

УДК 620
ББК 36-9
Т 50

Автор-составитель Н. М. Кириленко, ст. преподаватель

Рецензенты: Т. О. Денисенко, заместитель председателя правления
Гомельского райпо;
Е. Н. Суворова, ст. преподаватель Белорусского
торгово-экономического университета
потребительской кооперации

Рекомендовано к изданию научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации». Протокол № 6 от 10 июня 2014 г.

Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные и кондитерские товары) : пособие по подготовке к тестированию для реализации содержания образовательных программ высшего образования I степени и переподготовки руководящих работников и специалистов / авт.-сост. Н. М. Кириленко. – Гомель : учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2015. – 68 с.
ISBN 978-985-540-246-7

Пособие содержит тесты и тестовые задания для самостоятельного решения с целью подготовки к тестированию по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные и кондитерские товары)». Издание предназначено для подготовки к тестированию студентов специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализации 1-25 01 10 25 «Коммерческая деятельность и товароведение продовольственных товаров», специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство» специализации 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» и слушателей системы повышения квалификации и переподготовки.

УДК 620
ББК 36-9

ISBN 978-985-540-246-7

© Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2015

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Пособие предназначено для подготовки к тестированию для студентов заочной формы получения высшего образования и слушателей, составлено в соответствии с требованиями учебного плана и базовой программой дисциплины в форме тестов и заданий.

В процессе изучения дисциплины студенты и слушатели должны приобрести теоретические знания о потребительских свойствах товаров растительного происхождения, их пищевой ценности, основах классификации, характеристике видов, принципах классификации в зависимости от различных признаков, факторах формирования ассортимента, в оценке качества зерномучных и кондитерских товаров, их дефектах, причинах возникновения и мерах предотвращения, условиях и сроках хранения. Используя данное пособие, студенты и слушатели получают знания для успешной сдачи компьютерного тестирования, а также для успешной сдачи экзамена по дисциплине.

В тестах предусматривается от одного до нескольких правильных ответов. Пособие рекомендуется студентам и слушателям для самостоятельного изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные и кондитерские товары)» и подготовки к контрольному тестированию.

В процессе работы над тестами и заданиями, а также для самопроверки ответов следует использовать источники литературы, рекомендованные в пособии.

Раздел 1. ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ

Тема 1.1. Классификация и виды зерновых культур

Тест

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Какие культуры являются злаковыми?

Варианты ответа:

- а) сорго, овес, ячмень, лен;
- б) горох, подсолнечник, соя, пшеница;
- в) пшеница, рожь, ячмень, овес;
- г) гречиха, фасоль, овес, рожь;
- д) горох, просо, ячмень, пшеница.

2. По каким признакам классифицируются зерновые культуры?

Варианты ответа:

- а) ботаническим, химическому составу, назначению;
- б) назначению, сохраняемости, составу;
- в) форме зерновки, строению стебля и колоса, назначению;
- г) размеру, строению, химическому составу;
- д) форме, степени зрелости, назначению.

3. На какие семейства подразделяются зерновые культуры?

Варианты ответа:

- а) на просовидные, злаки, двудольные;
- б) на злаки, гречишные, бобовые;
- в) на голозерные, злаки, гречишные;
- г) на злаки, пленчатые, гречишные;
- д) на пленчатые, настоящие, злаки.

4. Как называется показатель, характеризующий массу 1 литра зерна?

Варианты ответа:

- а) стекловидность;
- б) пленчатость;
- в) натура;
- г) масса 1 000 зерен;
- д) засоренность.

5. При каких условиях хранят вызревшее сухое зерно?

Варианты ответа:

- а) при температуре $-5...+5^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха 70%;
- б) при температуре $0...+5^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха 70–75%;
- в) при температуре $+1...+4^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха 75%;
- г) при температуре $+10...+25^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха 65–70%;
- д) при температуре $+5...+15^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха 65–70%.

6. В каких оболочках зерна содержатся красящие вещества, обуславливающие окраску зерна?

Варианты ответа:

- а) в цветковых;
- б) в плодовых;
- в) в поверхностных;
- г) в семенных;
- д) в алейроновых.

7. Какие зерновые культуры относят к пленчатым?

Варианты ответа:

- а) пшеница, рожь, овес, ячмень;
- б) тритикале, овес, просо, сорго;
- в) ячмень, овес, просо, рис;
- г) просо, рис, кукуруза, тритикале;
- д) овес, пшеница, рис, ячмень.

8. К какой группе относятся процессы дыхания, дозревания, протекающие в зерне?

Варианты ответа:

- а) физические;
- б) химические;
- в) микробиологические;
- г) биохимические;
- д) биологические.

9. Пшеница какого типа не делится на подтипы?

Варианты ответа:

- а) твердая яровая;
- б) мягкая озимая краснозерная;
- в) мягкая озимая белозерная;
- г) твердая озимая;
- д) мягкая яровая краснозерная.

10. Какие зерновые культуры богаты белком?

Варианты ответа:

- а) горох, соя, кукуруза, рис;
- б) фасоль, горох, соя, чечевица;
- в) рожь, горох, овес, соя;
- г) чечевица, пшеница, просо, сорго;
- д) бобы, горох, рис, сорго.

11. Что характеризует показатель стекловидность зерна? В каких зерновых культурах он определяется?

Варианты ответа:

- а) строение эндосперма и его консистенцию (пшеница, рис);
- б) соотношение влаги и углеводов в зерне (пшеница, овес);
- в) наличие песка в зерновой массе (для всех культур);
- г) содержание углеводов в эндосперме и зародыше (пшеница, рожь, горох);
- д) соотношение эндосперма и оболочек в зерне (ячмень, рис, просо, гречиха).

12. Какие показатели учитывают в базисных кондициях на зерно?

Варианты ответа:

- а) цвет, вкус, запах, влажность, натуру;
- б) цвет, запах, натуру, засоренность, влажность;
- в) натуру, влажность, сорную примесь, зерновую примесь, зараженность вредителями;
- г) натуру, цвет, запах, сорную примесь, зерновую примесь;
- д) влажность, натуру, стекловидность, цвет, запах.

13. Как называется процесс, протекающий в зерне и характеризующийся повышением температуры зерновой массы вследствие протекания в ней физиологических процессов и плохой теплопроводности?

Варианты ответа:

- а) дыхание;
- б) плесневение;
- в) самосогревание;
- г) прорастание;
- д) окисление.

14. Какие зерновые культуры богаты белком?

Варианты ответа:

- а) злаковые;
- б) масличные;
- в) бобовые;
- г) тритикалевые;
- д) гречишные.

15. Какие зерновые культуры богаты крахмалом?

Варианты ответа:

- а) злаковые, гречишные;
- б) бобовые, злаковые;
- в) масличные, просовидные;
- г) гречишные, масличные;
- д) злаковые, просовидные.

16. Какие зерновые культуры богаты жиром?

Варианты ответа:

- а) пшеница, тритикале;
- б) рожь, просо;
- в) рис, ячмень;
- г) соя, рапс;
- д) кукуруза, лен.

17. К какому ботаническому семейству относится тритикале?

Варианты ответа:

- а) злаковые;
- б) бобовые;
- в) гречишные;
- г) просовидные;
- д) пленчатые.

18. К какому ботаническому семейству относится гречиха?

Варианты ответа:

- а) злаковые;
- б) бобовые;
- в) гречишные;
- г) эфиромасличные;
- д) просовидные.

19. Какие зерновые культуры относят к голозерным?

Варианты ответа:

- а) ячмень, просо, рожь, пшеница;
- б) пшеница, тритикале, рожь, кукуруза;
- в) пшеница, просо, сорго, рожь;
- г) просо, ячмень, пшеница, кукуруза;
- д) рис, рожь, пшеница, гречиха.

20. Какие зерновые культуры относят к пленчатым?

Варианты ответа:

- а) тритикале, сорго, рис, ячмень, овес;
- б) пшеница, ячмень, тритикале, рожь, овес;
- в) просо, сорго, рис, овес, ячмень;
- г) рожь, ячмень, тритикале, рис, пшеница;
- д) тритикале, гречиха, овес, рис.

21. Какие показатели качества характеризуют чистоту зерновых культур?

Варианты ответа:

- а) натура, влажность;
- б) зараженность вредителями, цвет;
- в) стекловидность, вредная примесь;
- г) сорная и зерновая примеси;
- д) пленчатость, масса 1 000 зерен.

22. Какие кондиции на зерно называются базисными?

Варианты ответа:

- а) применяемые при расчетах со сдатчиками зерна;
- б) предельно допустимые нормы качества;
- в) кондиции, указываемые в стандарте;
- г) минимальные нормы качества;
- д) характеризующие сроки хранения зерна.

23. Какие кондиции на зерно называются ограничительными?

Варианты ответа:

- а) нормы, не допустимые стандартом;
- б) нормы, указанные в стандарте на зерно;
- в) характеризующие предельные сроки хранения зерна;
- г) предельно допустимые нормы качества;
- д) нормы, устанавливаемые сдатчиком.

Задание

Продолжите фразу.

1. Зерновые культуры, у которых цветочные пленки при обмолоте остаются на колосе или початке, зерно покрыто плодовыми оболочками, называются

2. Зерновые культуры, у которых цветочные пленки при обмолоте остаются на зерне поверх плодовых оболочек, называются

3. Совокупность генетических особенностей, передающихся по наследству, называется

4. Сорт зерновых культур характеризуется комплексом признаков:

5. Зародыш плотно прилегает к эндосперму, от которого отделен видоизмененной семядолей (...).

6. Период созревания зерна разделяют на три фазы спелости:

7. В зависимости от окраски и формы зерновок различают девять типов кукурузы:

8. К общим показателям качества зерна относятся

9. К специальным показателям качества зерна относятся

Тема 1.2. Мука

Тест

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. На какие типы в зависимости от назначения подразделяют пшеничную муку?

