**Типы заданий закрытого типа**

**ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения
2. введение в профессиональную деятельность;
3. биоконверсия отходов пищевых производств;
4. технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья;
5. технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья;
6. технологическая (проектно-технологическая) практика;
7. практика преддипломная практика.

**Базовый:** задания закрытого типа с выбором одного варианта ответа;

**Повышенный:** задания закрытого типа с выбором более двух вариантов ответа;

**Высокий**: задания закрытого типа на установление последовательности или на установление

соответствия.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | *Прочитайте текст и выберите три правильных ответа.*  К функциональным продуктам относятся:  1. молочные продукты;  2. природные злаки;  3. растительные жиры;  4. животные жиры.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 2 | *Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.*  Основным и подавляющим компонентом молока является:  1. вода;  2. жир;  3. лактоза;  4. сухой остаток.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 3 | *Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.*  Различают следующие виды мяса в зависимости от термического состояния:  1. парное  2. остывшее;  3. охлажденное  4. замороженное;  5. все выше перечисленное;  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 5 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 4 | *Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.*  Способ посола рыбы  1. сухой;  2. мокрый;  3. комбинированный;  4. все варианты ответов.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 5 | *Прочитайте текст и выберите три правильных ответа.*  В коровьем молоке (молочного направления продуктивности) содержится жира (%)  1. 2,5-2,8  2. 3,8-4,0  3. 3,2 -3,8  4. 4,0-4,5  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 4 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 6 | *Задание1. Прочитайте текст и выберите одинправильный ответ.*  В какой стране зародилось функциональное питание?  1. Япония  2. Китай  3. США  4. Россия  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 7 | *Прочитайте текст и выберите три правильных ответа.*  Какое сырье используется для выработки продуктов функционального назначения?  1. продукция отрасли растениеводства;  2. продукция отрасли животноводства;  3. минеральные продукты;  4. жиры растительного и животного происхождения;  5. закваски.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 8 | *Прочитайте текст и выберите два правильных ответа.*  В коровьем молоке (молочного направления продуктивности) содержится белка (%)  1. 2,0-2,2  2. 2,8 -3,3  3. 3,2-3,6  4. 4,0- 6,0  Ответ:   |  |  | | --- | --- | |  |  | | |  |  | | --- | --- | | 2 | 3 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 9 | *Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.*  К продуктам функционального питания относятся продукты с свойствами в зависимости от цели их применения.  1. заданными;  2. улучшенными.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 10 | *Прочитайте текст и выберите два правильных ответа.*  Какое определение подходит к функциональному продукту?  1. модифицированный пищевой продукт, содержащий нутриенты в количестве и составе, необходимом и способствующем улучшению отдельных функций организма, а также препятствующем возникновению заболеваний;  2. пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных ингредиентов;  3. аминокислотный состав белка.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | |  |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 2 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 11 | *Прочитайте текст и выберите три правильных ответа.*  Функциональный продукт должен:  1. оказывать благотворное влияние на здоровье человека;  2. регулировать определенные процессы в организме;  3. предотвращать развитие определенных заболеваний;  4. быть высококалорийным.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 12 | *Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.*  **По признаку происхождения сырье для производства** пищевых продуктов функционального и профилактического назначения **делятся на сколько основных групп?**  **1. -1;**  **2. - 2;**  **3. - 3;**  **4. - 4 и более.**  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 13 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Какие навыки и знания необходимы технологу?  1) умение проводить маркетинговые исследования  2) знание правил и нормативов в области рекламы  3) опыт в управлении финансами предприятия  4) технические знания, навыки работы с технологическим оборудованием, умение анализировать и оптимизировать производственные процессы  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Введение в профессиональную деятельность |
| 14 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Что включает в себя процесс планирования производства?  1) разработка рекламных кампаний и стратегий продвижения продукции  2) управление производственными запасами  3) организация работы персонала предприятия  4) определение последовательности операций, распределение ресурсов и оптимизация производственных процессов  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Введение в профессиональную деятельность |
