

TEST: 2914#02#Y15#01 500

Test	2914#02#Y15#01 500
Fənn	2914 - İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları - 2
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	375 (75 %)
Suallardan	500
Bölmələr	46
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Время варки цыплят составляет: (Çəki: 1)

- 20-30 минут
- 4 часа
- 4 часа 30 минут
- 10-15 минут
- 2 часа

Sual: Для приготовления яиц всмятку необходимо: (Çəki: 1)

- погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 11-13,5 минуты

- погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 23-25 минут
 - погрузить яйца в подсоленную холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 8-13 минут
 - погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 3-3,5 минуты
 - погрузить яйца в холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 18-20 минут
-

Sual: Для приготовления яиц вкрутую необходимо: (Џәкі: 1)

- погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 14-18,5 минуты
 - погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 8-10 минут
 - погрузить яйца в подсоленную холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 28-33 минут
 - погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 33-33,5 минуты
 - погрузить яйца в холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 48-50 минут
-

Sual: Время варки мяса баранины составляет: (Џәкі: 1)

- 20-25 минут
 - 5-6 часов
 - 1,5-2,5 часа
 - 7-8 часов
 - 30-35 минут
-

Sual: Время варки мяса телятины составляет: (Џәкі: 1)

- 35-45 минут
 - 3 часа 10 минут – 3 часа 50 минут
 - 4-5 часов
 - 1 час 20 минут – 1 час 50 минут
 - 15-25 минут
-

Sual: Для жарки мяса необходимо разогреть жир до температуры: (Џәкі: 1)

- 80-90°C
 - 160-180°C
 - 350-500°C
 - 300-350°C
 - 70-80°C
-

Sual: Для приготовления азу необходимо: (Џәкі: 1)

- Говяжье мясо отбить, нарезать брусочками, обжарить, залить горячим бульоном и тушить до готовности. Мясо залить красным соусом, добавив огурцы соленые, обжаренный картофель, чеснок и тушить 10-15 минут.
- Говяжье мясо, нарезать крупными кусками, залить холодным бульоном и

тушить до готовности, добавив перец болгарский, картофель, зелень и перец горошком.

Говяжье мясо пропустить через мясорубку, обжарить, залить горячим бульоном и добавив баклажаны, картофель, чеснок, помидоры, зелень петрушки, тушить 40-55 минут

Говяжье мясо пропустить через мясорубку, посолить, сформировать тефтели и обжарить их на сливочном масле и затем залить горячим бульоном и тушить до готовности. Мясо залить красным соусом, добавив огурцы, чеснок и тушить 10-15 минут.

Говяжье мясо целым куском залить горячим бульоном и тушить до готовности. Мясо залить белым соусом, добавив огурцы, обжаренный перец горький, чеснок и тушить 10-15 минут.

Sual: Какая основная аминокислота является причиной потемнения картофеля при первичной обработке? (Ҷәкі: 1)

- тирозин
 - глютаминовая кислота
 - лизин
 - триптофан
 - лейцин
-

Sual: Основные азотистые соединения в овощах следующие: (Ҷәкі: 1)

- свободные аминокислоты
 - белки
 - фенольные соединения
 - пектиновые вещества
 - крахмал
-

Sual: Основным фактором для доведения до кулинарной готовности овощей при тепловой обработке считается: (Ҷәкі: 1)

- размягчение
 - твердение
 - прокисание
 - потеря массы
 - увеличение массы
-

Sual: Зачем свежую капусту кладут в соленую воду? (Ҷәкі: 1)

- для сохранения цвета
 - для сохранения витаминов
 - для удаления гусениц и улиток
 - для размягчение
 - для придания блеск
-

Sual: Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают? (Ҷәкі: 1)

- для пластования
- для деления на порционные куски

- для удаления жучек
 - для изменение цвета
 - для улучшение вкуса
-

Sual: Лъезон это: (Çәki: 1)

- смесь взбитых яиц
 - смесь соли и воды
 - смесь яиц и молока
 - смесь яиц и мяса
 - смесь яиц и компотов
-

Вӧлмә: 0102

Ad	0102
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Готовность яйца при тепловой обработке связано в первую очередь: (Çәki: 1)

- с изменением в составе белков
 - с изменением в составе углеводов
 - с изменением в составе жиров
 - с изменением в составе витаминов
 - с изменением в составе ароматов
-

Sual: К каким продуктам относится куриное яйцо? (Çәki: 1)

- жировым
 - белковым
 - сладким
 - горьким
 - растительным
-

Sual: Мясо птицы – это: (Çәki: 1)

- белковой продукт
 - крахмалосодержащий продукт
 - сахаросодержащий продукт
 - кислотосодержащий продукт
 - углевод
-

Sual: Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки: (Çәki: 1)

- творог со сметаной
- запеканка

- сырники
 - пудинг
 - яичница с творогом
-

Sual: Выберите виды тепловой обработки мяса: (Çәki: 1)

- жарка, варка
 - вымачивание, соление
 - замораживание, соление
 - осаждение, соление
 - фильтрование, соление
-

Sual: К первичной обработке рыбы относится: (Çәki: 1)

- очистка плавников
 - жаренье плавников
 - тушение плавников
 - замораживание плавников
 - варка плавников
-

Sual: Лъезон это: (Çәki: 1)

- смесь взбитых яиц
 - смесь соли и воды
 - смесь яиц и молока
 - молоко кипяченое
 - смесь яиц и пюре овощей
-

Sual: Белки мяса это соединения: (Çәki: 1)

- азотосодержащие
 - кислотосодержащие
 - сахаросодержащие
 - крахмалосодержащие
 - молкосодержащие
-

Sual: Оттаивание мяса относится к какому виду обработки? (Çәki: 1)

- первичному
 - тепловому
 - сублимационному
 - механическому
 - термомеханическому
-

Вөlmә: 0103

Ad	0103
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным: (Ҷәкі: 1)

- жарка, варка
- жарка, тушение
- жарка, запекание
- варка, припускание
- припускание, тушение

Sual: При каком способе тепловой обработки потери питательных веществ минимальные? (Ҷәкі: 1)

- тушение
- запекание
- варка на пару
- варка основным способом
- варка стружками

Sual: Какие процессы способствует размягчению овощей при тепловой обработке? (Ҷәкі: 1)

- набухает гемицеллюлоза
- изменяется клетчатка
- денатурируют белки
- распадается экстенсин
- протопектин переходит в пектин

Sual: Высокое содержание белков характерно для мяса: (Ҷәкі: 1)

- индеек и кур
- пернатой дичи
- гусей и уток
- кур и цыплят
- баранина и кур

Sual: Какие из бобовых для приготовления не замачивают? (Ҷәкі: 1)

- бобы
- чечевицу
- лущеный горох
- нут
- фасоль

Sual: Чем объясняется размягчения структуры овощей при тепловой обработке? (Ҷәкі: 1)

- денатурацией белковых соединений
- окислением жиров

- расщеплением протопектина
 - карамелизацией сахаров
 - изменением крахмальных полисахаридов
-

Sual: Изменение структуры и деструкция коллагена и мяса при тепловой обработке к чему приводит? (Ҷаќи: 1)

- превращением его в растворимой горячей воде белка глобулина
 - превращением его в растворимой горячей воде белка миоглобина
 - превращением его в растворимой горячей воде белка глютена
 - превращением его в растворимой горячей воде белка миогена
 - превращением его в растворимой горячей воде белка миоальбумина.
-

Sual: Потери массы при тепловой обработке рыбы составляют: (Ҷаќи: 1)

- 80-100%
 - 18-25%
 - 300-450%
 - 44-90%
 - 3-4%
-

Sual: К чешуйчатой рыбе относятся: (Ҷаќи: 1)

- судак, лещ, щука, сазан, вобла
 - щука, сазан, вобла, налим, карп
 - севрюга, сазан, вобла, налим
 - белуга, сазан, вобла, налим, карп
 - угорь щука, сазан, вобла
-

Sual: Какие части туши говядины используют для жаренья? (Ҷаќи: 1)

- шею, грудинку, толстые и тонкие края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги
 - вырезку, толстые и тонкие края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги
 - толстые и тонкие края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги, покровку, лопаточную часть
 - вырезку, шею, покровку, лопаточную часть, грудинку, толстые и тонкие края
 - верхнюю и внутреннюю части задней ноги, покровку, лопаточную часть
-

Sual: При варке говядины крупным куском от её массы теряется около: (Ҷаќи: 1)

- 38%
 - 10%
 - 64%
 - 6%
 - 2%
-

БЉЛмә: 0201

Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Каковы потери массы рыбы при тепловой обработке? (Çəki: 1)

- 18-20%
 - 20-22%
 - 22-24%
 - 24-26%
 - 26-28%
-

Sual: Чем объясняется сравнительно небольшая потеря воды мышечной тканью рыбы при тепловой обработке? (Çəki: 1)

- гистологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, простым строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно низкой температурой денатурации и деструкции
 - гистологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, сложным строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно низкой температурой денатурации и деструкции
 - гистологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, простым строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно высокой температурой денатурации и деструкции
 - физиологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, простым строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно низкой температурой денатурации и деструкции
 - физиологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, простым строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно высокой температурой денатурации и деструкции
-

Sual: Сочность и консистенция готовой к употреблению рыбы зависит от: (Çəki: 1)

- коэффициента обводненности белков
 - коэффициента жирности белков
 - коэффициента варки
 - коэффициента жарки
 - коэффициента полезного действия аппарата
-

Sual: Укажите общее количество растворимых веществ, переходящих из рыбы в бульон? (Çəki: 1)

- от 1,5 до 2% ее массы
- от 1,5 до 2,2% ее массы

- от 1,5 до 2,3% ее массы
 - от 1,5 до 2,4% ее массы
 - от 1,5 до 2,5% ее массы
-

Sual: Каков коэффициент потери при выходе блюда из яйца с массой 46 г и более? (Ҷәкі: 1)

- 0,88
 - 0,89
 - 0,85
 - 0,84
 - 0,81
-

Sual: Каков коэффициент потери при выходе блюда из яйца с массой 43-48 г? (Ҷәкі: 1)

- 0,875
 - 0,876
 - 0,877
 - 0,878
 - 0,879
-

Sual: Сколько частей воды требуется для растворения одной части яичного порошка? (Ҷәкі: 1)

- 3,5
 - 3,8
 - 4,0
 - 4,5
 - 5,0
-

Sual: Сколько белков содержится в куриных яйцах? (Ҷәкі: 1)

- 12,7%
 - 13,0%
 - 13,5%
 - 14,0%
 - 14,5%
-

Sual: В процессе загустения белка яйца при какой температуре образуется студень, сохраняющий форму? (Ҷәкі: 1)

- 75-850С
 - 85-900С
 - 65-750С
 - 55-650С
 - 85-950С
-

Sual: В процессе загустения белка яйца при какой температуре студень постепенно уплотняется? (Ҷәкі: 1)

- 85-950C
 - 85-900C
 - 65-750C
 - 55-650C
 - 75-850C
-

Sual: При какой температуре белок яйца густеет? (Çәki: 1)

- 60-650C
 - 85-900C
 - 85-950C
 - 55-650C
 - 75-850C
-

Bölmә: 0202

Ad	0202
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Сколько холестерина содержится в яйцах? (Çәki: 1)

- 1,6%
 - 1,7%
 - 1,8%
 - 1,9%
 - 2,0%
-

Sual: Чем объясняется потемнение поверхностного слоя желтка яиц при длительной варке? (Çәki: 1)

- серосодержащими аминокислотами
 - азотосодержащими аминокислотами
 - железосодержащими аминокислотами
 - калийсодержащими аминокислотами
 - натрийсодержащими аминокислотами
-

Sual: Сколько жира содержится в жирном твороге? (Çәki: 1)

- 18%
 - 20%
 - 22%
 - 24%
 - 26%
-

Sual: Сколько жира содержится в нежирном твороге? (Ўэкі: 1)

- 9%
 - 10%
 - 11%
 - 12%
 - 13%
-

Sual: Чем обусловлена пищевая ценность творога? (Ўэкі: 1)

- содержанием белков, молочного жира, солей кальция и фосфора
 - содержанием витаминов, молочного жира, солей кальция и фосфора
 - содержанием белков, молочного жира, солей кальция и железа
 - содержанием белков, молочного жира, солей кальция и натрия
 - содержанием белков, молочного жира, солей кальция и цинка
-

Sual: На какие группы делятся рыбы по способу кулинарной обработки? (Ўэкі: 1)

