры сушки зерна?

52. Допустимое отклонение от средней массы хлеба (0,5-1,0 кг) должно составлять, %, не более:

- (?) 2,0;
- (!) 2,5;
- (?) 3,0;
- (?) 3,5?

53. Пшеничную муку считают с низкой газообразующей способностью, если при определении волюмометрическим методом за 5 ч накапливается, см³ CO₂:

- (?) более 1600;
- (!) 1000-1300;
- (?) 1300-1600?

54. Влажность какой закваски равна 69-75 %:

- (?) КМКЗ;
- (?) жидкой с заваркой;
- (?) густой;
- (!) жидкой без заваривания муки.

55. Какую болезнь хлеба вызывает развитие грибов *Endomyces fibuliger*:

- (?) плесневение;
- (?) «пьяный» хлеб;
- (!) меловая болезнь;
- (?) покраснение хлеба?

56. В соответствии с НТД зольность муки ржаной обдирной должна составлять, %, не более:

- (!) 1,45;
- (?) 2,0;
- (?) 1,75;
- (?) 0,75?

57. К какой группе улучшителей относится модифицированный крахмал:

- (?) поверхностно-активные вещества;
- (!) улучшители восстановительного действия;
- (?) улучшители окислительного действия;
- (?) комплексные улучшители.

58. Оптимальной температурой клейстеризации крахмала ржаной муки является, °С:

- (!) 52-55;
- (?) 62-64;
- (?) 45-50;
- (?) 64-70?

59. Расход молочной сыворотки при ускоренных способах приготовления пшеничного теста составляет, %:

- (?) 5-10;
- (!) 10-15;
- (?) 15-30;
- (?) 30-35?

60. Какую массу одной штуки имеют баранки, г:

- (!) 50-100;
- (!) 6,7-11,8;
- (!) 25-40;
- (!) 40-50.

61. Какое количество муки рекомендуется дозировать в жидкую диспергированную фазу теста, %:

- (?) 10-20;
- (!) 20-30;
- (?) 30-50;
- (?) 50-70.

62. Как изменяется выход хлеба при повышении влажности муки:

- (?) увеличивается;
- (?) не изменяется;
- (!) снижается.

63. Оптимальная продолжительность брожения теста с молочной сывороткой составляет, мин:

- (?) 30-40;
- (!) 40-90;
- (?) 90-120;
- (?) 120-150.

64. Какова конечная кислотность КМКЗ, используемой при приготовлении теста из пшеничной муки, град:

- (?) 9-13;
- (!) 14-18;
- (?) 18-22;
- (?) 20-24.

65. До какой температуры доводят водно-мучную суспензию при определении автолитической активности муки ржаной сеяной экспрессным методом, оС:

- (!) 85;
- (?) 86;
- (?) 87.

66. Содержание сахарозы в числе собственных сахаров пшеничной муки составляет, %:

- (?) 0,05-0,1;
- (!) 0,1-0,55;
- (?) 0,5-0,7;
- (?) 1.

67. Какое значение рН является оптимальным для картофельной и сенной палочек:

- (?) 3-5;
- (?) 1-3;
- (?) 10-12;
- (!) 5-10.

68. Оптимальной температурой брожения опары из пшеничной муки является, оС:

- (?) 31-32;
- (?) 33-35;
- (!) 28-30;
- (?) 25-28?

69. Число падения для муки ржаной обойной должно составлять, с, не менее:

- (?) 150;
- (?) 130;
- (!) 105;
- (?) 140.

70. В разводочном цикле какой закваски используются чистые культуры молочно-кислых бактерий *Lactobacillus brevis* 1, *L. casei* 26, *L. fermenti* 30, *L. plantarum* 34 и дрожжей *Saccaromices cerevisiae* Л-1:

- (?) КМКЗ;
- (!) жидкой с заваркой;
- (?) густой;
- (?) жидкой без заваривания муки.

71. Кислотность мякиша хлеба из пшеничной сортовой муки обычно составляет, град, не более:

- (?) 2-2,5;
- (!) 3-3,5;
- (?) 3,5-4,5;
- (?) 1-2?

72. Какая температура является оптимальной для развития картофельной палочки, оС:

- (?) 30-35;
- (!) 37-40;
- (?) 40-45;
- (?) 45-50.

73. Какова оптимальная продолжительность выдержки выпеченных сухарных плит перед их резкой, ч:

- (?) 4-8;
- (!) 8-12;
- (?) 24-30;
- (?) 8-24.

