

**TEST: 1116#02#Y15#01**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Test                  | 1116#02#Y15#01   |
| Fənn                  | 1116 - Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası |
| Təsviri               | [Təsviri]  |
| Müəllif               | Administrator P.V.                                     |
| Testlərin vaxtı       | 80 dəqiqə  |
| Suala vaxt            | 0 Saniyə   |
| Növ                   | İmtahan  |
| Maksimal faiz         | 500  |
| Keçid balı            | 170 (34 %)   |
| Suallardan            | 500  |
| Bölmələr              | 42   |
| Bölmələri qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/>                    |
| Köçürməyə qadağa      | <input checked="" type="checkbox"/>                    |
| Ancaq irəli           | <input type="checkbox"/>                               |
| Son variant           | <input type="checkbox"/>                               |

**BÖLMƏ: 0101**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0101                                |
| Suallardan           | 9                                   |
| Maksimal faiz        | 9                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров? (Çəki: 1)

- зерномучные, плодоовощные
- сахар, крахмал, мёд и кондитерские
- вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты
- зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мёд, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные
- мясные, рыбные, молочные

Sual: Как называется вещество по всей массой продукта? (Çəki: 1)

- адсорбция
- абсорбция
- хемосорбция

- десорбция
  - капиллярная конденсация
- 

Sual: Какой цвет имеет пигмент хромопротеины – как красительные вещества? (Ќәкі: 1)

- фиолетовой
  - красно-фиолетовой
  - желтый или оранжевый
  - зелёный
  - на цветах мышечной ткани и крови
- 

Sual: Какой цвет имеет пигмент меланоиды – как красительные вещества? (Ќәкі: 1)

- фиолетовый
  - красно-фиолетовый
  - жёлтый или оранжевый
  - зелёный
  - от светло – коричневого до тёмно-коричневого
- 

Sual: Как характеризуется потребительская стоимость продовольственных товаров? (Ќәкі: 1)

- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а так же болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
  - степень использование организмом элементов и соединений содержащихся в продукте
  - свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
  - совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иной потребность человека
  - биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
- 

Sual: Как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом? (Ќәкі: 1)

- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмовили веществ, способствующие появлению той или иной болезни
  - степень использование организмам элементов и соединений содержащихся в продукте
  - свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
  - совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
  - биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- 

Sual: Как характеризуются безопасность продовольственных продуктов? (Ќәкі: 1)

- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни

- степень использованы организмам элементов и соединений содержащихся в продукте
  - свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
  - совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
  - биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- 

Sual: Как характеризуется относительная влажность? (Çәki: 1)

- из окружающей среды принимает влаги и сохраняет его в капиллярах и по всей поверхности продукта
  - соотношение абсолютный влаги содержащегося воздухе к количеству насыщенной влаги при этой температуре и давлении
  - вещества – поглощающий по всему объему продукта
  - образование жидкой фазы в макро и микро капиллярах в твердых продуктах при поглощении влаги другим веществом
  - для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция – десорбция
- 

Sual: Что означает гигроскопичность? (Çәki: 1)

- из окружающей среды принимают влаги и сохраняет его в капиллярах и по всей поверхности продукта
  - соотношение абсолютный влаги содержащегося воздухе к количеству насыщенный влаги при этой температуре и давлении
  - вещества – поглощающий по всему объему продукта
  - образование жидкой фазы в макро и микро капиллярах в твердых продуктах при поглощение влаги другим веществом
  - для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция - десорбция
- 

### **Вölmә: 0102**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0102                                |
| Suallardan           | 13                                  |
| Maksimal faiz        | 13                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: В свежих овощах вода сколько процентов составляют? (Çәki: 1)

- 40-65
  - 55-58
  - 45-49
  - 70-95
  - 59-60
- 

Sual: Что означает слово консервирование по латинской языке? (Çәki: 1)

- закрывать
- сохранять

- упаковывать
  - маркировать
  - охлаждать
- 

Sual: Какие способы консервирования основан для уничтожения микроорганизмов? (Ќәкі: 1)

- пастеризация и стерилизация
  - пастеризация и сушка
  - замораживание и охлаждение
  - механическая стерилизация
  - конвективная сушка
- 

Sual: На сколько групп делятся продовольственные товары на основании учебной классификации? (Ќәкі: 1)

- 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 12
- 

Sual: Какие показатели продовольственных товаров оценивают балльными системами? (Ќәкі: 1)

- физико-химические
  - микробиологические
  - органолептические
  - показатели безопасности
  - биологические
- 

Sual: В скольких основных группах объединяются все продовольственные товары в учебной классификации? (Ќәкі: 1)

- 7
  - 10
  - 2
  - 8
  - 9
- 

Sual: Как группируется экспортные товары по происхождению? (Ќәкі: 1)

- растительные, животные, минеральные продукты
  - сырье, полуфабрикат, готовый продукт
  - продукты обогащенные углеводом, белком, жирам и минеральными веществами
  - пищевые и вкусовые товары
  - сырье, вкусовые товары, готовый товар
- 

Sual: Как характеризуется основные свойства продовольственных товаров? (Ќәкі: 1)

- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни

- степень использование организмам элементов и соединений содержащихся в продукте
  - свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
  - совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
  - биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
- 

Sual: Как характеризуется факторы формирующие качества продовольственных товаров? (Џәкі: 1)

- степень использование организмам элементов и соединений содержащихся в продукте
  - свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
  - отсутствие в составе продукта вредно воздействующих тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
  - совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
  - биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
- 

Sual: В составе продовольственных товаров какие вещества дают энергии ? (Џәкі: 1)

- вода
  - белки, жиры, углеводы
  - минеральные вещества
  - красительные вещества
  - дубильные вещества
- 

Sual: В составе продовольственных товаров какие микроэлементы считается вредными ? (Џәкі: 1)

- P, S
  - Mn, Co
  - Mo, Ba
  - Ba, Br
  - Zn, As, Hg, Pb
- 

Sual: Какой пигмент дают растительным клеткам зеленый цвет ? (Џәкі: 1)

- хлоропластиды
  - хромопластиды
  - лейкопластиды
  - флавапоиды
  - протеиды
- 

Sual: Потребность витамина организма обеспечивается больше за счет каких пищевых продуктов ? (Џәкі: 1)

- мясных продуктов

- рыбных продуктов
- молочных продуктов
- вкусовых продуктов
- плодово-овощных продуктов

---

**Вөкмә: 0103**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0103                                |
| Suallardan           | 10                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Что является причиной возникновения физического бомбажа? (Ҷәкі: 1)

- механическая повреждение банок
- утечка жидкости от банок
- черная пятна
- ржавление банок
- взятие дна и крышки банок

---

Sual: Что такое микробиологической бомбаж? (Ҷәкі: 1)

- вздутие дна и крышки банок
- черная пятна
- утечка жидкости от банок
- ржавчина банок
- банка с механической повреждений

---

Sual: Какие из перечисленных витаминов жирорастворимые? (Ҷәкі: 1)

- А, Д, Е, К
- А, Д, Е, К, С, Р
- Е, Д, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, С, Р
- Д, Е, К, А, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>
- В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, В<sub>15</sub>, Н, РР, С, Р

---

Sual: Как называются нехватка 2-3 и более витаминов в одновременно? (Ҷәкі: 1)

- гиповитаминоз
- авитоминоз
- полиавитаминоз
- моноавитоминоз
- гипервитаминоз

---

Sual: Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов от количество каких веществ определяются? (Ҷәкі: 1)

- белков, ферментов и крестящих веществ
- белков, жиров и органических кислот

- углеводов, дубильных и крестящих веществ
  - жиров, органических кислот, белков, ферментов
  - углеводов, жиров и белков
- 

Sual: Какие из перечисленных витаминов водорастворимые витамины? (Ҷаќи: 1)

- А, Д, Е, К, С, Р
  - В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, В<sub>15</sub>, Н, РР, С, Р
  - Е, Д, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, С, Р
  - Е, РР, В<sub>12</sub>, В<sub>6</sub>, Н, В<sub>3</sub>, В<sub>1</sub>
  - РР, С, А, Д, Е, К, С, Р
- 

Sual: Как называются нехватка витаминов по причинам образования? (Ҷаќи: 1)

- гипervитаминоз
  - авитаминоз
  - моновитаноз
  - эндоген и экзоген гипervитаминоз
  - поливитаминоз
- 

Sual: Как называются большое количество потребляемых витаминов и их накопление в организме больше нормы? (Ҷаќи: 1)

- поливитаминоз
  - моновитаноз
  - гиповитаминоз
  - авитаминоз
  - гипervитаминоз
- 

Sual: Как называются вещество образованного в жидкой фазы в микро- и микро капиллярах твердых продуктов? (Ҷаќи: 1)

- десорбция
  - адсорбция
  - хемосорбция
  - абсорбция
  - капиллярная конденсация
- 

Sual: Как называются процесс нехватки в недостаточной усвояемости витаминов в организме ? (Ҷаќи: 1)

- авитаминоз
  - моноавитаминоз
  - полиавитаминоз
  - гипervитаминоз
  - гиповитаминоз
- 

### **Волмә: 0201**

|               |      |
|---------------|------|
| Ad            | 0201 |
| Suallardan    | 18   |
| Maksimal faiz | 18   |

---

Sualları qarışdırmaq



Suallar təqdim etmək

2 %

Sual: Что такое мука? (Çəki: 1)

- пищевой продукт широко используемых для детского и диетического питания
- порошкообразный продукт, получаемый разногам зерновых культур
- пищевой продукт получаемый из целых, измельченных и освобожденных от примесей зерновых и зернобобовых знаков
- продукт получаемый из нескольких видов зерновых культур
- зерновые продукты относящихся классов основных зерновых культур

Sual: Из чего получают гречневую крупу? (Çəki: 1)

- из обыкновенной зерно культуры гречихи
- из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
- из твердой пшеницы
- из неочищенного риса
- из обыкновенной просы

Sual: Сколько грамм литров составляет натуральная масса пшеницы? (Çəki: 1)

- 700- 710 г/л
- 710- 720 г/л
- 740- 790 г/л
- 720- 725 г/л
- 705- 708 г/л

Sual: Сколько грамм литров составляет натуральная масса ячменя? (Çəki: 1)

- 500- 510 г/л
- 540- 610 г/л
- 515- 520 г/л
- 700- 710 г/л
- 650- 690 г/л

Sual: Сколько грамм составляет масса 1000 зерен? (Çəki: 1)

- от 12 до 75 г
- от 10 до 60 г
- от 9 до 60 г
- от 8 до 50 г
- от 7 до 45 г

Sual: Сколько грамм составляет масса мелко-зерновой пшеницы? (Çəki: 1)

- менее 25 г
- менее 20 г
- менее 15 г
- менее 22 г
- менее 18 г



Sual: Сколько месяцев хранятся пшеничная крупа Артек, Полтавская № 3 и 4? (Ќәкі: 1)

- 10
  - 14
  - 11
  - 12
  - 13
- 

Sual: Сколько месяцев хранятся крупы, рис дробленый, пшеничная Полтавская № 1 и 2 ? (Ќәкі: 1)

- 10
  - 16
  - 12
  - 13
  - 14
- 

Sual: Сколько месяцев хранятся гречневый, перловая, рис шлифованный? (Ќәкі: 1)

- 15
  - 13
  - 14
  - 16
  - 18
- 

Sual: Каких сортов вырабатывают пшеничную хлебопекарную муку? (Ќәкі: 1)

- крупчатка
  - высший
  - первый, второй
  - обойная
  - крупчатка, высший, первый, второй, обойная
- 

Sual: Сколько процентов клейковины составляет в муке высшего сорта? (Ќәкі: 1)

- 28
  - 20
  - 24
  - 26
  - 22
- 

Sual: К физико-химическим показателям муки какие относятся? (Ќәкі: 1)

- внешний вид, запах, вкус, цвет
  - влажность, кислотность, количество золы
  - количество жира и белков, цвет
  - количество крахмала, запах, вкус
  - количество клейковины, жира, цвет
- 

Sual: Из ниже указанных какие в зависимости от сорта муки, правильно указывает количество кислотности? (Ќәкі: 1)

- высшем сорте- 2-3,5 градуса , первом сорте- 3,5-4 градуса, втором сорте- 4,2-4,5 градуса, мука с отрубей- 4,5-6 градуса

- высшем сорте- 3-3,5 градуса, первом сорте- 3,5-4,7 градуса, втором сорте- 4,5-5 градуса, мука с отрубей- 4,5-7 градуса
  - высшем сорте- 2-3 градуса, первом сорте- 3-3,5 градуса, втором сорте- 4-4,5 градуса, мука с отрубей- 4,5-5,0 градуса
  - высшем сорте- 2-3,5 градуса, первом сорте- 3,5-4 градуса, втором сорте- 4,2-4,5 градуса, мука с отрубей- 4,5-6 градуса
  - высшем сорте- 3-4 градуса, первом сорте- 3-3,5 градуса, втором сорте- 4,5-5 градуса, мука с отрубей- 4,5-5 градуса
- 

Sual: Мука в какой области промышленности больше применяется ? (Ўэки: 1)

- в кулинарии
  - в кондитерских
  - в хлебопечении
  - в производстве макарон
  - в производстве сладости
- 

Sual: В составе крупы какие вещества содержатся больше ? (Ўэки: 1)

- белки
  - углеводы
  - жиры
  - витамины
  - вода
- 

Sual: Пшеница на основании международных классификаций делится на сколько видов ? (Ўэки: 1)

- 15
  - 18
  - 22
  - 25
  - 24
- 

Sual: Какие мероприятия не влияют на сохранения качества муки ? (Ўэки: 1)

- правила маркировки
  - упаковка
  - условия хранения
  - сроки хранения
  - транспортирования
- 

Sual: Что такое выход мяса и в какой единице его выражают? (Ўэки: 1)

- туша, полученной в результате убоя животного, в кг
  - отношение массы парной туше к живой массе скота, в %
  - массе туша освобожденной от внутренностей, в кг
  - массе туша освобожденной от головы и ног, в кг
  - массе туша освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг.
- 

**Вöлмә: 0202**

---

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Maksimal faiz        | 18                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: От чего зависит химический состав зерно? (Çəki: 1)

- от вида, селекционных сортов, от количество деревянных и красящих веществ
  - от количество углеводов, жиров, витаминов, минеральных веществ и кислот
  - от вида селекционных сортов, агротехнике и почвенно-климатических условий выращивания
  - агротехнике, вида, селекционных сортов, количество витаминов и минеральных веществ
  - от почвенно-климатических условия выращивания и количество органических кислот
- 

Sual: Номер крупа по какому показателю определяются? (Çəki: 1)

- по содержание примесей
  - по цвету крупа
  - по крупности крупы
  - по содержание влажности
  - по вкусу
- 

Sual: На сколько типов делят пшеницу по ботаническим признакам и характеру культуры? (Çəki: 1)

- 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
- 

Sual: Сколько грамм литров составляют натуральная масса овса? (Çəki: 1)

- 460- 510 г/л
  - 400- 500 г/л
  - 450- 490 г/л
  - 430- 440 г/л
  - 410- 420 г/л
- 

Sual: Сколько грамм составляет масса крупно-зерновой пшеницы? (Çəki: 1)

- более 35 г
  - более 30 г
  - более 25 г
  - более 20 г
  - более 32 г
- 

Sual: Сколько процентов составляет влажность крупы? (Çəki: 1)

- от 8 до 9
- от 7 до 10

- от 12 до 15,5
  - от 10 до 11
  - от 6 до 8
- 

Sual: Какими показателями определяют качества зерна при экспертизе? (Ўэкі: 1)

- химическими, биологическими
  - физическими, органолептическими
  - физико-химическими
  - органолептическими, химическими, физическими
  - микробиологическими, гистологическими
- 

Sual: По какому методу проводится экспертиза качества крупы? (Ўэкі: 1)

- органолептическими
  - органолептическим, физическими
  - химическими
  - гистологическими
  - органолептическими, химическими, физическими
- 

Sual: Сколько месяцев составляют продолжительность хранения крупы манной, кукурузной, овсяной? (Ўэкі: 1)

- 5
  - 6
  - 8
  - 9
  - 10
- 

Sual: Сколько месяцев хранятся крупа-горох шлифованный целый? (Ўэкі: 1)

- 18
  - 19
  - 21
  - 24
  - 20
- 

Sual: Сколько разного качества получают при сортовом помоле муки (поток)? (Ўэкі: 1)

- 10- 11
  - 8- 9
  - 16- 22
  - 12- 13
  - 14- 18
- 

Sual: Сколько процентов сырой клейковины составляет в муке 1-го сорта? (Ўэкі: 1)

- не менее 25
  - не менее 20
  - не менее 22
  - не менее 30
  - не менее 24
-

Sual: Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют? (Ҷаќи: 1)

- 2 л объем зерна в граммах и фаринотомом
  - 5 л объем зерна в граммах и диафаноскопом
  - 1 л объем зерна в граммах и пуркой
  - 20 л объем зерна в граммах и пуркой
  - 20 л объем зерна в граммах и ареометром
- 

Sual: Какой балльной системе оценивают органолептические показатели макаронных изделий? (Ҷаќи: 1)

- 50
  - 25
  - 10
  - 100
  - 30
- 

Sual: Из ниже указанных какие относятся к показателям безопасности крупы? (Ҷаќи: 1)

- кислотность, щелочность
  - золы, соленость
  - токсические элементы, кислотность
  - щелочность, золы, микотоксины
  - токсические элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды
- 

Sual: Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют ? (Ҷаќи: 1)