- чешуйчатые, осетровые и бесчешуйчатые
 - чешуйчатые, лососевые и бесчешуйчатые
 - чешуйчатые, осетровые и лососевые
 - лососевые, осетровые и бесчешуйчатые
 - чешуйчатые, замороженные и бесчешуйчатые
-

Sual: Способ обработки, кулинарное назначение и величина отходов зависит от: (Ўэкі: 1)

- размера рыб
 - породы
 - времени улова
 - пола
 - возраста
-

Sual: Чтобы уменьшить потери минеральных солей сколько поваренной соли добавляют в воду для оттаивания рыбы? (Ўэкі: 1)

- для пресноводных -7г, для морских-13 г
 - для пресноводных -9г, для морских-13 г
 - для пресноводных -7г, для морских-15 г
 - для пресноводных -5г, для морских-10 г
 - для пресноводных -3г, для морских-23 г
-

Sual: При оттаивании рыбы вес ее увеличивается на: (Ўэкі: 1)

- 5-10%
 - 7-12%
 - 10-14%
 - 15-18%
 - 18-20%
-

Sual: Рыба, предназначенная для жарки должна иметь соли не более: (Ўэкі: 1)

- 3%
- 4%
- 5%
- 6%
- 7%

Sual: Рыба, предназначенная для варки должна иметь соли не более: (Çәki: 1)

- 5%
- 4%
- 3%
- 6%
- 7%

Bölmə: 0203

Ad	0203
Suallardan	0
Maksimal faiz	0
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Bölmə: 0203

Ad	0203
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Во время сортировки картофеля крупные отбираются для: (Çәki: 1)

- фарширования, фигурной обточки
- варки и приготовления супов
- варки в кожице
- для приготовления пюре
- для приготовления соусов

Sual: Во время сортировки картофеля средние отбираются для: (Çәki: 1)

- варки и приготовления супов
- фарширования, фигурной обточки
- варки в кожице
- для приготовления пюре
- для приготовления соусов

Sual: Во время сортировки картофеля мелкие отбираются для: (Ўэкі: 1)

- варки в кожице
 - фарширования, фигурной обточки
 - варки и приготовления супов
 - для приготовления пюре
 - для приготовления соусов
-

Sual: Какие корнеплоды богаты углеводами? (Ўэкі: 1)

- свекла и морковь
 - свекла и брюква
 - брюква и морковь
 - свекла и редис
 - редис и морковь
-

Sual: Способы разрыхления всех видов теста. (Ўэкі: 1)

- химический, механический и биохимический
 - биологический, термический и механический
 - биохимический, механический и термический
 - химический, термический и механический
 - химический, биологический и механический
-

Sual: Как подготовить замороженные дрожжи для приготовления теста? (Ўэкі: 1)

- разводить с водой и процеживать
 - размораживать и разводить с водой
 - измельчать и размораживать
 - размораживать, разводить с водой и процеживать
 - измельчать и разводить с водой
-

Sual: Какие продукты входят в состав дрожжевого опорного теста? (Ўэкі: 1)

- мука, вода, дрожжи, патока и сахар
 - мука, вода, дрожжи, соль, яйца, сахар и масла
 - мука, вода, дрожжи, сахар и масло
 - вода, дрожжи, мука, соль и сахар
 - мука, вода, дрожжи, патока и масло
-

Sual: Когда вводят сдобу в дрожжевое тесто? (Ўэкі: 1)

- в начале замешивания
 - в конце замешивания
 - при дрожжей
 - при наличии дрожжей
 - при его разделке
-

Sual: При изготовлении опары сколько требуется взять муки? (Ўэкі: 1)

- 60-70%
 - 50-60%
 - 35-60%
 - 65-70%
 - 70-80%
-

Sual: Когда заканчивается процесс брожение в опаре? (Çəki: 1)

- через 20-30 минут изготовление опары
 - через 30-40 минут
 - через 120-180 минут
 - через 50-60 минут
 - через 55-60 минут
-

Sual: Когда осуществляют первую обминку дрожжевого теста? (Çəki: 1)

- через 45-50 минут
 - через 50-60 минут
 - через 55-65 минут
 - через 60-65 минут
 - через 10-15 минут
-

Bölmə: 0301

Ad	0301
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При какой температуре полностью заканчивается брожения теста? (Çəki: 1)

- 45°C
 - 56°C
 - 55°C
 - 60°C
 - 70°C
-

Sual: Норма потери массы изделий из дрожжевого теста при тепловой обработке? (Çəki: 1)

- 10-17%
 - 10-15%
 - 10-20%
 - 15-18%
 - 18-20%
-

Sual: Ассортимент изделий из дрожжевого теста: (Ўэки: 1)

- пирожки, кулебяки, ватрушки, булочки и другие
 - пирожки, пироги, кексы, торты и белыши
 - пирожки, пироги, кексы, пирожные и булочки
 - пирожки, ватрушки, булочки, блины и торты
 - пирожки, пироги, ватрушки, булочки и кремы
-

Sual: Ассортимент сырье для приготовления сдобное пресное тесто: (Ўэки: 1)

- мука, маргарин, меланж, сахар, соль, сода, кислота, вода
 - мука, меланж, сахар, соль, сода, вода
 - мука, меланж, сода, кислота, вода, сахар
 - мука, маргарин, дрожжи, вода, сахар, соль
 - мука, растительное масло, дрожжи, вода, соль, сахар
-

Sual: Какие компоненты входят в состав пресного слоенного теста? (Ўэки: 1)

- мука, меланж, соль, вода, лимонная кислота, маргарин
 - мука, масло животное
 - мука, масло животное, меланж
 - мука, масло, соль, сода
 - мука, масло, меланж, сода
-

Sual: Как классифицируются тесто? (Ўэки: 1)

- 3 основными видами: упрого-вязкое, пластично-вязкое и слабоструктурное.
 - зтяженок, галетное, кречерное, сахарное, песочное и т.д.
 - бисквитное, песочное, миндально-гороховое, заварное, дрожжевое и т.д.
 - пирожковое, галетное, вафельное, бисквитное и т.д.
 - пирожковое, песочное, миндальное, бисквитное и т.д.
-

Sual: Ассортименты кремов для кондитерских изделий: (Ўэки: 1)

- крем масляный, белковый, зефир, заварной и др.
 - крем масляный, глянсе, белковый, заварной и др.
 - крем масляный, глянсе, хаварной, зефир и др.
 - крем масляный, глянсе, заварной, помада и др
 - крем масляный, белковый, заварной, помада и др.
-

Sual: Виды фаршей для кулебяк: (Ўэки: 1)

- мясной, рыбный, капустный и др.
 - мясной, рыбный, капустный, ливерный и др.
 - мясной с луком, рисом, яйцом и др.
 - мясной, рыбный, колбасный и др.
 - мясной, рыбный, капустный, тестовый и др.
-

Sual: При какой температуре выпекают сдобные пирожки? (Ўэки: 1)

- 220-250°C

- 200-220°C
 - 230-250°C
 - 240-250°C
 - 150-180°C
-

Sual: В состав основного бисквита входят: (Çəki: 1)

- мука, крахмал, сахар, эссенция
 - мука, сахар, меланж (яйцо), крахмал
 - мука, крахмал, сахар, меланж, эссенция
 - мука, сахар, вода, меланж
 - мука, сахар, крахмал, вода
-

Sual: Температурный режим выпекания бисквита на листах для тортов следующие: (Çəki: 1)

- 195-225°C
 - 195-200°C
 - 200-220°C
 - 200-230°C
 - 230-250°C
-

Bölmə: 0302

Ad	0302
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Ассортименты теста: (Çəki: 1)

- бисквитное, песочное, заварное и др.
 - бисквитное, сахарное, заварное и др.
 - бисквитное, сахарное, миндальное и др.
 - бисквитное, сахарное, белковое и др.
 - бисквитное, сахарное, белковое и др.
-

Sual: Ассортименты тортов: (Çəki: 1)

- бисквитный, песочный, комбинированный и др.
 - бисквитный, песочный, крошковый и др.
 - заварной, бисквитный, крошковый и др.
 - песочный, заварной, пряничный и др.
 - песочный, пряничный, крошковый и др.
-

Sual: Для песочного теста используют муки со следующим содержанием

клейковины? (Ҷаќи: 1)

- 28-38%
 - 38-40%
 - 28-36%
 - 35-40%
 - 36-38%
-

Sual: Время выпечки для слоеного теста при толщине изделий 3-6 мм следующий: (Ҷаќи: 1)

- 25-30 минут
 - 30-35 минут
 - 40-42 минут
 - 35-38 минут
 - 38-40 минут
-

Sual: Температурный режим для слоеного теста при толщине выпекаемых изделий 3-6 мм следующий: (Ҷаќи: 1)

- 220-250°C
 - 200-220°C
 - 230-240°C
 - 240-260°C
 - 250-260°C
-

Sual: Температурный режим для бисквитного теста в форме с толщиной выпекаемых изделий 30-40 мм следующий: (Ҷаќи: 1)

- 195-200°C
 - 200-210°C
 - 210-220°C
 - 240-250°C
 - 235-245°C
-

Sual: Время выпечки изделий из песочного теста с толщиной 5-6 мм следующий: (Ҷаќи: 1)

- 20-25 минут
 - 30-40 минут
 - 35-40 минут
 - 40-45 минут
 - 40-42 минут
-

Sual: В состав тесто для пельмени входят: (Ҷаќи: 1)

- мука, яиц (меланж), вода и сахар
 - мука, яиц (меланж) и вода (молока)
 - мука, яиц (меланж), вода и сливочное масло
 - мука, яиц (меланж), вода и кофе
 - мука, яиц (меланж), вода и карамель
-

Sual: Перед формовкой, тесто для пельменей выдерживают в течение 30-40 минут для чего? (Ҷәкі: 1)

- для уплотнения
 - для созревания
 - для снижения кислотности
 - для образования сахаров
 - для снижения плотности
-

Sual: Время изготовления пельменей в кипящей воде составляет: (Ҷәкі: 1)

- 12-15 минут
 - 8-10 минут
 - 6-8 минут
 - 5-8 минут
 - 3-5 минут
-

Sual: Из какого теста получают бисквитный полуфабрикат? (Ҷәкі: 1)

- бисквитного
 - сдобного
 - заварного
 - миндального
 - орехово
-

Вӱлмә: 0303

Ad	0303
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Каким способом готовят дрожжевое тесто сдобной пахлавыв? (Ҷәкі: 1)

- опарным
 - безопарным
 - химическим
 - микробиологическим
 - заварным
-

Sual: Технология приготовления дрожжевого теста состоит из следующих операций: (Ҷәкі: 1)

- воду подогревают до 35°C, добавляют растворы соли и сахара, дрожжи, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
- воду охлаждают до 5°C, добавляют растворы соли и сахара, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения

- воду подогревают до 75°C, добавляют растворы соли и сахара, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 - воду охлаждают до 1°C, добавляют яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 - воду подогревают до 85°C, добавляют растворы соли и сахара, дрожжи, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
-

Sual: При добавлении в тесто в количестве до 3% жира от общей массы муки в ней происходит: (Ҷәкі: 1)

- снижается эластичность и пластичность
 - повышается эластичность и пластичность
 - ухудшаются адгезионные свойства
 - ухудшается газообразующая способность
 - снижается способность клейковинного каркаса
-

Sual: Нормы потерь массы пирожков из дрожжевого теста при выпечке составляет: (Ҷәкі: 1)

- 15%
 - 10%
 - 12%
 - 20%
 - 18%
-

Sual: Нормы потерь массы пирожков из пресного сдобного теста составляет: (Ҷәкі: 1)

- 15%
 - 10%
 - 12%
 - 18%
 - 20%
-

Sual: Нормы потерь массы булочек при выпечке составляет: (Ҷәкі: 1)

- 20%
 - 14%
 - 18%
 - 22%
 - 25%
-

Sual: Нормы потерь ватрушек из дрожжевого теста составляет: (Ҷәкі: 1)

- 20%
 - 15%
 - 18%
 - 12%
 - 30%
-

Sual: Нормы потерь массы пельмени при варке составляет: (Çәki: 1)

- 20%
 - 10%
 - 25%
 - 18%
 - 22%
-

Sual: Нормы потерь блинов при выпечке составляет: (Çәki: 1)

- 30%
 - 25%
 - 15%
 - 20%
 - 28%
-

Sual: В какой форме связанная вода в мучных изделиях считается более прочно связанной? (Çәki: 1)

- физико-химически связанная вода
 - химически связанная вода
 - осмотически связанная вода
 - физико-механически связанная вода
 - вода связанная микрокапиллярами
-

Sual: Какова масса куриного яйца, используемая в кондитерском производстве? (Çәki: 1)