74. Какова оптимальная дозировка в тесто аскорбиновой кислоты, % к массе муки:

- (!) 0,001-0,005;
- (?) 0,01-0,05;
- (?) 0,1-0,5;
- (?) 0,5-0,7?

75. Какая дозировка мезофильной молочнокислой закваски является оптимальной для борьбы с картофельной болезнью хлеба, %, к массе муки:

- (?) 2-4;
- (!) 4-6;
- (?) 6-8;
- (?) 8-10.

76. Что такое тиксотропия:

- (?) ликвидация внутренних напряжений в тесте;
- (?) подъем теста при расстойке;
- (!) восстановление отдельных звеньев клейковинного каркаса;
- (?) формирование пористости во время расстойки.

77. От активности какого фермента зависит образование темноокрашенных меланинов:

- (?) β -амилазы;
- (!) полифенолоксидазы;
- (?) α -амилазы;
- (?) мальтазы.

78. Какова дозировка в тесто из пшеничной муки КМКЗ, %:

- (?) 5-7;
- (?) 13-15;
- (!) 7,5-12,5;
- (?) 15-20.

79. Какое вещество, кроме амилоризина, входит в состав комплексного улучшителя качества хлеба УКХ-4:

- (!) фонакон;
- (?) аммоний серноокислый;
- (?) амилосубтилил;
- (?) аскорбиновая кислота.

80. Влажность жидкой диспергированной фазы теста составляет, %:

- (?) 70-80;
- (!) 65-70;
- (?) 60-65;
- (?) 50-60.

81. Какие белки пшеничной муки растворимы в растворах щелочей:

- (?) проламины;
- (?) альбумины;
- (!) глютелины;
- (?) глобулины.

82. Какую влажность имеют сдобные сухари, %:

- (?) 5-7;
- (?) 12-14;
- (!) 8-12;
- (?) 14-16?

83. Норма массовой доли водорастворимых веществ для муки ржаной сеяной, %, не более:

- (?) 55;
- (!) 50;
- (?) 45;
- (?) 60?

84. Какой диаметр имеет шарик теста после выдержки при 30 оС в течение 180 мин в случае сильной муки, мм:

- (?) 83-97;
- (!) менее 83;
- (?) более 97?

85. В соответствии со стандартами зольность муки пшеничной хлебопекарной 2 сорта должна составлять, %, не более:

- (!) 1,25;
- (?) 0,75;
- (?) 2,0;
- (?) 0,55?

86. При какой температуре погибает картофельная палочка, оС:

- (?) 110-120;
- (?) 85-90;
- (!) 130-140?

87. В каком соотношении дрожжи смешиваются с водой в дрожжевой суспензии:

- (?) 1:2;
- (!) 1:3;
- (?) 1:4;
- (?) 1:5?

88. При какой температуре хранят маргарин, оС:

- (?) 4-8;
- (?) 8-12;
- (!) 0-4;
- (?) 12-15?

89. Какова норма содержания металломагнитных примесей в муке, мг/кг:

- (?) 2;
- (!) 3;
- (?) 4;
- (?) 5.

90. Масса навески для определения количества клейковины?

- (!) 25 г;
- (?) 4 г;
- (?) 100 г;
- (?) 5 г.

91. Какого выхода готовой продукции не существует?

- (?) базисного;
- (?) расчетного;
- (?) фактического;
- (!) теоретического.

92. Для обработки поверхности зерна сухим способом служит?

- (?) виброцентрофугал;
- (?) вымольная машина;
- (!) обочная машина;
- (?) деташер.

93. Эффективность работы ситовечной машины оценивается?

- (!) степенью снижения зольности;
- (?) общим извлечением;
- (?) коэффициентом недосева;
- (?) коэффициентом высева.

94. Какова должна быть зольность помольной партии при сортовых помолах пшеницы?

- (?) не менее 1,97 %;
- (!) не более 1,85 %;
- (?) не более 1,97%;
- (?) не менее 1,85 %.

95. Эффективность работы отсева оценивается?

- (?) степенью снижения зольности;
- (?) общим извлечением;
- (!) коэффициентом недосева;
- (?) выходом обогащенного продукта.

96. Каково должно быть содержание клейковины в помольных партиях зерна пшеницы?

- (?) не менее 30 %;
- (?) не более 28 %;
- (?) не более 30 %;
- (!) не менее 26 %.

97. Какова должна быть влажность зерна пшеницы при сортовых помолах, поступающего в зерноочистительное отделение мельницы?

- (?) не менее 14,5 %;
- (!) не более 13 %;
- (?) не более 14,5 %;
- (?) не менее 13 %.