Варианты ответа:

а) хлебопекарная, диетическая, продовольственная, техническая;
б) хлебопекарная, макаронная, кулинарная, для пищевого концентрата промышленности, для розничной торговли, для кондитерских изделий;

в) диетическая, для розничной торговли, продовольственная, обезжиренная;

г) диетическая, обезжиренная, хлебопекарная, макаронная, техническая;

д) хлебопекарная, обезжиренная, макаронная, кулинарная.

2. На какие товарные сорта подразделяется ржаная мука?

Варианты ответа:

- а) обдирная, первого, второго сорта;
- б) сеяная, обдирная, второго сорта;
- в) обойная, высшего, первого сорта;
- г) обойная, обдирная, сеяная;
- д) высшего, первого, второго сорта, обойная, обдирная.

3. По каким качественным признакам пшеничная мука подразделяется на марки?

Варианты ответа:

- а) число падения, влажность;
- б) белизна, количество клейковины;
- в) качество клейковины, стекловидность;
- г) зольность, белизна;
- д) белизна, число падения.

4. Какой вид муки подразделяется на товарные сорта: экстра, высший отборный, высший, крупчатка, первый отборный, первый, второй отборный, второй, обойная, крупка?

Варианты ответа:

- а) ржаная;
- б) рисовая;
- в) пшеничная;
- г) ячменная;
- д) гороховая.

5. По каким органолептическим показателям производится оценка качества муки?

Варианты ответа:

- а) вкус, запах, цвет, белизна;
- б) зольность, вкус, цвет, запах;
- в) влажность, консистенция, цвет;
- г) цвет, запах, вкус, хруст;
- д) вкус, цвет, запах, внешний вид.

6. По каким физико-химическим показателям оценивают качество пшеничной и ржаной муки?

Варианты ответа:

- а) число падения, влажность, зольность, крупность помола, зараженность вредителями, металломагнитная примесь;
- б) влажность, щелочность, кислотность, зольность, зараженность вредителями;
- в) зерновая примесь, зараженность амбарными вредителями, металломагнитная примесь, количество и качество клейковины;
- г) зольность, хрупкость, количество клейковины, сорная примесь;
- д) крупность помола, зараженность вредителями, влажность, щелочность.

7. По каким показателям устанавливают товарный сорт пшеничной муки?

Варианты ответа:

- а) по цвету, влажности, зараженности вредителями;
- б) по цвету, влажности, крупности помола;
- в) по намокаемости, содержанию амбарных вредителей, вкусу;
- г) по зольности, белизне, цвету, крупности помола.

8. Чем объясняется более темный цвет муки низших сортов?

Варианты ответа:

- а) крупностью помола;
- б) большей долей оболочек в муке низших сортов;
- в) высоким содержанием крахмала и белка;
- г) видом зерновой культуры;
- д) степенью зрелости зерна.

9. Какие сорта муки характеризуются более высокой биологической ценностью?

Варианты ответа:

- а) низшие;
- б) высшие;
- в) с высокой степенью очистки;

- г) не зараженные вредителями;
- д) более крупного помола.

10. Каких биологически ценных веществ больше в муке низших сортов?

Варианты ответа:

- а) витаминов, минеральных элементов, полиненасыщенных жирных кислот;
- б) углеводов: крахмала, клетчатки, полуклетчатки;
- в) красящих веществ, ферментов, крахмала;
- г) витаминов, сахаров, крахмала, белков;
- д) витаминов, клетчатки, незаменимых аминокислот.

11. Какие сорта муки характеризуются лучшей усвояемостью и сохраняемостью?

Варианты ответа:

- а) низшие;
- б) высшие;
- в) с высоким содержанием отрубей;
- г) с содержанием металломагнитных примесей;
- д) с минимальным количеством белков.

12. Какая мука хранится более длительное время (высшего сорта или обойная) и почему?

Варианты ответа:

- а) гарантийный срок хранения у них одинаков;
- б) мука обойная, так как содержит больше оболочечных частиц;
- в) мука высшего сорта, так как содержит много крахмала и белка;
- г) мука высшего сорта, так как содержит меньше всего жира и ферментов, попавших в нее из зародыша;
- д) мука второго сорта, так как содержит меньше белков и жиров.

13. В течение какого времени должна храниться мука в организациях торговли и общественного питания при температуре не более +25°C и относительной влажности 75%?

Варианты ответа:

- а) 2 месяца;
- б) 1 месяц;
- в) 12 месяцев;
- г) 6 месяцев;
- д) 3 месяца.

14. В каких видах муки нормируется показатель «число падения»?

Варианты ответа:

- а) ячменная, пшеничная;
- б) гречневая, ржаная;
- в) пшеничная, ржаная;
- г) овсяная, пшеничная;
- д) гречневая, пшеничная.

15. Какие показатели качества пшеничной муки обуславливают ее хлебопекарные свойства?

Варианты ответа:

- а) крупность;
- б) цвет;
- в) газообразующая способность;
- г) способность к потемнению;
- д) сахарообразующая способность.

16. Какой сорт муки пшеничной делится на марки только по содержанию клейковины?

Варианты ответа:

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

17. Какая мука делится на виды: необезжиренная, полуобезжиренная, обезжиренная?

Варианты ответа:

- а) пшеничная;
- б) овсяная;
- в) соевая;
- г) ячменная;
- д) гороховая.

18. Каким термином характеризуется определение «количество полученной муки, выраженное в процентах к массе переработанного зерна»?

Варианты ответа:

- а) помол;
- б) сход;
- в) проход;
- г) выход;
- д) остаток.

19. Какая мука может иметь цвет с синеватым, желтоватым или зеленоватым оттенком?

Варианты ответа:

- а) пшеничная;
- б) гороховая;
- в) соевая;
- г) ячменная;
- д) гречневая.

20. Что характеризует показатель «белизна» в муке?

Варианты ответа:

- а) размер частиц муки;
- б) свежесть муки;
- в) степень удаления периферических частей зерна;
- г) наличие минеральных веществ в муке;
- д) активность фермента альфа-амилазы.

21. Какие белки образуют клейковину пшеничной муки?

Варианты ответа:

- а) гордеин, глиадин;
- б) зеин, казеин;
- в) альбумин, глиадин;
- г) глиадин, глютенин;
- д) зеин, глютенин.

Задание

Продолжите фразу.

1. При разовых помолах зерно превращается в муку после ... его пропуска через измельчающую машину.
2. Обработку поверхности зерна проводят ... способом.
3. Измельчение зерна (помол) включает 2 процесса: измельчение зерна и
4. Белизна характеризует степень удаления
5. Количество клейковины – масса связной эластичной массы, полученной при набухании в воде комплекса ... при отмывании из теста.
6. По зольности судят о ... в муке.
7. Число падения показывает активность фермента
8. Специфический горьковатый привкус характерен для ... муки.
9. Качество клейковины оценивают по цвету, эластичности,
10. Прогоркание муки возникает в результате ..., происходит разложение жира, который быстро прогоркает.

Тема 1.3. Крупа

Тест

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Как подразделяется цельная крупа по виду технологической обработки?

Варианты ответа:

- а) обойная, шлифованная, полированная, плющенная;
- б) шлифованная, нешлифованная, пропаренная, непропаренная;
- в) плющенная, обойная, сеяная, полированная;
- г) хлопья, шлифованная, недробленая, измельченная;

д) дробленая, плющенная, порошкообразная, полированная.

2. Какие крупы называются шлифованными?

Варианты ответа:

а) полученные путем обработки паром и удалением алейронового слоя;

б) полученные в результате пропаривания с последующим плющением;

в) прошедшие мойку и отделение минеральной примеси с поверхности зерна;

г) полученные удалением оболочек, алейронового слоя и зародыша с поверхности зерна;

д) прошедшие пропарку, отлежку, шелушение и полирование.

3. Какие крупы называются микронизированными?

Варианты ответа:

а) крупы, в которых зерно подвергнуто увлажнению, обработке инфракрасными лучами, плющению;

б) крупы, в которых зерно подвергнуто очистке от микроорганизмов водой и теплом;

в) крупы, в которых зерно подвергнуто очистке с помощью шлифовальных машин;

г) крупы, в которых зерно подвергнуто мойке и обработке высоким давлением;

д) крупы, в которых зерно подвергнуто увлажнению и сушке в естественных условиях.

4. Какой вид крупы вырабатывается из проса?

Варианты ответа:

а) пшено шлифованное;

б) крупа «Полтавская»;

в) продел;

г) артек;

д) ячневая.

5. Какие крупы вырабатываются из ячменя?

Варианты ответа:

- а) ядрица, продел;
- б) перловая, ячневая;
- в) пшено, манная;
- г) ядрица, манная;
- д) ячневая, ядрица.

6. Какие виды крупы вырабатываются из гречихи?

Варианты ответа:

- а) гречневая шлифованная, продел;
- б) артек, манная;
- в) ячневая, перловая;
- г) ядрица, продел;
- д) ячменная, ядрица.

7. Какой показатель качества положен в основу деления круп на номера?

Варианты ответа:

- а) размер крупинок;
- б) влажность;
- в) зольность;
- г) засоренность;
- д) внешний вид.

8. Какой показатель качества положен в основу деления круп на сорта?

Варианты ответа:

- а) влажность;
- б) содержание доброкачественного ядра;
- в) время варки;
- г) крупность;
- д) зольность.

9. Какая крупа делится на марки?

Варианты ответа:

- а) пшено;

- б) овсяная;
- в) ячменная;
- г) манная;
- д) перловая.

10. Какие режимы рекомендованы для хранения круп и муки?

Варианты ответа:

- а) температура +5...+15°C, относительная влажность воздуха 60–70%;
- б) температура +1...+2°C, относительная влажность воздуха 75–80%;
- в) температура +20...+25°C, относительная влажность воздуха 80–85%;
- г) температура +10...+20°C, относительная влажность воздуха 75%;
- д) температура +15...+20°C, относительная влажность воздуха 80%.

11. В каких видах круп определяется показатель «зольность»?

Варианты ответа:

- а) манная, кукурузная, овсяные хлопья;
- б) пшено, продел, ячневая;
- в) пшеничная, манная, перловая;
- г) рисовая, манная, артек;
- д) ядрица, полтавская, овсяная недробленая.

12. С какого показателя начинают оценку качества крупы?