- 2 л объем зерна в граммах и фаринотомом
  - 5 л объем зерна в граммах и диафаноскопом
  - 1 л объем зерна в граммах и пуркой
  - 20 л объем зерна в граммах и пуркой
  - 15 л объем зерна в граммах и ареометром
- 

Sual: В каких анатомических частях зерна белки больше накапливаются ? (Ҷаќи: 1)

- плодовой оболочке
  - в семенной оболочке
  - в зародыше
  - в эндосперме
  - в ядре
- 

Sual: В последние годы из каких государств крупу больше привозят ? (Ҷаќи: 1)

- США
  - Российская Федерация
  - Канада
  - Конго
  - Грузия
- 

### **Вӧлмә: 0203**

Sual: Какие продовольственные товары входят в бакалейную группу? (Ҷәкі: 1)

- крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия
- сушеные плоды, грибы
- крахмал, сахар, соль
- чай, кофе, пряности, растительное масло
- крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности, растительное масло

Sual: Что такое понятие отделения образца при экспертизе качества муки? (Ҷәкі: 1)

- отделение нужное количество муки от среднего образца для экспертизы отдельных показателей качества муки
- количество муки одного наименования в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну слепы и поступившие по одному документу муки
- нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях
- малое количество муки взятое в один раз из однородной партии муки
- общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки

Sual: Что такое понятие навески образца при экспертизе качества муки? (Ҷәкі: 1)

- нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях
- нужное количество муки взятой от среднего образца для анализа отдельных показателей качества муки
- общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии мука
- количество муки взятое от однородной партии муки
- количество муки одного наименования в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну слепы и поступившие по одному документу муки

Sual: Кислотность муки высшего сорта какова? (Ҷәкі: 1)

- 3-3,5 градуса
- 2-3 градуса
- 4-4,5 градуса
- 4,5-5,0 градуса
- 5,0-5,5 градуса

Sual: Для выработки макаронных изделий какая мука используются? (Ҷәкі: 1)

- пшеничная мука первого сорта
- пшеничная мука второго сорта
- пшеничная жира выработается из мягких сортов пшеницы
- крупчатка высшего сорта и полукрупчатка первого сорта
- обойная пшеничная мука

Sual: Что такое партия муки? (Ўэки: 1)

- общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки
  - количество муки для определения отдельных показателей качества муки
  - количество муки одного наименования, в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну смену и поступившее и принимаемое по одному документу муки
  - количество муки взятое от однородной партии муки
  - нужное количество муки взятой от первичного образца для определения качества в лабораторных условиях
- 

Sual: Что означает первичный образец при экспертизе качества муки? (Ўэки: 1)

- общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки
  - количество муки одного наименования, в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну смену и поступившее и принимаемое по одному документу муки
  - количество муки для определения отдельных показателей качества муки
  - нужное количество муки взятой от первичного образца для определения качества в лабораторных условиях
  - количество муки взятое от однородной партии муки
- 

Sual: Что такое толокно? (Ўэки: 1)

- манная крупа
  - гречневая крупа
  - пшеничная крупа
  - пшенная крупа
  - измельченные частицы, ядра овса, полученные увлажнением, пропариванием, высушиванием до влажности 5-6%
- 

Sual: Что относится к крупяным концентратам? (Ўэки: 1)

- горох, фасоль, блюда мясным с добавлением сахара
  - сухие концентраты, жидких и десертных блюд
  - блюда из овощей, крупы, молока, мяса с луком и без жира
  - горох, фасоль, чечевица, жидкие блюда
  - супы, чина, крупа, пшенная крупа
- 

Sual: При физико-химической экспертизе какие показатели крупы оцениваются? (Ўэки: 1)

- внешний вид, консистенция, влажность
  - целлюлоза, белки, жиры, сахар, крахмал, количество витаминов, вкус запах, вытравка
  - влажность, развариваемость, увеличение объема, вкус и консистенция
  - содержание доброкачественного ядра, посторонних примесей, однородность и крупность крупы, влажность, кислотность и количество золы в некоторых видах крупы
  - цвет, внешний вид, вкус и запах, форма, консистенция
- 

Sual: Сколько должен быть влажность в манной и рисовой крупе? (Ўэки: 1)

- 15%
  - не более 15,5%
  - не более 12,5%
  - 13%
  - не более 10,5%
-

Sual: Сорт крупы по какому показателю определяются? (Ўэки: 1)

- по потребительской достоинстве
  - по крупности крупы
  - по содержание сорной примеси
  - по количеству доброкачественного зерна
  - по зараженности вредителей
- 

Sual: По каком способе определяют потребительные достоинства крупы? (Ўэки: 1)

- по способу выборки
  - по способу определения запаха
  - по способу определения вкуса
  - по способу взвешивания
  - по способу варки
- 

Sual: Сколько минут надо варить перловую крупу № 1? (Ўэки: 1)

- 140-160 мин
  - 150-180 мин
  - 30-50 мин
  - 100-120 мин
  - 10-20 мин
- 

Sual: Гарантийный срок хранения для гречневой, пшенной и кукурузной крупы сколько? (Ўэки: 1)

- 6 месяцев
  - 12 месяцев
  - 3 месяцев
  - 15 дней
  - 3-4 месяцев
- 

Sual: Какие из нижеследующих относятся и зернобобовым культурам? (Ўэки: 1)

- овес, рожь, пшеница, соя, гречиха
  - рожь, соя, ячмень, бобы, нут, пшено
  - пшено, рис, кукуруза, гречиха, чипа
  - пшеница, рожь, ячмень, овес, соя
  - горох, нут, фасоль, чечевица, чина, бобы, соя
- 

Sual: Просовидным культурам какие зерновые культуры относятся? (Ўэки: 1)

- рожь, соя, ячмень, бобы, пшено
  - овес, рожь, пшеницы, соя, гречиха
  - горох, нут, фасоль, чечевица, чипа, бобы, соя
  - просо, рис, кукуруза, сорго
  - просо, рис, кукуруза, чипа, гречиха
- 

Sual: Что относится к основным хлебным злакам? (Ўэки: 1)

- просо, рис, кукуруза
- овес, рожь, пшеница, соя, гречиха
- пшеница, рожь, ячмень, овес



- рожь, соя, ячмень, бобы, нут, просо
  - просо, рис, кукуруза, гречиха, чипа
- 

Sual: Содержание влаги в зерновых культурах в среднем сколько? (Ўаќи: 1)

- 17%
  - 8-10%
  - 13%
  - 14-15%
  - 18-20%
- 

Sual: Из каких зерновых культур получают рисовую крупу? (Ўаќи: 1)

- из обыкновенной не очищенной злаков риса
  - оклейстеризованной пильной зерновой крахмала
  - из обыкновенной зерна гречихи
  - из обыкновенной зерна проса
  - из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
- 

Sual: Что такое крупа саго? (Ўаќи: 1)

- белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
  - мелькие зерновые оклейстеризованного крахмала
  - обыкновенная зерно культуры гречихи
  - не очищенной рис
  - обыкновенное просо
- 

Sual: Из чего получают кукурузную крупу? (Ўаќи: 1)

- из обыкновенной просы
  - из мелькой зерновой оклейстреилизованного кукурузного крахмала
  - из не очищенного риса
  - из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы, из кукурузы белозерновой зубовидной и сортов воздушной кукурузы
  - из зерно обыкновенной культура гречихи
- 

Sual: Содержание клейковины для муки сорта крупчатки сколько должен быть? (Ўаќи: 1)

- 28%
  - 20%
  - 25%
  - 30%
  - 32%
- 

Sual: Сколько должен быть влажность муки согласно ГОСТ-у? (Ўаќи: 1)

- более 14,5%
  - меньше 14,5%
  - более 10%
  - меньше 25%
  - более 13%
- 

Sual: Сколько месяцев можно хранить муку в зимнее время года? (Ўаќи: 1)

- 4 месяцев
  - 12 месяцев
  - 6-8 месяцев
  - 2-3 месяца
  - 8-10 месяцев
- 

Sual: Сколько месяцев можно хранить муку в весенно летние время года? (Ҷаќи: 1)

- 8-10 месяцев
  - 6-8 месяцев
  - 12 месяцев
  - 2-3 месяца
  - 4 месяцев
- 

Sual: Сколько должен быть влажность макаронных изделий? (Ҷаќи: 1)

- более 15%
  - менее 13%
  - менее 17%
  - менее 12%
  - более 20%
- 

Sual: Объем варенного макароны на сколько раз больше чем сырого макарона? (Ҷаќи: 1)

- менее 2 раза
  - менее 1,5 раза
  - более 2 раза
  - более 1,5 раза
  - более 3 раза
- 

Sual: Хлеб в основной из такой муки выпекают? (Ҷаќи: 1)

- пшеничной и ячменный
  - рисовой и ржаной
  - пшеничный и овсяной
  - пшеничной и ржаной
  - кукурузной и пшеничный
- 

Sual: При органолептической экспертизы какие показатели хлеба оцениваются? (Ҷаќи: 1)

- состояние мякина, влажность, кислотность, вкус и запах
  - внешний вид, состояние мякина, вкус, запах наличие болезней, примеси минеральные и постороннее
  - пористость мякина, цвет корки репные хлеба и оценка состояние
  - консистенция, эластичность, пористость, состояние выпеки, цвет, влажность и занес тесто
  - непечённые места, структура пористостью степень кислотности
- 

Sual: Из ниже указанных какие в зависимости от сорта муки, правильно указывает количество золы? (Ҷаќи: 1)

- высшем сорте- 0,50%, первом сорте- 0,70%, втором сорте- 1,20%
- высшем сорте- 0,55%, первом сорте- 0,70%, втором сорте- 1,25%

- высшем сорте- 0,55%, первом сорте- 0,70%, втором сорте- 1,20%
  - высшем сорте- 0,55%, первом сорте- 0,70%, втором сорте- 1,25%
  - высшем сорте- 0,55%, первом сорте- 0,75%, втором сорте- 1,25%
- 

Sual: Укажите специальные показатели качества зерна? (Ўэкі: 1)

- внешний вид, цвет, вкус, запах
  - повреждения с вредителями, влажность, посторонние примеси
  - натура, стекловидность, кислотность
  - стекловидность, натура, клейковина
  - клейковина, стекловидность, щелочность
- 

Sual: Какие методы принимают при экспертизе качества муки? (Ўэкі: 1)

- органолептическую
  - физическую
  - химическую
  - органолептическую, физическую, химическую, показатели безопасности
  - физико-химическую
- 

Sual: Каких типов вырабатывают пшеничную муку? (Ўэкі: 1)

- хлебопекарную
  - макаронную
  - кондитерскую
  - хлебопекарную, макаронную, кондитерскую
  - хлебопекарную, макаронную
- 

Sual: Какие показатели качества определяют органолептическим методом при экспертизе зерна? (Ўэкі: 1)

- вкус, консистенция
  - запах, однородность
  - вкус, запах, цвет
  - цвет, консистенция
  - внешний вид, крупность
- 

Sual: Сколько процентов составляет белки в пшенице? (Ўэкі: 1)

- 8-15
  - 10-20
  - 6-7
  - 8-9
  - 5-6
- 

Sual: Сколько процентов составляет крахмал в пшенице? (Ўэкі: 1)

- 40- 50
  - 60- 70
  - 45- 55
  - 57- 59
  - 55- 58
-

Sual: При брожении теста какие вещества играют основную роль ? (Çəki: 1)

- жиры
- витамины
- ферменты
- углеводы
- минеральные вещества

---

**Bölmə: 0301**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0301                                |
| Suallardan           | 6                                   |
| Maksimal faiz        | 6                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: При какой относительной влажности воздуха и температуре хранят макаронные изделия? (Çəki: 1)

- не более 70% и 30 градуса С
- не более 50% и 20 градуса С
- не более 40% и 15 градуса С
- не более 58% и 25 градуса С
- не более 59% и 22 градуса С

Sual: Какие показатели определяют при физико-химической экспертизе хлебобулочных изделий? (Çəki: 1)

- влажность, кислотность, пористость
- пористость
- влажность
- кислотность
- масса

Sual: При какой относительной влажности воздуха и температура хранят бараночные изделия? (Çəki: 1)

- 55- 57% и 20 градуса С
- 50- 53% и 22 градуса С
- 65- 75% и 25 градуса С
- 60- 66% и 21 градуса С
- 51- 54% и 18 градуса С

Sual: При каких температурах и относительной влажности хранят хлебные изделия? (Çəki: 1)

- 10 градуса С и 75% относительной влажности
  - 7 градуса С и 70% относительной влажности
  - 5 градуса С и 60% относительной влажности
  - 8 градуса С и 55% относительной влажности
  - 6 градуса С и 45% относительной влажности
-

---

Sual: При достижении какой температуры в центре мякиша хлеб считается готовым? (Çəki: 1)

- 75- 80 градуса C
  - 95- 97 градуса C
  - 70- 72 градуса C
  - 60- 65 градуса C
  - 85- 88 градуса C
- 

Sual: Сколько способов существуют для приготовления пшеничного теста? (Çəki: 1)

- два способа – без опарный с однофазной и опарный с двухфазный
  - 3 способа – без опарный
  - 3 способа – опарный
  - 4 способа – без опарный
  - 4 способа – опарный
- 

### **Вөlmә: 0302**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0302                                |
| Suallardan           | 7                                   |
| Maksimal faiz        | 7                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: При каких температурах и сколько минут производят выпечку в хлебопекарных печах? (Çəki: 1)

- при температуре 200- 250 градуса C от 12 до 80 минут
  - при температуре 150- 170 градуса C от 10 до 60 минут
  - при температуре 140- 165 градуса C от 8 до 50 минут
  - при температуре 135- 145 градуса C от 15 до 70 минут
  - при температуре 55- 85 градуса C от 40 до 60 минут
- 

Sual: Какие процессы протекают при хранении хлеба и какие болезни появляются? (Çəki: 1)

- усыхание, потеря влаги и веса
  - черствение, картофельная болезнь
  - плесневение, потери веса
  - меловая болезнь, черствения
  - кыхание, черствение, плесневение, картофельная болезнь, меловая болезнь
- 

Sual: Сколько процентов влажности соответственно составляет в сушках, баранках и бубликах? (Çəki: 1)

- 9- 12%; 14- 19%; 22- 27%
- 8- 10%; 10- 12%; 18- 20%
- 6- 8%; 12- 15%; 15- 16%;
- 7,- 7,5%; 10- 14%; 18- 20%;
- 7- 8,5%; 7- 8%; 20- 20,5%

---

Sual: Какие показатели определяют при органолептической экспертизе хлебобулочных изделий? (Çәki: 1)

- запах, вкус
  - запах
  - вкус
  - внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах
  - состояние мякиша
- 

Sual: По какой балльной системе оценивают органолептические показатели макаронных изделий? (Çәki: 1)

- 10
  - 25
  - 50
  - 100
  - 30
- 

Sual: Сколько процентов и более должны содержать клейковины макаронная мука? (Çәki: 1)

- 20% и более
  - 18% и более
  - 30% и более
  - 25% и более
  - 22% и более
- 

Sual: При каких относительных влажностях хранятся макаронные изделия ? (Çәki: 1)

- 65%
  - 70%
  - 80%
  - 85%
  - 60%
- 

### **Bölmə: 0303**

Ad 0303

Suallardan 12

Maksimal faiz 12

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 1 %

---

Sual: Сколько процентов жира содержатся в орехоплодных ядрах? (Çәki: 1)

- 10-50%
- 20-40%
- 10-60%
- 30-70%
- 30-80%

---

Sual: По какой методики охраняют количество сахаров в плодах и овощах? (Ўэкі: 1)

- реологической
  - электрометрической
  - поляриметрической
  - рефрактометрической
  - по методы Бертрана
- 

Sual: На сколько групп делятся плоды и овощи по биологическим особенностям? (Ўэкі: 1)

- 8
  - 10
  - 2
  - 3
  - 5
- 

Sual: Что означают показатели назначения предъявляемых к качеству плодоовощных консервов? (Ўэкі: 1)

- допустимые количество тяжелых металлов
  - внешний вид потребительской тары
  - структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
  - сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
  - регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептическое свойства консервов
- 

Sual: Что характеризуют эргономические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов? (Ўэкі: 1)

- внешний вид потребительской тары
  - допустимые количество тяжелых металлов
  - сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
  - структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
  - регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов как внешний вид, цвет, вкус и запах
- 

Sual: Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов? (Ўэкі: 1)

- внешний вид потребительской тары
  - структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
  - сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхностью металлической тары для всех видов консервов
  - допустимые количество тяжелых металлов
  - регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
-

Sual: Что характеризуют показатели безопасности плодоовощных консервов? (Ҷаќи: 1)

- регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
  - структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
  - сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
  - допустимые количество тяжелых металлов, микотоксинов, нитратов, пестицидов и радионуклеидов
  - внешний вид потребительской тары
- 

Sual: Сколько сортов и разновидностей составляет ассортимент хлебобулочных изделий? (Ҷаќи: 1)

- 300
  - 450
  - 1000
  - 600
  - 700
- 

Sual: Сколько градусов составляет кислотность соответственно сушек, баранок и бубликов? (Ҷаќи: 1)

- 2,0- 2,1 градуса Т
  - 1,5- 1,8 градуса Т
  - 1,7- 1,9 градуса Т
  - 1,4- 1,8 градуса Т
  - 2,5- 3,5 градуса Т
- 

Sual: На какие группы и классы подразделяют макаронные изделия в зависимости от качества и сорта муки? (Ҷаќи: 1)

- группа А, класс 1
  - группа А, Б, В, классы 1 и 2
  - группа Б, класс 2
  - группа А,Б, класс 2
  - группа А, класс 2
- 