- 45-75 г
 - 25-28 г
 - 14-18 г
 - 80-120 г
 - 190-280 г
-

Вөlmә: 0401

Ad	0401
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие витамины содержатся в курином яйце используемых для производства мучных изделия? (Çәki: 1)

- D,U, аскорбиновая кислота A, E, B1
- A, E, B1, B2, B6, PP
- D,U, аскорбиновая кислота
- A, E, B1, B2, B6

- К, D,U, аскорбиновая кислота
-

Sual: Для изготовления диетических мучных изделий в предприятиях общественного питания в качестве сахарозаменителей применяют: (Ўэкі: 1)

- ксилит и фруктоза
 - ксилит и сорбит
 - глюкоза и фруктоза
 - глюкоза и лактоза
 - фруктоза и лактоза
-

Sual: К каким пищевым добавкам относится куркумин? (Ўэкі: 1)

- улучшителям и стабилизаторам эмульсий
 - улучшителям и регулирующем цвета
 - улучшителям вкуса и аромата
 - улучшителям консистенции и вкуса
 - улучшителям консистенции и аромата
-

Sual: К каким пищевым добавкам относится глицирризин? (Ўэкі: 1)

- натуральным консервантам
 - натуральным подсластителям
 - синтетическим красителям
 - натуральным красителям
 - натуральным ароматизаторам
-

Sual: К улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся: (Ўэкі: 1)

- молочная кислота, сушеные дрожжи и орехи
 - лимонная кислота, сушеные дрожжи и изюм
 - пероксид кальция, глюкозооксидаза и L-аскорбиновая кислота
 - лимонная кислота, поваренная соль и дрожжевое молоко
 - аспартам, лимонная кислота и прессованные дрожжи
-

Sual: К каким улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся фосфолипиды? (Ўэкі: 1)

- улучшителям окислительного действие
 - мучным заваркам
 - поверхностно-активным веществам (эмульгаторам)
 - ферментным препаратам
 - улучшителям восстановительного действия
-

Sual: Молекулы используемой в производстве мучных изделий сахарного песка-сахарозы (C₁₂H₂₂O₁₁) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов? (Ўэкі: 1)

- глюкозы и ксилозы
- глюкозы и фруктозы
- маннозы и ксилозы
- галактозы и арабинозы

- ксилозы и арабинозы
-

Sual: К мучным кондитерским изделиям относятся: (Ўаќи: 1)

- торты, печенье, пироги, пончики, блинчики
 печенье, пряники, пельмени, вареники
 пирожные, торты, печенье, пряники
 пирожные, торты, оладьи, клецки
 пироги, пончики, пельмени, вареники
-

Sual: Продолжительность варки для субпродуктов составляет: (Ўаќи: 1)

- от 1,5 до 4,5 часа
 от 1,0 до 4,0 часа
 от 1,5 до 3,5 часа
 от 1,5 до 2,5 часа
 от 1,5 до 5,5 часа
-

Sual: В процессе варки мяса происходит следующее: 1. структура и свойства тканей 2. уменьшается количество витаминов 3. пищевая и биологическая ценность 4. увеличивается количество белков 5. формируются вкус и аромат готового продукта 6. уменьшается его масса (Ўаќи: 1)

- 1,3,5,6
 1,2,5,6
 1,4,5,6
 1,2,3,4
 3,4,5,6
-

Sual: Какие гарниры подают к молочным супам? (Ўаќи: 1)

- крупы, макаронные изделия, овощи
 крупы, макаронные изделия, фрукты
 зерновые, макаронные изделия, овощи
 крупы, кондитерские изделия, овощи
 зерновые, макаронные изделия, фрукты
-

Sual: Из чего готовят ботвинью? (Ўаќи: 1)

- из пюре щавеля и шпината, разведенного хлебным квасом
 из пюре щавеля и шпината, разведенного пивом
 из пюре щавеля и шпината, разведенного мясным бульоном
 из пюре щавеля и шпината, разведенного свиным бульоном
 из пюре щавеля и шпината, разведенного водой
-

Ўољмә: 0402

Ad	0402
Suallardan	11
Maksimal faiz	11

Sual: Что подается к ботвинье? (Ҷәкі: 1)

- кусок рыбы
 - кусок мяса
 - кусок птицы
 - кусок дичи
 - субпродукты
-

Sual: Сколько времени жарят бараньи, телячьи, свиные кости птицы и дичи для приготовления красных соусов? (Ҷәкі: 1)

- 35-40 минут
 - 40-45 минут
 - 45-50 минут
 - 55-60 минут
 - 25-30 минут
-

Sual: Сколько времени жарят говяжьи кости для приготовления красных соусов? (Ҷәкі: 1)

- 1-1,5 часа
 - 1,5-2 часа
 - 2-2,5 часа
 - 1-2,5 часа
 - 2-3,5 часа
-

Sual: К каким блюдам подают соус луковый с горчицей? (Ҷәкі: 1)

- жареному мясу, блюдам из субпродуктов
 - тушеному мясу
 - при подаче филе, жаренных кур, цыплят и некоторых яичных блюд
 - филе, лангетам, биточкам, котлетам
 - блюдам из припущенной и отварной телятины, кур, цыплят, баранины
-

Sual: К каким блюдам подают соус красный с луком и огурцами? (Ҷәкі: 1)

- филе, лангетам, биточкам, котлетам
 - тушеному мясу
 - при подаче филе, жаренных кур, цыплят и некоторых яичных блюд
 - жареному мясу, жареной колбасе, отварным сосискам, блюдам из субпродуктов
 - блюдам из припущенной и отварной телятины, кур, цыплят, баранины
-

Sual: К каким блюдам подают соус белый с яйцами? (Ҷәкі: 1)

- блюдам из припущенной и отварной телятины, баранины

- тушеному мясу
 - при подаче филе, жаренных кур, цыплят и некоторых яичных блюд
 - жареному мясу, жареной колбасе, отварным сосискам, блюдам из субпродуктов
 - филе, лангетам, биточкам, котлетам
-

Sual: К каким блюдам подают соус белый с каперсами? (Ўэки: 1)

- отварной свинине, баранине, кролику
 - блюдам из отварной баранины, кролика, птицы, паровым котлетам из мяса
 - при подаче филе, жаренных кур, цыплят и некоторых яичных блюд
 - жареному мясу, жареной колбасе, отварным сосискам, блюдам из субпродуктов
 - филе, лангетам, биточкам, котлетам
-

Sual: К каким блюдам подают соус томатный? (Ўэки: 1)

- жареному мясу, мозгам, блюдам из субпродуктов
 - блюдам из отварной баранины, кролика, птицы, паровым котлетам из мяса
 - при подаче филе, жаренных кур, цыплят и некоторых яичных блюд
 - отварной свинине, баранине, кролику
 - филе, лангетам, биточкам, котлетам
-

Sual: К каким блюдам подают соус сметанный с хреном? (Ўэки: 1)

- отварному мясу
 - жареному мясу
 - припущенному мясу
 - отварной рыбе
 - котлетам
-

Sual: К каким блюдам подают голландский соус с горчицей? (Ўэки: 1)

- к жареной рыбе осетровых пород
 - к жареной рыбе лососевых пород
 - к жареной рыбе карповых пород
 - к жареным килькам
 - к отварной рыбе осетровых пород
-

Sual: К каким блюдам подают майонез с томатом и луком? (Ўэки: 1)

- к горячей жареной и отварной холодной рыбе
 - к горячей жареной и отварной холодной птице
 - к горячей жареной и отварной холодной дичи
 - к горячему жареному и отварному холодному мясу
 - к горячему жареному и отварному холодному субпродукту
-

Вӧлмә: 0403

Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: К каким блюдам подают майонез с корнишонами? (Çəki: 1)

- к холодным рыбным блюдам и рыбе жаренному во фритюре
 - к горячей жареной и отварной холодной рыбе
 - к горячей жареной и отварной холодной дичи
 - к горячему жареному и отварному холодному мясу
 - к горячему жареному и отварному холодному субпродукту
-

Sual: К какому блюду подается маринад овощной с томатом? (Çəki: 1)

- жареной рыбе
 - отварной рыбе
 - жареному мясу
 - жареной птице
 - отварному мясу
-

Sual: Из чего готовится борщ московский? (Çəki: 1)

- костей от ветчины или свиной копченой грудинки
 - бекона и других копченостей
 - костей от ветчины или бараньей копченой грудинки
 - костей от ветчины или телячьей копченой грудинки
 - из ветчины или свиной копченой грудинки
-

Sual: Какие овощи используются для приготовления летнего борща? (Çəki: 1)

- молодая свекла с ботвой, кабачки, свежие помидоры, картофель, фасоль
 - молодая свекла с ботвой, баклажаны, свежие помидоры, картофель, фасоль
 - молодая свекла с ботвой, кабачки, свежие помидоры, картофель, горох
 - молодая свекла с ботвой, кабачки, маринованные помидоры, картофель, фасоль
 - двулетняя свекла с ботвой, кабачки, свежие помидоры, картофель, фасоль
-

Sual: Что обязательно входит в рецептуру щей? (Çəki: 1)

- капуста и зелень
 - капуста и морковь
 - капуста и свекла
 - капуста и помидоры
 - капуста и перец
-

Sual: Какая зелень используется для приготовления щей? (Çəki: 1)

- щавель, шпинат, молодая крапива

- щавель, кинза, молодая крапива
 - щавель, укроп, молодая крапива
 - базилик, шпинат, молодая крапива
 - укроп, шпинат, молодая крапива
-

Sual: Основной составной частью какого супа является свекла? (Џәкі: 1)

- борщ
 - щи
 - харчо
 - довга
 - рассольник
-

Sual: Какие виды круп используются для супов-пюре? (Џәкі: 1)

- овсяная, перловая, рисовая
 - овсяная, перловая, гречневая
 - овсяная, гречневая, рисовая
 - гречневая, перловая, рисовая
 - овсяная, перловая, чечевичная
-

Sual: Какие субпродукты используются для супов-пюре? (Џәкі: 1)

- печень
 - язык
 - мозги
 - почки
 - потроха
-

Sual: Какие бобовые используются для супов-пюре? (Џәкі: 1)

- горох, белая фасоль, чечевица
 - овес, белая фасоль, чечевица
 - перлова, белая фасоль, чечевица
 - рис, белая фасоль, чечевица
 - гречка, белая фасоль, чечевица
-

Sual: Какие гарниры из круп и мучных изделий подают к прозрачным супам: (Џәкі: 1)

- рассыпчатый рис, отварной вермишель, лапша, пельмени, клецки
 - рассыпчатый овес, отварной вермишель, лапша, пельмени, клецки
 - рассыпчатая перлова, отварной вермишель, лапша, пельмени, клецки
 - рассыпчатый рис, отварной макарон, лапша, пельмени, клецки
 - рассыпчатый рис, отварной вермишель, лапша, пельмени, кулебяки
-

Sual: Какой пигмент придаёт красный цвет мясу? (Џәкі: 1)

- гемоглобин
- миоглобин

- актин
- тромбин
- метмиоглобин

Вөлмә: 0501

Ad	0501
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При какой температуре цельсия клейстерезуется крахмал пшеничной муки? (Çәki: 1)

- 81-85°C
- 69-70°C
- 71-75°C
- 76-80°C
- 62-68°C

Sual: При какой температуре крахмал пшеничной муки начинает клейстеризоваться? (Çәki: 1)

- 52-58°C
- 58-62°C
- 45-50°C
- 75-80°C
- 60-67°C

Sual: Из каких фракций состоит крахмал из пшеничного зерна? (Çәki: 1)

- целлюлоза, амилоза и амилопектин
- углеводы и белки
- амилоза и амилопектин
- амилолитические и протеолитические ферменты
- только амилопектин

Sual: С каким соединением связано изменение зеленого цвета овощей при тепловой обработке? (Çәki: 1)

- с дисахаридами
 - с витаминами
 - с минеральными
 - хлорофильным пигментом
 - с каротиноидами
-

Sual: К важнейшим белкам яйца относятся: (Ўэкі: 1)

- казеин, овоальбумин, овоглобулин
 - казеин, лактоальбумин, кональбумин
 - лактоальбумин, овоглобулин, кональбумин
 - лактоглобулин, овоальбумин, казеин
 - овоальбумин, овоглобулин, кональбумин
-

Sual: При какой температуре начинается денатурация яичных белков? (Ўэкі: 1)

- от +45° и выше
 - +10°
 - +20°
 - от +100°
 - +18°
-

Sual: Чем объясняется размягчение жесткости консистенции мясных натуральных полуфабрикатов при мариновании? (Ўэкі: 1)