Варианты ответа:

- а) цвет;
- б) зараженность вредителями;
- в) содержание доброкачественного ядра;
- г) запах;
- д) влажность.

13. Какие органолептические показатели определяют в крупе?

Варианты ответа:

- а) цвет, запах, вкус;

- б) цвет, запах, вкус, внешний вид;
- в) консистенция, цвет, вкус, запах;
- г) форма, вкус, цвет, запах;
- д) внешний вид, вкус, запах.

14. На какие товарные сорта делится ядрица?

Варианты ответа:

- а) первый, второй;
- б) первый, второй, третий;
- в) высший, первый, второй;
- г) высший, первый;
- д) экстра, высший, первый, второй.

15. На какие номера подразделяется ячневая крупа?

Варианты ответа:

- а) № 1, № 2, № 3;
- б) № 1, № 2;
- в) № 1, № 2, № 3, № 4, № 5;
- г) № 1, № 2, № 3, № 4;
- д) № 3, № 4.

16. Какая часть зерновки удаляется при шелушении (обрушивании) зерна?

Варианты ответа:

- а) зародыш;
- б) оболочки;
- в) алейроновый слой;
- г) щиток;
- д) эндосперм.

17. На какие товарные сорта подразделяется овсяная крупа?

Варианты ответа:

- а) первый, второй, третий сорт;
- б) высший, первый сорт;
- в) высший, первый, второй сорт;
- г) экстра, высший, первый сорт;
- д) экстра, высший, первый, второй сорт.

18. Какие виды круп вырабатывают из пшеницы?

Варианты ответа:

- а) перловая, манная, пшеничная;
- б) полтавская, артек, манная;
- в) пшеничная шлифованная, хлопья, перловая;
- г) манная, пшено шлифованное, хлопья;
- д) микронизированная, плющенная, манная.

19. Как называется гречневая крупа в виде целых или надколотых ядер гречихи, не проходящих через сито с отверстиями 1,6х20 мм?

Варианты ответа:

- а) перловая;
- б) продел;
- в) плющенная;
- г) ядрица;
- д) дробленая.

20. Из какой зерновой культуры вырабатывают перловую и ячневую крупу?

Варианты ответа:

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

21. С какой целью проводится гидротермическая обработка зерна при производстве крупы?

Варианты ответа:

- а) с целью сортировки зерна по размеру;
- б) с целью придания зерну блеска;
- в) с целью облегчения шелушения зерна и увеличения выхода крупы;
- г) с целью клейстеризации крахмала и облегчения шлифования;
- д) с целью придания зерну одинакового размера и цвета.

Задание

Продолжите фразу.

1. Шлифованием удаляют с поверхности ядра
2. Шелушение (обрушивание) производят для освобождения зерновки пленчатых злаков от ..., гречихи – от ..., а гороха – от ... оболочки на обрушивающих машинах.
3. В результате шелушения получают целое ядро, нешелушенные зерна,
4. Манную крупу получают при сортовом
5. При выявлении зараженности крупа считается
6. Крупу считают номерной, если остаток на сите составляет
7. Дефект «прокисание» характерен для крупы

Тема 1.4. Хлебобулочные изделия

Тест

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. К какому подтипу относится хлеб, изготовленный из муки, воды, соли, дрожжей или закваски?

Варианты ответа:

- а) улучшенный;
- б) простой;
- в) сдобный;
- г) национальный;
- д) диетический.

2. Как называется операция технологического процесса, предназначенная для восстановления объема и пористости хлеба?

Варианты ответа:

- а) расстойка;
- б) обминка;
- в) брожение;

- г) созревание;
- д) разделка.

3. Каким из способов получают пшеничный хлеб?

Варианты ответа:

- а) опарным;
- б) на закваске;
- в) на заварке;
- г) на хмелевой закваске;
- д) на молочнокислых грибах.

4. При каких режимах и в течении какого срока хранятся мелкоштучные булочные изделия?

Варианты ответа:

- а) температура $+5\dots+15^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 70–75% не более 6 часов;
- б) температура $+15\dots+20^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 70–75% не более 16 часов;
- в) температура не ниже $+5^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 70% не более 10 часов;
- г) температура $0\dots+5^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 70% не более 12 часов;
- д) температура $+18^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 75% не более 6 часов.

5. К какому подтипу относятся хлебобулочные изделия, содержащие в рецептурном составе сахара и (или) жира 14% и более к массе муки?

Варианты ответа:

- а) сдобные;
- б) улучшенные;
- в) витаминизированные;
- г) обогащенные;
- д) национальные.

6. Какие хлебобулочные изделия называются улучшенными?

Варианты ответа:

- а) содержащие в рецептуре большое количество жира и сахара;
- б) содержащие в рецептуре кроме основного сырья солод, патоку, сахар, жир, пряности и т. п.;
- в) вырабатываемые специальными способами по оригинальным рецептурам;
- г) выпеченные по специальным рецептурам и предназначенные для профилактического питания;
- д) выпеченные в виде пласта и высушенные до невысокой влажности.

7. Как называется хлебобулочное изделие массой 0,3 кг и более с начинкой?

Варианты ответа:

- а) пончик;
- б) пирожок;
- в) пирог;
- г) мелкоштучное булочное изделие;
- д) булка.

8. Какая группа диетических хлебобулочных изделий рекомендована для лиц с заболеванием сахарным диабетом?

Варианты ответа:

- а) бессолевые;
- б) с лецитином;
- в) с пониженным содержанием белка;
- г) с пониженным содержанием углеводов;
- д) с повышенным содержанием йода.

9. Какие физико-химические показатели нормируются у простого хлеба?

Варианты ответа:

- а) влажность, кислотность, пористость;
- б) щелочность, влажность, намокаемость;
- в) кислотность, массовая доля жира, массовая доля сахара;
- г) влажность, пористость, намокаемость;
- д) массовая доля жира, массовая доля сахара, влажность.

10. Как подразделяется хлеб по способу выпечки?

Варианты ответа:

- а) подовой, штучный;
- б) весовой, формовой;
- в) подовой, формовой;
- г) формовой, резной;
- д) весовой, штучный.

11. С какой целью осуществляют обминку теста при производстве хлеба?

Варианты ответа:

- а) с целью придания формы;
- б) с целью улучшения вкусовых свойств хлеба;
- в) с целью улучшения структуры пористости мякиша хлеба;
- г) для активизации процесса брожения;
- д) для удлинения сроков хранения хлеба.

12. Какие болезни характерны для хлеба?

Варианты ответа:

- а) плесневение, увлажнение, гниение, картофельная болезнь;
- б) картофельная болезнь, меловая болезнь, фитофтора, грибковая болезнь;
- в) картофельная болезнь, меловая болезнь, плесневение, красная кровяная болезнь;
- г) плесневение, красная кровяная болезнь, закал, непромес;
- д) крошливый мякиш, увлажнение, плесневение, картофельная болезнь.

13. Какой тип хлеба отличается более высоким содержанием витаминов и минеральных веществ?

Варианты ответа:

- а) пшеничный из муки высшего сорта;
- б) пшеничный из муки первого сорта;
- в) пшеничный из муки второго сорта;

- г) ржаной простой;
- д) сдобный.

14. Как называется хлебобулочное изделие массой 500 г и менее, изготавливаемое из пшеничной муки?

Варианты ответа:

- а) хлеб;
- б) булочное изделие;
- в) мелкоштучное булочное изделие;
- г) пирог;
- д) национальное хлебобулочное изделие.

15. Какой основной способ приготовления ржаного хлеба?

Варианты ответа:

- а) опарный;
- б) безопарный;
- в) на заквасках;
- г) с применением заварки;
- д) бездрожжевой.

16. Какие дефекты относятся к дефектам мякиша хлеба?

Варианты ответа:

- а) непромес, закал;
- б) хруст при разжевывании, трещины;
- в) картофельная болезнь, посторонние привкусы;
- г) меловая болезнь, боковые притиски;
- д) неправильная форма, кислый вкус.

17. Какая вода должна использоваться в хлебопечении?

Варианты ответа:

- а) мягкая;
- б) жесткая;
- в) умеренно жесткая;
- г) чрезмерно жесткая;
- д) жесткость не имеет значения.

18. Какая болезнь поражает только пшеничный хлеб, кислотность которого низкая, и в период, когда температура достигает +25...+35°C, а относительная влажность воздуха более 75%?

Варианты ответа:

- а) меловая болезнь;
- б) плесневение;
- в) мучнистая болезнь;
- г) красная кровяная болезнь;
- д) картофельная болезнь.

19. По какому признаку определяется тип хлеба?

Варианты ответа:

- а) по сорту муки;
- б) по виду муки;
- в) по способу выпечки;
- г) по способу реализации;
- д) по рецептурному составу.

20. Какой срок хранения неупакованного ржано-пшеничного хлеба?

Варианты ответа:

- а) 24 часа;
- б) 36 часов;
- в) 16 часов;
- г) 48 часов;
- д) 10 часов.

21. Как изменяется гарантийный срок хранения упакованных хлебобулочных изделий?

Варианты ответа:

- а) не изменяется;
- б) увеличивается в 3 раза;
- в) увеличивается в 5 раз;
- г) увеличивается в 2 раза;
- д) увеличивается до 48 часов.

22. Как называется жареное булочное изделие без начинки?

Варианты ответа:

- а) пирог;
- б) пирожок;
- в) булочка;
- г) пончик;
- д) кренделек.

23. Какая из операций технологического процесса проводится с целью придания блестящей глянцевой поверхности готовых бараночных изделий?

Варианты ответа:

- а) натирка;
- б) обварка;
- в) выпечка;
- г) отделка поверхности;
- д) обжарка.

24. К какой группе изделий относят хлебные палочки?

Варианты ответа:

- а) сухарные;
- б) бараночные;
- в) хрустящие хлебцы;
- г) булочные
- д) вид хлеба.

25. По каким показателям отличаются между собой бублики, баранки, сушки?

Варианты ответа:

- а) по диаметру кольца, толщине жгута, влажности;
- б) по рецептуре, сохраняемости, виду отделки;
- в) по внешнему виду, вкусу и запаху;
- г) по структуре мякиша, кислотности, виду добавок;
- д) по цвету, вкусу и запаху.