Sual: Какие показатели определяют при физико-химической экспертизе? (Ҷаќи: 1)

- влажность, кислотность, прочность, содержание лома, крошки деформированных изделий, содержание металломагнитной примеси, наличие вредителей
  - влажность, содержание лома
  - содержание крошки, прочность
  - кислотность, содержание деформированных изделий
  - влажность, наличие вредителей
- 

Sual: Макароны муки из какой пшеницы получают ? (Ҷаќи: 1)

- сильная
- твердая
- мягкая
- слабая
- смешанная



---

**Bölmə: 0401**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0401                                |
| Suallardan           | 9                                   |
| Maksimal faiz        | 9                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: Что такое конфетное изделия? (Çəki: 1)

- изделия приготовленных из пшеничной муки и сахара с добавлением различных добавок и химических разрыхлителей
  - из карамельной массы с начинкой и без начинки
  - высокопитательное изделия приготовленных из сахарно-паточного сиропа с добавлением различных пищевых и вкусовых добавок
  - нежный десертный изделий приготовленных из какао масло и шоколадной массы с добавлением сахара, вкусовых и ароматических веществ
  - высокопарный , питательный и легкоусвояемый нежный, пористый и узорной поверхностью изделий
- 

Sual: Сколько процентов крахмала в рисе? (Çəki: 1)

- 70-80%
  - 12-26%
  - 60-75%
  - 50-60%
  - 82%
- 

Sual: По какой площади вычисляются количество партии в крахмале? (Çəki: 1)

- в площади 10 дм<sup>2</sup>
  - в площади 5 дм<sup>2</sup>
  - в площади 1 дм<sup>2</sup>
  - в площади 0,1 см<sup>2</sup>
  - в площади 2 дм<sup>2</sup>
- 

Sual: Сколько процентов крахмала в картофеле? (Çəki: 1)

- 70-78%
  - 60-75%
  - 50-60%
  - 82%
  - 12-26%
- 

Sual: Сколько процентов крахмала в муке? (Çəki: 1)

- 70-78%
- 12-26%
- 60-75%

- 50-60%
  - 82%
- 

Sual: В искусственном меде какие вещества отсутствуют? (Çəki: 1)

- углеводы
  - микроэлементы
  - витамины
  - ферменты и цветочные пыльцы
  - органические кислоты
- 

Sual: Что такое мармелад? (Çəki: 1)

- продукт желейной консистенции сваренный в сахара целых и нарезанных плодов-ягод в составе которого не менее 1%. Пектиновых веществ и не менее 1% органических кислот
  - желеобразное кондиторное изделие сладкого и приятного кислого вкуса
  - продукт нежной консистенции, мягкий и мелко прожатый
  - консервированные плоды и ягоды сваренные в сахарном спирте
  - клейстеризованный продукт залитый в форме
- 

Sual: В каких условиях должен храниться шоколад? (Çəki: 1)

- при температуре  $16^{\circ} \pm 3^{\circ} C$  и не более 76% относительной влажности
  - при температуре  $20^{\circ} \pm 3^{\circ} C$  и не более 70% относительной влажности
  - при температуре  $10^{\circ} \pm 3^{\circ} C$  и не более 60% относительной влажности
  - при температуре  $18^{\circ} \pm 3^{\circ} C$  и не более 75% относительной влажности
  - при температуре  $19^{\circ} \pm 3^{\circ} C$  и не более 73% относительной влажности
- 

Sual: Что такое патка? (Çəki: 1)

- растворимый реактивный крахмал
  - жидкокипящий крахмал
  - модифицированный крахмал
  - прозрачная или желтоватого цвета густой мёдеобразный продукт полученный от неполного гидролиза кукурузного или картофельного крахмала
  - пудинговый и желирующий крахмал
- 

### **Bölmə: 0701**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0701                                |
| Suallardan           | 9                                   |
| Maksimal faiz        | 9                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: В нижнем, каком ряду состав сливочного масла указаны правильно? (Ўэкі: 1)

- молочный жир, белки, минеральные вещества, молочный сахар, витамины
  - углеводы, жиры, минеральные вещества, алдаиды
  - белки, жиры, лецитин, ароматические вещества
  - молочный сахар, молочный жир, жиры, лактоза, углеводы
  - углеводы, белки, жиры, минеральные вещества
- 

Sual: Органолептические показатели качества сливочного масла оценивают сколькими балльными системами? (Ўэкі: 1)

- 50
  - 30
  - 100
  - 25
  - 10
- 

Sual: В настоящее время из производимых молочных продуктов сколько процентов составляют кисломолочные продукты? (Ўэкі: 1)

- 42%
  - 45%
  - 40%
  - 30%
  - 22%
- 

Sual: По каким особенностям отличается сметан от других молочных продуктов? (Ўэкі: 1)

- по богатству белками, органическими кислотами, жирами и железой
  - по усвояемости, энергетической ценностью и богатству витаминами
  - по богатству углеводами, аминными кислотами, минеральными веществами
  - по хорошо усвояемости белками, пигментами
  - по усвояемости, энергетической ценностью и по богатству фосфотидами
- 

Sual: В настоящее время в торговой сети реализуется очень жирные сметаны? (Ўэкі: 1)

- 15%-ный
  - 10%-ный
  - 40%-ый
  - 20%-ый
  - 8%-ый
- 

Sual: По технологии и используемой сырью творог делятся на сколько видов? (Ўэкі: 1)

- 5
  - 2
  - 6
  - 3
  - 4
- 

Sual: Укажите количество компонентов в составе молока? (Ўэкі: 1)

- 50
- 70
- 100
- 120
- 90

---

Sual: На основании физиологических норм в среднем человек сколько грамм масла должен потреблять? (Çəki: 1)

- 70-100
- 60-100
- 80-100
- 100-150
- 50-100

---

Sual: На сколько групп по назначению делится майонез? (Çəki: 1)

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

---

**Bölmə: 0702**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0702                                |
| Suallardan           | 23                                  |
| Maksimal faiz        | 23                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Какой из нижеуказанных рядов правильно указаны жирность и кислотность обыкновенного катыка? (Çəki: 1)

- жирность-3,0%; кислотность-130 градуса Т
- жирность-4,0%; кислотность-90-130 градуса Т
- жирность-3,2%; кислотность-110-120 градуса Т
- жирность-3,5%; кислотность-100-120 градуса Т
- жирность-6%; кислотность-95-110 градуса Т

---

Sual: Диетические кисломолочные продукты как последний бродильный продукт делятся на сколько группы? (Çəki: 1)

- 3
- 4
- 6
- 5
- 2

---

Sual: При органолептической оценке качества сливки какие показатели определяет?

(Ҷаќи: 1)

- массовая для жира, кислотности, сухое вещества
  - кислотности, внешний вид, вкус и запах
  - внешний вид, цвет, консистенция кислотности
  - внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах
  - цвет, массовый доля жира, консистенция, вкус и запах
- 

Sual: В зависимости от сырья сливки производится на скольких ассортиментах? (Ҷаќи: 1)

- 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
- 

Sual: Пищевая ценность сливки из содержание каких компонентов зависят? (Ҷаќи: 1)

- от содержания молочного жира, пищевой ценности белка, жира и витаминов
  - от содержания жира, липидов, воды и минеральных веществ
  - от содержания воды, белков, жиров и пектиновых веществ
  - от содержания жиров, витаминов, воды и углеводов
  - от содержания витаминов, ценных белков, жиров и жирных кислот
- 

Sual: Укажите в крестьянском твороге содержание в процентах влажности и кислотности? (Ҷаќи: 1)

- влажность -80%, кислотность -220 градуса Т
  - влажность -70%, кислотность-190 градуса Т
  - влажность-75%, кислотность-200 градуса Т
  - влажность-60%, кислотность-210 градуса Т
  - влажность-75%, кислотность-220 градуса Т
- 

Sual: Что такое творог и в их приготовление из какой молоко используется? (Ҷаќи: 1)

- творог является жирный, кисломолочный продукт, сырой молоко заквасится и из них удаляется одной части сыворотки?
  - творог является минерализованный молочный продукт, нежирная молока заквасится и из них удаляется одной части сыворотки
  - творог является белковый кисломолочный продукт, пастеризованная молоко заквасится и из них удаляется одной части сыворотки
  - творог витаминизированный кисломолочный продукт и заквасится нежирная молоко и из них удаляется одной части жира
  - творог является углеводный молочный продукт, заквасится жирная молоко и из них удаляется одной части сливки
- 

Sual: Сухое молока путем переработки при каких температурах производится и их жирность сколько процентов составляют? (Ҷаќи: 1)

- 75 градуса С и 2-3%
  - 80 градуса С и 4-5%
  - 95 градуса С и 4-6%
  - 60 градуса С и 1-2%
  - 70 градуса С и 3-4%
-

Sual: На сколько групп делится маргарин по рецептом и назначению? (Ўэки: 1)

- 2
  - 4
  - 3
  - 5
  - 6
- 

Sual: С какими бальными системами оценивают органолептические показатели качество майонеза? (Ўэки: 1)

- 20
  - 50
  - 10
  - 30
  - 100
- 

Sual: Укажите кулинарные жиры? (Ўэки: 1)

- сана, она, хаят, айсель, айсун
  - хаят, яйла, айсун, финал, бахар
  - бахар, тексун, хаят, соя сунн, супер сунн
  - сана, бахар, она, тексун, хаят
  - бахар, тексун, она, сана, супер сун
- 

Sual: Укажите невысыхающие растительные масла? (Ўэки: 1)

- лен, горчичное, подсолнечное, соя
  - оливки, горчичное, миндаль, орех
  - оливки, горчичное, пальма, соя
  - миндаль, хлопок, кукуруза, рапс
  - соя, конопля, миндаль, горчичное
- 

Sual: Укажите полусухое растительное масла? (Ўэки: 1)

- какао, пальма, хлопок, соя
  - подсолнечное, ореховое масла, лен, горчичное
  - подсолнечное, хлопок, соя, кукуруза
  - лен, мак, горчичное, соя
  - порчичное, оливки, миндаль, рапс
- 

Sual: Сколько должен быть жирность высокожирного Катыка согласно требованиям Госстандарта? (Ўэки: 1)

- более 3,2%
  - не менее 6%
  - более 1,5%
  - более 2,5%
  - более 3%
- 

Sual: Какие показатели определяется при экспертизы физико-химических показателей сухого молока? (Ўэки: 1)

- количество жира, консистенция, вкус и запах

- внешний вид, консистенция, вкус и влажность
  - вкус, запах, кислотность, растворимость, влажной
  - влажность, количество жира, кислотность и растворимость
  - влажность, растворимость, вкус и запах
- 

Sual: Какими методами определяют качество кофе? (Ўэки: 1)

- физико-химическими
  - гистологическими
  - бактериологическими
  - органолептическими, физико-химическими
  - гистологическими, бактериологическими
- 

Sual: Какими методами не определяют качество кофе? (Ўэки: 1)

- физико-химическими
  - гистологическими
  - бактериологическими
  - органолептическими, физико-химическими
  - гистологическими, бактериологическими
- 

Sual: Как классифицируются вкусовые товары в зависимости от того из каких частей они получены? (Ўэки: 1)

- от семян, плодов, цветков, листьев, корней, кожуры
  - от стеблей, почек, ветвей, корней
  - от ростов, цветков, плодов, листьев
  - от сушеного листа, почек, цветов
  - от незрелого плода, корней, ветви, отростков, цвета, листьев
- 

Sual: Какие органолептические показатели определяют качества чая ? (Ўэки: 1)

- внешний вид, цвет, аромат и вкус, влажность
  - внешний вид, содержание танина, вкус и аромат
  - внешний вид, цвет, вкус и аромат, запах, цвет после заварки и открытие листа
  - цвет, вкус и аромат, содержание танина, внешний вид, запах
  - содержание экстракта, кофеина и танина
- 

Sual: Из каких источников добывается поваренная соль ? (Ўэки: 1)

- из солончаков
  - путем испарения
  - соли из бассейна
  - каменная соль
  - йодированная соль
- 

Sual: Какая операция не применяется при производстве черного байхового чая ? (Ўэки: 1)

- заваливание чайного листа
- применение пара для чайного листа
- ферментация чайного листа
- скручивание листа
- сушка листа

---

Sual: Какой из нижеуказанных сортов кофе не относят к Американским кофейным группам ? (Çəki: 1)

- Сантос
  - Мокко
  - Рио
  - Бахия
  - Виктория
- 

Sual: Какой продукт является сырьем для изготовления шоколада и какао порошка? (Çəki: 1)

- сахар
  - какао бобы
  - жир
  - желчеобразующие вещества
  - патка
- 

### **Вölmə: 0703**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0703                                |
| Suallardan           | 19                                  |
| Maksimal faiz        | 19                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Из каких компонентов состоит сухой, нежирных остаток молока? (Çəki: 1)

- казеин, молочный жир, белки, молочный сахар
  - лактоза, органические кислоты, жир, вода
  - казеин, лактоза, сывороточный белок, минеральные вещества
  - сывороточный белок, лактоза, жир, вода
  - минеральные вещества, лактоза, жир, вода
- 

Sual: В нижеуказанных изготовление крестьянских творогов какой правильно считается? (Çəki: 1)

- изготавливается из жирный молоко и с добавлением 5%-ой жирного сметана
  - изготавливается без жирного молоко и с добавлением 10%-ной жирного сметана
  - изготавливается жирного молоко и с добавлением 3%-ной жирного сметана
  - изготавливается из пастеризованной молоко и с добавлением сметана 8%-го жира
  - изготавливается нежирного молоко и с добавлением 5%-ной жирного сметана
- 

Sual: Из каких сырьё используют при производстве сливки? (Çəki: 1)

- свежего сушеного сметана, сухой молоко и творога
- свежего сметана, сухого сметана, сухой жирной и обезжиренного молока
- свежего сухого сметана, обезжиренного молока и маргарина
- сухого сметана, обезжиренного молока и маргарина
- сухого сметана, сухого и стерилизованного молока



---

Sual: При производстве обыкновенного катыка какой дрожь используется? (Џәкі: 1)

- подготовленный из термофильных стафилоковых бактерий
  - подготовленный из термофильных стрептококковых бактерий
  - подготовленный из бактерий кисломолочного брожения
  - подготовленный из термофильных бактерий кисломолочного брожения
  - подготовленный из бактерий термофильных болгарской палочки
- 

Sual: Какой из нижеуказанном рядов, продукты смещенного брожения указаны правильно? (Џәкі: 1)

- Катык, ацидофильная молоко, ацидофилин
  - йогурт, Катык Мечникова, сливки
  - кефир, кумыс, йогурт
  - молоко, кумыс, кефир
  - кефир, сливочное масло, кумыс
- 

Sual: В нижнем каком ряду указаны сычужные твердые сыры? (Џәкі: 1)

- стежной, угличский чанах
  - Литва, Тушинский, Кобийский
  - Литва, Голландия, Чеддер
  - Алтайский, Брынза, Каунасский
  - Минский, Рокфор, Дорогобужский
- 

Sual: В нижнем каком ряду указаны сычужные мягкие сыры? (Џәкі: 1)

- Швецкий, Рокфор, Степной
  - Рокфор, Закусочная, Мо
  - Рокфор, Каунасский, Эстонский, Минский
  - Голландский, Чеддер, Каунасский, Угличский
  - Каунасский, Швецкий, стяжной, Эстонский
- 

Sual: Органолептические показатели плавленых сыров оценивают в сколькими балльными системами? (Џәкі: 1)

- 50
  - 100
  - 25
  - 30
  - 20
- 

Sual: В нижнем каком ряду указаны основные виды мороженное? (Џәкі: 1)

- молочные, сливочные, мёдовые, цитрусовые, Пингвинный
  - ароматный, цитрусовый, плодоваягодный, молочные
  - молочные, сливочные, Пломбир, ароматный, фруктово-ягодный
  - сливочные, мёдовые, молочные, цитрусовые, Пингвинный
  - пломбир, молочные, мёдовые, цитрусовые, сливочные
- 

Sual: Органолептические показатели качества мороженные оцениваю сколькими

балльными системами? (Џәкі: 1)

- 25
  - 20
  - 30
  - 100
  - 50
- 

Sual: Что такое штаф масло? (Џәкі: 1)

- полимеризация мощного жира с увеличением кислотности, перексидного число и растворимых азотистых веществ
  - отделенная жидкой фракции масло и распространении в поверхности кристаллов жира с мелкими кристаллическими структурами
  - специфической вкус и запах переходивших в масло, в том числе алкалоидов и эфиров из норма
  - хранение сливок в луженых принятого посудах и аппаратах и растворение солей железо и меда в плазме масла
  - в результате жизнедеятельности при котором изменился состав сливочном масло
- 

Sual: При 10 градуса С сколько часов можно сохранять бактерицидное свойства? (Џәкі: 1)

- 48
  - 36
  - 3
  - 24
  - 6
- 

Sual: Какой большой системой определяются качества по органолептическим показателям? (Џәкі: 1)

- 30
  - 100
  - 95
  - 50
  - 10
- 

Sual: Сколько процентов тара содержится в сырах с меньше количество жира? (Џәкі: 1)

- 45-60%
  - более 60%
  - 25-45%
  - 10-12%
  - меньше 10%
- 

Sual: Сколько содержится жира в сырах с полным содержанием жира? (Џәкі: 1)

- 45-60%
  - более 60%
  - 25-45%
  - 10-12%
  - меньше 10%
-

Sual: Сколько содержится жира в высоко жирных сортах сыра? (Çәki: 1)

- 45-60%
  - более 60%
  - 25-45%
  - 10-12%
  - меньше 10%
- 

Sual: Сколько содержится жира в полужирных сортах сыра? (Çәki: 1)