- изменением белковых молекул в мышечной ткани
 - влиянием кислоты на белковых мышечной ткани
 - набуханием коллагеновых волокон и ослаблением их структуры
 - увеличением количества миофиламентов в мышечной ткани
 - расщеплением миофибриллов мышечной ткани
-

Sual: Изменение структуры и деструкция коллагена и мяса при тепловой обработке к чему приводит? (Ўэкі: 1)

- превращением его в растворимой горячей воде белка глобулина
 - превращением его в растворимой горячей воде белка миоглобина
 - превращением его в растворимой горячей воде белка глютена
 - превращением его в растворимой горячей воде белка миогена
 - превращением его в растворимой горячей воде белка миоальбумина
-

Sual: Следствием денатурации белка мяса является: (Ўэкі: 1)

- увеличение способности связывать воду
 - потеря нативных свойств, уменьшение способности связывать воду, потеря растворимости и свертываемости
 - потеря нативных свойств, уменьшение способности связывать воду, увеличение растворимости
 - потеря нативных свойств, уменьшение способности связывать воду, сохранение способности свертываться
 - потеря нативных свойств, увеличение способности связывать воду, улучшение растворимости и свертываемости
-

Sual: От чего зависит запах и вкус вареного мяса? (Ўэкі: 1)

- от количества содержащегося жира
- от цвета мяса животного
- от %-ного содержания белка миоглобина
- от количества и состава экстрактивных веществ

от породы животного

Bölmə: 0502

Ad	0502
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие соединения, в конечном счете, образуются при окислении тирозина и потемнение в клубнях картофеля? (Çəki: 1)

- меланоидины
 - аминокислоты
 - меланины
 - жирные кислоты
 - пектиновые вещества
-

Sual: Чем объясняется размягчения структуры овощей при тепловой обработке? (Çəki: 1)

- денатурацией белковых соединений
 - окислением жиров
 - расщеплением протопектина
 - карамелизацией сахаров
 - изменением крахмальных полисахаридов
-

Sual: Присутствием, каких соединений объясняется наличие зеленого цвета в плодах и овощах? (Çəki: 1)

- наличием минеральных веществ
 - наличием пигмента хлорофилла
 - наличием каротиноидов
 - наличием аскорбиновой кислоты
 - наличием сахаров
-

Sual: Какие ферментные препараты используются в пищевой промышленности для размягчения мясопродуктов? (Çəki: 1)

- пектоаваморин и амилаза
 - амилоризин и амилосубтилин
 - трипсин и лактаза
 - папаин и пепсин
 - лактаза и бромелин
-

Sual: С каким соединением связано изменение зеленого цвета овощей при

тепловой обработке? (Ҷәкі: 1)

- с дисахаридами
 - с витаминами
 - с минеральными
 - хлорофильным пигментом
 - с каротиноидами
-

Sual: Какие процессы происходят в овощах одновременно с их смягчением и изменением цвета при жарении? (Ҷәкі: 1)

- полимеризация, гидролиз и окисление жиров
 - гидролиз, брожение и омыление жиров
 - гидратация, полимеризация и образование органических кислот
 - дегидратация, денатурация и расщепление кислот
 - расщепление протопектина, брожение и окисление жиров
-

Sual: Какие относятся к соединениям участвующим при образовании вкуса и аромата при производстве продуктов питания в период технологической обработки? (Ҷәкі: 1)

- вода, хлорофилл и целлюлоза
 - жиры, сахара и кислоты
 - целлюлоза, микроэлементы и макроэлементы
 - белки, целлюлоза и хлорофилл
 - макроэлементы, целлюлоза и жиры
-

Sual: С ходом какой реакции связано образование вкуса и ароматических веществ в термически обработанных продуктах? (Ҷәкі: 1)

- реакцией расщепления белков
 - реакцией гидратации белков
 - реакцией полимеризации жирных кислот
 - реакцией меланоидинообразования
 - реакцией дегидратации белков
-

Sual: С изменением каких соединений в основном связан специфический запах, образующийся при тепловой обработке мяса баранины? (Ҷәкі: 1)

- витаминов мышечной ткани
 - белков соединительной ткани
 - жиров мышечной ткани
 - белков мышечной ткани
 - углеводов мышечной ткани
-

Sual: Какие из этих белков денатурируют при более низкой температуре? (Ҷәкі: 1)

- белки яиц
- белки желтка
- белки мяса
- белки рыбы
- белки молока

Sual: Какие из яичных белков в нативном состоянии отрицательно влияют на процесс пищеварения? (Çәki: 1)

- авидин
- лизоцим
- овоглобулин
- овомукоид
- овоальбумин

Bölmә: 0503

Ad	0503
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При добавлении воды к пшеничной муке образуется белковый студень, который называется: (Çәki: 1)

- клейковина
- коллаген
- эластин
- миоглобин
- гемоглобин

Sual: Какие процессы протекают с белками при изготовлении котлетной массы? (Çәki: 1)

- гидратация
- денатурация
- коагуляция
- дегидратация
- деструкция

Sual: Изменения какого белка приводят к изменению цвета мяса при тепловой обработке? (Çәki: 1)

- миозин
- актин
- миоальбумин
- миоглобин
- гемоглобин

Sual: Назовите способ тепловой обработки, при котором потери азотистых веществ мясом наибольшие: (Çәki: 1)

- жарка

- припускание
 - варка
 - варка на пару
 - варка на водяной бане
-

Sual: Выберите виды тепловой обработки мяса: (Ўэкі: 1)

- жарка, варка
 - вымачивание, замораживания
 - копчение, замораживания
 - тушение, охлаждение
 - охлаждение, варка
-

Sual: Крахмал какой муки начинает клейстеризоваться при температуре 60-670С? (Ўэкі: 1)

- ячменной
 - кукурузной
 - ржаной
 - пшеничной
 - солодовой
-

Sual: Жиры мышечной ткани мяса баранины, обуславливают образование: (Ўэкі: 1)

- специфического запаха
 - запаха свежего мяса
 - запаха пригорелого
 - запаха морской рыбы
 - запаха пресноводной рыбы
-

Sual: Сколько жира извлекается из мяса при варке? (Ўэкі: 1)

- 20%
 - 30%
 - 40%
 - 50%
 - 55%
-

Sual: Сколько жира извлекается из костей при варке? (Ўэкі: 1)

- 45-50%
 - 25-30%
 - 15-20%
 - 25-40%
 - 50-55%
-

Sual: Во сколько раз возрастает количество эмульгированного жира при изменении соотношения между количеством воды и костей с 3:1 до 8:1 при слабом кипении? (Ўэкі: 1)

- в 2 раза

- в 3 раза
 - в 4 раза
 - в 5 раза
 - в 6 раза
-

Sual: Какая среда улучшает и делает более интенсивным цвет антоцианов и пигментов свеклы? (Çəki: 1)

- кислая
 - щелочная
 - сладкая
 - соленая
 - нейтральная
-

Вöлмө: 0601

Ad	0601
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Что обусловлено гидролитическим расщеплением соединений и освобождением красящих веществ? (Çəki: 1)

- изменение среды
 - изменение вкуса
 - изменение окраски
 - изменение вязкости
 - изменение плотности
-

Sual: При нагревании растворов основных нутриентов с каким веществом появляется запах вареной пресноводной рыбы? (Çəki: 1)

- аминвалерьяновый альдегид
 - аминоизовалерьяновый альдегид
 - аминодивалерьяновый альдегид
 - аминотривалерьяновый альдегид
 - аминомоновалерьяновый альдегид
-

Sual: Чем объясняется сравнительно небольшая потеря воды мышечной тканью рыбы при тепловой обработке? (Çəki: 1)

- гистологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, простым строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно низкой температурой денатурации и деструкции
- гистологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой

концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, сложным строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно низкой температурой денатурации и деструкции

гистологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, простым строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно высокой температурой денатурации и деструкции

физиологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, простым строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно низкой температурой денатурации и деструкции

физиологическим строением и особенностью ее химического состава, высокой концентрацией миозинов в миофибриллах мышечных волокон, простым строением внутримышечной соединительной ткани, сравнительно высокой температурой денатурации и деструкции

Sual: Какая зависимость существует между содержанием в мясе рыб липидов и воды? (Ўэкі: 1)

- обратная
 - прямая
 - никакой
 - арифметическая
 - геометрическая
-

Sual: Сочность и консистенция готовой к употреблению рыбы зависит от: (Ўэкі: 1)

- коэффициента обводненности белков
 - коэффициента жирности белков
 - коэффициента варки
 - коэффициента жарки
 - коэффициента полезного действия аппарата
-

Sual: Какому мясу соответствуют высокие значения коэффициента обводненности белков и низкие значения коэффициента жирности белков? (Ўэкі: 1)

- нежному
 - сухому
 - жирному
 - водянистому
 - сочному
-

Sual: Какому мясу соответствуют низкие значения коэффициента обводненности белков и коэффициента жирности белков? (Ўэкі: 1)

- сухому
 - водянистому
 - жирному
 - нежному
 - сочному
-

Sual: Какому мясу соответствуют низкие значения коэффициента обводненности белков и высокие значения коэффициента жирности белков? (Çəki: 1)

- нежному и сочному
 - водянистому
 - жирному
 - сухому
 - сухому и жирному
-

Sual: Какими белками представлен рыбный бульон? (Çəki: 1)

- глютин, альбумин и продуктами их гидролиза
 - аланин, альбумин и продуктами их гидролиза
 - глицин, альбумин и продуктами их гидролиза
 - казеин, альбумин и продуктами их гидролиза
 - лизин, альбумин и продуктами их гидролиза
-

Sual: В бульонах каких рыб содержатся креатин и креатинин в значительных количествах? (Çəki: 1)

- пресноводных
 - морских
 - аквариумных
 - замороженных
 - осетровых
-

Sual: Каков коэффициент потери при выходе блюда из яйца с массой 46 г и более? (Çəki: 1)

- 0,85
 - 0,89
 - 0,88
 - 0,84
 - 0,81
-

Bölmə: 0602

Ad	0602
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Каков коэффициент потери при выходе блюда из яйца с массой 43-48 г? (Çəki: 1)

- 0,875
- 0,876

- 0,877
 - 0,878
 - 0,879
-

Sual: Сколько частей воды требуется для растворения одной части яичного порошка? (Ўэкі: 1)

- 3,5
 - 3,8
 - 4,0
 - 4,5
 - 5,0
-

Sual: Сколько белков содержится в куриных яйцах? (Ўэкі: 1)

- 12,7%
 - 13,0%
 - 13,5%
 - 14,0%
 - 14,5%
-

Sual: В процессе загустения белка яйца при какой температуре образуется студень, сохраняющий форму? (Ўэкі: 1)

- 75-85°C
 - 85-90°C
 - 65-75°C
 - 55-65°C
 - 85-95°C
-

Sual: В процессе загустения белка яйца при какой температуре студень постепенно уплотняется? (Ўэкі: 1)

- 85-95°C
 - 85-90°C
 - 65-75°C
 - 55-65°C
 - 75-85°C
-

Sual: Сколько холестерина содержится в яйцах? (Ўэкі: 1)

- 1,6%
 - 1,7%
 - 1,8%
 - 1,9%
 - 2,0%
-

Sual: Сколько жира содержится в жирном твороге? (Ўэкі: 1)

- 18%
- 20%

- 22%
- 24%
- 26%

Sual: Сколько жира содержится в нежирном твороге? (Çәki: 1)

- 10%
- 9%
- 11%
- 12%
- 13%

Sual: Чем обусловлена пищевая ценность творога? (Çәki: 1)

- содержанием белков, молочного жира, солей кальция и фосфора
- содержанием витаминов, молочного жира, солей кальция и фосфора
- содержанием белков, молочного жира, солей кальция и железа
- содержанием белков, молочного жира, солей кальция и натрия
- содержанием белков, молочного жира, солей кальция и цинка

Sual: Оптимальный pH для получение устойчивой пены из яичного белка находится в пределах: (Çәki: 1)

- pH 3,0.....4,0
- pH 5,0.....5,5
- pH 6,0.....7,0
- pH 7,0.....8,0
- pH 6,0.....6,5

Sual: Сколько жира теряет мясо при варке? (Çәki: 1)

- 50%
- 60%
- 40%
- 30%
- 20%

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В мышечной ткани мяса на стадии послеубойного созревания из гликогена в анаэробных условиях образуется: (Çәki: 1)

- молочная кислота
 - уксусная кислота
 - лимонная кислота
 - щавелевая кислота
 - янтарная кислота
-