26. С какой целью проводят технологический процесс «натирка» в производстве бараночных изделий?

Варианты ответа:

- а) для придания формы;
- б) для придания глянцевої поверхности;
- в) для придания упругих свойств тесту;
- г) для придания пластичности и однородности тесту;
- д) для предотвращения непромеса.

27. С какой целью проводят наколку теста при производстве хрустящих хлебцов?

Варианты ответа:

- а) для предотвращения вздутий на поверхности хлебцов;
- б) для придания эстетичного внешнего вида;
- в) для придания правильной формы изделию;
- г) для удаления лишней влаги из продукта при выпечке;
- д) для равномерной окраски при выпечке.

28. Какие физико-химические показатели определяют у сухарей?

Варианты ответа:

- а) массовую долю влаги, кислотность, пористость, массовую долю сахара;
- б) массовую долю влаги, щелочность, массовую долю сахара, массовую долю жира;
- в) массовую долю влаги, кислотность, пористость;
- г) массовую долю влаги, кислотность, массовую долю сахара, массовую долю жира;
- д) массовую долю влаги, кислотность, массовую долю сахара, массовую долю жира, пористость.

29. Какой срок хранения соломки сладкой, соленой?

Варианты ответа:

- а) 1 месяц;
- б) 6 месяцев;
- в) 3 месяца;

- г) 15 суток;
- д) 45 суток.

30. Какой способ приготовления теста используют для бубликов?

Варианты ответа:

- а) на притворе;
- б) на молочной сыворотке;
- в) на концентрированной молочнокислой закваске;
- г) на опаре;
- д) на диспергированной закваске.

Задание

Продолжите фразу.

1. Обминка теста проводится с целью
2. Безопарный способ приготовления пшеничного теста – это однократный замес
3. Расстойка теста проводится для
4. Упек – это разность между массой тестовой заготовки перед посадкой ее в печь и массой
5. Состояние мякиша характеризуется пропеченностью,
6. Сухарные изделия отличаются от других хлебобулочных изделий
7. Соломка – вид хлебобулочных изделий, близкий по свойствам
8. Хлебные палочки – вид хлебобулочных изделий, который по свойствам приближается к бараночным изделиям и представляет собой
9. Коэффициент набухаемости нормируется для
10. Толщина жгута бараночных изделий 1–1,7 см характерна для
11. Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки должны быть

Тема 1.5. Макароны изделия

Тест

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. К какой группе относят макаронные изделия, полученные из муки твердой пшеницы?

Варианты ответа:

- а) А;
- б) В;
- в) Б;
- г) Д;
- д) Г.

2. На какие подтипы подразделяются трубчатые макаронные изделия?

Варианты ответа:

- а) макароны, вермишель, лапша;
- б) макароны, рожки, перья;
- в) рожки, спиральки, звездочки;
- г) рожки, вермишель, лапша;
- д) спиральки, рожки, перья.

3. По каким признакам большинство макаронных изделий подразделяется на виды?

Варианты ответа:

- а) по длине и размеру поперечного сечения;
- б) по цвету, виду в изломе;
- в) по состоянию изделий после варки, сорту муки;
- г) по виду внесенных добавок, вкусу и цвету;
- д) по способу изготовления (штампованные и прессованные).

4. По какому признаку ленточные макаронные изделия подразделяются на виды?

Варианты ответа:

- а) по длине и ширине;
- б) по длине и размеру поперечного сечения;
- в) по толщине стенки и способу формования;
- г) по состоянию поверхности и способу формования;
- д) по толщине стенки в изломе.

5. К какому типу макаронных изделий относят спагетти?

Варианты ответа:

- а) нитевидные;
- б) фигурные;
- в) трубчатые;
- г) лентообразные;
- д) с добавками.

6. Как называются обломки, обрывки, обрезки макаронных изделий независимо от размера?

Варианты ответа:

- а) крошка;
- б) лом;
- в) отходы;
- г) не стандарт;
- д) брак.

7. К какому виду относят вермишель и лапшу, представляющие собой обрезки, дуги, являющиеся неизбежным продуктом при резке длинных изделий?

Варианты ответа:

- а) короткая;
- б) столовая;
- в) крошка;
- г) лом;
- д) рустикаль.

8. Как называется подтип макаронных изделий в виде трубки с косым срезом?

Варианты ответа:

- а) лапша;
- б) рожки;
- в) ракушки;
- г) перья;
- д) макароны.

9. На какие группы в зависимости от способа формования подразделяются макаронные изделия?

Варианты ответа:

- а) резаные, ленточные, фигурные;
- б) прессованные, трубчатые, фигурные;
- в) резаные, прессованные, штампованные;
- г) ленточные, спагетти, резаные;
- д) фигурные, резаные, ленточные.

10. Какова массовая доля влаги в макаронных изделиях?

Варианты ответа:

- а) 20%;
- б) 13%;
- в) 8%;
- г) 15%;
- д) 10%.

11. Как подразделяются макаронные изделия в зависимости от сорта основного сырья?

Варианты ответа:

- а) на классы;
- б) на сорта;
- в) на виды;
- г) на марки;
- д) на типы.

12. При каких условиях хранятся макаронные изделия?

Варианты ответа:

- а) при температуре не более +15°C, относительной влажности не более 70%;
- б) при температуре не более +5°C, относительной влажности не более 75%;
- в) при температуре не более +30°C, относительной влажности не более 70%;
- г) при температуре не более +10°C, относительной влажности не более 75%;
- д) при температуре не более +25°C, относительной влажности не более 70%.

13. На какие типы подразделяются макаронные изделия?

Варианты ответа:

- а) гладкие, рифленые, с пилообразным срезом, обыкновенные;
- б) паутинка, тонкие, обыкновенные, любительские;
- в) трубчатые, нитевидные, ленточные, фигурные;
- г) особые, нитевидные, тонкие, широкие;
- д) любительские, тонкие, нитевидные, фигурные, длинные.

14. В течение каких сроков хранятся макаронные изделия без дополнительного сырья?

Варианты ответа:

- а) 1 месяц;
- б) 3 месяца;
- в) 24 месяца;
- г) 12 месяцев;
- д) 6 месяцев.

15. По каким признакам трубчатые и нитевидные макаронные изделия подразделяются на виды?

Варианты ответа:

- а) по длине (длинные и короткие) и размеру поперечного сечения;
- б) по цвету, виду в изломе;
- в) по способу изготовления (штампованные и прессованные);
- г) по состоянию поверхности;
- д) по толщине стенок в изломе.

16. Для какой группы макаронных изделий допускается мучнистый излом, сохранность формы 65%?

Варианты ответа:

- а) А;
- б) В;
- в) Б;
- г) Д;
- д) Г.

17. С какой целью проводят обдувку воздухом макаронных изделий в процессе производства?

Варианты ответа:

- а) с целью закрепления формы;
- б) с целью препятствия слипанию;
- в) с целью придания хрупкости;
- г) с целью охлаждения;
- д) с целью предотвращения трещин.

18. В течение каких сроков хранятся макаронные изделия с добавлением яичных и томатных продуктов?

Варианты ответа:

- а) 24 месяца;
- б) 18 месяцев;
- в) 5 месяцев;
- г) 3 месяца;
- д) 12 месяцев.

19. Как подразделяются макаронные изделия в зависимости от сорта основного сырья?

Варианты ответа:

- а) на классы;
- б) на сорта;
- в) на виды;
- г) на марки;
- д) на категории.

20. К какому типу макаронных изделий относятся рожки?

Варианты ответа:

- а) трубчатые;
- б) нитевидные;
- в) фигурные;
- г) ленточные.

21. Какое состояние после варки имеют макаронные изделия хорошего качества?

Варианты ответа:

- а) имеют желтый цвет, хороший вкус;
- б) имеют приятный выраженный вкус и запах;
- в) не склеиваются между собой, не образуют комья, не разваливаются по швам;
- г) имеют плотную, упругую консистенцию;
- д) слегка теряют форму, с единичными слипшимися изделиями.

22. По каким физико-химическим показателям оценивают качество макаронных изделий?

Варианты ответа:

- а) щелочность, влажность, намокаемость, количество лома, крошки и др.;
- б) влажность, кислотность, пористость, сохранность формы и др.;
- в) содержание жира, влаги, белков, сухое вещество, перешедшее в варочную воду и др.;
- г) влажность, кислотность, массовая доля крошки, сухое вещество, перешедшее в варочную воду, сохранность формы и др.;
- д) щелочность, содержание деформированных изделий, массовая доля крошки и др.

Задание

Продолжите фразу.

1. Основным сырьем для производства макаронных изделий служат
2. Разделка сырых макаронных изделий заключается в

3. Вермишель представляет собой
4. Макароны представляют собой
5. При варке макаронные изделия не должны

Раздел 2. КРАХМАЛ, САХАР, МЕД, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Тема 2.1. Крахмал, сахар, мед

Тест

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. По каким показателям устанавливают товарный сорт крахмала?

Варианты ответа:

- а) по прозрачности клейстера, влажности, зольности;
- б) по цвету, кислотности, количеству крапин на 1 дм²;
- в) по кислотности, щелочности, влажности;
- г) по количеству крапин на 1 дм², количеству металломагнитной примеси, зараженности вредителями;
- д) по запаху, цвету, влажности, прозрачности клейстера.

2. Что характеризует показатель «количество крапин»?

Варианты ответа:

- а) чистоту крахмала;
- б) наличие примесей другого вида крахмала;
- в) хруст при кулинарной пробе;
- г) свежесть крахмала;
- д) степень измельчения.

3. По каким показателям проводят органолептическую оценку качества крахмала?

Варианты ответа:

- а) по зольности, внешнему виду, кислотности;

- б) по количеству крапин, цвету, блеску;
- в) по цвету, люстру, запаху, вкусу;
- г) по блеску, белизне, вкусу, запаху;
- д) по внешнему виду, вкусу, запаху.

4. Какими способами очищают диффузионный сок при получении сахара?