- 45-60%
  - более 60%
  - 25-45%
  - 10-12%
  - меньше 10%
- 

Sual: При экспертизы мороженого из мелкоштучный фасфаловиной мороженого? (Çәki: 1)

- 2-5%
  - 2-10%
  - 0,1-0,2%
  - 1-2%
  - 5%
- 

Sual: Согласно стандарту производимый черного байхового чая экстрактивные вещества сколько процент должна ? (Çәki: 1)

- 20-25
  - 25-28
  - 43-45
  - 30-40
  - 41-44
- 

### **Bölmə: 0801**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0801                                |
| Suallardan           | 24                                  |
| Maksimal faiz        | 24                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: В нижнем каком ряде человек с средним возрасте за день и за год сколько грамм и килограмма потребление мяса правильно указаны? (Çәki: 1)

- за день -170 г, за год – 70-75 кг
  - за день -180 г, за год – 90-95 кг
  - за день -150 г, за год – 60-75 кг
  - за день -140 г, за год – 50-60 кг
  - за день -160 г, за год – 80-85 кг
-

Sual: Говядина нижеуказанном каком соотношении имеет высокий вкус? (Ўэкі: 1)

- 1:5
  - 1:4
  - 1:2
  - 1:3
  - 1:1
- 

Sual: Свинина нижеуказанном каком соотношении имеет высокий вкус? (Ўэкі: 1)

- 1:3:2
  - 1:2:3
  - 1:1:2
  - 1:2:5
  - 1:3:1
- 

Sual: Ниже указанном в каком ряде органолептические показатели мяса правильно указаны? (Ўэкі: 1)

- цвет мяса, вкус, прозрачность бульона, аминокислоты
  - цвет мяса, вкус, количество кокков и палочка
  - внешний вид мяса, цвет, консистенции, запах состояние жира, прозрачность бульона, запах
  - консистенции, запах, вкус, цвет, прозрачность бульона, цвета летучих жирных кислот
  - цвет мяса, запах, вкус, состояние жира, цвета
- 

Sual: При оценке физико-химических показателей мяса какие показатели определяют? (Ўэкі: 1)

- массовая доля жира, содержание кислотности, летучих жирных кислот
  - содержание нелетучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульона
  - содержание жирных кислот растворимые в воде, кислотности
  - содержания летучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульона
  - содержание кислотности, кокков и палочки
- 

Sual: Химический состав мяса птицы зависит от каких факторов? (Ўэкі: 1)

- от возраста птицы, продуктивности, жирности мяса, части туши
  - от корма птицы, содержания белков и жиров
  - от вида птицы, корма, возраста, упитанности, выращивания
  - от возраста птицы, вида, корма, содержание белки и жира
  - от содержание жира, белки, минеральных веществ и углеводов
- 

Sual: В зависимости от применяемого основного сырья копченые мясные продукты делятся на сколько типов? (Ўэкі: 1)

- 3
  - 2
  - 4
  - 1
  - 5
- 

Sual: На сколько группы делятся по переработке мясные полуфабрикаты? (Ўэкі: 1)

- 4
  - 6
  - 7
  - 5
  - 3
- 

Sual: Ниже указанном каком ряде правильно указаны мелко кусковые полуфабрикаты? (Ўэкі: 1)

- грудная мяса, мяса без костей
  - гуляш, азу, мяса для шашлыка грудная мяса лангет
  - азу, гуляш, лангет, бифштекс, рагу
  - азу, гуляш, мяса для шашлыка рагу, бифстроган
  - натуральный котлет, лангет, рагу, азу, антрекодная мяса
- 

Sual: При оценке органолептических показателей качества мясных консервов какие показатели определяют? (Ўэкі: 1)

- внешний вид, вкус, запах, процентное содержание жира и мяса массой нетто
  - консистенций, вкус, запах, цвет бульона и содержание поваренной соли
  - внешний вид, вкус, запах, консистенции
  - вкус, запах, цвет бульона, содержание жира
  - внешний вид, вкус, запах, содержание тяжелых солей металла
- 

Sual: При оценке физико-химических показателей качества мясных консервов, какие показатели определяют? (Ўэкі: 1)

- содержание летучих жирных кислот, тяжелых металлов и влажности
  - герметичности банок, содержание поваренной соли и солей тяжелых металлов
  - содержание влажности, крахмала и поваренной соли
  - содержание летучих жирных кислот, влаги сухих веществ
  - содержание кислотности, влаги и солей тяжелых металлов
- 

Sual: По свежести и качеству яиц делятся на сколько видов? (Ўэкі: 1)

- 3
  - 2
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Укажите продуктов переработки яиц? (Ўэкі: 1)

- белки яиц, желток яиц
  - белок яиц, скорлупа яиц
  - жиры яиц, белки яиц
  - меланж яиц, порошок яиц
  - меланж яиц, жиры яиц
- 

Sual: Какие яйца относятся к столовым? (Ўэкі: 1)

- масса не более 40 грамма, хранившихся менее 7 дней
- масса не менее 43 грамма, хранившихся более 7 дней

- масса более 44 грамма, хранившихся менее 5 дней
  - масса менее 45 грамма, хранившихся менее 3 дня
  - масса более 48 грамма, хранившихся менее 6 дней
- 

Sual: По физиологическим нормам в среднем человек за год сколько килограмм должен потреблять рыба? (Џәкі: 1)

- 25 кг
  - 18,2 кг
  - 15 кг
  - 13,8 кг
  - 19,8 кг
- 

Sual: По условиям и образа жизни рыбы делятся на сколько группы? (Џәкі: 1)

- 4
  - 3
  - 5
  - 2
  - 6
- 

Sual: Укажите количество методов посолов рыбы? (Џәкі: 1)

- 2
  - 4
  - 5
  - 6
  - 3
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценки органолептических показателей качества охлажденных рыбы? (Џәкі: 1)

- внешний вид, запах, вкус, кислотное число, консистенции
  - внешний вид, качество разделенной части, консистенции, запах и вкус
  - внешний вид, вкус, запах, пероксидное числа, консистенции
  - внешний вид, качества разделанной части, йодное число, консистенции, вкус и запах
  - консистенции, число омыления, внешний вид, вкус и запах
- 

Sual: Какие показатели качества определяют при оценке органолептических показателей качества замороженный рыбы? (Џәкі: 1)

- внешний вид, вкус, запах, хороший развариваемости, консистенции
  - внешний вид, температура замерзания, кислотности, консистенции
  - внешний вид, температура замерзания, разделения на части, консистенции, запах
  - внешний вид, температура, разделения на части, консистенции, температура плавления
  - внешний вид, температура замерзания, разделения на части, температура плавления, консистенции
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей солёных рыб? (Џәкі: 1)

- внешний вид, вкус, запах, температура замерзания, консистенции, цвет
- внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенции и запах

- внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенции, качества соленой воды
  - внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрыта чешуей
  - покрыта чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенции
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, цвет, запах, вкус, жирности, консистенции
  - внешний вид, цвет, запах, степени варенности, консистенции
  - внешний вид, цвет, запах, вкус, качества упаковки, качества сока, консистенция
  - внешний вид, цвет, запах, качества сока, кислотное число, консистенция
  - внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенции, качества сока, вкус
- 

Sual: С целью замораживания рыбы в холодной растворе используются ли химические растворы? (Ҷаќи: 1)

- NaCl
  - KNO<sub>3</sub>
  - H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
  - Ba L<sub>2</sub>
  - H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>
- 

Sual: Какими приборами определяют количество спиртов в составе напитков? (Ҷаќи: 1)

- спиртометром
  - рефрактометром
  - поляриметром
  - овоскопом
  - центрифугой
- 

Sual: Какой балльной системой оценивают органолептические показатели пива? (Ҷаќи: 1)

- 80
  - 30
  - 25
  - 100
  - 50
- 

### **БЉЛМӘ: 0802**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0802                                |
| Suallardan           | 19                                  |
| Maksimal faiz        | 19                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Укажите составе мяса количество незаменимых аминокислот. (Ҷаќи: 1)

- 9
- 7

- 6
  - 8
  - 5
- 

Sual: В зависимости от технологической переработки мяса птицы делятся на сколько частей? (Џәкі: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: На сколько групп делятся мяса птицы в зависимости от термической состояниии? (Џәкі: 1)

- 5
  - 4
  - 3
  - 2
  - 6
- 

Sual: В ниже указанном в каком ряде оценка органолептических показателей качества мяса птицы правильно указаны? (Џәкі: 1)

- цвет ткани под кожи, внутри организма, вкус, консистенции, кислотное число
  - свежести жира, качества бульона, консистенции, вкус, запах и пероксидное число
  - цвет ткани пепро подкожи и внутри организма, вкус, запах, консистенции, свежести жира, качества бульона
  - цвет ткани, жира подкожи и внутри организма, вкус, запах, консистенции, свежесть жира, продукты первичного белка
  - цвет ткани жира, вкус, запах, консистенции кислотное и преоксидное число
- 

Sual: В нижнем в каком ряде правильно указаны оценка колбасных изделий органолептических показателей качества? (Џәкі: 1)

- внешний вид, вкус, запах, консистенции, содержание влаги
  - внешний вид, консистенции, запах, вкус, состояние влажности и формы
  - консистенции, внешний вид, вид поперечного среза, вкус, запах, содержание поваренной соли
  - внешний вид, консистенции, запах, вкус, вид поперечного среза, консистенции и формы
  - внешний вид, консистенции, вид поперечного среза, свежести жира
- 

Sual: В зависимости от термической обработки копченые мясные продукты делятся на сколько группы? (Џәкі: 1)

- 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 2
-



Sual: По виду используемой мяса мясные полуфабрикаты делятся на сколько группы? (Џәкі: 1)

- 3
  - 4
  - 7
  - 5
  - 2
- 

Sual: Укажите отличительные черта мясных консервов от других мясных продуктов. (Џәкі: 1)

- богатством жиром, белками, углеводами
  - высокой энергетической ценностью, длительности хранения, пригодностью транспортировки
  - с приготовлением субпродуктов, колбас, жирами и зернобобовых растений
  - нежной консистенцией, высокой энергетической ценностью, неустойчивый к хранению и нестерилизованности
  - высокой энергетической ценностью, длительности хранения и богатством белками
- 

Sual: Укажите название прибора определяющий свежести яйца. (Џәкі: 1)

- диафоноскоп
  - пурка
  - фаринатом
  - рефрактометр
  - овоскоп
- 

Sual: Какой мясо рыбы считается охлажденной мясой рыбы? (Џәкі: 1)

- в мышцах около позвоночника температура от 1 градуса С до +5 градуса С
  - в мышцах около позвоночника температура от 0,5 градуса С до +8 градуса С
  - в мышцах около позвоночника температура от 1 градуса С до +7 градуса С
  - в мышцах около позвоночника температура от 2 градуса С до +5 градуса С
  - в мышцах около позвоночника температура от 3 градуса С до +8 градуса С
- 

Sual: В какой нижних рядах правильно указаны методы замораживания рыбы? (Џәкі: 1)

- в мелких смешанных мёдах, холодной морской воде и искусственной холодной воздухе
  - в искусственном холодном воздуха, холодных растворах, углекислом газе и растворах азота
  - в холодной морской воде, холодных растворах соли и искусственной холодной воздухе
  - в искусственном холодном воздухе, холодной растворе и мелких смешанных мёдах
  - в холодной морской воде, растворе соли и холодных растворах
- 

Sual: В зависимости от температурного условия, укажите количества методов посола рыбы? (Џәкі: 1)

- 4
- 2
- 3
- 6
- 5

---

Sual: Укажите количество методов сушки рыбы? (Ўэки: 1)

- 5
  - 3
  - 6
  - 4
  - 2
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей охлажденной рыбы? (Ўэки: 1)

- кислотное число, йодные число, с помощью число Неслера содержание амоньяка, сульфида водорода
  - содержание сульфида водорода, кислотные число, фермента пероксидазы
  - аммоньяк, с помощью число Неслера содержание амоньяка и сульфида водорода
  - содержание с помощью число Неслера амоньяка и сульфида водорода
  - амоньяк, сульфида водород, йодное число и содержание азотных веществ
- 

Sual: Укажите число способ копчения рыбы в зависимости от температурного режима? (Ўэки: 1)

- 3
  - 2
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: По переработку и технологии производства рыбные консервы классифицируются на сколько группы? (Ўэки: 1)

- 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
- 

Sual: Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов. (Ўэки: 1)

- жарится в масле и хранится в комнатных условиях
  - не стерилизуются и хранится в холоде
  - стерилизуются и хранится в растворе соли
  - пастеризуется и хранится в комнатных температурах
  - непастеризуется и хранится в холодильнике
- 

Sual: Укажите число видов икры полученных от рыбы относящийся к семейству асетровые. (Ўэки: 1)

- 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 2
-

Sual: От каких золотых рыб получают красные икры? (Ҷәкі: 1)

- от золотой рыбы западного Сибири
- от золотой рыбы Каспийского моря
- от Дальневосточного золотой рыбы
- от золотой рыбы Черного моря
- от золотой рыбы Балтийского моря

---

**Бۆлмә: 0803**

Ad 0803

Suallardan 18

Maksimal faiz 18

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 1 %

---

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов? (Ҷәкі: 1)

- содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистые вещества?
  - содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сульфида-водорода
  - содержание бензойных кислот, пероксидное число, тяжелых металлов и поваренной соли
  - содержание бензойных кислот, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли
  - содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов
- 

Sual: В нижнем какой ряде правильно указан в зависимости от температуры сроки вяление мелких рыб? (Ҷәкі: 1)

- в 20-35 градуса С 10-20 дней
  - в 20-30 градуса С 10-25 дней
  - в 22-28 градуса С 10-17 дней
  - в 22-34 градуса С 10-22 дней
  - в 24-35 градуса С 10-28 дней
- 

Sual: В нижнем каком ряду в зависимости от температурного режима правильно указаны способы копчения? (Ҷәкі: 1)

- в 50 градуса С – холодная копчения, 90 градуса С – неполная горячая копчения, 70-180 градуса С горячая копчения
  - в 40 градуса С – холодная копчения, 80 градуса С – неполная горячая копчения, 80-170 градуса С горячая копчения
  - в 60 градуса С – холодная копчения, 100 градуса С – неполная горячая копчения, 90-180 градуса С горячая копчения
  - в 70 градуса С – холодная копчения, 90 градуса С – неполная горячая копчения
  - в 60-190 градуса С горячая копчения
- 

Sual: Нижних каких рядах правильно указаны рыбные продукты? (Ҷәкі: 1)

- икра, рыбные консервы, конченые рыбы, замороженные рыбы
- в ямные рыбы, икра, охлажденные рыбы, грудь осетрины

- спина осетрина, боковые части осетрины, грудь осетрины, спина кеты
  - спина осетрины, бока осетрины, икра, копченые рыбы
  - грудь осетрины, спина кеты, рыбные консервы, икра
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленых рыб? (Џәкі: 1)

- содержание жира, липидов, сульфида-водорода
  - содержание жира и соли, степени созревания
  - содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
  - содержание жира, йодное число и соли
  - содержание липидов, число омыления и жира
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей замороженных рыб? (Џәкі: 1)

- содержание липидов, жиров, фосфолипидов и сульфида-водорода
  - содержание жиров, липидов, кислотное число и азотистых веществ
  - йодное число, кислотное число и содержание жиров, азотистых летучих оснований
  - содержания липидов, жиров, число омыления и фосфолипидов
  - содержание липидов, жиров, фосфолипидов и азотистых летучих оснований
- 

Sual: Укажите температуры сушки рыбы холодным методом и сроков сушки. (Џәкі: 1)

- 20-30 градуса С и 10-15 дней
  - 15-20 градуса С и 8-12 дней
  - 20-40 градуса С и 8-10 дней
  - 10-20 градуса С и 5-7 дней
  - 20-25 градуса С и 10-12 дней
- 

Sual: В какой нижних рядах правильно указаны методы охлаждения рыбы? (Џәкі: 1)

- в смешанных мелких лёдах, холодной морской воде и искусственных холодных воздухах
  - в мелких смешанных лёдах, холодной морской воде и холодной растворах соли
  - в холодной искусственных холодных воздухах
  - в холодной морской воде, углекислом газе и растворах азота
  - в мелких смешанных лёдах, холодных растворах и углекислых растворах
- 

Sual: Живые рыбы в водяной транспорте в зависимости от температуры сколько дней можно хранить? (Џәкі: 1)

- от 3 дней (18-24 градуса С) до 20 (0-15 градуса С)
  - от 5 дней (10-12 градуса С) до 15 (0-18 градуса С)
  - от 3 дней (18-24 градуса С) до 10 (0-10 градуса С)
  - от 6 дней (15-20 градуса С) до 10 (0-12 градуса С)
  - от 7 дней (20-25 градуса С) до 12 (0-15 градуса С)
- 

Sual: Ниже указанном каком ряде крупно кусковые натуральные мясные полуфабрикаты правильно указаны? (Џәкі: 1)

- шашлычная мяса, гуляш, азу, мяса без костей
- грудная мяса, мяса для котлета, антрекотная мяса
- мяса без костей, мяса котлетная, грудная мяса

- грудная мяса, котлетная мяса, шашлычная мяса
  - мяса котлетная, грудная мяса, мяса без костей
- 

Sual: Укажите копченые мясные продукты. (Џэкі: 1)

- бифштекс, котлет, лангет, мяса без костей, азу
  - лангет, мяса без костей, азу, мяса ляжки
  - бужанина, корейка, сырой копченый лопаток, лангет, бекон
  - бужанина, корейка, рулет, мяса ляжки, сырой копченый лопаток, бекон
  - бужанина, корейка, рулет, котлет, рагу, бекон
- 