| 15 | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Что включает в себя оптимизация технологических процессов производства?  1) разработка дизайна продукции  2) улучшение последовательности операций  3) сокращение времени выполнения задач  4) проведение рекламных кампаний  5) определение цены продукции на рынке  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2, 3 | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Введение в профессиональную деятельность |
| 16 | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Что включает в себя процесс планирования производства?  1) разработка рекламных кампаний и стратегий продвижения продукции  2) управление производственными запасами  3) организация работы персонала предприятия  4) определение последовательности операций и распределение ресурсов  5) оптимизация производственных процессов  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4, 5 | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Введение в профессиональную деятельность |
| 17 | **Задание 5.** Расположите по калорийности мясные продукты:  1) телятина  2) свинина  3) баранина  4) говядина  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *4* | | 3 | *3* | | 4 | *1* | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Введение в профессиональную деятельность |
| 18 | **Задание 6.** Расположите по количеству калорий, необходимых для поддержания здорового образа жизни, (количество калорий может варьироваться в зависимости от индивидуальных потребностей каждого человека: 1) дети от 9 до 13 лет, 2) подростки от 14 до 18 лет, 3) взрослые от 19 до 30 лет, 4) взрослые от 31 до 50 лет):  1) 2200 - 3200 калорий в день  2) 1600 - 2200 калорий в день  3) 2200 - 2800 калорий в день  4) 2400 - 3000 калорий в день  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *3* | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Введение в профессиональную деятельность |
| 19 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Основными вторичными источниками сырья для биоконверсии являются отходы…  1. Металлургической промышленности.  2. Сельскохозяйственного производства.  3. Авиационного приборостроения.  4. Химической промышленности.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 20 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Биоконверсия – это…  1. превращение одних органических соединений в другие вследствие воздействия химических неорганических веществ на исходное сырье.  2. превращение одних органических соединений в другие вследствие воздействия ферментных систем микроорганизмов.  3. превращение одних органических соединений в другие вследствие воздействия гормональных препаратов животного происхождения.  4. превращение одних органических соединений в другие вследствие воздействия физических факторов окружающей среды.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 21 | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  В производстве хлебобулочных изделий не применяют следующие микроорганизмы:  1. плесневые грибы;  2. сине-зеленые водоросли;  3. молочнокислые бактерии;  4. бактериофаги.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 4 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 22 | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Целлюлаза не ускоряет реакции гидролиза:  1. фосфолипидов;  2. белка миозина;  3. целлюлозы;  4. нуклеиновой кислоты.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 4 | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 23 | **Задание 5.** *Установите соответствия.*  Установите соответствие между источником сырья и его видами.   |  |  | | --- | --- | | Источник | Сырьё | | 1 Виноделие | Свекловичный жом, меласса, рафинированная патока и др. | | 2 Производство сахара | Виноградные выжимки, виноградные семена, гребни, гущевые осадки. | | 3 Пивоварение | Пивная и солодовая дробина, солодовые ростки, зерновые отходы, пивные дрожжи и др. |   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *3* | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 24 | **Задание 6.** *Установите соответствия.*  Установите соответствие между продуктами и результатами применения патоки при их производстве.   |  |  | | --- | --- | | Продукт | Результат применения патоки | | 1 Леденцы | Улучшение вкуса и цвета, повышение эластичности мякиша, пористости и воздушности. | | 2 Мороженое | Предотвращение кристаллизации сахара, придание блеска. | | 3 Хлебобулочные изделия | Регулирование: кристаллизации лактозы, точек замерзания и оттаивания; улучшение формы, структуры и вкуса. |   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *3* | | 3 | *1* | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 25 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:  1 казеин  2 глобулин  3 альбумин  4 белок оболочек жировых шариков  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 26 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства?  1 замороженное  2 охлажденное  3 размороженное  4 парное  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 27 | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Признаки созревшего мяса:  1 образование на поверхности туши корочки подсыхания  2 мясо упругой консистенции  3 появление специфического слегка кисловатого запаха  4 реакция среды внутри мышц (рН – 7,0)  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  | | --- | | 1, 2, 3 | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 28 | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  К кисломолочным продуктам относятся:  1 творог и творожные изделия;  2 сыр;  3 сметана;  4 кисломолочные напитки;  5 пахта  6 масло  7 сыворотка  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  | | --- | | 1, 3, 4 | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 29 | **Задание 5.