Варианты ответа:

- а) с помощью углекислого газа, сульфитации, дефекации;
- б) сульфитацией, отгонкой, вымораживанием;
- в) с помощью красящих веществ, сатурацией, антибактериальными фильтрами;
- г) дефекацией, ректификацией, отстаиванием, фильтрованием;
- д) реакцией омыления, сульфитацией, дефекацией, активированным углем.

5. Какой гарантийный срок хранения картофельного и кукурузного крахмала?

Варианты ответа:

- а) 1 год;
- б) 6 месяцев;
- в) 2 года;
- г) 1,5 года;
- д) 8 месяцев.

6. На какие виды подразделяется глюкоза по степени очистки?

Варианты ответа:

- а) кристаллическая гидратная, высокосахаренная, нативная, медицинская;
- б) кристаллическая гидратная, медицинская, пищевая, техническая;
- в) мальтозная, низкосахаренная, пищевая, техническая;
- г) очищенная, рафинированная, медицинская, пищевая;
- д) пищевая, отбеленная, рафинированная, фильтрованная.

7. Каковы условия хранения крахмала?

Варианты ответа:

- а) температура +5°C, относительная влажность воздуха не более 80%;
- б) температура +10°C, относительная влажность воздуха не более 75%;
- в) температура +15°C, относительная влажность воздуха не более 75%;
- г) температура +25°C, относительная влажность воздуха не более 70%;
- д) температура 0°C, относительная влажность воздуха не более 80%.

8. Какова химическая природа крахмала?

Варианты ответа:

- а) крахмал – это сложный углевод;
- б) крахмал – это простой углевод;
- в) крахмал – это дисахарид;
- г) крахмал – это азотистое соединение;
- д) крахмал – это полимер.

9. На какие товарные сорта подразделяют картофельный крахмал?

Варианты ответа:

- а) высший, первый, второй сорт;
- б) первый, второй сорт;
- в) экстра, высший, первый, второй сорт;
- г) первый, второй, третий сорт;
- д) экстра, высший, первый сорт.

10. На какие товарные сорта подразделяется кукурузный крахмал?

Варианты ответа:

- а) высший, первый сорт;
- б) высший, первый, второй сорт;
- в) на сорта не делится;
- г) экстра, высший, первый сорт;
- д) сеяный, обойный, обдирный сорт.

11. Что такое крахмальная патока?

Варианты ответа:

- а) продукт неполного гидролиза крахмала;
- б) продукт экструзии крахмала;
- в) продукт, полученный полным гидролизом крахмала;
- г) заменитель сахара;
- д) продукт модификации крахмала.

12. Какие крахмалы называются модифицированными?

Варианты ответа:

- а) переведенные в жидкое состояние;
- б) крахмалы с измененными свойствами (вязкостью, прозрачностью, стойкостью);
- в) обработанные кислотой;
- г) высушенные и повторно измельченные;
- д) полученные путем растворения обычного крахмала.

13. Какой дефект сахара возникает вследствие его хранения в условиях повышенной относительной влажности воздуха?

Варианты ответа:

- а) желтоватый оттенок;
- б) потеря сыпучести;
- в) комочки непробеленного сахара;
- г) серый цвет;
- д) посторонний запах.

14. По каким органолептическим показателям оценивают качество сахара?

Варианты ответа:

- а) по цвету, вкусу и запаху, массовой доле пектина, редуцирующих сахаров;
- б) по состоянию поверхности, форме кристаллов, влажности, вкусу и запаху;
- в) по цвету, вкусу, запаху, виду в изломе, консистенции;
- г) по цвету, внешнему виду, запаху и вкусу, чистоте раствора;
- д) по вкусу и запаху, чистоте раствора, массовой доле жира и белка.

15. Почему редуцирующие вещества ограничиваются в сахаре?

Варианты ответа:

- а) так как обуславливают его гигроскопичность;
- б) так как ухудшают его вкусовые свойства;
- в) так как обуславливают изменение цвета при хранении;
- г) так как способствуют забраживанию сахара;
- д) так как делают его непригодным к употреблению.

16. На какие категории в зависимости от показателей качества подразделяется белый сахар?

Варианты ответа:

- а) первая, вторая, третья;
- б) высшая, первая, вторая;
- в) отборная, экстра, первая;
- г) экстра, первая, вторая;
- д) высшая, экстра, первая.

17. Какова нормируемая массовая доля сахарозы (в % не менее) в сахаре первой категории?

Варианты ответа:

- а) 99,50%;
- б) 99,70%;
- в) 88,50%;
- г) 75,90%;
- д) 90,90%.

18. Как подразделяется белый сахар в зависимости от способа производства?

Варианты ответа:

- а) рафинированный, сахар-песок, кусковой;
- б) кристаллический, сахар-рафинад, сахар-песок;
- в) кристаллический, кусковой, сахарная пудра;
- г) кристаллический, сахар-рафинад, сахароза для шампанского;
- д) кусковой, сахарная пудра, сахар-песок.

19. Какие вещества относят к искусственным заменителям сахара?

Варианты ответа:

- а) аспартам, цикломаты, сахарин, сурель, сусли;
- б) лактоза, ксилит, сахарин, сурель, сусли;
- в) ксилит, сорбит, аспартам, цикломаты;
- г) сорбит, маннит, цикломаты, сахарин, сурель;
- д) манит, лактоза, аспартам, цикломаты, сахарин.

20. Как называется сахар в виде кристаллов размером не более 0,2 мм?

Варианты ответа:

- а) сахар-песок;
- б) сахар-рафинад;
- в) кристаллический;
- г) сахароза для шампанского;
- д) сахарная пудра.

21. Как называется сахар в виде кристаллов от 0,2 до 2,5 мм?

Варианты ответа:

- а) сахар-песок;
- б) сахар-рафинад;
- в) сахарная пудра;
- г) сахароза для шампанского;
- д) кристаллический.

22. Какие вещества преобладают в меде?

Варианты ответа:

- а) белки;
- б) азотистые вещества;
- в) углеводы;
- г) крахмал;
- д) минеральные вещества.

23. Как классифицируют мед натуральный по ботаническому происхождению?

Варианты ответа:

- а) цветочный, падевый, смешанный;
- б) полевой, лесной, степной;
- в) смешанный, фруктовый, цветочный;
- г) полевой, гречишный, фруктовый;
- д) липовый, акациевый, гречишный.

24. Какой мед называют падевым?

Варианты ответа:

- а) полученный из нектара и пыльцы цветов;
- б) полученный в результате переработки сахарного сиропа, приготовленного пчеловодом;
- в) полученный из медвяной росы и сладкой жидкости, выделяемой мельчайшими насекомыми;
- г) полученный в результате инверсии сахарозы;
- д) полученный в результате прессования сот.

25. На какие виды по способу получения подразделяют мед натуральный?

Варианты ответа:

- а) натуральный, искусственный, порошкообразный;
- б) падевый, натуральный, прессованный;
- в) сотовый, прессованный, центрифугированный;
- г) нектарный, монофлерный, полифлерный;
- д) центробежный, степной, полевой.

26. По каким стандартным показателям определяют натуральность меда?

Варианты ответа:

- а) по цвету, вкусу и аромату;
- б) по диастазному числу, массовой доле сахарозы;
- в) по массовой доле редуцирующих сахаров, общей кислотности;
- г) по вкусу и аромату;
- д) по влажности, содержанию механических примесей.

27. Какой дефект натурального меда вам известен?

Варианты ответа:

- а) забраживание;
- б) садка (кристаллизация);
- в) темный цвет;
- г) слишком светлый цвет;
- д) невыраженный аромат.

28. Как получают искусственный мед?

Варианты ответа:

- а) реакцией гидрогенизации сахара с внесением красителей, ароматизаторов, кислот;
- б) нагреванием сахарного сиропа с кислотой с добавлением красителей, ароматизаторов;
- в) из сахарного сиропа с добавлением натурального меда;
- г) растворением сахара в воде с внесением красителей, ароматизаторов, кислот;
- д) из натурального меда путем его разбавления с внесением дополнительного сырья.

29. Каковы гарантийные сроки хранения искусственного меда при температуре не выше +20 °С?

Варианты ответа:

- а) не более 1-го года;
- б) не более 3-х месяцев;
- в) не более 1-го месяца;
- г) сроки не устанавливаются;
- д) не более 2-х лет для натурального и искусственного меда.

30. Какие дефекты характерны для искусственного меда?

Варианты ответа:

- а) кристаллизация, забраживание;
- б) непрозрачная консистенция, вспенивание;
- в) забраживание, вязкая консистенция;
- г) слишком сладкий вкус, темно желтый цвет;
- д) посторонний запах, густая консистенция.

Задание

Продолжите фразу.

1. Сырьем для получения крахмала служат
2. Крахмальные зерна нерастворимы в воде,
3. Саго искусственное вырабатывают из крахмала, который подвергается
4. Инстант-крахмалы – это крахмалы, способные растворяться
5. Очистка сока от механических примесей и несахаров при производстве сахара осуществляется путем
6. Природный заменитель сахара сорбит встречается в
7. Заменитель сахара лактоза вырабатывается из
8. Монофлерный мед собирают из нектара
9. Сахарный мед (фальсификат натурального) получают,
10. Распускание закристаллизовавшегося меда осуществляется путем
11. Потемнение меда возникает при

Тема 2.2. Сахаристые кондитерские изделия

Тест

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. К какому виду в зависимости от технологии изготовления относится шоколад, имеющий ячеистую структуру в результате специальной технологической обработки шоколадной массы?

Варианты ответа:

- а) десертный;
- б) пористый;
- в) молочный;
- г) в порошке;
- д) семейный.

2. К какому виду в зависимости от компонентного состава относится шоколад, содержащий общего сухого остатка какао не менее 35%?

Варианты ответа:

- а) горький;
- б) молочный;
- в) обыкновенный;
- г) белый;
- д) сладкий.

3. Какие режимы рекомендованы для хранения шоколада?