Sual: При оценке физико-химических показателей колбасных изделий какие показатели определяют? (Џэкі: 1)

- летучие жирные кислоты, кислотное число, йодное число
  - содержание влаги, крахмала, поваренной соли
  - содержание влаги, крахмала и жира
  - содержание влаги, летучих жирных кислот, поваренной соли
  - содержание влаги, крахмала и хлеба
- 

Sual: Насколько групп делятся колбасные изделия в зависимости от сырья, качества и технологии производства? (Џэкі: 1)

- 10
  - 12
  - 8
  - 9
  - 11
- 

Sual: Укажите число стадия технология производства колбасных изделий. (Џэкі: 1)

- 4
  - 5
  - 6
  - 8
  - 9
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей качества мяса птицы? (Џэкі: 1)

- массовая доля жира, бульона реакцимед-2 сульфата, содержание аминно-амонячного азота
  - кислотное число, пероксидное число, амонячная реакция с реактивом неслера и реакция бензидином
  - кислотное число, йодное число омыление, содержание азотистых веществ
  - йодное число, число омыление, кислотное число, содержания азотных и исроксидазных ферментов
  - кислотное число, йодные число, с реактивом Неслера амонячная реакция, содержание азотистых веществ
- 

Sual: Укажите отличительные черта птицы от животных. (Џэкі: 1)

- быстрым ростом, питанием зерной, крупности мышечной ткани, части тушки
- плодовитости, малым питанием водой, степени упитанности, жирности мяса

- быстроем ростом, плодovitости, нежности мышечной ткани, качествий и энергией мяса
  - степени упитанности, вкусности мяса, многим питанием пицей, малом калориям
  - питанием зерной, быстрым ростом, плодovitости, нежности мышечной ткани
- 

Sual: Какой балльной системой оценивают органолептические показатели пива? (Çәкі: 1)

- 80
  - 30
  - 25
  - 100
  - 50
- 

Sual: Наибольшие содержание этилового спирта в пива сколько процент составляют ? (Çәкі: 1)

- 2,8
  - 3
  - 5
  - 7
  - 9
- 

### **Бөлмә: 0901**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0901                                |
| Suallardan           | 6                                   |
| Maksimal faiz        | 6                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: Какие продовольственные товары входят в гастрономическую группу? (Çәкі: 1)

- сыры, колбасы
  - мясо, мука, крахмал
  - сыры, колбасы, мясо, копчености, консервы, алкогольные напитки, балычные изделия, молочные продукты, масло, сметана
  - консервы, алкогольные напитки
  - балычные изделия, молочные продукты
- 

Sual: Консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится? (Çәкі: 1)

- 45-50 градуса C
  - 55-57 градуса C
  - 63-98 градуса C
  - 101-105 градуса C
  - 106-125 градуса C
- 

Sual: В зависимости от технологической сущности консервирования делятся на сколько методов? (Çәкі: 1)

- 6
- 8
- 9
- 5
- 4

---

Sual: Какие показатели растительных масел определяют органолептическим методом? (Çəki: 1)

- запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадок
- прозрачность, влажность, кислотность
- прозрачность, влажность, цвет
- консистенция, количество осадок, йодное число
- количество летучих жирных кислот, температура плавления и замерзания, коэффициент преломления

---

Sual: Сколькими балльными системами оцениваются показатели сливочного масла? (Çəki: 1)

- 25
- 30
- 100
- 50
- 10

---

Sual: Жиры на какие группы делятся по происхождению ? (Çəki: 1)

- 4
- 3
- 2
- 5
- 6

---

### **Вöлмә: 0902**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0902                                |
| Suallardan           | 8                                   |
| Maksimal faiz        | 8                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Какие вещества дают в составе продовольственных товаров энергию? (Çəki: 1)

- вода
- белки, жиры, углеводы
- минеральные вещества
- красящие вещества
- дубильные вещества

---

Sual: Как называется тара дающая потребителю с товарами? (Çəki: 1)

- инвентарная тара
  - деревянная тара
  - полимерные тары
  - металлические тары
  - потребительская тара
- 

Sual: Какие мероприятия не влияют на сохранения качества плодов-овощей? (Ўэкі: 1)

- правила маркировки
  - упаковка
  - условия хранения
  - сроки хранения
  - транспортирования
- 

Sual: На сколько классов предусматривается деление твердой пшеницы по стандартом? (Ўэкі: 1)

- 9
  - 5
  - 7
  - 11
  - 8
- 

Sual: Что является основным сырьем для мясных консервов? (Ўэкі: 1)

- горох, крупа, макаронные изделие, поваренная соль
  - разные виды пряностей и поваренная соль
  - крупа, фасоль, горох и макаронные изделия
  - лук, чеснок, разные виды пряностей и поваренная соль
  - мясо крупности мелкого скита, свинины, мясо птицы, животный жир и вкусовые добавки
- 

Sual: Какие животные жиры правильно указаны в ниже перечисленных вариантах? (Ўэкі: 1)

- говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
  - свиной, бараний, говяжий, сливочное масло
  - свиной, бараний, рыбий
  - бараний, сборный, сливочное масло
  - соевая, оливковое, мускатное, какао
- 

Sual: На какие группы по консистенции делятся растительные жиры? (Ўэкі: 1)

- жидкие, твердые жиры
  - соляные, смешанные жиры
  - невысыхающие, твердые жиры
  - жидкие, сухие жиры
  - полусухие, твердые жиры
- 

Sual: Какие показатели жира определяют органолептическими методами? (Ўэкі: 1)

- запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция
- йодное число, температура плавления и замерзания, цвет, вкус



- консистенция, прозрачности, кислотное число, запах
- плотности, кислотное число, прозрачности, коэффициент преломления
- число омыления, пероксидное число, консистенция

---

**Бۆлмә: 0903**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0903                                |
| Suallardan           | 18                                  |
| Maksimal faiz        | 18                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Согласно учебной классификации все продовольственная товары объединены в скольких основных группах? (Çәki: 1)

- 6
- 8
- 7
- 9
- 2

---

Sual: Какие микроэлементы считаются вредными в составе продовольственных товаров? (Çәki: 1)

- P, S
- Mn, Co
- Mo, Ba
- Br, O
- AS, Pb, Hg, Zn

---

Sual: В каких соотношениях должны быть Ca и P в составе употребляемых продовольственных товаров для нормального развития человеческого организма? (Çәki: 1)

- 1: 1,8
- 1: 2,0
- 1: 1,5
- 2:1
- 1,5: 2

---

Sual: Какие органы чувств участвуют при органолептических методах оценки качества товаров? (Çәki: 1)

- сенсорные, запах, вкус
- зрение, слух, вкус
- аудиометод, визуальные
- внешний вид, нос, глаз, ухо
- визуальные, осязания, обоняния, вкусовые, аудиометод

---

Sual: На сколько групп подразделяются копченые колбасы по способам выработки?

(Ҷаќи: 1)

- 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
- 

Sual: Как называется основная и ценная ткань мясо? (Ҷаќи: 1)

- жировая
  - костная
  - лимфатическая
  - мышечная
  - кровянная
- 

Sual: Какое из нижеследующих продуктов относятся к субпродуктам? (Ҷаќи: 1)

- лопаточный отруб, темный отруб, голова
  - грудной отруб, спиной отруб, отруб, вытья
  - левый и правый лопаточный отруб, тазобедренный отруб
  - грудной отруб, лопаточный отруб, голова, хвост
  - второстепенный продукты убоя скота пригодные к употребленному внутреннее органы, ноги, хвост, голова и вытья
- 

Sual: Какими методами исследования можно обнаружить замены мясо растительными добавками (чаще всего соя) при производстве колбасных изделий? (Ҷаќи: 1)

- органолептическими
  - гистологическими
  - бактериологическими
  - микробиологическими
  - физико-химическими
- 

Sual: Антрекот - это .... (Ҷаќи: 1)

- кусок мясо освобожденное от жира и сухожилий из внутренни части спиной и лопаточный части туши
  - 2 куса без жира флейная вырезка одинакового размера и массы толщиной 1-1,2 см и 125 грама веса
  - 2 куса мясо овальной формы полученного из спиной и лопаточный части баранины одинакового размера и массы толщиной 1-1,5 см и весом 125 грам
  - мягкий кусок мясо овальной формы толщиной 2-3 см и массы 125 грам
  - кусок овольнопродолговатой формы мякоти из длиннейшего мускула спинной части толщиной 15-20 мм и весом 125 грам
- 

Sual: Сколько лет можно хранить мясные консервы приготовленные в лакированных жестяных банках и хранившихся в складах с регулируемой температуре? (Ҷаќи: 1)

- 2-3
  - 3-4
  - 5
  - 4
  - 1
-

Sual: Самый высококалорийный ткань мясо какое? (Ќәкі: 1)

- мышечная
  - соединительная
  - жировая
  - костная
  - хрящевая
- 

Sual: Самый низкокалорийный ткань мясо какое? (Ќәкі: 1)

- мышечная
  - соединительная
  - жировая
  - костная
  - хрящевая
- 

Sual: Какой должен быть поверхностная оболочка колбасы? (Ќәкі: 1)

- серого цвета, с отверстиям и клейстеризованным
  - оболочка грязня, плесневая и слизистая
  - сухое, крепкое, эластичное, без тесты и крепко сжатой и форму
  - форма мягкий и рассыпчатый, поверхности серыми пятнами
  - цвет формы при разрезе и возле оболочке без серых пятен
- 

Sual: Какие показатели растительных масел определяют физико-химическим методом? (Ќәкі: 1)

- объем массы, коэффициент преломления, консистенция
  - плотность, коэффициент преломления, плавление, температура замерзание, летучие жиры
  - температура плавления и замерзания, ацетиловое и эфирное число, консистенция, прозрачность
  - кислотное число, пероксидное число, консистенция
  - цвет, количества осадок, плотность, вкус, запах
- 

Sual: В каком ряду правильно указаны полувысыхающие жиры? (Ќәкі: 1)

- кукурузные, конопляные, пальмовые, кокосовые
  - кукурузные, соевые, подсолнечные, хлопковые масла
  - какао, миндальные, оливковые, конопляные
  - касторовые, мускатные, кокосовые, соевые
  - хлопковые, пальмовые, пальма- ядровые, мускатные
- 

Sual: В каком ряду правильно указаны высыхающие жиры? (Ќәкі: 1)

- льняные, конопляные
  - миндальные, конопляные
  - касторовые, кукурузные, оливковые
  - пальмо-ядровые, кокосовые, мускатные
  - соевые, оливковые, мускатные, какао
- 

Sual: Какие показатели животных жиров оценивают физико-химическим методом? (Ќәкі: 1)

- консистенция, запах, вкус, цвет, пероксидное число
  - йодное число, число омыления, пероксидное число, консистенция
  - йодное число, плотности, цвет, консистенция
  - кислотное число, коэффициент преломления, количество золы, пероксидное число
  - консистенция, вкус, количество золы, влажность
- 

Sual: Маргарина впервые в каких странах производили ? (Çəki: 1)

- России
  - США
  - Франции
  - Азербайджана
  - Германии
- 

### **Вөлмә: 1001**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1001                                |
| Suallardan           | 11                                  |
| Maksimal faiz        | 11                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: На сколько группы по химическому составу зерновые культуры делятся? (Çəki: 1)

- 5
  - 3
  - 4
  - 6
  - 8
- 

Sual: На сколько классов по качеству делят зерно ржи? (Çəki: 1)

- 4
  - 5
  - 7
  - 10
  - 12
- 

Sual: В скольких товарных сортах выпускают рис шлифованный? (Çəki: 1)

- 6
  - 5
  - 4
  - 7
  - 9
- 

Sual: В каких анатомических частях зерна белки больше накапливаются? (Çəki: 1)

- в плодовой оболочке
- в сеянной оболочке
- в зародыше

- в эндосперме
  - в ядре
- 

Sual: В какой области промышленности мука больше применяется? (Ҷаќи: 1)

- в кулинарии
  - в кондитерских
  - в производстве макарон
  - в хлебопечении
  - в производстве сладостей
- 

Sual: Из какой пшеницы получают макаронную муку? (Ҷаќи: 1)

- сильная
  - твердая
  - мягкая
  - слабая
  - смешанная
- 

Sual: При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия? (Ҷаќи: 1)

- 65%
  - 70%
  - 80%
  - 85%
  - 80%
- 

Sual: Какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров? (Ҷаќи: 1)

- зерномучные, плодоовощные
  - сахар, крахмал, мёд и кондитерские
  - вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты
  - зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мёд, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные
  - мясные, рыбные, молочные
- 

Sual: Количество фосфора в хлебных изделиях ( в мг/100г)? (Ҷаќи: 1)

- 80
  - 90
  - 120
  - 150
  - 170
- 

Sual: Какие зерна зерновых культур богаты крахмалом (г в 100 г продукта)? (Ҷаќи: 1)

- пшеница 54
  - рожь 54
  - кукуруза 59,8
  - ячмень 48,1
  - горох 44
-

Sual: Как называется белок в составе молока? (Çәki: 1)

- казеин
- альбумин
- глобулин
- гардеин
- глиадин

---

**Вәлмә: 1002**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1002                                |
| Suallardan           | 9                                   |
| Maksimal faiz        | 9                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: На сколько семейств подразделяются зерновые культуры по ботаническим признакам? (Çәki: 1)

- 5
- 3
- 6
- 7
- 9

Sual: На сколько типов делят пшеницу и характеру культуры по ботаническим признакам? (Çәki: 1)

- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

Sual: Сколько сильных сортов относится к озимое пшенице? (Çәki: 1)

- 50
- 49
- 55
- 35
- 28

Sual: Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице? (Çәki: 1)

- 79
- 65
- 81
- 63
- 53

Sual: До скольких лет продлевается срок хранения муки при низких температурах (около

0 градуса С и ниже)? (Çәki: 1)

- до 3
  - до 2
  - до 15
  - до 3,5
  - до 1
- 

Sual: При каких температурах и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняются? (Çәki: 1)

- 15-16 градуса С и 60%
  - 14-17 градуса С и 50%
  - 20-25 градуса С и 75%
  - 18-19 градуса С и 65%
  - 14-15 градуса С и 55%
- 

Sual: Какой из ниже указанных является молочным сахаром? (Çәki: 1)

- сахароза
  - глюкоза
  - лактоза
  - фруктоза
  - инвертный сахар
- 

Sual: Какой вид молока используют при производстве сычужного сыра («мотал пендири»)? (Çәki: 1)

- коровье молоко
  - буйволиное молоко
  - овечий молоко
  - козье молоко
  - верблюжий молоко
- 

Sual: Сколькими балльными системами определяют органолептические показатели майонеза? (Çәki: 1)

- 50
  - 100
  - 25
  - 30
  - 10
- 

### **Bölmə: 1003**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1003                                |
| Suallardan           | 22                                  |
| Maksimal faiz        | 22                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Из скольких основных частей состоит зерновка любого злака? (Ўэкі: 1)

- 5
  - 6
  - 8
  - 3
  - 7
- 

Sual: На сколько классов предусматривается деление мягкой пшеницы по стандарту? (Ўэкі: 1)

- 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
- 

Sual: Что такое натуральная масса зерна и каким прибором её определяют? (Ўэкі: 1)

- 2 л объема зерна в граммах и фаринотомом
  - 5 л объема зерна в граммах и диафоноскопом
  - 1 л объема зерна в граммах и пуркой
  - 10 л объема зерна в граммах и пуркой
  - 15 л объема зерна в граммах и ареометром
- 

Sual: На сколько видов делится на основании международной классификаций пшеница? (Ўэкі: 1)

- 15
  - 18
  - 22
  - 25
  - 26
- 

Sual: В последние годы из каких государств крупы больше привозят? (Ўэкі: 1)

- США
  - Турция
  - Российская Федерация
  - Германии
  - Грузия
- 

Sual: Какие вещества в составе крупы содержатся больше? (Ўэкі: 1)

- белки
  - жиры
  - вода
  - витамины
  - углеводы
- 

Sual: До скольких потоков муки получают крупку при размоле? (Ўэкі: 1)

- до 40
- до 35



- до 32
  - до 15
  - 14
- 

Sual: Какова энергетическая ценность 100 грама хлеба из пшеничной муки высшего сорта? (Ҷаќи: 1)

- 800
  - 975
  - 850
  - 900
  - 950
- 

Sual: Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий? (Ҷаќи: 1)

- 800
  - 600
  - 700
  - 1000
  - 900
- 

Sual: В каких условиях хранится рыбная икра? (Ҷаќи: 1)

- при температуре -4 градуса С, относительный влажности 80%
  - при температуре -5 градуса С, относительный влажности 75%
  - при температуре -0 градуса С, относительный влажности 70-75%
  - при температуре –от 2 градуса С до 6 градуса С, относительный влажности 80-85%
  - при температуре –от 6 градуса С до 10 градуса С, относительный влажности 70-80%
- 

Sual: Что такое пресервы? (Ҷаќи: 1)

- «Сайра тушенное в масле»
  - рыбные продукты с особым вкусом и ароматом под заливок и герметично укупоренных в банках пряны маринованного посола
  - «Шпроты в масле»
  - натуральные рыбные продукты из печени трески
  - «Тупес в масле»
- 

Sual: На сколько колеблется содержание воды в мякоти рыбы? (Ҷаќи: 1)

- от 5,4- до 26,8%
  - от 46,1-до 92,9%
  - от 0,1-до 3,0%
  - от 10,5-до 55,5%
  - от 0,8-до 54%
- 

Sual: На сколько колеблется содержание жира в рыбе? (Ҷаќи: 1)