** Расположите в правильной последовательности схему производства вареных колбас:   1. Обвалка, жиловка, сортировка мяса 2. Приемка, зачистка, разделка туш 3. Посол и созревание мясного сырья 4. Измельчение мясного сырья 5. Приготовление фарша 6. Охлаждение батонов 7. Наполнение оболочки и вязка батонов 8. Варка 9. Осадка 10. Обжарка 11. Контроль качества готового продукта, упаковка, хранение   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | 8 |  | | 9 |  | | 10 |  | | 11 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *3* | | 5 | *5* | | 6 | *7* | | 7 | *9* | | 8 | *10* | | 9 | *8* | | 10 | *6* | | 11 | *11* | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 30 | **Задание 6.** Расположите в правильной последовательности схему производства брынзы с растительными компонентами:   1. Пастеризация молока 2. Заполнение форм и самопрессование 3. Очистка и нормализация молока 4. Внесение мезофильной закваски и кальция хлористого 5. Внесение сычужного фермента 6. Внесение растительных компонентов 7. Образование сгустка 8. Нагревание сырной массы 9. Нарезание сгустка 10. Упаковка, маркировка, хранение 11. Посол в рассоле, созревание   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | 8 |  | | 9 |  | | 10 |  | | 11 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *5* | | 5 | *7* | | 6 | *9* | | 7 | *8* | | 8 | *6* | | 9 | *2* | | 10 | *11* | | 11 | *10* | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 31 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Укажите продукты для приготовления опары  1. мука, вода;  2. мука, вода, соль;  3. мука, вода, дрожжи;  4. мука, вода, дрожжи, соль  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 32 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Какими способами замешивают пшеничное тесто?  1. опарным;  2. безопарным;  3. ускоренным;  4. всеми выше перечисленными  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 33 | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки?  1. влажность муки;  2. сила муки;  3. сахаробразующая способность;  4. газообразующая способность.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 4 | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 34 | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Какие процессы вызывают порчу муки:  1. созревание;  2. прокисание;  3. прогоркание;  4. плесневение.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 4 | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 35 | **Задание 5.**Укажите порядок операций при производстве пшеничного хлеба:  1. формовка;  2. замес;  3. расстойка;  4. брожение.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1. |  | | 2. |  | | 3. |  | | 4. |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *4* | | 3 | *1* | | 4 | *3* | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 36 | **Задание 6.** Распределите в порядке возрастания по содержанию белка следующие растения:  1. пшеница мягкая;  2. соя;  3. горох;  4. рожь  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1. |  | | 2. |  | | 3. |  | | 4. |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *4* | | 2 | *1* | | 3 | *3* | | 4 | *2* | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 37 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Какие колбасы подвергаются варке?  1 Сырокопченые колбасы  2 Сыровяленые колбасы  3 Все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 38 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Назовите неполноценные белки мышечной ткани?  1 Миоглобин  2 Глобулин  3 Коллаген  4 Эластин  Ответ:   |  |  | | --- | --- | |  |  | | |  | | --- | | 3, 4 | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 39 | **Задание 3.** Расположите в правильной последовательности схему производства сосисок:   1. Обвалка, жиловка, сортировка мяса 2. Приемка, зачистка, разделка туш 3. Посол и созревание мясного сырья 4. Измельчение мясного сырья 5. Приготовление фарша 6. Охлаждение батонов 7. Наполнение оболочки и вязка батонов 8. Варка 9. Осадка 10. Обжарка 11. Контроль качества готового продукта, упаковка, хранение   Ответ:   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *3* | | 5 | *5* | | 6 | *7* | | 7 | *9* | | 8 | *10* | | 9 | *8* | | 10 | *6* | | 11 | *11* | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 40 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Порода крупного рогатого скота комбинированного (двойного) направления продуктивности  1. голштинская  2. симментальская  3. шароле.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Преддипломная практика |
| 41 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Назовите полноценные белки мяса:  1 Коллаген  2 Миоглобин  3 Эластин  4 Глобулин  5 Миоальбумин  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2, 4, 5 | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Преддипломная практика |
| 42 | **Задание 3.** Расположите в правильной последовательности схему производства сосисок:   1. Обвалка, жиловка, сортировка мяса 2. Приемка, зачистка, разделка туш 3. Посол и созревание мясного сырья 4. Измельчение мясного сырья 5. Приготовление фарша 6. Охлаждение батонов 7. Наполнение оболочки и вязка батонов 8. Варка 9. Осадка 10. Обжарка 11. Контроль качества готового продукта, упаковка, хранение   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | 8 |  | | 9 |  | | 10 |  | | 11 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *3* | | 5 | *5* | | 6 | *7* | | 7 | *9* | | 8 | *10* | | 9 | *8* | | 10 | *6* | | 11 | *11* | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Преддипломная практика |