Варианты ответа:

- а) температура $20 \pm 1^\circ\text{C}$, относительная влажность воздуха не более 85%;
- б) температура $+5 \dots +10^\circ\text{C}$, относительная влажность воздуха не более 90%;
- в) температура $+10 \dots +15^\circ\text{C}$, относительная влажность воздуха не более 85%;
- г) температура $18 \pm 3^\circ\text{C}$, относительная влажность воздуха не более 75%;
- д) температура $0 \pm 1^\circ\text{C}$, относительная влажность воздуха не более 95%.

4. К какому виду в зависимости от компонентного состава относится шоколад, содержащий общего сухого остатка какао не менее 55%?

Варианты ответа:

- а) горький;
- б) темный;
- в) обыкновенный;
- г) белый;
- д) сладкий.

5. Какие дефекты являются недопустимыми для какао-порошка?

Варианты ответа:

- а) слабый аромат, бледный цвет;
- б) яркий цвет, недостаточно крепкий;
- в) слабая крупинчатость, посторонний запах;
- г) серый оттенок, посторонние вкус и аромат;
- д) посторонний вкус, слабый аромат.

6. Какие органолептические показатели определяют при оценке качества шоколада?

Варианты ответа:

- а) вкус, запах, пористость, вид в изломе, влажность;
- б) внешний вид, форма, вкус и запах, консистенция, структура;
- в) поверхность, вкус и запах, цвет, кислотность;
- г) цвет, вкус, запах, консистенция, вид в изломе;
- д) внешний вид, вкус и запах, цвет, количество примесей.

7. Какое основное сырье используют для получения шоколада?

Варианты ответа:

- а) какао-масло, какао тертое, сахар;
- б) какао-масло, какао-порошок, сахар, ванилин;
- в) сахар, молоко, какао-порошок;
- г) сахар, патока, какао-порошок;
- д) сахар, патока, жир растительный, какао-порошок.

8. Какие дефекты являются недопустимыми для шоколада?

Варианты ответа:

- а) невыраженные вкус и запах, светло-коричневый цвет, сколы;
- б) крошливая консистенция, темно-коричневый цвет;
- в) поседение, поражение вредителями хлебных запасов;
- г) слипание шоколада, высокая кислотность;
- д) мягкая структура, царапины, пузырьки.

9. Какой шоколад характеризуется более горьким вкусом и тонкой дисперсностью?

Варианты ответа:

- а) десертный;
- б) обыкновенный;
- в) белый;
- г) пористый;
- д) с начинкой.

10. Что такое какао-порошок?

Варианты ответа:

- а) тертое какао (крупка какао);
- б) порошок, полученный из какао-веллы;
- в) порошок, полученный из какао-жмыха, оставшегося после пресования какао-масла из тертого какао;
- г) продукт, получаемый путем измельчения какао-бобов;
- д) продукт, полученный смешиванием соевой муки и тертого какао.

11. Каковы особенности состава белого шоколада?

Варианты ответа:

- а) в рецептуре отсутствует какао тертое, входят молочные продукты;
- б) в рецептурную смесь не входит какао-порошок, присутствуют заменители какао-масла;
- в) в рецептурную смесь входит какао-жмых, молочные продукты, какао-масло;
- г) в рецептурную смесь входит молоко, патока, сахар;
- д) в рецептурную смесь входит кондитерский жир, масло, молоко, сахар, патока.

12. Какой срок годности белого шоколада?

Варианты ответа:

- а) 2 месяца;
- б) 12 месяцев;
- в) 1 месяц;
- г) 3 месяца;
- д) 6 месяцев.

13. Какое фруктово-ягодное кондитерское изделие называется цукатами?

Варианты ответа:

- а) изделие, полученное увариванием плодов с высоким содержанием пектина;
- б) неразваренные плоды и ягоды в сахарном сиропе;
- в) целые или нарезанные плоды, ягоды, овощи, корки дынные или арбузные, многократно уваренные в сахарном сиропе и высушенные до образования мелкокристаллической корочки;

- г) разновидность желейного мармелада;
- д) мармелад, полученный из абрикосового пюре.

14. Какие органолептические показатели качества определяют у мармелада?

Варианты ответа:

- а) внешний вид, содержание сухих веществ, кислотность, вкус и запах;
- б) вкус и запах, вид в изломе, массовая доля примесей, форма;
- в) внешний вид, консистенция, вид в изломе, вкус;
- г) массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, цвет, вкус;
- д) вкус, запах и цвет, консистенция, форма, поверхность.

15. Как классифицируются пастильные изделия в зависимости от способа формования?

Варианты ответа:

- а) отливные, слоеные;
- б) резные, формовые;
- в) резные, отсадные;
- г) штампованные, резные;
- д) заварные, запеченные.

16. К какому виду пастильных изделий относится изделие с применением в качестве студнеобразующей основы мармеладной массы?

Варианты ответа:

- а) клеевые;
- б) резные;
- в) отсадные;
- г) заварные;
- д) желатиновые.

17. Какой вид мармелада получают путем уваривания сахара, патоки и студнеобразователей?

Варианты ответа:

- а) пат;

- б) формовой;
- в) заварной;
- г) желейный;
- д) фруктово-ягодный.

18. Какие фруктово-ягодные кондитерские изделия получают из фруктово-ягодного пюре с сахаром, пенообразователем, с добавлением или без добавления студнеобразователя?

Варианты ответа:

- а) пастильные изделия;
- б) мармелад;
- в) повидло;
- г) цукаты;
- д) желе.

19. Как подразделяется мармелад по способу формования?

Варианты ответа:

- а) формовой, пластовой, резной;
- б) формовой, желейный, наливной;
- в) резной, пат, отсадной;
- г) пат, прессовый, желатиновый;
- д) желейный, штампованный, фигурный.

20. На какие виды подразделяются пастильные изделия в зависимости от студнеобразующей основы?

Варианты ответа:

- а) клеевые, заварные;
- б) отсадные, заварные;
- в) резные, клеевые;
- г) желатиновые, пектиновые;
- д) заварные, мармеладные.

21. Что является причиной дефектов мармелада: мокрая, липкая поверхность?

Варианты ответа:

- а) хранение при повышенной относительной влажности воздуха, повышенное содержание редуцирующих сахаров;
- б) повышенная концентрация сахара;
- в) использование некачественного сырья;
- г) повышенное содержание фруктово-ягодного пюре;
- д) хранение при пониженной относительной влажности воздуха, пониженное содержание редуцирующих сахаров.

22. Как называется начинка, полученная путем уваривания сахаропаточного сиропа с молоком и различными добавками?

Варианты ответа:

- а) сбивная;
- б) помадная;
- в) молочная;
- г) масляно-сахарная;
- д) кремово-сбивная.

23. Какой дефект наблюдается в карамели при хранении в очень сухом помещении, а также при недостатке в ней редуцирующих веществ?

Варианты ответа:

- а) липкая поверхность;
- б) поседение;
- в) засахаривание;
- г) потемнение окраски;
- д) нечеткость рисунка.

24. Какие дефекты карамели являются недопустимыми?

Варианты ответа:

- а) неровный срез, сколы краев;
- б) неясность рисунка, небольшая деформация;
- в) подгорелый привкус начинки, липкая поверхность;
- г) жилки, полосы;
- д) матовая поверхность, полузавернутые изделия.

25. Какая начинка для карамели представляет собой однородную массу, получаемую из протертых плодов и ягод, уваренную с сахаром, патокой и различными пищевкусовыми добавками?

Варианты ответа:

- а) помадная;
- б) ликерная;
- в) молочная;
- г) фруктово-ягодная;
- д) желейная.

26. Какие начинки для карамели обладают повышенной биологической ценностью?

Варианты ответа:

- а) с высоким содержанием сахара и жира;
- б) ликерные и масляно-сахарные начинки;
- в) прохладительные начинки;
- г) помадные и фруктово-ягодные;
- д) фруктово-ягодные, молочные, марципановые.

27. Какие органолептические показатели определяют при оценке качества карамели?

Варианты ответа:

- а) вкус и запах, вид в изломе, структура, поверхность;
- б) форма, поверхность, цвет, вкус и запах;
- в) внешний вид, вкус и запах, консистенция, структура;
- г) вкус, запах, структура, вид в изломе, консистенция;
- д) форма, количество обсыпавшегося сахара, степень разжевывания.

28. С какой целью проводят проминку карамельной массы при изготовлении карамели?

Варианты ответа:

- а) для получения прозрачной карамельной массы;
- б) для равномерного распределения в массе введенных компонентов и удаления крупных воздушных пузырьков;
- в) для предотвращения кристаллизации карамельной массы;

- г) для придания правильной формы карамели;
- д) для наполнения карамельного батона начинкой.

29. Какой вид карамели получают только из карамельной массы?

Варианты ответа:

- а) с начинкой;
- б) полутвердую;
- в) леденцовую;
- г) глазированную;
- д) мягкую.

30. Как подразделяется открытая карамель по способу защитной обработки поверхности?

Варианты ответа:

- а) обсыпная, гляncованная, дражированная, глазированная;
- б) завернутая, упакованная, глазированная, с шоколадным покрытием;
- в) гляncованная, лакированная, сахарная, жировая;
- г) дражированная, завернутая, лакированная, жировая;
- д) лакированная, окрашенная, с шоколадным покрытием, гляncованная.

31. Как называется карамель в зависимости от способа защитной обработки поверхности, если поверхность обрабатывают горячим насыщенным сахарным сиропом и посыпают сахарной пудрой?

Варианты ответа:

- а) глазированная;
- б) обсыпная;
- в) гляncованная;
- г) дражированная;
- д) сахарная.

32. Как называется карамель в зависимости от способа защитной обработки поверхности, если на поверхность наносится тонкий слой из воска, парафина, жира и талька?

Варианты ответа:

- а) обсыпная;
- б) гляncованная;
- в) дражированная;
- г) полированная;
- д) жировая.

33. При каких условиях рекомендуется хранить карамель?

Варианты ответа:

- а) при температуре $+20...+22^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха не более 80%;
- б) при температуре $0\pm 3^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха не более 85%;
- в) при температуре $10\pm 2^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха не более 90%;
- г) при температуре $5\pm 3^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха не более 95%;
- д) при температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха не более 75%.