- от 10,5%-до 55,5%
  - от 46,1-до 92,9%
  - от 0,1-до 54%
  - от 5,4-до 26,8%
  - от 0,1-до 3,0%
-

Sual: На сколько колеблется содержание азотистых веществ в рыбе? (Ҷаќи: 1)

- от 0,1-до 3%
  - от 0,1-до 54%
  - от 46,1-до 92,9%
  - от 5,4-26,8%
  - от 10,5-до 55,5%
- 

Sual: На сколько колеблется содержание минеральных веществ в рыбе? (Ҷаќи: 1)

- 10,5-55,5%
  - 46,1-92,9%
  - 0,1-54%
  - 5,4-26,8%
  - 0,1-3%
- 

Sual: Сколько в рыбе экстрактивных веществ которое при варке переходит растворяются в бульон и дает ему виде и аромат? (Ҷаќи: 1)

- 10,5-55,5%
  - 46,1-92,9%
  - 2,3-4,5%
  - 5,4-26,8%
  - 0,1-3%
- 

Sual: Как показывают себя гниение рыбных продуктов в процессе производстве и хранения? (Ҷаќи: 1)

- не созревший, сырой рыбий вкус и неготовый не употреблению продукт
  - гниение в разных местах и в целом в мышечной ткани (язвой, побитой) рыбы
  - начальное стадии порчи рыбы в местах сбора крови, в том числе ближе к позвоночнику
  - неприятным запахом
  - запах тести с образованием тести в жабрах
- 

Sual: При какой температуре нужно хранить пресервы? (Ҷаќи: 1)

- при 0 градуса С
  - при 15-20 градуса С
  - при -8 градуса С –до 0 градуса С
  - при 0 градуса С -15 градуса С
  - при -2 градуса С –до 0 градуса С
- 

Sual: Из каких рыб готовят пресервы? (Ҷаќи: 1)

- акула, скат, жерех, омуль
  - килка, салака, мелькая селдь, хамса
  - ласось, осетр, комбала, минного
  - карп, сазан, нагга, судах
  - скумбрия, тунец, селдь, кефаль
- 

Sual: Сколько способов посола рыбы? (Ҷаќи: 1)

- 3

- 5
  - 2
  - 6
  - 4
- 

Sual: Что такой майонез? (Çəki: 1)

- растительное масло твердой консистенции
  - продукт полученный и сырого жиры и костей полученный от первичной переработки в мясокомбинатах
  - высокопосорийный пищевой продукт полученный из растительного масло с добавлением вкусовых добавок
  - продукт полученный из гидроценизированного растительного масло
  - высокодисперсный эмульсия жира в воде
- 

Sual: Какой цель преследует определение массовых составов отдельных частей рыбы? (Çəki: 1)

- окружение фактической усвояемости
  - для экспертизы качества
  - для определение питательной ценности
  - для окружающие соответствие показателей качества по требованиям Госстандартов и др. Н.Т.Д.
  - установите количественной выхода полуфабрикатов и готовой продукции с целью окружения себестоимости и цены рыбных продуктов
- 

### **Вöлмө: 1101**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1101                                |
| Suallardan           | 7                                   |
| Maksimal faiz        | 7                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Из ниже указанных показателей качества плодов-овощей какие относится к основным показателем качества? (Çəki: 1)

- запах, вкус, кислотность, внешний вид и цвета
  - внешний вид, крупности, болезни, характер переработки
  - крупности, вкус, щелочности, внешний вид
  - кислотности, сахаристость, вкус и запах
  - внешний вид, крупности, сахаристости, цвет
- 

Sual: Организм человека витаминную недостаточность обеспечивает за счет каких пищевых продуктов? (Çəki: 1)

- мясных продуктов
  - яичных продуктов
  - молочный продуктов
  - рыбных продуктов
  - плодоовощных продуктов
-

Sual: Какими методами плоды-овощи не замораживают? (Çəki: 1)

- нижних, минусовых погодных условиях
  - быстро замораживающих аппаратах
  - методами флюдизации в кипяченных пластах
  - турбоохлаждающих машинах охлажденными
  - в холодной воде
- 

Sual: Из картофеля сколько разнообразных блюд готовят? (Çəki: 1)

- 120
  - 100
  - 90
  - 110
  - 115
- 

Sual: Какие из нижеуказанных относятся к показателям безопасности сливочного масла ? (Çəki: 1)

- жиры, белки
  - углеводы, минеральные вещества
  - токсичные элементы, пестициды, микотоксины, радионуклиды
  - вода, целлюлоза, сахароза
  - крахмал, соль, кислоты
- 

Sual: Сколькими балльными системами определяют органолептические показатели сливочного масла? (Çəki: 1)

- 25
  - 30
  - 100
  - 50
  - 10
- 

Sual: Сыр, изготовленный из свежего молоко, через сколько дней может переданы в продажу ? (Çəki: 1)

- 20
  - 30
  - 40
  - 50
  - 60
- 

### **Bölmə: 1102**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1102                                |
| Suallardan           | 12                                  |
| Maksimal faiz        | 12                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Для хранения плодов-овощей в РГС .... (Ўэкі: 1)

- плоды-овощи хранятся в укупоренной таре
  - в под тару плодов-овощей ставятся подтоварники
  - в камере хранения изменяется газовый состав воздуха
  - в камере хранения воздух меняется по чаще
  - плоды-овощи покрывают специальными материалами
- 

Sual: В свежих плодах вода сколько процентов составляет? (Ўэкі: 1)

- 60-70
  - 65-69
  - 72-90
  - 55-57
  - 40-50
- 

Sual: В чесноке белок сколько процентов содержится? (Ўэкі: 1)

- 7,6
  - 6,5
  - 8,6
  - 6,2
  - 7,2
- 

Sual: В мякоти маслин жиры до сколько их процентов составляют? (Ўэкі: 1)

- 65
  - 60
  - 55
  - 70
  - 45
- 

Sual: Один килограмм отварного картофеля обеспечивает организм на сколько процентов витамином С и калием? (Ўэкі: 1)

- 100
  - 150
  - 200
  - 250
  - 180
- 

Sual: В клубнях топинамбура сколько процентов содержится полисахарид инулин? (Ўэкі: 1)

- 10-12
  - 8-10
  - 25-30
  - 15-22
  - 30-35
- 

Sual: Количество сахаров у винограда до сколько процентов составляют? (Ўэкі: 1)

- до 20
- до 18

- до 28
  - 24
  - 25
- 

Sual: По степени созревания яблоки на какие сорта делятся? (Çәki: 1)

- раннеспелые, среднеспелые, позднеспелые
  - высший, 1-ый, 2-ой
  - гомологические, анологические и дикорастущие
  - летний, осенний, зимний
  - летний, высший, зимний
- 

Sual: Бомбажи в плодоовощных консервах при хранении делится на сколько групп? (Çәki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Замороженные овощи и плоды, их смеси при каких температурах и относительной влажности воздуха хранятся? (Çәki: 1)

- 13 градуса С и 70-75%
  - 15 градуса С и 60-65%
  - 18 градуса С и 90-95%
  - 16 градуса С и 80-85%
  - 14 градуса С и 68-72%
- 

Sual: Сырь, изготовленный из пастеризованного молоко, через сколько дней может переданы в продажу ? (Çәki: 1)

- 20
  - 30
  - 40
  - 50
  - 60
- 

Sual: В каких температурах определяют вкус масла ? (Çәki: 1)

- 10°C
  - 15°C
  - 20°C
  - 30°C
  - 25°C
- 

### **Bölmə: 1103**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1103                                |
| Suallardan           | 9                                   |
| Maksimal faiz        | 9                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |

---

Sual: На основании действующих стандартах в составе овощных консервах жидкая часть сколько процентов должна быть? (Çəki: 1)

- 30-35%
  - 40-45%
  - 45-50%
  - 55-60%
  - 60-65%
- 

Sual: Слива сорта венгерки при 0-1 градуса С до скольких месяцев сохраняется? (Çəki: 1)

- до 5
  - до 3
  - до 6
  - до 5
  - до 4
- 

Sual: Ниже указанном каком ряде правильно указаны Корнеплодные овощи? (Çəki: 1)

- картофель, морковь, батат, шавел
  - морковь, свекла, рапс, редис
  - укроп, свекла, батат, картофель
  - редис, рапс, кинза, морковь
  - картофель, батат, капуста
- 

Sual: При рациональном питании человек в день должен потреблять сколько разнообразных видов плодов и овощей? (Çəki: 1)

- 7
  - 10
  - 8
  - 9
  - 6
- 

Sual: Сколько видов овощей и плодов поступают на переработку? (Çəki: 1)

- 30-и 10
  - 40 и 12
  - 45 и 15
  - 60 и 20
  - 50 и 16
- 

Sual: В ядрах орехов жиры до сколько их процентов составляют? (Çəki: 1)

- до 45
  - до 65
  - до 50
  - до 48
  - до 55
-

Sual: Минеральных веществ в овощах и плодах сколько процентов содержится? (Çəki: 1)

- 0,1-0,5
  - 0,2-2
  - 0,1-0,7
  - 0,1-0,6
  - 0,1-0,8
- 

Sual: Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразно? (Çəki: 1)

- через 3 дня после сбора в холодильных камерах
  - через 3 часа после приема в торговой сети
  - после сбора в транспортные склады для перевозки
  - при сборе плодов-овощей на месте
  - в домашних холодильниках после покупки
- 

Sual: Какая культура является основным источником марганца в питании человека? (Çəki: 1)

- картофель, помидор, перец
  - дыни, арбузы, кабачки
  - огурцы, патиссоны, баклажаны
  - топинамбур, капуста, лук
  - злаковые, бобовые, орехи
- 

### **Бöлмө: 1201**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1201                                |
| Suallardan           | 10                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, запах, количество поваренной соли
  - консистенция, запах, вкус, количество хлеба и поваренной соли
  - количество приправы, влажность, кислотность, поваренной соли, хлеба
  - вкус, запах, консистенция, количество приправы
  - количество поваренной соли, влажность, кислотность, консистенция
- 

Sual: Какие показатели качества определяют при экспертизе колбасных изделий? (Çəki: 1)

- биохимические, физические
  - органолептические, физико-химические, микробиологические, безопасности
  - физиологические, микробиологические
  - безопасности, микробиологические
  - органолептические, физиологические
-



Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при оценке качества мясных консервов? (Ҷаќи: 1)

- количество меда, олова, вкус и запах, точный вес
  - консистенция, количество тяжелых металлов
  - герметичность банки, точный вес, количество поваренной соли, олова, свинца и меда
  - количество железа, золота, платина
  - количество цинка, поваренной соли, ртути и серы
- 

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества колбасных изделий? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, количество поваренной соли
  - консистенция, запах, вкус, влажность
  - форма, внешний вид, запах, количества фосфора
  - внешний вид, запах, вкус, вид поперечного среза, консистенция, форма
  - вид поперечного среза, количество крахмала и нитрита
- 

Sual: Какими показателями оценивают качество мяса? (Ҷаќи: 1)

- физическими, химическими, бактериологическими
  - физико-химическими, биологическими, гистологическими
  - органолептическими, физико-химическими
  - органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
  - гистологическими, физическими, физиологическими
- 

Sual: Какими мерками обозначают кислотность молока? (Ҷаќи: 1)

- процентом
  - граммом
  - ккал
  - градусом Тернера
  - градусом цельсий
- 

Sual: Сколько процентов из поступивших общих товарных партий берут средний образец для оценки качества продуктов переработки яиц? (Ҷаќи: 1)

- 3
  - 5
  - 7
  - 8
  - 10
- 

Sual: Каким прибором определяют свежесть яиц? (Ҷаќи: 1)

- пуркой
  - рефрактометром
  - овоскопом
  - поляриметром
  - пикнометром
- 

Sual: По каким показателям определяют экспертизу качества яиц (Ҷаќи: 1)

- органолептическими, физиологическими, гистологическими
  - физико-химическими, биологическими, высоко пищевой ценностью
  - органолептическими, гистологическими, физическими
  - органолептическими, физико-химическими, микробиологическими и безопасность
  - показатели безопасности, микробиологическими, физиологическими, гистологическими
- 

Sual: Как называется прибор для определения свежести яйца? (Çәкі: 1)

- микроскоп
  - рефрактометр
  - линейка
  - колориметр
  - овоскоп
- 

### **Бөлмә: 1202**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1202                                |
| Suallardan           | 10                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: На сколько групп подразделяют углеводы по химическому строению? (Çәкі: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Какие показатели определяют бактериологическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов? (Çәкі: 1)

- количество поваренной соли, влажность и кислотность
  - запах, вкус, внешний вид, количество кокков
  - количество общих бактерий, кишечные палочки, бактерий (сальмонеллы)
  - влажность, количество бактерий вызывающие болезни
  - кишечные палочки, количество хлеба и приправы
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества мясных полуфабрикатов? (Çәкі: 1)

- органолептические, физиологические, химические
  - органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
  - физико-химические, гистологические, высокой жирности
  - микробиологические, высокой пищевой ценности, гистологические
  - органолептические, физико-химические, гистологические, биохимические
-

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества мясных консервов? (Ќәкі: 1)

- внешний вид, количество тяжелых металлов, консистенция, вкус, количество олова
  - консистенция, вкус, количество олова
  - внешний вид, вкус, запах, герметичность, состояние банки
  - вкус, запах, количество меда и свинца
  - внешний вид, вкус, запах, консистенция
- 

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы? (Ќәкі: 1)

- белки, жиры, полисахариды
  - аминокислоты, щелочи, кислоты
  - крахмал, органические кислоты, токсические элементы
  - токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды
  - углеводы, жиры, минеральные вещества
- 

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества мяса птицы? (Ќәкі: 1)

- кислотное и пероксидное число жира, запах, вкус
  - прозрачность бульона, состояние жира, пероксидное число жира
  - внешний вид, запах, вкус, прозрачность бульона, состояние клюва
  - внешний вид, вкус, запах, в бензине реакция пероксидазы
  - вкус, запах, остатки ткани в поле зрения микроскопа
- 

Sual: Какие показатели яичного порошка оценивают физико-химическим методом? (Ќәкі: 1)

- внешний вид, влажность, растворимость
  - влажность, растворимость, кислотность, количество золы, жира и белков
  - консистенция, кислотность, удельный вес
  - цвет, запах, кислотность, количество золы
  - цвет, запах, удельный вес, количество золы
- 

Sual: Какие показатели яиц определяют органолептическим методом? (Ќәкі: 1)

- индекс яичного желтка, удельный вес
  - масса яиц, вкус, белка и желтка, запах
  - внешний вид, целостность скорлупы яиц, запах, цвет
  - высота воздушной камеры, удельный вес
  - свежесть яиц, масса яиц
- 

Sual: Какие показатели яиц оценивают физико-химическим методом? (Ќәкі: 1)

- вкус, запах, кислотность
  - свежесть, масса, удельный вес, индекс желтка
  - консистенция, влажность, кислотность
  - плотность, коэффициент преломления, йодное число, масса
  - цвет, прозрачность, кислотное число, йодное число
- 

Sual: Какая ткань мяса имеет пищевую ценность? (Ќәкі: 1)

- эпителиальная
- соединительная

- нервная
- мышечная
- костная

---

### **Вöлмә: 1203**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1203                                |
| Suallardan           | 10                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов? (Çәki: 1)

- внешний вид, вкус, кислотность, жир
- кислотность, вкус, запах, количество хлеба
- консистенция, вкус, количество хлеба, влажность
- вкус, запах, количество поваренной соли, влажность
- внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид поперечного среза

---

Sual: Какие показатели качества определяют физико-химическим методом при оценке колбасных изделий? (Çәki: 1)

- внешний вид, вкус, размер грудной куски и жира
- запах, вкус, консистенция, количество фосфора
- количество влажности, поваренной соли, крахмала и фосфора
- консистенция, запах, вкус, количество поваренной соли
- внешний вид, запах, вкус, количество поваренной соли и нитритов

---

Sual: Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом? (Çәki: 1)

- консистенция мышечной ткани, кислотное и пероксидное число жира
- запах бульона, прозрачность, вкус
- остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва
- количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва

---

Sual: Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом? (Çәki: 1)

- состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона
- кислотное число жира, состояние жира, цвет
- амоньячная реакция с реактивом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и пероксидное число
- кислотное число жира и пероксидное число, консистенция, состояние клюва
- кислотное и пероксидное число жира

---

Sual: Какие показатели яичного порошка определяют органолептическим методом? (Çәki:

1)

- внешний вид, влажность, растворимость
  - внешний вид, кислотность, количество золы
  - цвет, вкус, запах, консистенция
  - консистенция, удельный вес, масса
  - кислотность, количество золы
- 

Sual: Какими показателями определяют качества мяса при экспертизе ? (Ќәкі: 1)

- физическими, химическими
  - физико-химическими, биологическими
  - органолептическими, физическими, химическими
  - органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическим
  - и
  - гистологическими, физическими, физико-гигиеническими
- 

Sual: Какие показатели качества мяса птицы определяются физико-химическими методами ? (Ќәкі: 1)

- состояние внешнего вида туши, состояние бульона
  - кислотное число, состояние и цвет жира
  - реакция аммиака реактивом Неслера, пероксидазная реакция бензидином, кислотное число и пероксидное число жира
  - кислотное и пероксидное число жира, консистенция, состояние клюва
  - кислотное и пероксидное число жира
- 

Sual: Количество каких веществ определяют при экспертизе показателей безопасности мяса птицы ? (Ќәкі: 1)

