

Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен

2. Технология переработки и стандартизации продукции растениеводства

1. Сырье для мукомольного производства. Понятие «партия зерна», формирование помольных смесей.
2. Технология подготовки зерна к переработке в муку.
3. Сухая, влажная очистка поверхности зерна и способы ГТО.
4. Классификация и виды помолов. Понятие о выходе муки.
5. Факторы, влияющие на выход и качество муки. Требования стандартов к зерну для помола.
6. Сортирование продуктов измельчения по добротности. Оценка технологической эффективности ситовеечного процесса.
7. Особенности технологии муки для макаронных изделий.
8. Сорта пшеничной и ржаной муки, их качество в соответствии с требованиями стандарта.
9. Технология производства макаронных изделий.
10. Ассортимент, качество, хранение, упаковка и маркировка макаронных изделий.
11. Сырье хлебопекарного производства и его подготовка.
12. Схема технологического процесса производства пшеничного хлеба безопарным способом.
13. Схема технологического процесса производства пшеничного хлеба опарным способом.
14. Режимы и процессы, происходящие в хлебе во время выпечки. Упек, усушка, расчет выхода хлеба.
15. Особенности приготовления теста для ржаного и ржано-пшеничного хлеба.
16. Технология производства бараночных изделий.
17. Сырье для крупяного производства и его подготовка к переработке.
18. Ассортимент, качество, хранение, упаковка и маркировка крупы.
19. Способы шелушения крупяного сырья и обработка полуфабриката до готового продукта.
20. Схема технологического процесса производства пива.
21. Подготовительные операции при производстве растительного масла прессовым и экстракционным методом.
22. Схема технологического процесса производства растительного масла.
23. Продукция комбикормовой промышленности. Сырье для производства комбикормов, их хранение.

24. Технология производства комбикормов.
25. Способы переработки плодоовощного сырья.
26. Подготовка капусты, огурцов, томатов и другого сырья к микробиологическому консервированию. Технология соления овощей и мочения плодов и ягод.
27. Требования к плодоовощному и ягодному сырью. Способы производства плодово-ягодных и овощных соков.
28. Консервирование сочной растительной продукции сушкой. Способы сушки.
29. Физические способы консервирования плодоовощной продукции. Режимы стерилизации консервов.

Решение ситуационных задач

Задача 1. Описать нормы белизны сортовой муки.

Задача 2. Расчет помольной партии зерна со средневзвешенным значением стекловидности 60% из двух исходных партий: стекловидность одной 86%, второй – 43%; заданная масса партии 1000 т.

Задача 3. Определить расход диоксида серы для сухой сульфитации 150 т ягодного пюре до концентрации 0,2%.

Задача 4. Определить, сколько жидкого сахара (содержание сухих веществ (СВ) = 65 %) необходимо взять для замены 3 кг сахара-песка влажностью 0,14 %.

Задача 5. Производительность печи при выпечке городских булок из муки 1-го сорта 520 кг/ч. Выход булок 130 %. Определить часовой расход муки (X).

Задача 6. При плотности раствора соли 1,1963 в 100 кг раствора находится 26 кг соли. Приготовить тесто из 116 кг муки для городских булок при дозировке соли 1,5 % к массе муки.

Задача 7. Стандартная масса изделия 800 г. Упек составляет 8 %, усушка – 3 %. Следует учитывать, что при вычислении упека за 100 % принимается масса теста, а при вычислении усушки – масса горячего хлеба. Определить массу горячего хлеба после выпечки и массу куска теста.

Задача 8. За смену нужно изготовить 2,6 т формового хлеба (масса изделия 0,7 кг). Печь имеет 24 люльки, на каждой устанавливают по 21

хлебной форме, продолжительность выпечки 45 мин. Определить время выпечки всего хлеба.

Задача 9. Масса горячего хлеба на вагонетке составляет 180 кг, а через 3 ч хранения 176,5 кг. Рассчитать усушку изделий.

Задача 10. За смену выработано 5,4 т батонов, истрачено 3,95 т муки. Плановый выход 135%. Подсчитать плановый расход муки.

Задача 11. Определить фактическую норму расхода муки на предприятии за отчётный период и сравнить её с плановой нормой. Плановая норма расхода муки составляет 1022,7 кг/т при норме учтённых потерь 2 кг/т. Всего в производство поступило 1037 т муки средневзвешенной влажностью 14,1%. Произведено 1000 т изделий (в пересчёте на 13%). В незавершённом производстве находится 20 т полуфабриката в пересчёте на средневзвешенную влажность муки 14,1%. Учтённые потери за тот же период составили 1,8 т в пересчёте на 14,1%.