**Типы заданий открытого типа**

**ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

**Дисциплины и практики:**

1. сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения
2. введение в профессиональную деятельность;
3. биоконверсия отходов пищевых производств;
4. технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья;
5. технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья;
6. технологическая (проектно-технологическая) практика;
7. практика преддипломная практика.

**Базовый:** задания открытого типа на дополнение одним словом.

**Повышенный:** задания открытого на дополнение словосочетанием.

**Высокий**: задания открытого типа на формирование определения (несколькими предложениями).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Перечислите ткани, входящие в состав мяса убойных животных.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  мышечная, жировая, соединительная, костная, хрящшевая | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 2 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Какой выход мяса у крупного рогатого скота мясного направления продуктивности?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  60 - 70% | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 3 | **Задание 3.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Перечислите способы консервирования мяса поваренной солью.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  **сухой**, **мокрый** и **смешанный**. | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 4 | **Задание 4.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Перечислите способы копчения мяса.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Холодный, горячий | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 5 | **Задание 5.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Назовите способы оглушения убойных животных?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Электрический, механический, химический | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 6 | **Задание 6.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Совокупность кишок, полученных от одного животного?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Совокупность кишок, полученных от одного животного это комплект кишок | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 7 | **Задание 7.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Дайте опреление понятию «убойные животные»?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Согласно ГОСТ Р 52427-2005 это сельскохозяйственное или промысловое животное предназначенное для убоя | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 8 | **Задание8.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Мясо по термическому состоянию, согласно стандартам, подразделяют на:  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Согласно ГОСТ 33102-2014 мясо по термическому состоянию подразделяется на: парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное, мясо глубокой заморозки. | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 9 | **Задание 9.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Перечислите белки молока  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Пищевая ценность молока помимо всего прочего, обусловлена содержанием белков. В молоке содержится три вида белков: казеин, альбумин, глобулин | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 10 | **Задание 10.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Прекращение обмена веществ в тканях в послеубойный период и переход обратимых биохимических процессов в необратимые под действием тканевых ферментов и микроорганизмов – это …?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Прекращение обмена веществ в тканях в послеубойный период и переход обратимых биохимических процессов в необратимые под действием тканевых ферментов и микроорганизмов – это автолиз | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 11 | **Задание 11.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Назовите неполноценные белки мяса.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Неполноценные белки мяса выполняют роль соединительной ткани и придают мясной пище жесткость. – это эластин и коллаген. | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 12 | **Задание 12.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Требования ГОСТ (а) 52054-03 к молоку высшего сорта по цвету.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  По ГОСТ (а) 52054-03 молоко высшего сорта по цвету должно быть от белого до светло-кремового. | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Сырьевая база для производства продуктов функционального и профилактического назначения |
| 13 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Нормативный документ, который включает в себя требования государства к качеству продукции – это…  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  ГОСТ | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Введение в профессиональную деятельность |
| 14 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ* Сведения о количественном составе сырья, из которого изготовляют пищевой продукт – это…  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Рецептура продукта | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Введение в профессиональную деятельность |
| 15 | **Задание 3.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Какой молочный продукт массовой долей жира менее 10%, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару:  1) сырое молоко  2) питьевое молоко  3) сливки  4) молочный напиток  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  ГОСТ 31450-2013  [Молоко питьевое. Технические условия](https://internet-law.ru/gosts/gost/54662" \t "_blank) | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Введение в профессиональную деятельность |
| 16 | **Задание 4.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Назовите основной источник полноценных белков в пищевом рационе человека:  1) молоко,молочные продукты,  2) мясо и мясопродукты,  3) рыба, морепродукты.  4) нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  Белки животного происхождения усваиваются организмом на 93–96 % | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Введение в профессиональную деятельность |