34. Каков срок хранения завернутых конфет, глазированных шоколадной глазурью?

Варианты ответа:

- а) 25 суток;
- б) 3 месяца;
- в) 12 месяцев;
- г) 6 месяцев;
- д) 4 месяца.

35. Какая структура характерна для литого ириса?

Варианты ответа:

- а) аморфная;
- б) мягкая;
- в) прочная;
- г) мелкокристаллическая;
- д) однородная.

36. Что является причиной дефекта конфет «сахарное поседение»?

Варианты ответа:

- а) температура выше +25°C;
- б) прогоркание жиров;
- в) колебание температуры, которое вызывает отпотевание поверхности;
- г) длительное хранение;
- д) хранение в освещенных помещениях.

37. Каков срок хранения завернутых конфет, глазированных жировой глазурью?

Варианты ответа:

- а) 25 суток;
- б) 6 месяцев;
- в) 1 месяц;
- г) 3 месяца;
- д) 30 суток.

38. Как называется конфетная масса, получаемая сбиванием пенообразователей с агаро- и сахаропаточным сиропом и добавлением в пенообразную массу вкусовых и ароматических веществ?

Варианты ответа:

- а) помадная;
- б) сбивная;
- в) пралиновая;
- г) кремовая;
- д) марципановая.

39. Какими способами осуществляется процесс формования конфетных масс?

Варианты ответа:

- а) отливкой, размазыванием, выпрессовыванием, прокаткой;
- б) отсадкой, штампованием, прессованием, резкой;
- в) размазыванием, давлением, вырезанием, штампованием;
- г) выдавливанием, отсадкой, вальцеванием, матричным способом;
- д) выпрессовыванием, прокаткой, штамповкой, резкой.

40. Какие органолептические показатели определяют при оценке качества конфет?

Варианты ответа:

- а) вкус и запах, форма, влажность;
- б) массовая доля жира, редуцирующих веществ, структура;
- в) форма, поверхность, вкус и запах;
- г) массовая доля глазури, сахара, цвет, вкус;
- д) структура, консистенция, плотность, консистенция.

41. Как называется конфетная масса, получаемая из обжаренных ядер орехов и маслосодержащих семян?

Варианты ответа:

- а) помадная;
- б) сбивная;
- в) пралиновая;
- г) кремовая;
- д) марципановая.

42. На какие группы в зависимости от способа изготовления ирисной массы подразделяют ирис?

Варианты ответа:

- а) твердый, с начинками;
- б) мягкий, твердый;
- в) особый, тираженный;
- г) любительский, твердый;
- д) литой, тираженный.

43. Как называются мелкие конфеты округлой формы, состоящие из корпуса и накатки, с полированной поверхностью, окрашенной в различные цвета?

Варианты ответа:

- а) монпансье;
- б) драже;
- в) ирис;
- г) суфле;
- д) цукаты.

44. Какое сахаристое кондитерское изделие состоит из растертых обжаренных масличных ядер и тонких волокон карамельной массы, сбитой с пенообразующими веществами?

Варианты ответа:

- а) щербет;
- б) казинаки;
- в) нуга;
- г) рахат-лукум;
- д) халва.

45. По каким показателям оценивают качество халвы?

Варианты ответа:

- а) поверхность, цвет, консистенция, запах и вкус;
- б) цвет, вкус, запах, форма, вид в изломе;
- в) консистенция, поверхность, вкус, редуцирующие вещества;
- г) массовая доля жира, крошливость, запах, вкус, цвет;
- д) форма, внешний вид, внутреннее состояние, излом.

46. Какое сырье используется в производстве халвы в качестве пенообразователя?

Варианты ответа:

- а) отвар мыльного корня, семена масличных культур;
- б) карамельная масса, семена подсолнуха;
- в) яичные белки, сахар;
- г) отвар мыльного корня, отвар лакричного корня (солодкового);
- д) семена масличных культур, яичные белки, карамельная масса.

47. К какому виду относится ирис, имеющий мелкокристаллическую структуру с равномерным распределением кристаллов по всей массе?

Варианты ответа:

- а) тираженный;
- б) литой;
- в) мягкий;
- г) полутвердый;
- д) тягучий.

Тема 2.3. Мучные кондитерские изделия

Тест

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Как называется мучное кондитерское изделие длительного хранения, заменяющее хлеб в путешествиях, экспедициях, в домашних условиях?

Варианты ответа:

- а) пряники;
- б) крекер;
- в) кекс;
- г) вафли;
- д) галеты.

2. Как называется мучное кондитерское изделие с высоким содержанием жира, слоистой и хрупкой структуры, с гладкой с проколами поверхностью?

Варианты ответа:

- а) вафли;
- б) галеты;
- в) пряники;
- г) крекер;
- д) кекс.

3. К какой группе относится печенье, полученное из пластичного, легко рвущегося теста, содержащего много сахара и жира?

Варианты ответа:

- а) затяжное;
- б) сдобное;
- в) сахарное;
- г) крекер;
- д) галеты.

4. Как называются изделия, которые представляют собой высокопористые листы с начинкой или без нее?

Варианты ответа:

- а) пряники;
- б) крекер;
- в) кекс;
- г) вафли;
- д) галеты.

5. Как называется мучное кондитерское изделие в виде свернутых пластов бисквитного теста, прослоенных разнообразной начинкой?

Варианты ответа:

- а) ромовая баба;
- б) кекс;
- в) крекер;
- г) бисквит;
- д) рулет.

6. Какое печенье готовится из упруго-эластичного теста, подвергнутого многократной прокатке и отлежке?

Варианты ответа:

- а) сахарное;
- б) сдобное;
- в) крекер;
- г) затяжное;
- д) песочно-выемное.

7. Какой срок хранения имеют торты с кремом со взбитыми сливками из коровьего молока?

Варианты ответа:

- а) 30 суток;
- б) 24 часа;
- в) 6 часов;
- г) 7 суток;
- д) 36 часов.

8. К какому виду печенья относится ореховое, сбивное, песочно-выемное и песочно-отсадное печенье?

Варианты ответа:

- а) сахарное;
- б) сдобное;
- в) крекер;
- г) затяжное;
- д) декорированное.

9. Как называется полуфабрикат для тортов и пирожных, получаемый из пластичного теста с высоким содержанием жира, яиц и сахара?

Варианты ответа:

- а) песочный;
- б) миндально-ореховый;
- в) вафельный;
- г) бисквитный;
- д) белково-сбивной.

10. По каким органолептическим показателям производится оценка качества печенья?

Варианты ответа:

- а) намокаемость, вкус и запах, вид в изломе, форма;
- б) массовая доля жира, сахара, щелочность, вкус и запах;
- в) вид в изломе, цвет, кислотность, размеры;
- г) форма, поверхность, вид в изломе, цвет, вкус и запах;
- д) зольность, щелочность, внешний вид, редуцирующие вещества.

11. Как называется полуфабрикат для тортов и пирожных, получаемый сбиванием меланжа и сахара с последующим смешиванием с мукой?

Варианты ответа:

- а) песочный;
- б) миндально-ореховый;
- в) вафельный;
- г) бисквитный;
- д) белково-сбивной.

12. Какой вид мучных кондитерских изделий представляет собой выпеченный прямоугольный полуфабрикат из пряничного теста, слоенный фруктовой начинкой или вареньем?

Варианты ответа:

- а) коврижка;
- б) вафли;
- в) галеты;
- г) сырцовые пряники;
- д) кекс.

13. Как классифицируются пряники в зависимости от способа приготовления?

Варианты ответа:

- а) заварные, коврижка;
- б) сырцовые, заварные;
- в) глазированные, неглазированные;
- г) с начинкой, декорированные;
- д) штучные, весовые.

14. Что является причиной дефектов пряников «сырой мякиш, неравномерная пористость, подгорелость»?

Варианты ответа:

- а) хранение с нарушением температуры;
- б) выпечка при низкой температуре;
- в) нарушение процесса замеса теста;
- г) хранение при высокой относительной влажности воздуха;
- д) выпечка при высокой температуре.

15. На какие группы в зависимости от рецептуры подразделяются кексы?

Варианты ответа:

- а) простые и улучшенные;
- б) на кондитерских жирах, на коровьем масле, на растительном жире;
- в) на химических разрыхлителях, на дрожжах, без химических разрыхлителей и дрожжей;

- г) улучшенные, сдобные, простые;
- д) сливочные, шоколадные, молочные.

16. Как называется мучное кондитерское изделие из сдобного дрожжевого теста в форме усеченного конуса, с ребристой или гладкой поверхностью, пропитанное сиропом и глазированное сахарной помадой?

Варианты ответа:

- а) ромовая баба;
- б) кекс;
- в) крекер;
- г) бисквит;
- д) рулет.

17. Какой срок хранения имеют торты и пирожные со сливочным кремом?

Варианты ответа:

- а) 12 суток;
- б) 36 часов;
- в) 6 часов;
- г) 7 суток;
- д) 72 часа.

18. На какие виды подразделяются галеты в зависимости от рецептуры и назначения?

Варианты ответа:

- а) простые без сахара и жира, улучшенные с жиром, диетические с жиром и сахаром;
- б) диабетические, с отрубями, повышенной калорийности;
- в) для завтрака, диетические, безбелковые;
- г) простые, улучшенные, сдобные;
- д) общего, функционального назначения.

19. На какие группы подразделяется крекер в зависимости от способа приготовления и рецептурного состава?

Варианты ответа:

- а) на дрожжах или на дрожжах и химических разрыхлителях, на химических разрыхлителях без дрожжей;
- б) на кондитерских жирах, на коровьем масле, на растительном жире;
- в) улучшенные, сдобные, простые;
- г) на дрожжах, на разрыхлителях, на соде;
- д) на сахаре, на соде, на растительном масле, на разрыхлителях.

20. Какой срок годности вафельных изделий с жировой начинкой, начинкой пралине и типа пралине?

Варианты ответа:

- а) 1 месяц;
- б) 3 месяца;
- в) 9 месяцев;
- г) 12 месяцев;
- д) 25 суток.

