**附件3：**

**豆制品工艺师（三级）考试样题**

**（基础知识）**

**一、单选题**（每小题四个选项中，只有1项最符合题意，请填在题中（）内。本大题共20个小题，每小题1分，共20分）

1.UHT超高温瞬时灭菌是近年来在豆浆中日渐广为采用的方法，它是将未包装的豆浆在｛｝以上的高温下，经过数十秒的时间，然后迅速冷却、灌装。

（A）100℃

（B）110℃

（C）120℃

（D）130℃

2.油炸过程中，豆腐泡的表面褐变呈金黄色，主要是发生了｛｝。

（A）美拉德反应和氧化反应

（B）美拉德反应和焦糖化反应

（C）焦糖化反应热聚合反应

（D）氧化反应和焦糖化反应

3.豆制品工厂选址是企业基本建设中的关键问题之一，厂址所在地区的地形要尽量平坦，厂区的标高应高于当地历史最高洪水位｛｝米。

（A）0～0.5

（B）0.5～1.0

（C）0.5～0.75

（D）1.0以上

……

**二、多选题**（每小题四个选项中，有1项或1项以上符合题意，请填在题中（）内。本大题共10个小题，每小题2分，共20分）

1.以下属于对人体有害的致病性微生物有｛｝。

（A）细菌

（B）沙门氏菌

（C）大肠菌群

（D）蜡状芽孢杆菌

（E）金黄色葡萄球菌

2.以下针对工厂环境的要求叙述正确的有｛｝。

（A）污染源不得位于主导风向的上风向

（B）工厂的生产区必须与职工生活区分开

（C）应选择在离居民区、垃圾场30米以外的地区

（D）厂内禁止饲养畜禽

（E）应距离畜禽牧场等污染源100米以上

**三、判断题**（请在题中（）做出判断，对的打“√”，错的打“×”。本大题共10个小题，每小题1分，共10分）

1.豆制品等食品发生腐败变质，与其本身的性质、微生物的种类和数量，以及当时所处的环境因素有着密切的关系。（）

2.腐乳经过灌汤封口后进入后期发酵，以酒为主要汤卤的腐乳成熟期在2个月以上。（）

……

**豆制品工艺师（三级）考试样题**

**（专业能力）**

（由考评专家组根据考生报名结构拟定2～3题，考生可自主选择1题进行考试。）

给出一个豆制品产品，要求考生：1）分析出问题原因；2）针对问题产生步骤提出解决方案，包括本次产品改进方案及生产工艺改进方案等。

**豆制品工艺师（三级级）考试样题**

**（实际操作）**

（由考评专家组根据考生报名结构拟定豆制品生产线，并将生产线划分几个相对独立的操作段，每个操作段为1题，考生按照秩序选择1题进行考试。）

例：针对北豆腐生产线上的研磨分离工艺控制