98. Какова должна быть влажность зерна пшеницы при сортовых помолах мягкой пшеницы, поступающего в размольное отделение мельницы?

- (!) 15-16,5 %;
- (?) 16-16,5 %;
- (?) 13- 14,5 %;
- (?) не более 13 %.

99. Применяют ли процесс обогащения для сортовых помолов ржи?

- (?) да;
- (!) нет.

100. Шелушение в обочных машинах проводят для?

- (?) пшеницы;
- (?) ячменя;
- (!) риса;
- (?) кукурузы.

101. Из овса не вырабатывают?

- (?) овсяную шлифованную крупу;
- (?) хлопья;
- (!) овсяную полированную крупу;
- (?) толокно.

102. Крупа перловая бывает?

- (!) 1,2,3, 4,5 номеров;
- (?) 1,2,3 номеров;
- (?) 1,2,3,4 номеров;
- (?) высшего, первого, второго сортов.

103. Крупа ячневая бывает?

- (?) 1,2,3, 4,5 номеров;
- (!) 1,2,3 номеров;
- (?) 1,2,3,4 номеров;
- (?) высшего, первого, второго сортов.

104. Ячневая крупа в отличие от перловой?

- (?) более крупная;
- (!) более мелкая;
- (?) менее влажная;
- (?) более влажная.

105. Влажность овсяной крупы должна быть?

- (?) не менее 14,5 %;
- (!) не более 12,5 %;
- (?) не более 14,5 %;
- (?) не менее 12,5 %.

106. При шелушении проса используют деку?

- (?) песчаниковую;
- (!) резинотканевую;
- (?) металлическую;
- (?) абразивную.

107. При шелушении гречихи используют деку?

- (!) песчаниковую;
- (?) резинотканевую;
- (?) металлическую;
- (?) абразивную.

108. Продолжительность высушивания в сушильном шкафу при определении влажности муки должна составлять?

- (?) не менее 20 мин;
- (!) не менее 40 мин;
- (?) не менее 30 мин;
- (?) не менее 50 мин.

109. Зольность муки ржаной обдирной должна быть?

- (?) не более 1,25%;
- (?) не более 0,75%;
- (?) не более 0,55%;
- (!) не более 1,45%.

110. Масса навески для определения качества клейковины?

- (?) 25 г;
- (?) 100 г;
- (!) 4 г;
- (?) 5 г.

111. Зольность муки ржаной сеяной должна быть?

- (?) не более 1,25%;
- (!) не более 0,75%;
- (?) не более 0,55%;
- (?) не более 1,45%.

112. Зольность муки пшеничной хлебопекарной экстра сорта должна быть?

- (?) не более 1,25%;
- (?) не более 0,75%;
- (?) не более 0,55%;
- (!) не более 0,45%.

113. При шелушении гречихи рекомендуется использовать?

- (?) шелушильные постава;
- (!) вальцедековый станок;
- (?) обоечные машины;
- (?) шелушильно-шлифовальную машину.

114. ГТО по методу холодного кондиционирования применяют для?

- (!) пшеницы;
- (?) гречихи;
- (?) риса;
- (?) проса.

115. Содержание клейковины для муки пшеничной хлебопекарной экстра сорта должно быть не менее?

- (?) 25%;
- (!) 28%;
- (?) 20%;
- (?) 30%.

116. Содержание клейковины для муки пшеничной хлебопекарной первого сорта должно быть не менее?

- (?) 25%;
- (?) 28%;
- (?) 20%;
- (!) 30%.

117. Содержание клейковины для муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта должно быть не менее?

- (?) 25%;
- (!) 28%;
- (?) 20%;
- (?) 30%.

118. Белизна у муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта должна составлять?

- (?) не менее 50%;
- (!) не менее 54%;
- (?) не менее 25%;
- (?) не менее 36%.

119. Какая машина применяется для дополнительного измельчения на мельнице?

- (?) виброцентрофугал;
- (?) обоечная машина;
- (!) деташер;
- (?) вымольная машина.

120. Ржаная хлебопекарная мука бывает следующих сортов (выберите правильные ответы)?

- (!) обдирная;
- (?) крупчатка;
- (!) особая;
- (!) сеяная;
- (!) обойная.

121. Пшеничная хлебопекарная мука бывает следующих сортов (выберите правильные ответы)?

- (!) экстра;
- (!) крупчатка;
- (!) обойная;
- (?) особая.

122. При обозначении типа пшеничной муки общего назначения учитывают следующие показатели качества (выберите правильные ответы)?

- (!) цвет;
- (?) стекловидность;
- (!) зольность;
- (!) количество сырой клейковины.