| 17 | **Задание 5.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  В чем заключается принципиальное отличие между ГОСТ и ТУ?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: ГОСТ – это государственные стандарты, которые едины для всех производителей и отклонения недопустимы, ТУ – это стандарты организаций | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Введение в профессиональную деятельность |
| 18 | **Задание 6.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  Что такое обеспечение качества?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Обеспечение качества – система мер и действий, направленных на обеспечение качества продукции или услуг на всех этапах жизненного цикла | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Введение в профессиональную деятельность |
| 19 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  На сколько классов делятся ферменты в соответствии с современной классификацией?  1 3  2 2  3 1  4 6  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 6  Обоснование:  В соответствии с современной классификацией ферменты делятся на 6 классов**: оксиредуктазы, трансферазы, гидролазы, лиазы, изомеразы, лигазы.** | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 20 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Сколько способов существует для предварительной обработки растительного сырья:  1 7  2 2  3 8  4 6  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  Существует два способа предварительной обработки растительного сырья: **ферментативный и химический гидролиз**. | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 21 | **Задание 3** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Приведите примеры, какие ценные для биоконверсии отходы, дает зерноперерабатывающая промышленность?  1 Отруби пшеничные  2 Выжимки  3 Кормовые мучки  4 Отруби ржаные  5 Барда  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Ответ: 1, 3, 4**  **Обоснование:**  Зерноперерабатывающая промышленность дает ценные для биоконверсии отходы, образующиеся при помоле зерна пшеницы и ржи — это пшеничные и ржаные отруби, и кормовые мучки. | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 22 | **Задание 4.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Какие существуют сходства между ферментами и химическими катализаторами?  1 Не расходуются и не образуются в процессе реакции.  2 Не влияют на скорость реакции  3 Катализируют только энергетически возможные реакции.  4 Не смещают равновесия реакции, а ускоряют его наступление.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Ответ: 1, 3, 4**  **Обоснование:**  Ферменты это биологические катализаторы белковой природы.  Не расходуются и не образуются в процессе реакции.  Катализируют только энергетически возможные реакции.  Не смещают равновесия реакции, а ускоряют его наступление | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 23 | **Задание 5.** *Дайте правильный ответ.*  Раскройте понятие «биоконверсия».  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ: Биоконверсия (биотрансформация) – это раздел биотехнологии, наука по изучению превращения одних органических соединений биологического сырья в другие под действием ферментных систем растительного, микробного и животного происхождения. | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 24 | **Задание 6.** *Дайте правильный ответ.*  Что такое «ферменты»?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Ферменты − биологические катализаторы белковой природы (от греч. enzyme − в дрожжах или от лат. fermentatio – брожение) | | ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Биоконверсия отходов пищевых производств |
| 25 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  На сколько категорий подразделяются вареные колбасные изделия?  1. 4  2. 2  3. 3  4. Нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  1) категория А – колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60%;  2) категория Б –колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40 до 60%. | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 26 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  На сколько групп подразделяются кисломолочные продукты в зависимости от технологии их приготовления?  1. 2  2. 3  3. 4  4. Нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  1) кисломолочные продукты без нарушения сгустка, т.е. приготовленные термостатным способом;  2) кисломолочные продукты с нарушением сгустка, т.е. приготовленные резервуарным способом. | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 27 | **Задание 3.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Биологически активные добавки нельзя использовать в следующем качестве:  1) в качестве дополнительного источника витаминов  2) в качестве дополнительного источника микроэлементов  3) в качестве дополнительного источника пищевых волокон  4) в качестве заменителя пищевых продуктов  5) в качестве основного лекарственного препарата  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 4, 5  Обоснование:  Согласно ГОСТ Р 56202-2014 биологически активные добавки (БАД) – композиции натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенных для непосредственного приема с пищей, с целью обогащения рациона отдельными пищевыми или биологически активными веществами и их комплексами. БАД не являются лекарственными препаратами. | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 28 | **Задание 4.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Какими из нижеперечисленных характеристик должен обладать лечебно-профилактический продукт?  1) должен быть обогащен витаминами  2) должен быть обогащен макро- и микроэлементами  3) должен нейтрализовать вредные вещества, способствуют их быстрейшему выведению из организма  4) должен улучшать функцию пораженного органа  5) должны предупреждать прогрессирование и обострение заболевания  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 3, 4  Обоснование:  Лечебно-профилактический продукт – это продукт, который повышает сопротивляемость организма к неблагоприятным факторам производственной среды, оказывает нормализующее влияние на ряд обменных процессов и функций, а также способствует нейтрализации и ускоренному выведению из организма вредных веществ. | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 29 | **Задание 5.