- белки, жиры, полисахариды
  - аминные кислоты, щелочи, кислоты
  - крахмал, органические кислоты, токсичные элементы
  - токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды
  - углеводы, жиры, минеральные вещества
- 

Sual: Какие показатели качества определяют органолептическим методом при экспертизе мяса птицы? (Ќәкі: 1)

- кислотное и пероксидное число жира, запах, вкус
  - прозрачность бульона, состояние жира, пероксидное число жира
  - внешний вид, запах, вкус, прозрачность бульона, состояние жира и клюва
  - состояние жира, запах, вкус, пероксидазная реакция, бензидином
  - вкус, запах, остатки ткани в поле зрения микроскопа
- 

Sual: Какие показатели качества мяса птицы определяют при бактериологической экспертизе ? (Ќәкі: 1)

- консистенция мышечной ткани, кислотное и пероксидное число жира
  - запах бульона, вкус и прозрачность
  - остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва
  - количество кокков и палочковидных микробов, остатков ткани в поле зрения микроскопа
  - пероксидная реакция бензидином, состояние жира и клюва
-

## **Вөlmә: 0501**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0501                                |
| Suallardan           | 4                                   |
| Maksimal faiz        | 4                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Какое сыре является основным при производстве шоколада? (Çәki: 1)

- бобы какао
- масло какао, сахар
- порошок какао, вода
- сахар, вода, порошок какао
- порошок какао, жир

Sual: Как определяют запах и вкус вина? (Çәki: 1)

- титрованием
- запахом
- дегустацией
- хранением в сушильном шкафу
- технической переработкой

Sual: Ирис на какой вид кондитерских изделий похоже ? (Çәki: 1)

- на кара мел
- на конфет
- на пастила
- на мармелада
- на халву

Sual: В составе кондитерских товаров какие вещества содержит больше ? (Çәki: 1)

- мед
- сахар
- патка
- молоко
- масло

## **Вөlmә: 0502**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0502                                |
| Suallardan           | 11                                  |
| Maksimal faiz        | 11                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Какие основные вещества составляют в дубильном веществе чая? (Ҷаќи: 1)

- катехин
  - каротиноид
  - танин
  - флавоны
  - хромопротеид
- 

Sual: Сколько способов имеются в производстве этилового спирта? (Ҷаќи: 1)

- 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
- 

Sual: Как называются погашенное вещество образованного при химическом взаимодействии между веществом и продуктами? (Ҷаќи: 1)

- капиллярная конденсация
  - адсорбция
  - хемосорбция
  - абсорбция
  - десорбция
- 

Sual: В каких пищевых продуктах содержание эфирных масел самое большое? (Ҷаќи: 1)

- в плодах
  - в пряностях
  - овощах
  - в жирах
  - рыбных продуктах
- 

Sual: Что такое букет вина? (Ҷаќи: 1)

- показатель качества характеризующие места, способа производства и сорта вина, которые формируют органолептические показатели как виде, аромат и внешний вид вина
  - ощущение вкуса рецепторами слизистой оболочки языка и варку нелетучих компонентов вина
  - наблюдение показателей окраски вина при спектральном отражении света
  - сложный эфир выдержанного и созревшего вина
  - характерный запах винограда переходящих виноградный сок и вина
- 

Sual: Что такое пиво? (Ҷаќи: 1)

- алкогольный напиток
  - безалкогольный напиток
  - слабоалкогольный напиток
  - напиток полученный из обработанного забреженного виноградного сока
  - настой полученных из эфиромасличного сырья
- 

Sual: По какой балльной системной оцениваются органолептические показатели вин?

(Çəki: 1)

- 100
  - 10
  - 25
  - 30
  - 53
- 

Sual: Какие показатели качества плодово-ягодных кондитерских изделий определяют органолептическим методом? (Çəki: 1)

- форма, внешний вид, внешний вид среза, цвет, вкус, запах и консистенция
  - внешний вид, внешний вид среза
  - цвет, вкус, форма, влажность
  - сухие вещества, сахара, количество плодов
  - серная кислота, сахара, количество сухих веществ
- 

Sual: По каким основным группам классифицируются напитки? (Çəki: 1)

- безалкогольные напитки, слабоалкогольные и алкогольные напитки
  - виноградные вино, минеральные воды, негазированные безалкогольные напитки
  - минеральные воды, сиропы, экстракты, алкогольные напитки
  - безалкогольные напитки, медовые напитки, плодовые сиропы
  - газированные воды, овощные сиропы, квас, слабоалкогольные напитки
- 

Sual: Какая мука используется при производстве мучных кондитерских изделий? (Çəki: 1)

- соевая
  - пшеничная
  - ржаная
  - кукурузная
  - пшено
- 

Sual: В товароведных классификациях кондитерские товары делятся на сколько группы ? (Çəki: 1)

- 2
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
- 

### **Völmə: 0503**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0503                                |
| Suallardan           | 9                                   |
| Maksimal faiz        | 9                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Причина мутности заварного чая? (Çəki: 1)



- несоблюдение технологии производства и повышение влажности чая при хранении
  - чай собранный в мае и июне и высушенное длительное время
  - плохая сортировка чая и потеря однородности при купаже черного чая
  - длительная ферментация чая
  - ферментация и сушка чая в длительное время, а также не соблюдение технологических процессов производстве
- 

Sual: Как называется нехватка в организме одного витамина? (Ќәкі: 1)

- гиповитаминоз
  - моноавитаминоз
  - гипервитаминоз
  - авитаминоз
  - полиавитаминоз
- 

Sual: Что такое понятие среднего образца при экспертизы качества муки? (Ќәкі: 1)

- нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях
  - количество муки для определения отдельных показателей качества муки
  - общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки
  - количество муки взятое от однородной партии муки
  - количество муки одного наименования, в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну смеси и поступившее и принимаемых по одному документу муки
- 

Sual: Как называются поглощение веществ поверхностного продукта? (Ќәкі: 1)

- капиллярная конденсация
  - хемосорбция
  - абсорбция
  - адсорбция
  - десорбция
- 

Sual: Как называются переход веществ из поверхностного слоя в окружающую среду? (Ќәкі: 1)

- хемосорбция
  - капиллярная конденсация
  - абсорбция
  - адсорбция
  - десорбция
- 

Sual: Что такое коньяк? (Ќәкі: 1)

- напиток приготовленное с добавлением спирта рективикат
  - тип красного вина приготовленного из красных сортов винограда
  - крепкий алкогольный напиток выдержанный коньячного спирта в дубовых бочках
  - напиток приготовленных из сортов Мадтар, Алеатино, белых, Розовых, черных и фиолетовых сортов винограда
  - напиток приготовленных с добавлением постоев пряностей и сахарных спиртов в винного материала
- 

Sual: Какие из ниже указанных относятся к показателям безопасности? (Ќәкі: 1)

- жиры, белки, токсические элементы
  - углеводы, минеральные вещества, радионуклиды
  - токсические элементы, пестициды, микотоксины, радионуклиды
  - вода, целлюлоза, сахароза, пестициды
  - крахмал, соли, кислоты, микотоксины
- 

Sual: Из ниже указанных какие являются ассортиментами карамели с начинкой? (Çәki: 1)

- плодово-ягодные начинки, начинки с ликером, помадные начинки
  - марципановые, твикс, молочные, начинки с орехами
  - помадные, молочные, ликерные, грильяжные
  - плодово-ягодные начинки, ликерные, твикс
  - плодово-ягодные начинки, ликерные, твикс, начинки с орехами
- 

Sual: Какие из ниже указанных относятся к плодово-ягодным кондитерским изделиям? (Çәki: 1)

- мармелад, повидло, варенье, карамель
  - джем, цукат, желе, пастила, шоколад
  - конфеты, шоколад, песок, какао
  - мармелад, пастила, повидло, варенье, джем, цукат, желе
  - повидло, желе, шоколад
- 

### **Вөlmә: 0601**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0601                                |
| Suallardan           | 25                                  |
| Maksimal faiz        | 25                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Из ниже указанных какие относятся к основным показателем качества плодов овощей? (Çәki: 1)

- внешний вид, крупность, стекловидность, золы
  - золы, болезни, допустимые дефекты
  - внешний вид, крупность, болезни, золы
  - характер переработки, болезни, натура
  - внешний вид, крупность, допустимые дефекты, болезни, характер переработки
- 

Sual: Сколько процентов составляют минеральные вещества в овощах и плодах? (Çәki: 1)

- 0,01- 0,1%
  - 0,03- 0,04%
  - 0,04- 0,05%
  - 0,2- 2%
  - 0,02- 0,04%
- 

Sual: На какие группы делят свежие плоды? (Çәki: 1)

- семечковые, косточковые
  - ягоды, тропические
  - семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические
  - субтропические, семечковые
  - орехоплодные, ягоды
- 

Sual: Сколько процентов жиров соответственно содержится в мякоти маслин и ядрах орехов? (Ўаќи: 1)

- до 55- 65%
  - до 40- 43%
  - до 35- 39%
  - до 45- 48%
  - до 50- 54%
- 

Sual: Сколько месяцев хранится большинство зимних сортов яблок? (Ўаќи: 1)

- 2- 3
  - 6- 8
  - 3- 4
  - 3,5- 5
  - 3- 4,5
- 

Sual: Сколько месяцев хранится груши осенних сортов? (Ўаќи: 1)

- 1,0
  - 2- 3
  - 1,5
  - 4
  - 5
- 

Sual: Сколько месяцев хранится груши зимних сортов? (Ўаќи: 1)

- 5- 8
  - 3- 4
  - 4, 5
  - 3,5- 4,5
  - 1,5- 3,5
- 

Sual: Сколько разнообразных блюд можно приготовить из картофеля? (Ўаќи: 1)

- более 50
  - более 60
  - более 65
  - более 100
  - более 80
- 

Sual: На сколько процентов 1 кг отварного картофеля обеспечивает организм белками? (Ўаќи: 1)

- 20
- 10
- 15

- 12
  - 14
- 

Sual: На сколько процентов 1 кг отварного картофеля обеспечивает организм углеводами? (Џәкі: 1)

- 15
  - 40
  - 50
  - 60
  - 45
- 

Sual: На сколько процентов 1 кг отварного картофеля обеспечивает организм витаминами В1 и РР? (Џәкі: 1)

- 60
  - 40
  - 70
  - 85
  - 55
- 

Sual: На сколько процентов 1 кг отварного картофеля обеспечивает организм витамином Е? (Џәкі: 1)

- 80
  - 90
  - 250
  - 200
  - 300
- 

Sual: Сколько процентов составляют наличие прилипшей земли клубня картофеля? (Џәкі: 1)

- 0,5%
  - 1%
  - 0,6%
  - 0,7%
  - 0,8%
- 

Sual: Сколько грамм составляет в среднем масса клубня топинамбура? (Џәкі: 1)

- 10- 30
  - 20- 50
  - 60- 70
  - 40- 45
  - 40- 50
- 

Sual: Какие болезни лечат клубни топинамбура? (Џәкі: 1)

- гастрит
- язвы желудка
- головная боль
- диабетические болезни

- сердечно-сосудистой системы
- 

Sual: На какие сорта делят виноград по срокам созревания? (Ўэкі: 1)

- ранние, поздние  
 средние, ранние  
 поздние, ранние  
 средне поздние  
 ранние, средние, поздние
- 

Sual: Сколько миллиграмм составляют витамин «С» в мякоти цитрусовых? (Ўэкі: 1)

- 10- 20  
 40- 60  
 15- 25  
 30- 35  
 35- 37
- 

Sual: Сколько граммов составляют в среднем масса плоды граната? (Ўэкі: 1)

- 150- 200  
 300- 500  
 100- 200  
 150- 220  
 230- 250
- 

Sual: Сколько процентов составляют белки в орехах? (Ўэкі: 1)

- 9- 12%  
 12- 18%  
 15,5- 22%  
 14- 16%  
 18- 25%
- 

Sual: Сколько процентов минеральные вещества содержится в орехах? (Ўэкі: 1)

- 1- 1,15%  
 2- 3%  
 0,8- 0,9%  
 0,9- 1,0%  
 1,5- 1,8%
- 

Sual: При каких температурах плоды замораживают целыми или резанными? (Ўэкі: 1)

- 15 градуса С  
 -17 градуса С  
 -25 градуса С  
 -14 градуса С  
 -18 градуса С
- 

Sual: Какой ценный белок имеется в клубнях картофеля? (Ўэкі: 1)

- глицин

- аланин
  - Валин
  - туберин
  - серен
- 

Sual: Какие органолептические показатели определяют при экспертизе чая? (Çәki: 1)

- внешний вид, цвет, аромат, вкус и влажность
  - внешний вид, содержание танина, вкус и аромат
  - внешний вид, цвет, вкус, запах, аромат, цвет после заварки и открытие листа
  - цвет, вкус, аромат, содержание танина, внешний вид, запах
  - содержание экстракта, кофеина и танина
- 

Sual: Как называется тара дающие потребителю с товарами ? (Çәki: 1)

- инвентарная тара
  - деревянные тары
  - металлические тары
  - полимерные тары
  - потребительная тара
- 

Sual: В различных сортах картофеля крахмал в среднем каких процентах может быть ? (Çәki: 1)

- 1-5%
  - 6-11%
  - 12-22%
  - 23-30%
  - 31-35%
- 

### **БӨЛМӘ: 0602**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0602                                |
| Suallardan           | 20                                  |
| Maksimal faiz        | 20                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Какой уровень показывает сорт товара? (Çәki: 1)

- качество
  - оценка
  - код
  - вид
  - ассортимент
- 

Sual: На сколько групп делятся генеративные или плодовые овощи? (Çәki: 1)

- 2
- 3
- 5

- 6
  - 7
- 

Sual: В каком ряду правильно указаны классификация свежих овощей? (Ўэкі: 1)

- вегетативные, генеративные
  - корень, стебель
  - цветок, листья
  - семена, цветок
  - плоды, семена
- 

Sual: Какими болезнями поражаются корнеплоды? (Ўэкі: 1)

- серой, белой гнилью, черной
  - черной, сердцевинной (фомоз), серой
  - бактериозом, серой гнилью, черной
  - белой, серой, черной, фомоз, бактериозом
  - белой, черной, бактериозом
- 

Sual: Какие минеральные вещества имеются в составе моркови? (Ўэкі: 1)

- натрий, кальций, магний, медь
  - фосфор, железо, медь, фтор
  - йод, фтор, мышьяк, фосфор
  - калий, натрий, медь, железо
  - калий, натрий, медь, железо
- 

Sual: Сколько процентов жиры составляют в орехах? (Ўэкі: 1)

- 20- 25
  - 40- 70
  - 80- 90
  - 30- 60
  - 50- 55
- 

Sual: Какие признаки принимают во внимание при экспертизе качества плодов и овощей? (Ўэкі: 1)

- форму величину, внутреннее строение
  - окраску, свежесть, болезни
  - степень зрелости, механические повреждения
  - сельскохозяйственные вредители, свежесть
  - форму величину, внутреннее строение, окраску, свежесть, болезни, степень зрелости, механические повреждения, сельскохозяйственные вредители
- 

Sual: Сколько групп объединяют по ряду биологических признаков плодово-ягодные растения? (Ўэкі: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
-

Sual: На какие сорта делят виноград по применению? (Ҷаќи: 1)

- столовые, зрелые
  - технические, свежие
  - сушительные, ароматные
  - свежие, созревшие
  - столовые, технические, сушительные
- 

Sual: Сколько процентов сахара (глюкозы, фруктозы) содержится в винограде? (Ҷаќи: 1)

- 12- 24%
  - 8- 14%
  - 9- 17%
  - 10- 18%
  - 7- 13%
- 

Sual: Какие основные показатели качества определяют при экспертизе? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, допустимые отклонения
  - размер (величина), вкус
  - запах, размер (величина)
  - вкус, допустимые отклонения
  - внешний вид, размер (величина), запах, вкус, допустимые отклонения
- 

Sual: Сколько месяцев хранится слива Венгерки при 0- 1 градуса С? (Ҷаќи: 1)

- до 1 мес.
  - до 1,5 мес.
  - до 3 мес.
  - до 2 мес.
  - до 2,5 мес.
- 

Sual: На сколько групп подразделяют по сходству биологических и хозяйственных особенностей овощные культуры? (Ҷаќи: 1)

- 3
  - 4
  - 5
  - 7
  - 6
- 

Sual: На какие сорта по назначению делят картофель условно? (Ҷаќи: 1)

- столовые
  - технические
  - кормовые
  - универсальные
  - столовые, технические, кормовые, универсальные
- 

Sual: В каких овощах фитонцидов содержится больше? (Ҷаќи: 1)

- в красном перце, в корнях хрене
- в корнях хрене, луке



- в чесноке, красном перце
  - в луке, чесноке, красном перце, в корнях хрене
  - в корнях хрене, чесноке
- 

Sual: Сколько процентов составляют органические кислоты в плодах и овощах? (Çəki: 1)

- 0,2- 7%
  - 0,1- 2%
  - 0,1- 4%
  - 0,1- 5%
  - 0,1- 5,5%
- 

Sual: Сколько процентов воды содержат плоды и овощи? (Çəki: 1)

- от 60 до 95%
  - от 50 до 55%
  - от 54 до 57%
  - от 56 до 58%
  - от 45 до 50%
- 

Sual: Консервирования продовольственных товаров путем пастеризации % каких температурах проводится ? (Çəki: 1)

- 45-50°C
  - 55-60°C
  - 69-98°C
  - 100-120°C
  - 103-125°C
- 

Sual: Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразна ? (Çəki: 1)

- через 3 дня после сбора в холодильные камеры
  - через 3 часа после приема в торговой сети
  - после сбора в транспортные склады для перевозки
  - при сбора плодов овощей на месте
  - в домашних холодильнике после покупки
- 