Задание

Продолжите фразу.

1. Тесто для вафель имеет ... консистенцию.
2. Поверхность глазированных вафельных изделий ..., без пузырей, пятен и трещин.
3. Крем из растительных сливок представляет собой крем-сливки на основе
4. Заварной крем готовится из молока,
5. Белковый крем готовится из яичного белка, сбиванием с
6. Расплывчатая форма кексов возникает, если в тесто положено мало ..., а также при продолжительной
7. Трещины на поверхности кексов возникают при недостаточной ..., выпечке изделий из
8. Козинак состоит из ядер орехов, семян кунжута или подсолнечника, уваренных в ..., для вкуса добавляется сливочное масло и ванилин.
9. Рахат-лукум получают увариванием
10. Щербет молочный изготавливают из сливочной помады и

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТА

Раздел 1. ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ

Тема 1.1. Классификация и виды зерновых культур

1в; 2а; 3б; 4в; 5д; 6г; 7в; 8г; 9в, г; 10б; 11а; 12в; 13в; 14в; 15а; 16г; 17а; 18б; 19б; 20в; 21г; 22а; 23г.

Тема 1.2. Мука

1б; 2г; 3б; 4в; 5г; 6а; 7г; 8б; 9а; 10а; 11б; 12г; 13в; 14в; 15в, д; 16в; 17в; 18г; 19г; 20в; 21г.

Тема 1.3. Крупа

1б; 2г; 3а; 4а; 5б; 6г; 7а; 8б; 9г; 10а; 11а; 12б; 13а; 14б; 15г; 16б; 17в; 18б; 19г; 20д; 21в.

Тема 1.4. Хлебобулочные изделия

1б; 2а; 3а; 4б; 5а; 6б; 7в; 8г; 9а; 10в; 11в; 12в; 13в; 14б; 15в; 16а; 17в; 18д; 19а; 20б; 21г; 22г; 23б; 24б; 25а; 26г; 27а; 28г; 29в; 30г.

Тема 1.5. Макароны изделия

1а; 2б; 3а; 4а; 5а; 6а; 7б; 8г; 9в; 10б; 11б; 12в; 13в; 14в; 15а; 16д; 17б; 18д; 19б; 20а; 21в; 22г.

Раздел 2. КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Тема 2.1. Крахмал, сахар, мед

1б; 2а; 3в; 4а; 5в; 6б; 7б; 8а; 9в; 10а; 11а; 12б; 13б; 14г; 15а; 16г; 17б; 18в; 19д; 20д; 21д; 22в; 23а; 24в; 25в; 26б; 27а; 28б; 29б; 30а.

Тема 2.2. Сахаристые кондитерские изделия

1б; 2в; 3г; 4а; 5г; 6б; 7а; 8в; 9а; 10в; 11а; 12в; 13в; 14д; 15в; 16г; 17г; 18а; 19а; 20а; 21а; 22в; 23в; 24в; 25г; 26д; 27б; 28б; 29в; 30а; 31г; 32б; 33д; 34д; 35а; 36в; 37в; 38б; 39а; 40в; 41в; 42д; 43б; 44д; 45а; 46г; 47а.

Тема 2.3. Мучные кондитерские изделия

1д; 2г; 3в; 4г; 5д; 6г; 7в; 8б; 9а; 10г; 11г; 12а; 13б; 14д; 15в; 16а; 17б; 18а; 19а; 20в.

ОТВЕТЫ НА ЗАДАНИЯ

Тема 1.1: 1) голозерными; 2) пленчатыми; 3) сорт; 4) биологических, хозяйственных и технологических; 5) щитком; 6) молочная, восковая, созревание; 7) зубовидная желтая, зубовидная белая, кремнистая желтая, кремнистая белая, полузубовидная желтая, полузубовидная белая, лопающаяся белая, лопающаяся желтая, восковидная; 8) обязательные, определяемые в любой партии всех культур признаки свежести (внешний вид, запах, вкус, зараженность зерна вредителями, влажность и засоренность); 9) пленчатость, стекловидность, количество и качество сырой клейковины; натура, содержание мелких, морозобойных зерен, поврежденных клопом-черепашкой.

Тема 1.2: 1) однократного; 2) сухим или мокрым; 3) просеивание продуктов измельчения; 4) периферических частей зерна; 5) белковых веществ глиадина и глютенина; 6) содержания минеральных веществ; 7) альфа-амилазы; 8) ячменной; 9) растяжимости; 10) самосозревания.

Тема 1.3: 1) плодовую и семенную оболочку, алейроновый слой и зародыш; 2) цветковых пленок; плодовой; семенной; 3) дробленое ядро, мучку и лузгу; 4) помоле пшеницы после сортировки крупной крупки на ситовых машинах; 5) нестандартной и не допускается к использованию; 6) не менее 80%; 7) ядрицы, ячневой, перловой и пшеничной.

Тема 1.4: 1) улучшения структуры и свойств теста, ускоряет набухание белков; 2) всего предусмотренного по рецептуре сырья; 3) восстановления объема и пористости; 4) готового хлеба в момент выхода из печи в процентах к массе теста; 5) промесом и пористостью, эластичностью; 6) пониженным содержанием влаги; 7) к сушкам; 8) выпеченные кусочки теста длиной 28–30 см с влажностью 9%; 9) сушек и баранок; 10) сушек; 11) хрупкими.

Тема 1.5: 1) мука и вода; 2) обдувке, резке и раскладке (развешивании) отформованных сырых макаронных изделий; 3) нити с различной формой сечения; вермишель допускается в виде мотков и гнезд; 4) трубку с прямым или волнообразным срезом; 5) терять форму, склеиваться между собой, образовывать комья или разваливаться по швам.

Тема 2.1: 1) картофель, кукуруза, пшеница, рожь, ячмень, рис, гречиха, тапиока; 2) спиртах, эфирах, хлороформе, бензоле; 3) частичной клейстеризации; 4) в холодной воде; 5) дефекации, сатурации, сульфитации; 6) рябине, сливах, абрикосах, персиках; 7) молочной сыворотки; 8) одного растения; 9) скармливая пчелам раствор сахарозы в воде (сахарный сироп); 10) нагревания и выдерживания при температуре +40...+50°C; 11) длительном хранении в комнатных условиях (+20...+25°C) или хранении в алюминиевой таре.

Тема 2.3: 1) сметанообразную; 2) рифленая; 3) растительных жиров; 4) яиц, муки; 5) сахаром и ванильной пудрой; 6) соли; расстойке; 7) расстойке; перекисшего теста и в недостаточно разогретой печи; 8) сахаропаточном сиропе без добавления или с добавлением меда; 9) сахара и крахмала с добавлением пищевых кислот и фруктовых эссенций; 10) дробленых ядер фундука.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учеб. / Т. Н. Иванова. – М. : Академия, 2004. – 288 с.

Малютенкова, С. М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учеб. пособие / С. М. Малютенкова. – СПб. : Питер, 2004. – 480 с.

Микулович, Л. С. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / Л. С. Микулович, А. В. Локтев, И. Н. Фурс ; под общ. ред. О. А. Брилевский. – Минск : БГЭУ, 2001. – 614 с.

Николаева, М. А. Товароведение плодов и овощей : учеб. / М. А. Николаева. – М. : Экономика, 1990. – 287 с.

Смирнова, Н. А. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров : учеб. / Н. А. Смирнова, Л. А. Надеждина, Г. Д. Селезнева, Е. А. Воробьева. – М. : Экономика, 1989. – 350 с.

Справочник товароведов продовольственных товаров : в 2-х т. Т. 1 / Б. В. Андрест [и др.]. – М. : Экономика, 1987. – 367 с.

Фурс, И. Н. Товароведение зерномучных товаров : учеб. / И. Н. Фурс. – Минск : Ураджай, 2001. – 541 с.

Фурс, И. Н. Товароведение зерномучных товаров : учеб. пособие / И. Н. Фурс. – Минск : БГЭУ, 1999. – 342 с.

Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учеб. / И. П. Чепурной. – 4-е изд. – М. : Дашков и К^о, 2008. – 416 с.

Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Кожухова, А. С. Туров. – СПб. : МарТ, 2001. – 128 с.

Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская, А. В. Шмелев. – Ростов н/Д : МарТ, 2001. – 224 с.

Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская. – М. : МарТ, 2004. – 992 с.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
Раздел 1. Зерномучные товары.....	4
Тема 1.1. Классификация и виды зерновых культур.....	4
Тема 1.2. Мука.....	10
Тема 1.3. Крупа.....	16
Тема 1.4. Хлебобулочные изделия.....	22
Тема 1.5. Макароны изделия.....	31
Раздел 2. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.....	37
Тема 2.1. Крахмал, сахар, мед.....	37
Тема 2.2. Сахаристые кондитерские изделия.....	45
Тема 2.3. Мучные кондитерские изделия.....	58
Ответы на вопросы теста.....	64
Ответы на задания.....	65
Список рекомендуемой литературы.....	66

Учебное издание

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(ЗЕРНОМУЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ
ТОВАРЫ)**

Пособие

**по подготовке к тестированию для реализации
содержания образовательных программ
высшего образования I степени
и переподготовки руководящих
работников и специалистов**

Автор-составитель

Кириленко Наталья Михайловна

Редактор Ю. Г. Старовойтова

Компьютерная верстка Н. Н. Короедова

Подписано в печать 17.08.15. Формат 60 × 84 ¹/₁₆.
Бумага типографская № 1. Гарнитура Таймс. Ризография.
Усл. печ. л. 3,95. Уч.-изд. л. 4,20. Тираж 70 экз.
Заказ №

Издатель и полиграфическое исполнение:
учреждение образования «Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации».
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий
№ 1/138 от 08.01.2014.
Просп. Октября, 50, 246029, Гомель.
<http://www.i-bteu.by>

**БЕЛКООПСОЮЗ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

Кафедра товароведения

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(ЗЕРНОМУЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ
ТОВАРЫ)**

**Пособие
по подготовке к тестированию для реализации
содержания образовательных программ
высшего образования I степени
и переподготовки руководящих
работников и специалистов**

Гомель 2015