Sual: Какие из этих веществ участвуют в формировании качества изделий из дрожжевого теста? (Ўэкі: 1)

- этиловый спирт, углекислый газ и молочная кислота
 - этиловый спирт, углекислый газ и янтарная кислота
 - этиловый спирт, сернистый газ и молочная кислота
 - метиловый спирт, углекислый газ и молочная кислота
 - метиловый спирт, углекислый газ и яблочная кислота
-

Sual: Какие аминокислоты замедляют образование красящих веществ? (Ўэкі: 1)

- медьсодержащие
 - магнийсодержащие
 - натрийсодержащие
 - серосодержащие
 - цинксодержащие
-

Sual: С каким сахаром аминокислота дает наиболее сильное окрашивание? (Ўэкі: 1)

- рибоза
 - ксилоза
 - пентоза
 - сахароза
 - глюкоза
-

Sual: С каким сахаром аминокислота дает наименьшее окрашивание? (Ўэкі: 1)

- ксилоза
 - рибоза
 - лактоза
 - сахароза
 - глюкоза
-

Sual: В какой посуде не следует обрабатывать зеленые овощи и свеклу? (Ўэкі: 1)

- в алюминиевой
 - в железной
 - в медной
 - в фарфоровой
 - в деревянной
-

Sual: Каковы потери массы рыбы при тепловой обработке? (Ўэкі: 1)

- 20-22%
- 18-20%
- 22-24%
- 24-26%
- 26-28%

Sual: Какие свободные аминокислоты преобладают в рыбных бульонах? (Çəki: 1)

- гистидин, триптофан, фенилаланин, цистин, цистеин, метионин, таурин
- глицин, триптофан, фенилаланин, цистин, цистеин, метионин, таурин
- глютин, триптофан, фенилаланин, цистин, цистеин, метионин, таурин
- альбумин, триптофан, фенилаланин, цистин, цистеин, метионин, таурин
- гистидин, триптофан, фенилаланин, глицин, цистеин, метионин, таурин

Sual: При температуре выше 80°C в мясе наблюдается образование: (Çəki: 1)

- серная кислота
- сернистый ангидрид
- сероводород
- серный газ
- серокислород

Sual: Длительный нагрев мяса приводит к снижению: (Çəki: 1)

- перевариваемости белков
- денатурации белков
- деструкции белков
- гидролизу белков
- гидратации белков

Sual: Доведение мяса до состояния готовности в процессе тепловой обработки связано с изменениями, которые претерпевает белок: (Çəki: 1)

- эластин
- коллаген
- эндомизия
- перимизия
- миоглобин

Bölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Характер деформации и степень сжатия кусков мяса зависят от: (Ҷәкі: 1)

- сложности строения перимизия
 - сложности строения эндомизия
 - сложности строения коллагена
 - сложности строения эластина
 - сложности строения миоглобина
-

Sual: Какие куски мяса имеют простое строение перимизия? (Ҷәкі: 1)

- вырезка, толстый и тонкий край
 - вырезка, тазобедренная часть
 - вырезка, полусухожильная мышца
 - вырезка, трехглавая мышца
 - толстый и тонкий край, полусухожильная мышца
-

Sual: Укажите кусок мяса со сложным строением перимизия? (Ҷәкі: 1)

- наружный кусок толстого края
 - наружный кусок тазобедренной части
 - наружный кусок полусухожильной мышцы
 - наружный кусок трехглавой мышцы
 - наружный кусок тонкого края
-

Sual: Куски мяса со сложным строением перимизия при варке: (Ҷәкі: 1)

- укорачиваются, изгибаются и выпучиваются
 - удлиняются, изгибаются и выпучиваются
 - укорачиваются, выпрямляются и выпучиваются
 - укорачиваются, изгибаются и выпрямляются
 - укорачиваются, выпрямляются и выравниваются
-

Sual: Предшественниками веществ вкуса и аромата являются: (Ҷәкі: 1)

- свободные аминокислоты, дипептиды, производные гуанидина, трипептиды, углеводы, нуклеотиды и продукты их распада, пептиды, органические кислоты, жиры и продукты их деструкции
 - связанные аминокислоты, дипептиды, производные гуанидина, трипептиды, углеводы, нуклеотиды и продукты их распада, пептиды, органические кислоты, жиры и продукты их деструкции
 - свободные аминокислоты, дипептиды, производные дельфинидина, трипептиды, углеводы, нуклеотиды и продукты их распада, пептиды, органические кислоты, жиры и продукты их деструкции
 - свободные аминокислоты, дипептиды, производные гуанидина, трипептиды, углеводы, глюкозиды и продукты их распада, пептиды, органические кислоты, жиры и продукты их деструкции
 - свободные аминокислоты, дипептиды, производные гуанидина, трипептиды, углеводы, нуклеотиды и продукты их распада, пептиды, органические кислоты, витамины и продукты их деструкции
-

Sual: По содержанию каких аминокислот отличаются свинина и баранина: (Ҷәкі: 1)

- пролин, орнетин, треонин
 - пролин, орнетин, ксантин
 - пролин, ксантин, треонин
 - ксантин, орнетин, треонин
 - пролин, орнетин, инозит
-

Sual: В результате тепловой обработки образцов свинины, говядины и баранины в воде в течение одного часа наблюдаются потери: (Ҷәкі: 1)

- таурина-69%, ансеринкарнозина-72%, аланина-45%
 - таурина-89%, ансеринкарнозина-52%,
 - таурина-49%, ансеринкарнозина-92%, аланина-65%
 - таурина-19%, ансеринкарнозина-52%, аланина-55%
 - таурина-89%, ансеринкарнозина-42%, аланина-35%
-

Sual: В результате деструкции азотистых соединений в вареном мясе появляются: (Ҷәкі: 1)

- сероводород, фосфористый водород
 - сероводород, углекислый газ
 - углекислый газ, фосфористый водород
 - сероводород, азот
 - сероводород, аммиак
-

Sual: Сколько сероводорода обнаруживается при нагревании в течение 6 часов при 1000 С в вареной говядине: (Ҷәкі: 1)

- 4-6мг%
 - 2-3 мг%
 - 6-8 мг%
 - 8-10мг%
 - 10-12мг%
-

Sual: Какие из этих веществ обладают запахом жареного мяса? (Ҷәкі: 1)

- теразины
 - пиридины
 - фураны
 - пиразины
 - тиофены
-

Sual: Для получения мясного запаха необходимо присутствие следующих аминокислот: (Ҷәкі: 1)

- цистеин, глютаминовая кислота, гистидин, пролин
 - цистеин, глютаминовая кислота, гистидин, гуанидин
 - цистеин, глютаминовая кислота, гистидин, гуанин
 - цистин, глютаминовая кислота, гистидин, пролин
 - цистин, глютаминовая кислота, гистидин, гуанидин
-

Sual: Изделия из мяса с низкими значениями pH (5,5...6,0) имеют более выраженный вкус и аромат. Чем это связано? (Çəki: 1)

- сахароаминной реакцией
- реакцией Майяра
- реакцией Штеккера
- реакцией меланоидинообразования
- реакцией карамелизации

Bölmə: 0702

Ad	0702
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Продолжительность варки для субпродуктов составляет: (Çəki: 1)

- от 1,5 до 4,5 часа
- от 1,0 до 4,0 часа
- от 1,5 до 3,5 часа
- от 1,5 до 2,5 часа
- от 1,5 до 5,5 часа

Sual: В процессе варки мяса происходит следующее: 1. структура и свойства тканей 2. уменьшается количество витаминов 3. пищевая и биологическая ценность 4. увеличивается количество белков 5. формируются вкус и аромат готового продукта 6. уменьшается его масса (Çəki: 1)

- 1,3,5,6
- 1,2,5,6
- 1,4,5,6
- 1,2,3,4
- 3,4,5,6

Sual: Укажите прочностные характеристики для мяса с неразрушенной структурой? (Çəki: 1)

- сопротивление резанию, прокалыванию, раскусыванию, разжевыванию
- сопротивление резанию, прокалыванию, раскусыванию, перевариванию
- сопротивление резанию, прокалыванию, , разжевыванию
- сопротивление резанию, , раскусыванию, разжевыванию
- сопротивление перевариванию, прокалыванию, раскусыванию, разжевыванию

Sual: Изменение прочностных свойств мяса в процессе тепловой обработки связано: (Çəki: 1)

- с изменениями мышечных и соединительнотканых белков

- с изменениями мышечных и глобулярных белков
 - с изменениями мышечных и фибриллярных белков
 - с изменениями мышечных и саркоплазматических белков
 - с изменениями мышечных и миофибриллярных белков
-

Sual: Количество выделяемой воды при варке мяса растет с: (Џәкі: 1)

- увеличением температуры внутри продукта и продолжительности нагревания
 - уменьшением температуры внутри продукта и продолжительности нагревания
 - увеличением температуры внутри продукта и продолжительности действия среды
 - разрушением протоплазмы и выделением связанной воды
 - разрушением протоплазмы и выделением свободной воды
-

Sual: На выделение растворимых веществ при варке мясных продуктов оказывает влияние: (Џәкі: 1)

- нагрев
 - диффузия
 - среда
 - температура
 - обработка
-

Sual: От чего зависит диффузия при варке мясных продуктов? (Џәкі: 1)

- от увеличения жидкостного коэффициента
 - от уменьшения жидкостного коэффициента
 - от увеличения поверхностного коэффициента
 - от уменьшения поверхностного коэффициента
 - от увеличения температурного коэффициента
-

Sual: Состав веществ выделяемых при варке мясных продуктов подразделяется на: (Џәкі: 1)

- минеральные и органические
 - минеральные и неорганические
 - минеральные и органические
 - неорганические и органические
 - азотистые и органические
-

Sual: К органическим веществам, выделяемым при варке мясных продуктов относятся: (Џәкі: 1)

- экстрактивные вещества, растворимые белки, липиды, продукты деструкции коллагена, витамины
- экстрактивные вещества, нерастворимые белки, липиды, продукты деструкции коллагена, витамины
- экстрактивные вещества, растворимые белки, липиды, продукты деструкции эластина, витамины
- экстрактивные вещества, растворимые белки, липиды, продукты деструкции коллагена, сахара

- экстрактивные вещества, нерастворимые белки, липиды, продукты деструкции глютина, сахара
-

Sual: Экстрактивные вещества представлены в мясе двумя группами: (Çәki: 1)

- азотистыми и органическими
 - неорганическими и органическими
 - минеральными и органическими
 - азотистыми и безазотистыми
 - азотистыми и минеральными
-

Sual: Во время варки в бульон глютин переходит: (Çәki: 1)

- в начале варки
 - в конце варки
 - в середине варки
 - на отпуске
 - не переходит
-

Вөlmә: 0703

Ad	0703
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При варке мяса и костей что переходит в воду, собирается на ее поверхности? (Çәki: 1)

- витамины
 - сахара
 - жир
 - эмульсии
 - студни
-

Sual: Получаемые в процессе обвалки мяса кости содержат (Çәki: 1)

- белки-25%, жиры-10-33%, минеральные вещества-14-50%
 - белки-15%, жиры-10-13%, минеральные вещества-14-20%
 - белки-35%, жиры-10-23%, минеральные вещества-14-30%
 - белки-45%, жиры-10-33%, минеральные вещества-14-40%
 - белки-55%, жиры-10-43%, минеральные вещества-14-60%
-

Sual: При варке кусков массой 0,5 и 2 кг показала, что мелкие куски выделяют больше растворимых веществ на: (Çәki: 1)

- 10-15%

- 5-10%
 - 1-2%
 - 2-8%
 - 15-20%
-

Sual: Бульон какого субпродукта не используется: (Ўаќи: 1)

- печени
 - почек
 - языка
 - мозгов
 - рубца
-

Sual: Потери питательных веществ при варке мяса условно делят на: (Ўаќи: 1)

- восполнимые и невосполнимые
 - полноценные и неполноценные
 - заменимые и незаменимые
 - растворимые и нерастворимые
 - органические и неорганические
-

Sual: Потери питательных веществ при жарке шашлыка из баранины составляют: (Ўаќи: 1)

- белки-11%, жира-35%, минеральные вещества- 33%
 - белки-15%, жира-38%, минеральные вещества- 38%
 - белки-18%, жира-39%, минеральные вещества- 45%
 - белки-19%, жира-40%, минеральные вещества- 8%
 - белки-20%, жира-50%, минеральные вещества- 30%
-

Sual: Выход и качество готового продукта при жарке зависит от: (Ўаќи: 1)