***Прочитайте вопрос и запишите развернутый*  *обоснованный ответ*  Почему при хранении молока появляется отстой жира?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Отстой жира молока при хранении вызван недостаточной эффективностью гомогенизации. Для избежания порока необходимо поддерживать требуемое давление гомогенизации. Гомогенизация молока должна проводиться при давлении не менее 150 кгс/см² (15 МПа) и температуре не ниже 50°С. | | | | | | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 30 | **Задание 6.** *Прочитайте текст и запишите развернутый*  *обоснованный ответ*  Батоны вареной колбасы имеют бульонно-жировые отеки. Укажите причины возникновения данного порока?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Причины возникновения данного порока:  - использование мягкого шпика, преждевременная закладка шпика в мешалку;  - высокая температура (выше 18ºС) при обжарке, варке, копчении способствует частичной денатурации белков и их разрушению, что снижает устойчивость системы и способствует образованию отеков при термообработке;  - низкая влагосвязывающая способность фарша;  - использование мороженого мяса длительных сроков хранения и мяса с высоким содержанием жира. Увеличение жирового компонента в рецептуре влечет к образованию рыхлости фарша;  - использование мяса с признаками PSE (нехарактерный автолиз);  - недостаточная выдержка мяса в посоле;  - перегрев фарша при измельчении (куттеровании). Излишнее введение воды при куттеровании ведет к образованию рыхлости фарша и отеков;  - при увеличении в рецептуре колбасных изделий соединительной ткани. | | | | | | | ПК 1.Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья |
| 31 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Спиртовое брожение в тесте вызывается…  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  дрожжами | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 32 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Чему равна базисная влажность муки?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  14,5 % | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 33 | |  |  | | --- | --- | | **Задание 3.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Какая мука лучше подходит для изготовления макаронных изделий?  1. мука из мягкой пшеницы;  2. мука из твердой пшеницы;  3. ржаная мука;  4. соевая мука.  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  Для производства макаронных изделий лучше всего подходит мука из твердой пшеницы | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 34 | |  |  | | --- | --- | | **Задание 4.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Сколько сортов пшеничной муки определено в ГОСТ 26574-2017?  1. 6;  2. 5;  3. 4;  4. 3.  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | | |  | | --- | | Ответ: 1  Обоснование:  В ГОСТ 26574-2017 определено 6 сортов пшеничной хлебопекарной муки: экстра, высший, крупчатка, первый, второй, обойная | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 35 | **Задание 5.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  Чем пектин отличается от желатина?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Пектин получают из фруктов, а желатин из продуктов животного происхождения | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 36 | **Задание 6.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  Чем определяется качество пищевого белка?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: Качество пищевого белка определяется **наличием в нём полного набора незаменимых аминокислот в определённом соотношении как между собой, так и с заменимыми аминокислотами**. | | ПК-1  Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья |
| 37 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  На сколько категорий подразделяются варено-копченые колбасные изделия?  1. 4  2. 2  3. 3  4. Нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  1) категория А – колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60%;  2) категория Б –колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40 до 60%. | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 38 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  На какие группы подразделяются пищевые волокна?  1 Растворимые  2 Нерастворимые  3 Легкоусвояемые  4 Нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 2  Обоснование:  Пищевые волокна подразделяют на растворимые и нерастворимые. Растворимые пищевые волокна содержатся преимущественно в овощах, фруктах, бобовых; нерастворимые волокна – в зерновых продуктах. | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 39 | **Задание 3.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  В каком случае возникает порок – загар мяса?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: Загар мяса возникает в первые часы после убоя животного в результате неправильного хранения мяса, а также при нарушении условий охлаждения или замораживания. | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 40 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  На сколько категорий подразделяются сосиски?  1. 4  2. 2  3. 3  4. Нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  1) категория А – колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60%;  2) категория Б –колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40 до 60%. | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Преддипломная практика |
| 41 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы. Назовите белки молока:*  1 казеин  2 альбумин  3 глобулин  4 миоглобин  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 1, 2, 3  Обоснование:  В молоке представлены три вида белка — казеин и сывороточные белки (альбумин и глобулин). | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Преддипломная практика |
| 42 | **Задание 3.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  В каком случае возникает порок мяса – кислое брожение (закисание)?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: Кислое брожение (или закисание) мяса может возникнуть при попадании на продукт кислотообразующих бактерий. Оно возникает при плохом обескровливании или в случаях, когда тушу долго не охлаждают. | | ПК-1 Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Преддипломная практика |