Sual: Какими методами плоды-овощи не замораживают ? (Çəki: 1)

- нижних, минусовых погодных условиях
  - быстро замораживающих аппаратах
  - методами флудизация в кипяченных пластах
  - турбоохлаждающих машинах в охлажденных воздуха
  - в холодной воде
- 

### **Вöлмә: 0603**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0603                                |
| Suallardan           | 13                                  |
| Maksimal faiz        | 13                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Что такое кислотные число жиров? (Ҷаќи: 1)

- количество миллиграммов едкого калия требующееся для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в одном грамм жира
  - плотность и объемная масса жиров
  - количество миллиграммов одного калия, необходимого для нейтрализации как свободных, так и связанных с глицерином жирных кислот, содержащихся в одном грамме жира
  - количество граммов йоде, которое может присоединиться к 100 г жира
  - коэффициент преломления жира
- 

Sual: Из чего получают сборный жир? (Ҷаќи: 1)

- из говяжьего жира
  - из курдючного бараньего жира
  - растоплением свиного сало
  - из остатков шквары полученные при производстве животных жиров внешнего и первого сортов
  - из свежих костей
- 

Sual: Какие качественные показатели плодов-овощей определяют физико-химическими методами? (Ҷаќи: 1)

- кислотность, влажность, количество сахара, количество золы, крахмал, витамин С
  - дубильные и красительные вещества, внешний вид, форма
  - кислотность, цвет, вкус, консистенция, влажность
  - углеводы, белки, жиры, минеральные вещества, вкус
  - минеральные вещества, жиры, белки, вкус, кислотность
- 

Sual: На сколько групп делятся вегетативные овощи? (Ҷаќи: 1)

- 5
  - 6
  - 7
  - 9
  - 10
- 

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе квашенных овощей? (Ҷаќи: 1)

- показатели безопасности, товарные сорта
  - общие показатели, товарные сорта
  - специфические показатели, товарные сорта
  - товарные сорта, общие показатели
  - нормативные документы, показатели безопасности, общие показатели, специфические показатели, товарные сорта
- 

Sual: Какие витамины содержит белокочанная капуста? (Ҷаќи: 1)

- витамин С, В<sub>1</sub>
- В<sub>2</sub>, С, РР, К, U
- В<sub>6</sub>, РР, С, К, U
-

B<sub>1</sub>, K, B<sub>2</sub>, C, U

PP, K, C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, U

---

Sual: Какие имеются сорта моркови? (Ҷаќи: 1)

- Парижская каротель, Нантская, Валерия
  - Геранда, Шантенэ, Нантская, Валерия
  - Валерия, Воробьевская, Парижская каротель
  - Нантская, Валерия, Геранда, Шантенэ
  - Нантская, Парижская каротель, Валерия, Геранда, Воробьевская, Шантенэ
- 

Sual: При какой температуре и относительной влажности воздуха на какой срок хранят замороженные овощи и плоды? (Ҷаќи: 1)

- 15 градуса C, 80- 85%, 6- 7 мес.
  - 18 градуса C, 90- 95%, 9- 12 мес.
  - 10 градуса C, 70- 75%, 5- 6 мес.
  - 12 градуса C, 70- 80%, 7- 8 мес.
  - 16 градуса C, 75- 85%, 6- 8 мес.
- 

Sual: Какие плоды относят к субтропическим? (Ҷаќи: 1)

- лимоны, апельсины, фейхоа
  - мандарины, грейпфруты, маслины
  - гранаты, инжир, хурма
  - бананы, ананасы, мандарины
  - лимоны, апельсины, фейхоа, мандарины, грейпфруты, маслины, гранаты, инжир, хурма, бананы, ананасы
- 

Sual: Какие показатели качества безопасности определяют свежих плодов? (Ҷаќи: 1)

- токсичные элементы, микроорганизмы
  - пестициды, микроорганизмы
  - микотоксины, бактерии
  - радионуклиды, пестициды
  - токсичные элементы, пестициды, микотоксины, радионуклиды
- 

Sual: По каким признакам различают помологические сорта сливы? (Ҷаќи: 1)

- по форме, величине
  - по краске кожицы, мякоти
  - по вкусу, срокам созревания
  - по технологическим свойствам, форме
  - по форме, величине, окраске кожицы, мякоти, вкусу, срокам созревания, технологическим свойствам
- 

Sual: В основном какими болезнями чаще всего заболевают картофель? (Ҷаќи: 1)

- фузариумом, паршой
  - фитофторой, мокрой гнилью
  - мокрой гнилью, фузариумом
  - кольцевой гнилью, фитофторой
  - паршой, фузариумом, фитофторой, мокрой гнилью, кольцевой гнилью
-

Sual: Бомбажи в плодово-овощных консервах при хранении делится на сколько группы ? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

---

**Bölmə: 1301**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1301                                |
| Suallardan           | 2                                   |
| Maksimal faiz        | 2                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Какие показатели определяют при бактериологической экспертизе мясных полуфабрикатов ? (Çəki: 1)

- кислотность, содержание поварной соли, влажности
- запах, вкус, содержание кокков, внешний вид
- общее количество бактерий, кишечные палочки, содержание болезнетворных «сальмонеллы» бактерий
- содержание влажности, количество болезнетворных бактерий
- содержание кишечных палочек, хлеба, приправы

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе мясных консервов ? (Çəki: 1)

- внешний вид, содержание тяжелых металлов
- консистенцию, вкус, содержание олова
- внешний вид, консистенцию, вкус, запах, прозрачность мясного бульона
- вкус, запах, содержание олова и меда
- внешний вид, консистенцию, вкус, запах, содержание фосфора

---

**Bölmə: 1302**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1302                                |
| Suallardan           | 6                                   |
| Maksimal faiz        | 6                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Какие показатели определяют при органолептической экспертизе мясных полуфабрикатов ? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, кислотность, жиры
- вкус, запах, кислотность, содержание спирта

- консистенция, вкус, содержание влажности
  - вкус, запах, влажность, содержание поваренной соли
  - внешний вид, запах, вкус, консистенция
- 

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе мясных полуфабрикатов ? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, запах, содержание поваренной соли
  - консистенция, запах, вкус, содержание хлеба и поваренной соли
  - содержание влажности, кислотности, поваренной соли, хлеба, приправы
  - запах, вкус, консистенция, содержание приправы
  - консистенция, содержание поваренной соли, влажности, кислотности
- 

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом экспертизы мясных консервов ? (Ҷаќи: 1)

- содержание олова, меда, вкус, запах
  - консистенцию, содержание тяжелых металлов
  - содержание поваренной соли, олова, свинца, меда
  - содержание железа, золота, платины
  - содержание цинка, ртути и серы
- 

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе качества колбасных изделий ? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, жир и размер грудных кусочков
  - запах, вкус, консистенцию, содержание фосфора
  - содержание фосфора, поваренной соли, нитритов, крахмала, влажности
  - консистенцию, запах, вкус, содержание поваренной соли
  - внешний вид, запах, вкус, содержание нитрита и поваренной соли
- 

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе колбасных изделий ? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, содержание поваренной соли
  - консистенцию, запах, вкус, влажность
  - формы, внешний вид, запах, содержание фосфора
  - внешний вид, запах, вкус, вид поперечного разреза, консистенцию, формы
  - вид поперечного разреза, крахмал, содержание нитрита
- 

Sual: Какими показателями определяются экспертиза качества колбасных изделий ? (Ҷаќи: 1)

- биохимические, физические
  - органолептические, физико-химические, микробиологические, безопасность
  - обогатенность белками и жирами
  - приятный вкус, и запах
  - органолептические, физиологические
- 

**ВӖЛМӖ: 1303**

Ad

1303

Suallardan

3

---

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Maksimal faiz        | 3                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Какими показателями определяют экспертизу качества мясных полуфабрикатов ? (Çəki: 1)

- органолептическими, физиологическими, химическими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, показателями безопасности
- физико-химическими, гистологическими, высокой жирностью
- микробиологическими, гистологическими, высокой пищевой ценностью
- органолептическими, физиологическими, гистологическими, биохимическими

Sual: Какой процент средней пробы берут из общих товарных партий для экспертизы качества мясных полуфабрикатов? (Çəki: 1)

- 3
- 8
- 12
- 5
- 10

Sual: Почему рекомендуется снижение производство и потребление колбасных изделий ? (Çəki: 1)

- экономически не выгодно
- из сырье мало выхода готовых продукций
- из за плохого усвоения в организме
- из-за не устойчивости в хранении
- из-за возникновения экологической болезни в организма

### **Вөlmә: 1401**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1401                                |
| Suallardan           | 4                                   |
| Maksimal faiz        | 4                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества замороженной рыбы физико-химическим методом? (Çəki: 1)

- внешний вид, разделение на части, массовый состав рыбы
- запах, вкус, количество аммиака, разделение на части
- массовый состав, количество аммиака, летучие вещества азотной основы, сульфида водорода, вкус, запах
- летучие вещества азотной основы, сульфида водорода, вкус, запах
- количество аммиака, летучие вещества азотной основы, сульфида водорода

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества охлажденной рыбы? (Çəki: 1)

- органолептические, физиологические, химические
  - высокая пищевая ценность, гистологические, физические
  - физико-химические, жирность, показатели безопасности
  - органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
  - показатели безопасности, гистологические, жирность, пищевая ценность
- 

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе соленых и маринованных рыб ? (Çəki: 1)

- консистенция, запах, вкус, содержание поваренной соли
  - внешний вид, разделение на части, содержание уксуса и поваренной соли
  - внешний вид, разделение на части, консистенцию, запах, вкус и цвет
  - консистенцию, сущности тузлука, содержание уксуса и поваренной соли
  - цвет, вкус, запах, содержание жира и белков
- 

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе качества замороженной рыбы ? (Çəki: 1)

- органолептические, химические, физиологические
  - высокая пищевая ценность, гистологические, физические
  - органолептические, физико-химические, микробиологические, безопасность
  - физико-химические, показатели жирности и безопасности
  - показатели жирности, безопасности и пищевой ценности, гистологические
- 

### **Вöлмө: 1402**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1402                                |
| Suallardan           | 7                                   |
| Maksimal faiz        | 7                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества безопасности замороженной рыбы? (Çəki: 1)

- вкус, запах, количество аммиака и пестицида
  - внешний вид, вкус, запах, количество микроорганизмов, сальмонеллы и стафилококков
  - количество токсических элементов, пестицидов и радионуклидов
  - количество пестицидов, токсических элементов, количество летучих веществ азотной основы и аммиака
  - количество радионуклидов, аммиака и сульфида водорода
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества охлажденной рыбы физико-химическим методом? (Çəki: 1)

- внешний вид, разделение на части, массовый состав рыбы
- разделение на части, запах, вкус, количество аммиака

- вкус, запах, количество летучих веществ и основы азота, количество гидросульфида водорода
  - запах, вкус, количество сульфида водорода и аммиака
  - массовый состав, содержание аммиака, сульфида водорода и летучих веществ на азотистой основе
- 

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе сушеных рыб ? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, запах, кислотность, содержание пероксидного и йодного числа
  - консистенция, вид рыбы, содержание фенола, кислотности
  - кислотность, содержание фенола и йода, консистенция, запах
  - кислотность, содержание пероксидного и йодного числа, содержание йода и фенола
  - запах, вкус, содержание пероксида, йода, фенола , кислотность
- 

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе соленных и маринованных рыб ? (Ҷаќи: 1)

- запах, вкус, консистенцию, содержание поваренной соли и уксусной кислоты
  - содержание поваренной соли и уксусной кислоты, жира и белков
  - консистенцию, запах, вкус, содержание поваренной соли и уксусной кислоты
  - внешний вид, разделение на части, содержание жира и белков
  - разделение на части, содержание жира и поваренной соли, консистенцию
- 

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе замороженной рыбы? (Ҷаќи: 1)

- разделение на части, содержание летучих веществ на азотистой основе и липидов
  - внешний вид, разделение на части, запах, вкус
  - запах, консистенция, массовый состав рыбы, вкус
  - вкус, запах, содержание аммиака и сульфида водорода
  - содержание липидов и летучих веществ на азотистой основе
- 

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе замороженной рыбы ? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, разделение на части, массовый состав рыбы
  - запах, вкус, содержание аммиака, разделение на части
  - содержание массового состава, аммиака, летучих веществ на азотистой основе, сульфиде водорода
  - содержание аммиака, летучих веществ на азотистой основе, сульфиде водорода
  - внешний вид, запах, вкус, разделение на части
- 

Sual: Какими показателями определяют экспертизу качества охлажденной рыбы ? (Ҷаќи: 1)

- органолептическими, физиологическими и химическими
  - высоко пищевой ценностью, гистологическими, физическими
  - физико-химическими, жирностью, безопасностью
  - органолептически.мн. физико-химическими и микробиологическими
  - гистологическими, безопасность, жирность, пищевую ценность
- 

**Вольме: 1403**



---

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Suallardan           | 8                                   |
| Maksimal faiz        | 8                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества замороженной рыбы? (Çəki: 1)

- органолептические, химические, физиологические
  - высокая пищевая ценность, гистологические, физические
  - органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
  - гистологические, безопасность, жирность и пищевая ценность
  - физико-химические, жирность, показатели безопасности
- 

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества безопасности охлажденной рыбы? (Çəki: 1)

- вкус, запах, количество аммиака и пестицида
  - внешний вид, вкус, запах, количество микроорганизмов, сальмонеллы и стафилококков
  - количество пестицидов, токсических элементов, количество летучих веществ азотной основы и аммиака
  - количество токсических элементов, пестицидов и радионуклидов
  - количество радионуклидов, аммиака и сульфида водорода
- 

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе показателей качества охлажденной рыбы ? (Çəki: 1)

- внешний вид, разделение на части, массовый состав рыбы
  - разделение на части, вкус, содержание аммиака
  - вкус, запах, содержание сульфида водорода и летучих веществ на азотистой основе
  - массовый состав, содержание аммиака, сульфида водорода и летучих веществ на азотистой основе
  - запах, вкус, содержание аммиака и сульфида водорода
- 

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе показателей безопасности замороженной рыбы ? (Çəki: 1)

- вкус, запах, содержание пестицидов и аммиака
  - вкус, запах, внешний вид, содержание микроорганизмов, стафилококков и сальмонеллы
  - содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов
  - содержание пестицидов, токсических элементов, летучих веществ на азотистой основе и аммиака
  - содержание радионуклидов, аммиака и сульфида водорода
- 

Sual: Какие показатели определяют микробиологическим методом при экспертизе замороженной рыбы ? (Çəki: 1)

- внешний вид, запах, вкус, содержание аммиака
- разделение на части, содержание летучих веществ на азотистой основе, вкус, запах

- содержание дизентерийных микроорганизмов из группы салмонеллы, содержание сульфида водорода
  - содержание микроорганизмов, из группы стофилококов, дизентерийных и салмонеллы
  - содержание стофилококов, палочковидных микробов и липидов
- 

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе сушеных рыб ? (Çәki: 1)

- содержание жира и фенола, внешний вид, консистенцию, методы термической переработки
  - внешний вид, консистенцию, кислотность и пероксидное число
  - внешний вид, методы термической переработки, вид рыбы, консистенцию, запах, вкус
  - вкус, запах, внешний вид, консистенция йода, фенола
  - консистенцию, запах, кислотность и пероксидное число
- 

Sual: В Азербайджане какие водные бассейны имеют больше значение в рыболовстве ? (Çәki: 1)

- Гё'к-гель
  - Мараль гель
  - Каспийское море
  - Река Кура
  - Мингечаурская водохранилища
- 

Sual: В Азербайджане в среднем на душу населения физиологическая норма питания рыбы и рыбных продуктов сколько килограмм составляют ? (Çәki: 1)

- 8
  - 10
  - 2
  - 25
  - 17
- 

### **Вөlmә: 1501**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1501                                |
| Suallardan           | 2                                   |
| Maksimal faiz        | 2                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе качества рыбных консервов ? (Çәki: 1)

- органолептические, гистологические, физические
  - органолептические, физико-химические, микробиологические
  - физико-химические, физиологические, безопасность
  - гистологические, физико-химические, высокая пищевая ценность
  - микробиологические, гистологические, физиологические, показатели жирности
-

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе копченых рыб ? (Çəki: 1)

- консистенция, содержание жира и фенолов, внешний вид, термический переработка
- кислотность, содержание пероксида и жира, вкус, запах
- вкус, запах, консистенция, содержание пероксидного и йодного числа
- внешний вид, вкус, запах, консистенцию, методы термической переработки
- внешний вид, консистенцию, содержание йодных, фенольных и пероксидных чисел

---

**Bölmə: 1502**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 1502                                |
| Suallardan           | 2                                   |
| Maksimal faiz        | 2                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе копченых рыб ? (Çəki: 1)

- кислотность, содержание йодного и пероксидного числа, содержание жира и фенолов
- внешний вид, содержание йодного и пероксидного числа
- консистенцию, содержание кислотности и фенолов
- вкус, запах, кислотность, содержание йодного числа и фенолов
- содержание кислотности, йодного и пероксидного числа, консистенцию, запах

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе рыбных консервов ? (Çəki: 1)

- герметичность рыбных консервов, соотношение составных частей, цвет, запах и вкус рыбного бульона
- внутреннее состояние консервных банок, консистенцию, содержание поваренной соли и жира
- герметичность рыбных консервов, содержание поваренной соли, жира и солей тяжелых металлов, содержание бензойных кислот
- герметичность рыбных консервов, внутреннее состояние консервных банок
- внутреннее состояние консервных банок, соотношение составных частей, цвет, запах и вкус рыбного бульона