123. Содержание сырой клейковины в помольной партии должно быть не менее?

- (?) 25%;
- (!) 26 %;
- (?) 20%;
- (?) 30 %.

124. Масса навески при определении кислотности зерна составляет?

- (?) 2 г;
- (?) 4 г;
- (!) 5 г;
- (?) 25 г.

125. Для определения качества клейковины берут навеску массой?

- (?) 2 г;
- (!) 4 г;
- (?) 5 г;
- (?) 25 г.

126. Для определения зольности муки берут навеску массой?

- (!) 2 г;
- (?) 4 г;
- (?) 5 г;
- (?) 25 г.

127. Для определения количества сырой клейковины берут навеску массой?

- (?) 2 г;
- (?) 4 г;
- (?) 5 г;
- (!) 25 г.

128. Шлифовочный процесс – это?

- (?) процесс первичного измельчения зерна;
- (?) процесс окончательного измельчения зерна;
- (!) процесс отделения наружных оболочек от эндосперма;
- (?) процесс сортирования продуктов измельчения.

129. При определении влажности муки продолжительность высушивания при 130 °С составляет?

- (?) 60 мин;
- (!) 40 мин.;
- (?) 20 мин;
- (?) 30мин.

130. Показатель «клейковина» определяется только у ...

- а) проса
- б) пшеницы
- в) гречихи и ржи
- г) ржи

131. Из пшеницы вырабатывают крупу

- а) просо
- б) манную, Артек и Полтавскую
- в) продел и продел быстрорастворимый
- г) перловую

132. Черствение хлеба при хранении связано с ...

- а) гидролизом белков
- в) автолизом
- в) старением крахмала
- г) гидролизом жиров

134. Яблоки помологических сортов Россошанское полосатое, Слава Победителям и Коричное полосатое относят к

- а) летним сортам
- б) осенним сортам
- в) раннезимним сортам
- г) позднезимним сортам

135. Сушеные персики выпускают только в виде

- а) кураги
- б) целых плодов
- в) половинок плодов
- г) целых плодов

3.4 Реферат

Не предусмотрен.

3.5 Примерные практические задания и ситуации

1. Проведите информационную идентификацию натурального образца зерномучных или плодоовощных товаров.

2. Проведите количественную идентификацию представленного образца. Сделайте вывод.

3. Руководствуясь нормативными документами, укажите, из какого количества мест берут выборку для составления исходного образца при поступлении 85 мешков крупы; 150 ящиков крупы.

4. В среднем образце моркови весом 14 кг оказалось корней с обрезанной ботвой длиной 2 см – 0,5 кг, размером по наибольшему диаметру 2 см – 0,4 кг, поломанных – 0,4 кг. Дайте заключение о качестве моркови.

5. При приемке в магазине лука репчатого (сорт Арзамасский) в среднем образце обнаружены следующие дефекты (в %): треснувшие луковички с длиной пера от 15 до 20 см – 6; частично оголенные – 5, луковички с шейкой длиной от 5 до 10 см – 5; с недостаточно подсохшей шейкой – 0,8. Дайте заключение о качестве лука.

6. В магазин поступила партия свеклы, фасованной в сетчатые мешки массой по 1,5 кг (масса партии – 450 кг). При анализе объединенной пробы установлено, что корнеплодов с механическими повреждениями глубиной 0,5-0,8 см – 2 кг; с зарубцевавшимися трещинами – 0,7 кг; подмороженных – 0,25 кг. Дайте заключение о качестве свеклы.

7. Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,2 г сорной примеси, 0,065 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт?

8. В магазин поступило 2 т пшеничной муки высшего сорта. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 1997 кг. Рассчитайте размер естественной убыли. Соответствует ли фактическая убыль массы муки установленным нормам? Каковы причины, вызывающие повышенную естественную убыль муки, и способы их предотвращения?

9. Какова кислотность ржано-пшеничного хлеба столового подового, если на нейтрализацию кислот 25 г хлеба затрачено 4 мл 0,1 н NaOH. Соответствует ли кислотность требованиям стандарта?

3.6 Вопросы к коллоквиуму

Коллоквиум не предусмотрен.

3.7 Перечень тем курсовых работ (проектов).

Не предусмотрены

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся II ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому	в соответствии с ОП и рабочей программой

	оснащению аудитории	
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящего процедуру контроля	Сергеева О.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего результаты	Сергеева О.А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

Рецензент: начальник испытательной лаборатории Союза "Торгово-промышленная палата Воронежской области" Далматов В.С.