- температуры жарочной поверхности, температуры в центре продукта, продолжительности жарки и интенсивности теплового потока
 - температуры жарочной поверхности, температуры в периферии продукта, продолжительности жарки и интенсивности теплового потока
 - температуры жарочной поверхности, температуры в центре продукта, условий жарки и интенсивности теплового потока
 - температуры жарочной поверхности, температуры в центре продукта, продолжительности жарки и интенсивности теплового потока
 - температуры жарочной поверхности, температуры в готовом продукте, продолжительности жарки и интенсивности теплового излучения
-

Sual: Жарка мяса вызывает разрушение витаминов: (Ўаќи: 1)

- тиамин-16-42%, рибофлавин-14-18%, ниацин-15-19%
 - тиамин-18-45%, рибофлавин-12-18%, ниацин-15-19%
 - тиамин-19-40%, рибофлавин-10-18%, ниацин-15-19%
 - тиамин-10-22%, рибофлавин-15-18%, ниацин-15-19%
 - тиамин-15-32%, рибофлавин-16-18%, ниацин-15-19%
-

Sual: В процессе жарки рубленых изделий уменьшается их масса за исключением: (Ҷәкі: 1)

- котлеты
 - зразы
 - шницели
 - люля-кебаб
 - биточки
-

Sual: Значительные потери массы при жарке изделий из котлетной массы по сравнению с изделиями из натуральной рубленой массы объясняются наличием в рецептуре: (Ҷәкі: 1)

- перца
 - воды
 - наполнителей
 - соли
 - лука
-

Sual: Характер деформации и степень сжатия кусков мяса зависит от: (Ҷәкі: 1)

- сложности строения перимизия
 - сложности строения эндомизия
 - сложности строения эндометрия
 - сложности строения эластина
 - сложности строения коллагена
-

Вӱлмә: 0801

Ad	0801
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Куски мяса с простым строением перимизия при нагревании изменяют свою длину: (Ҷәкі: 1)

- в поперечном направлении
 - в продольном направлении
 - изгибаются
 - выпучиваются
 - выпрямляются
-

Sual: Кускам мяса со сложным строением перимизия характерно (Ҷәкі: 1)

- ячеистое плетение коллагеновых волокон
- ячеистое плетение эластиновых волокон

- ячеистое плетение фибриллярных волокон
 - ячеистое плетение миофибриллярных волокон
 - ячеистое плетение плазматических волокон
-

Sual: Длительный нагрев мяса приводит к: (Ќәкі: 1)

- снижению перевариваемости белков
 - снижению перевариваемости углеводов
 - снижению перевариваемости витаминов
 - снижению перевариваемости целлюлозы
 - снижению перевариваемости ферментов
-

Sual: Что такое фарш? (Ќәкі: 1)

- Вещество имеющее вязкопластическую структуру и представляет собой дисперсную фазу высокой объемной концентрации равномерно распределяемую в дисперсной среде
 - Вещество имеющее вязкую структуру и представляет собой дисперсную фазу высокой массовой концентрации равномерно распределяемую в дисперсной среде
 - Вещество имеющее вязкопластическую структуру и представляет собой дисперсную фазу высокой объемной концентрации равномерно распределяемую в жидкой среде
 - Вещество имеющее пластическую структуру и представляет собой дисперсную фазу высокой объемной концентрации равномерно распределяемую в дисперсной среде
 - Вещество имеющее упругопластическую структуру и представляет собой жидкую фазу высокой объемной концентрации равномерно распределяемую в дисперсной среде
-

Sual: Выбор способа тепловой обработки для доведения мяса до готовности обуславливается: (Ќәкі: 1)

- количеством и сложностью строения соединительной ткани перимизия
 - количеством и сложностью строения соединительной ткани эндомизия
 - количеством и сложностью строения соединительной ткани эндометрия
 - количеством и простотой строения соединительной ткани перимизия
 - количеством и простотой строения соединительной ткани эндомизия
-

Sual: В каком мясе реакции меланоидинообразования проходят особенно заметно? (Ќәкі: 1)

- не происходит
 - говядине
 - баранине
 - птице
 - свинине
-

Sual: Красный цвет промышленно выработанных мясopодуkтов обусловлен введением в их состав: (Ќәкі: 1)

- нитрита калия
 - нитрата натрия
 - гидрата натрия
 - нитрита натрия
 - нитрата калия
-

Sual: Какой субпродукт разваривается трудно и долго? (Çәki: 1)

- почки
 - печень
 - рубцы
 - мозги
 - язык
-

Sual: Плавление жира в процессе варки мяса: (Çәki: 1)

- смягчает вареный продукт, смазывая пучки и волокна
 - снижает прочность, разрушая мышцы
 - ухудшает консистенцию, придавая салистый привкус
 - увеличивает количество холестерина
 - способствует прогорканию продукта
-

Sual: При тушении почек потери составляют: (Çәki: 1)

- белки-18%, жиры-27%, минеральные вещества-54%
 - белки-20%, жиры-27%, минеральные вещества-54%
 - белки-18%, жиры-20%, минеральные вещества-54%
 - белки-18%, жиры-27%, минеральные вещества-50%
 - белки-28%, жиры-30%, минеральные вещества-44%
-

Sual: Сколько граммов воды удерживает 1 грамм белка куриного яйца? (Çәki: 1)

- 5
 - 4
 - 6
 - 3
 - 7
-

Вөlmә: 0802

Ad	0802
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Сколько времени требуется для формирования структуры казеина? (Çәki: 1)

- 10-12 суток
 - 12-13 суток
 - 11-20 суток
 - 4-5 суток
 - 3-4 часа
-

Sual: Какие из нижеследующих относятся к коллагенсодержащему сырью? (Ўаќи: 1)

- котлетное мясо, голова говяжьих, рубцы, путовые суставы говяжьих, субпродукты птиц, рыбные отходы
 - фаршированное мясо, голова свинных, рубцы, путовые суставы говяжьих, субпродукты птиц, рыбные отходы
 - рубленое мясо, голова говяжьих, рубцы, узловые суставы говяжьих, субпродукты птиц, рыбные отходы
 - котлетное мясо, голова свинных, рубцы, путовые суставы говяжьих, субпродукты птиц, рыбные отходы
 - котлетное мясо, голова бараньих, рубцы, путовые суставы говяжьих, субпродукты птиц, рыбные отходы
-

Sual: В кулинарной практике широко используемыми пенообразователями являются? (Ўаќи: 1)

- белки яйца, белки молока и желатин
 - белки сои, белки молока и желатин
 - белки яйца, белки сои и желатин
 - белки муки, белки молока и желатин
 - белки яйца, белки муки и желатин
-

Sual: В качестве пенообразователя при производстве молочных напитков, майонезов, сладких изделий и другой продукции используется: (Ўаќи: 1)

- белки яйца
 - белки сои
 - белки молока
 - желатин
 - белки муки
-

Sual: Увеличению концентрации белка приводит к: (Ўаќи: 1)

- повышению набухаемости пены
 - повышению устойчивости пены
 - повышению растворимости пены
 - понижению устойчивости пены
 - понижению набухаемости пены
-

Sual: Какое вещество снижает пенообразующую способность, но вместе с тем стабилизирует пенную структуру, повышая ее устойчивость? (Ўаќи: 1)

- соль
- дрожжи
- сахар

- крахмал
 - сода
-

Sual: Чтобы получить пену с большим объемом ее белка следует перед взбиванием охладить до температуры: (Ўэки: 1)

- 5-70С
 - 3-50С
 - 7-90С
 - 1-20С
 - 2-60С
-

Sual: Самая низкая температура денатурации характерна для: (Ўэки: 1)

- тропомиозин мышечной ткани
 - лактоглобулин молока
 - миоальбумина мяса
 - лактоальбумин яйца
 - миоглобулин мяса
-

Sual: Как действуют слабые кислоты на сваривание коллагена: (Ўэки: 1)

- снижают температуру сваривания
 - увеличивают температуру сваривания
 - уплотняют коллаген
 - смягчают коллаген
 - не действуют
-

Sual: Поваренная соль при низких концентрациях: (Ўэки: 1)

- понижает температуру сваривания коллагена
 - увеличивают температуру сваривания коллагена
 - окисляет среду сваривания коллагена
 - ощелачивает среду сваривания коллагена
 - нейтрализует среду сваривания коллагена
-

Sual: Какой из этих процессов не играет роль в переходе коллагена в глютин? (Ўэки: 1)

- гидролиз карбоксильных связей главной цепи
 - плавление трехспиральной структуры до аморфного состояния
 - гидролиз поперечных связей между тропоколлагеновыми единицами
 - гидролиз внутримолекулярных поперечных связей
 - гидролиз пептидных связей главной цепи
-

Ўолма: 0803

Ad	0803
Suallardan	12
Maksimal faiz	12

Sual: Что влияет на образование формы глютена? (Çəki: 1)

- свойства и структура исходного коллагена, характер теплового воздействия, степень предварительного воздействия на структуру коллагена
- свойства и структура исходного коллагена, характер механического воздействия, степень предварительного воздействия на структуру коллагена
- свойства и структура исходного коллагена, характер физического воздействия, степень предварительного воздействия на структуру коллагена
- свойства и структура исходного коллагена, характер химического воздействия, степень предварительного воздействия на структуру коллагена
- свойства и структура исходного коллагена, характер теплового воздействия, степень воздействия на структуру коллагена исходных веществ

Sual: Как называется коллаген неповрежденный никакими внешними воздействиями? (Çəki: 1)

- интактный
- экстактный
- компактный
- комбинированный
- инактивный

Sual: Укажите режим полного гидролиза интактного коллагена? (Çəki: 1)

- 1260С в течение 3 часов
- 1300С в течение 2 часов
- 1360С в течение 4 часов
- 1160С в течение 1 часа
- 1060С в течение 3 часов

Sual: Что образуют растворы глютена? (Çəki: 1)

- пену
- студни
- гель
- эмульсии
- клейстеры

Sual: Укажите концентрацию глютена, при котором он хорошо сохраняет форму? (Çəki: 1)

- 2,7%
- 2,5%
- 2,9%
- 3,0%
- 3,2%

Sual: Чем обусловлена пищевая ценность костных и рыбных бульонов? (Ўэки: 1)

- содержанием глутина коллагена
 - содержанием эластина коллагена
 - содержанием аланина коллагена
 - содержанием миозина коллагена
 - содержанием метионина коллагена
-

Sual: Где содержатся фибриллярные белки? (Ўэки: 1)

- в мясе, субпродуктах, птице, рыбе, костях
 - в мясе, субпродуктах, птице, рыбе, хряще
 - в мясе, субпродуктах, птице, хряще, костях
 - в мясе, субпродуктах, растениях, рыбе, костях
 - в мясе, растениях, птице, рыбе, костях
-

Sual: В мышечном волокне фибриллярными структурами являются: (Ўэки: 1)

- коллаген
 - миофибриллы
 - эластин
 - экстенсин
 - миоглобин
-

Sual: Главный органический материал соединительной ткани животных? (Ўэки: 1)

- глобулярные белки
 - миофибриллы
 - эластин
 - фибриллярные белки
 - коллаген
-

Sual: Содержание коллагена в сухожилиях: (Ўэки: 1)

- 25-35% массы органа
 - 35-40% массы органа
 - 45-50% массы органа
 - 55-60% массы органа
 - 65-75% массы органа
-

Sual: Содержание коллагена в костях и хрящах: (Ўэки: 1)

- 10-20% массы органа
 - 35-40% массы органа
 - 45-50% массы органа
 - 55-60% массы органа
 - 65-75% массы органа
-

Sual: Содержание коллагена в мышцах: (Ўэки: 1)

- 2-3%

- 3-4%
- 1-2%
- 4-5%
- 5-6%

Bölmə: 0901

Ad	0901
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Содержание коллагена в сердце, печени и почках: (Çəki: 1)

- 0,2-0,33%
- 0,5-2%
- 0,3-0,4%
- 0,4-0,5%
- 0,5-0,6%

Sual: Каково содержание аминокислот в коллагене: (Çəki: 1)

- глицин-35%,пролин и оксипролин-21%, аланин-11%
- глицин-45%,пролин и оксипролин-11%, аланин-1%
- глицин-25%,пролин и оксипролин-31%, аланин-11%
- глицин-15%,пролин и оксипролин-41%, аланин-11%
- глицин-5%,пролин и оксипролин-1%, аланин-1%

Sual: Преобладание четырех аминокислот в молекуле коллагена определяет: (Çəki: 1)

- низкую биологическую ценность
- высокую биологическую ценность
- низкую физиологическую ценность
- высокую физиологическую ценность
- низкую пищевую ценность

Sual: В каком интервале выражена изоэлектрическая точка коллагена? (Çəki: 1)

- pH 7,0...7,8
- pH 6,0...6,8
- pH 5,0...5,8
- pH 8,0...8,8
- pH 9,0...9,8

Sual: При нагревании в воде коллаген подвергается денатурации с образованием:

(Ҷаќи: 1)

- эластина
 - эксцентрина
 - глютина
 - миозина
 - аланина
-

Sual: Какие аминокислоты отсутствуют в коллагене? (Ҷаќи: 1)

- триптофан, цистин, цистеин, метионин, тирозин
 - триптофан, цистин, цистеин, метионин, аланин
 - триптофан, цистин, цистеин, фенилаланин, тирозин
 - аланин, цистин, цистеин, метионин, тирозин
 - триптофан, цистин, аланин, метионин, тирозин
-

Sual: Чем выражена свободная часть аминогрупп в молекуле коллагена? (Ҷаќи: 1)

- аминогруппы диаминокислот, N-концевые группы главных полипептидных связей
 - аминогруппы моноаминокислот, N-концевые группы главных полипептидных связей
 - аминогруппы диаминокислот, O-концевые группы главных полипептидных связей
 - аминогруппы диаминокислот, C-концевые группы главных полипептидных связей
 - аминогруппы моноаминокислот, C-концевые группы главных полипептидных связей
-

Sual: Чем выражены карбоксильные группы в молекуле коллагена? (Ҷаќи: 1)

- карбоксильные группы аспарагиновой и глутаминовой моноаминодикарбоновых кислот, C-концевые группы главных полипептидных связей
 - карбоксильные группы аскорбиновой и глутаминовой моноаминодикарбоновых кислот, C-концевые группы главных полипептидных связей
 - карбоксильные группы аспарагиновой и глутаминовой диаминодикарбоновых кислот, C-концевые группы главных полипептидных связей
 - карбоксильные группы аспарагиновой и глутаминовой моноаминодикарбоновых кислот, N-концевые группы главных полипептидных связей
 - карбоксильные группы аспарагиновой и глутаминовой диаминодикарбоновых кислот, N-концевые группы главных полипептидных связей
-

Sual: Как называется макромолекула коллагена? (Ҷаќи: 1)

- мезоколлаген
 - протоколлаген
 - тропоколлаген
 - изоколлаген
 - макроколлаген
-

Sual: Какова общепризнанная модель строения тропоколлагена? (Çәki: 1)

- три полипептидные цепи плотно скручены в виде трехжильного каната
- две полипептидные цепи плотно скручены в виде двухжильного каната
- четыре полипептидные цепи плотно скручены в виде четырехжильного каната
- три полипептидные цепи плотно прижаты друг к другу
- две полипептидные цепи плотно прижаты друг к другу

Вөlmә: 0902

Ad 0902

Suallardan 12

Maksimal faiz 12

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 100 %

Sual: Укажите размеры тропоколлагена? (Çәki: 1)

- длина-300нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-300000
- длина-200нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-200000
- длина-150нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-150000
- длина-100нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-100000
- длина-250нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-200000

Sual: Чем обусловлена тройная спираль тропоколлагена? (Çәki: 1)

- свободными радикалами
- пептидной связью
- аминокислотным составом
- атомным строением
- количеством эластина

Sual: Что придает молекуле тропоколлагена жесткую изогнутую конформацию? (Çәki: 1)

- пролин и миозин
- миозин и оксипролин
- пролин и оксипролин
- аланин и оксипролин
- пролин и аланин

Sual: В коллагене ковалентные связи образуются: (Çәki: 1)

- пролином и оксипролином
- лизином и гидроксизином
- лизином и оксипролином
- пролином и гидроксизином
- оксипролином и гидроксизином

Sual: Как уложены фибриллы тропоколлагена в молекуле? (Ўэкі: 1)

- голова к боку
 - голова к бедру
 - голова к хвосту
 - голова к плечу
 - голова к голове
-

Sual: Сколько гексоз содержится в коллагене? (Ўэкі: 1)

- 1,0-1,5%
 - 0,5-1,0%
 - 1,5-2,0%
 - 2,0-2,5%
 - 2,5-3,0%
-

Sual: Нить толщиной 1 мм из коллагена способна выдержать нагрузку: (Ўэкі: 1)

- 10 н
 - 100 н
 - 15н
 - 150 н
 - 200 н
-

Sual: Перечислите блюд из творога, не требующие тепловой обработке: (Ўэкі: 1)

- творог со сметаной
 - запеканка
 - сырники
 - пудинг
 - желе
-

Sual: Перечислите блюд из творога, не требующие тепловой обработке: (Ўэкі: 1)

- крупяник
 - творожная масса
 - пудинг
 - творожных запеканок
 - мусс
-

Sual: Выберите виды тепловой обработки мяса: (Ўэкі: 1)

- вымачивание
 - жарка
 - замораживание
 - мороженое
 - обмывание
-

Sual: Выберите виды тепловой обработки мяса: (Ўэкі: 1)

- варка, тушение
 - размораживание, охлаждение
 - охлаждение, остывание
 - остывание, обмывание водой
 - обмывание водой, размораживание
-

Sual: Яйца «в мешочке» варятся: (Çәki: 1)

- 1 мин
 - 2 мин
 - 2,5 мин
 - 5 мин
 - 10 мин
-

Вөlmә: 0903

Ad	0903
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Продолжительность жарки кур составляет: (Çәki: 1)

- 40-60 мин
 - 30-50 мин
 - 25-30 мин
 - 35-45 мин
 - 55-60 мин
-

Sual: Продолжительность жарки цыплят составляет: (Çәki: 1)

- 20-30 мин
 - 15-20 мин
 - 30-40 мин
 - 40-45 мин
 - 45-50 мин
-

Sual: Продолжительность жарки гусей и индеек составляет: (Çәki: 1)

- 2-2,5 час
 - 1-1,5 час
 - 0,5-1 час
 - 2,5-3 час
 - 1,5-2 час
-

Sual: Продолжительность жарки уток составляет: (Çәki: 1)

- 45-50 мин
 - 50-55 мин
 - 55-60 мин
 - 60-65 мин
 - 30-40 мин
-

Sual: Продолжительность жарки дичи составляет: (Ўэкі: 1)

- 20-45 мин
 - 25-30 мин
 - 30-35 мин
 - 45-50 мин
 - 50-55 мин
-

Sual: Потери массы (в %) гусей составляет: (Ўэкі: 1)

- 40%
 - 30%
 - 20%
 - 10%
 - 25%
-

Sual: Потери массы (в %) уток составляет: (Ўэкі: 1)

- 35%
 - 40%
 - 25%
 - 10%
 - 30%
-

Sual: Потери массы (в %) кур и цыплят составляет: (Ўэкі: 1)

- 31%
 - 20%
 - 25%
 - 40%
 - 10%
-

Sual: Потери массы (в %) индеек составляет: (Ўэкі: 1)

- 20%
 - 27%
 - 30%
 - 40%
 - 15%
-

Sual: Потери массы (в %) дичи составляет: (Ўэкі: 1)

- 30-40%
- 10-25%

- 25-31%
 - 40-45%
 - 25-30%
-

Sual: Потери массы (в %) кролика составляет: (Çəki: 1)

- 10%
 - 35%
 - 30%
 - 15%
 - 25%
-

Bölmə: 1001

Ad	1001
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Сколько жира извлекается из мяса при варке? (Çəki: 1)

- 20%
 - 30%
 - 40%
 - 50%
 - 55%
-

Sual: Какими белками представлен рыбный бульон? (Çəki: 1)

- глютин, альбумин и продуктами их гидролиза
 - аланин, альбумин и продуктами их гидролиза
 - глицин, альбумин и продуктами их гидролиза
 - казеин, альбумин и продуктами их гидролиза
 - лизин, альбумин и продуктами их гидролиза
-

Sual: Из чего готовят рис припущенный? (Çəki: 1)

- промытый рис, сахар, вода
 - промытый рис, масло, соль, мясной бульон или водой
 - вода, молока, рис
 - масло, пиво, промытый рис
 - бульон, рис, томат, лук
-

Sual: Продолжительность варки горох составляет (в мин): (Çəki: 1)

- 50-70 мин
- 60-90 мин

- 20-25 мин
 - 30-35 мин
 - 40-50 мин
-

Sual: Продолжительность варки фасоль составляет (в мин): (Ҷәкі: 1)

- 60-120 мин
 - 40-60 мин
 - 50-70 мин
 - 80-100 мин
 - 55-65 мин
-

Sual: Продолжительность варки чечевицы составляет (в мин): (Ҷәкі: 1)

- 60-100 мин
 - 35-45 мин
 - 45-60 мин
 - 40-65 мин
 - 25-30 мин
-

Sual: Продолжительность варки чина составляет (в мин): (Ҷәкі: 1)

- 50-75 мин
 - 40-65 мин
 - 55-70 мин
 - 70-90 мин
 - 60-120 мин
-

Sual: Продолжительность варки нут составляет (в мин): (Ҷәкі: 1)

- 120-180 мин
 - 100-110 мин
 - 90-95 мин
 - 80-90 мин
 - 70-85 мин
-

Sual: Продолжительность варки макароны составляет (в мин): (Ҷәкі: 1)

- 15-20 мин
 - 20-30 мин
 - 10-15 мин
 - 30-40 мин
 - 25-50 мин
-

Sual: Продолжительность варки лапшу составляет (в мин): (Ҷәкі: 1)

- 20-25 мин
- 30-35 мин
- 40-45 мин
- 15-30 мин

10-20 мин

Sual: Продолжительность варки вермишель составляет (в мин): (Çәki: 1)

- 20-25 мин
 - 30-35 мин
 - 40-45 мин
 - 15-30 мин
 - 10-12 мин
-

Sual: При варке фасоли потери лизина составляет: (Çәki: 1)

- 18,2%
 - 15,7%
 - 19,8%
 - 17,5%
 - 13,9%
-

Бölmә: 1002

Ad	1002
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Чем объясняется потемнение очищенных клубней картофеля при хранении на воздухе? (Çәki: 1)

- образованием в них меланоидинов и при участии сахаров
 - повреждением в них клеток и при участии органических кислот
 - окислением содержащихся в них полифенолов и при участии фермента полифенолоксидазы
 - выделением растворимых соединений и при участии сахаров
 - частичным разрушением цитоплазмы и при участии органических кислот
-

Sual: Чем объясняется размягчения структуры овощей при тепловой обработке? (Çәki: 1)

- денатурацией белковых соединений
 - окислением жиров
 - расщеплением протопектина
 - карамелизацией сахаров
 - изменением крахмальных полисахаридов
-

Sual: Укажите основной полисахарид образующийся расщеплением протопектина клеточных стенок при тепловой обработке плодоовощных продуктов: (Çәki: 1)

- крахмал
 - пектин
 - клетчатка
 - маннан
 - галактан
-

Sual: Какая основная аминокислота является причиной потемнения картофеля при первичной обработке? (Ќәкі: 1)

- тирозин
 - глутаминовая кислота
 - лизин
 - триптофан
 - лейцин
-

Sual: Основные азотистые соединения в овощах следующие: (Ќәкі: 1)

- свободные аминокислоты
 - белки
 - фенольные соединения
 - пектиновые вещества
 - крахмал
-

Sual: Превращением каких соединений связано изменение цвета овощей при тепловой обработке? (Ќәкі: 1)

- аминокислот
 - пигментов
 - белков
 - полисахаридов
 - солей
-

Sual: В какой части картофеля в основном содержатся полифенолы? (Ќәкі: 1)

- в вакуоли
 - в цитоплазме
 - в хлоропласте
 - в ядре
 - в тонопласте
-

Sual: Какие части в плодах и овощах формируют их клеточная оболочка и срединные пластинки? (Ќәкі: 1)

- клеточный сок
 - клеточные стенки
 - клеточное ядро
 - цвет клетки
 - вкус клетки
-

Sual: В плодовоовощном сырье к гомополисахаридам в составе гемицеллюлоз

относятся: (Ҷәкі: 1)

- крахмал и галактоарабан
 - пектин и арабаноксилан
 - протопектин и крахмал
 - арабан и галактан
 - арабиногалактан и ксиломаннан
-

Sual: Какой из сахаров преобладает в грибах? (Ҷәкі: 1)

- сахароза
 - глюкоза
 - фруктоза
 - трегалоза
 - лактоза
-

Sual: Для предотвращения потемнения шампиньонных грибов в кулинарной обработке, какие органические кислоты добавляют в воду для их хранения? (Ҷәкі: 1)

- яблочная и янтарная
 - виноградная и фитиновая
 - щавелевая и яблочная
 - виноградная и янтарная
 - лимонная кислота и уксус
-

Бۆлмә: 1003

Ad	1003
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Основным фактором для доведения до кулинарной готовности овощей при тепловой обработке считается: (Ҷәкі: 1)

- размягчение
 - твердение
 - прокисание
 - потеря массы
 - увеличение массы
-

Sual: Чем объясняется причина потемнения картофеля на воздухе при нарезании? (Ҷәкі: 1)

- окислением тирозина
- окислением пентозы
- окислением целлюлозы

- окислением амидов
 - окислением ацетилхолина
-

Sual: При варке пшена потери лизина составляет: (Ўэкі: 1)

- 10,6%
 - 7,5%
 - 6,2%
 - 13,5%
 - 12,5%
-

Sual: При варке пшена потери триптофана составляет, %: (Ўэкі: 1)

- 8,2%
 - 10,5%
 - 12,9%
 - 15,2%
 - 13,0%
-

Sual: При варке пшена потери метионина составляет, %: (Ўэкі: 1)

- 9,5%
 - 10,7%
 - 13,9%
 - 12,0%
 - 8,2%
-

Sual: При варке фасоли потери метионина составляет, %: (Ўэкі: 1)

- 15,5%
 - 10,2%
 - 20,9%
 - 13,4%
 - 25,1%
-

Sual: При варке фасоли потери триптофана составляет, %: (Ўэкі: 1)

- 20,8%
 - 23,7%
 - 15,5%
 - 10,9%
 - 21,2%
-

Sual: В силу каких причин при гидротермической обработке степень клейкости кукурузной и гречневой крупы бывает низкой? (Ўэкі: 1)

- в зависимости от размера зерен
- в зависимости от степени пептизации крахмала
- от содержания количества масла в зерне
- от количество углеводов в зерне

от количество пектиновых веществ

Sual: Продолжительность жарки непанированных кусков (в мин) лангет составляет:
(Çәki: 1)

- 7-10
 - 9-12
 - 10-15
 - 15-20
 - 20-25
-

Sual: Продолжительность жарки непанированных кусков (в мин) котлеты натуральные составляет: (Çәki: 1)

- 15-20
 - 10-12
 - 7-11
 - 20-25
 - 12-19
-

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Продолжительность жарки непанированных кусков (в мин) филе составляет:
(Çәki: 1)

- 20
 - 25
 - 30
 - 15
 - 22
-

Sual: Продолжительность жарки непанированных кусков (в мин) ромштекс составляет: (Çәki: 1)

- 10-17
 - 15-20
 - 9-15
 - 20-25
 - 13-17
-

Sual: Продолжительность жарки непанированных кусков (в мин) котлеты отбивные

составляет: (Ўэкі: 1)

- 5-7
 - 10-15
 - 15-20
 - 13-17
 - 8-10
-

Sual: Продолжительность жарки непанированных кусков (в мин) шницели составляет: (Ўэкі: 1)

- 10-15
 - 8-10
 - 20-25
 - 9-12
 - 17-20
-

Sual: Продолжительность жарки непанированных кусков (в мин) шницели составляет: (Ўэкі: 1)

- 10-15
 - 8-10
 - 20-25
 - 9-12
 - 17-20
-

Sual: К каким соусом подают эскалопу? (Ўэкі: 1)

- красным с вином, томатным, красным с луком
 - соусы сметанные
 - соусы яично-масляные
 - соусы горчичные
 - соусы на бульонах
-

Sual: Мясные котлеты с начинкой – это: (Ўэкі: 1)

- котлета отбивная
 - зразы
 - шницель
 - рагу
 - антрекоты
-

Sual: Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это: (Ўэкі: 1)

- поджарка
 - азу
 - бифштекс
 - лангет
 - антрекот
-

Sual: Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – эта: (Ўэкі: 1)

- бефстроганов
 - шницель
 - ромштекс
 - бифштекс
 - азу
-

Sual: Из какого мяса делают котлеты по-киевски? (Çәki: 1)

- из курятины
 - из свинины
 - из баранины
 - из говядины
 - из рыбы
-

Sual: Чем объясняется размягчение жесткости консистенции мясных натуральных полуфабрикатов при мариновании? (Çәki: 1)

- изменением белковых молекул в мышечной ткани
 - влиянием кислоты на белков мышечной ткани
 - набуханием комагеновых волокон и ослаблением их структуры
 - увеличением количества миофиламентов в мышечной ткани
 - расщеплением миорофибрилл мышечной ткани.
-

Вөlmә: 1102

Ad	1102
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Изменение структуры и деструкция коллагена и мяса при тепловой обработке к чему приводит? (Çәki: 1)

- превращением его в растворимой горячей воде белка глобулина
 - превращением его в растворимой горячей воде белка миоглобина
 - превращением его в растворимой горячей воде белка глютена
 - превращением его в растворимой горячей воде белка миогена
 - превращением его в растворимой горячей воде белка миоальбумина.
-

Sual: Как называется оценка качества мяса с помощью органов чувств человека? (Çәki: 1)

- лабораторный метод
- органолептический метод
- микробиологический метод
- физический метод
- химический метод

Sual: Укажите мясо-костные субпродукты: (Ўэкі: 1)

- печень, сердце, дыхательный канал
 - селезенка, диафрагма, вымя
 - голова свиней и овец, свиная ножка
 - сычуг, свиной желудок
 - говяжья голова удаленная от мозга и языка, мясо-костные хвосты
-

Sual: Укажите мягкие субпродукты: (Ўэкі: 1)

- печень, сердце, легкое, почки, язык
 - ножки овец и рогатого скота, губы
 - желудок, сычуг
 - хвосты овцы и говядины
 - свиной желудок, говяжья голова
-

Sual: По какой последовательности должен проводиться технологический процесс обработки кур? (Ўэкі: 1)

- оглушение, очистка перьев, убой и обескровливание, удаление внутренностей, охлаждение, сортировка, маркировка, упаковка
 - убой и обескровливание, оглушение, очистка перьев, удаление внутренностей, охлаждение, сортировка, маркировка и упаковка
 - оглушение, убой обескровливание, очистка перьев, удаление внутренностей, охлаждение, маркировка, сортировка, упаковка
 - убой обескровливание, очистка перьев, оглушение, удаление внутренностей, охлаждение, сортировка, маркировка, упаковка
 - оглушение, убой обескровливание, очистка перьев, удаление внутренностей, охлаждение, сортировка, маркировка, упаковка
-

Sual: Для характеристики упитанности рыбы в качестве сырья пользуются какими коэффициентами? (Ўэкі: 1)

- коэффициенты вода-жир и сахар-белок
 - коэффициенты вода-белок и жир-белок
 - коэффициенты вода-белок и сахар-жир
 - коэффициенты жир-белок и сахар-белок
 - коэффициенты жир-белок и сахар-жир
-

Sual: Что представляет собой икра пастеризованное? (Ўэкі: 1)

- охлажденный до 0-2°C икра
 - подготовленный с нагреванием до 60°C икра
 - замороженная до -2°C и -4°C икра
 - подготовленный при нагревании 90°C икра
 - подготовленный при нагревании 40°C икра
-

Sual: Стерилизация рыбных консервов осуществляется при какой температуре? (Ўэкі: 1)

- при 100-105°C

- при 112-120°C
 - при 125-130°C
 - при 130-135°C
 - при 135-140°C
-

Sual: По химическому составу и пищевой ценности рыбы и нерыбные водные продукты в свежем виде относятся: (Çәki: 1)

- к деликатесным витаминным продуктам
 - к деликатесным белковым продуктам
 - к деликатесным минеральным продуктам
 - к деликатесным углеводным продуктам
 - к деликатесным жировым продуктам
-

Sual: Какой из нижеперечисленных органов рыб относится к ее внутренним органам? (Çәki: 1)

- жабры
 - усики
 - хвост
 - плавники
 - плавательный пузырь
-

Sual: Какой из нижеперечисленных органов рыб относится к ее органам выделения? (Çәki: 1)

- голова
 - жабры
 - плавательный пузырь
 - почки
 - сердце
-

Вөlmә: 1103

Ad	1103
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой из нижеперечисленных органов рыб участвуют в процессе пищеварения? (Çәki: 1)

- почки
- сердце
- печень
- плавательный пузырь
- чешуя

Sual: При какой температуре целесообразно хранить в воде рыбу заготовленную в живом виде? (Ҷаќи: 1)

- 1-3°C
 - 2-5°C
 - 3-6°C
 - 5-8°C
 - 6-12°C
-

Sual: Сколько методов замораживания рыбы существуют и какие? (Ҷаќи: 1)

- 1 метод: натуральный в условиях холодного воздуха
 - 2 метод: в смеси соли льда и холодных растворах
 - 3 метод: искусственно воздушной среде, в растворе углекислого газа и азота и натуральной воздушной среде
 - 4 метод: натуральный в условиях холодного воздуха в смеси соли и льда, холодных растворах, искусственно воздушной среде
 - 5 метод: натуральной воздушной среде в смеси соли и льда, холодных растворах, искусственно воздушной среде
-

Sual: При какой температуре °C хранят и перевозят замороженную рыбу? (Ҷаќи: 1)

- 10°C
 - 12°C
 - 14°C
 - 15°C
 - 18°C
-

Sual: Маринованные рыбные продукты по способам обработки делят: (Ҷаќи: 1)

- продуктам тепловой обработки
 - продуктам холодной обработки
 - продуктам замораживания
 - продуктам холодной обработки и замораживания
 - продуктам тепловой и холодной обработки
-

Sual: Какие среди нижеперечисленных рыб преобладают по жирности? (Ҷаќи: 1)

- хашам
 - щука
 - кутум
 - лещь
 - лосось
-

Sual: Из каких рыб получают холодные маринованные продукты? (Ҷаќи: 1)

- жареных рыб
- копченых рыб
- вареных рыб
- жареных и соленых рыб

- свежих и соленых рыб
-

Sual: Сколько способов копчения рыбы имеются? (Çəki: 1)

- с дымом или простое копчение
 - без дыма или мокрое копчение
 - смешанное копчение (с дымом) и мокрое копчение
 - с дымом (простое копчение), без дыма (мокрое копчение)
 - с дымом (простое копчение), без дыма (мокрое копчение), смешанное (с дымом и мокрое копчение)
-

Sual: Как различают творог по способу свертывания молока? (Çəki: 1)

- щелочной и кислотный
 - сычужно-кислотный и кислотный
 - щелочной и ферментированный
 - кислотный и пастеризованный
 - кислотный и стерилизованный
-

Sual: Образование аромата в производстве сыров связано с протеканием какой реакции? (Çəki: 1)

- реакцией окисления
 - реакцией Майара
 - реакцией гидролиза
 - реакцией полимеризации
 - реакцией карамелизации
-

Sual: По реакцию Майара заключающийся образование меланоидинов образуется два типа ароматических веществ: (Çəki: 1)

- фурфурол и редутоны
 - оксиметилфурфурол и моносахариды
 - оксиметилфурфурол и дисахариды
 - оксиметилфурфурол и трисахариды
 - оксиметилфурфурол и органические кислоты
-

Вöлмө: 1201

Ad	1201
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Присущей готовому мясу вкус после тепловой обработки связано с наличием какого соединения? (Çəki: 1)

- уксусной кислоты
 - глютаминовой кислоты
 - лимонной кислоты
 - метионина
 - триптофана
-

Sual: Самая благоприятная температура для чувствования соленого вкуса составляет: (Ўэкі: 1)

- 25-30°C
 - 18-20°C
 - 12-15°C
 - 40-45°C
 - 30-40°C
-

Sual: Цвет присущий зеленым овощам связан с наличием этих соединений: (Ўэкі: 1)

- хлорофилла
 - каротинов
 - флавонолов
 - бетанинов
 - меланоидинов
-

Sual: Цвет присущий красно-коричневым овощам в основном связан с наличием этих соединений: (Ўэкі: 1)

- хлорофилла
 - каротинов
 - флавонолов
 - феофитина
 - меланоидинов
-

Sual: Какой пигмент придаёт красный цвет мясу? (Ўэкі: 1)

- гемоглобин
 - миоглобин
 - актин
 - тромбин
 - метмиоглобин
-

Sual: Какое тесто содержит большое количество жидкости? (Ўэкі: 1)

- тесто для блинчиков
 - тесто для пончиков
 - тесто для оладьей
 - тесто для пирогов
 - тесто для пирожков
-

Sual: Сколько раз производят обминку при брожении теста? (Ўэкі: 1)

- 5-7
 - 4-5
 - 3-4
 - 5-6
 - 2-3
-

Sual: Какая оптимальная влажность муки? (Çəki: 1)

- 14,5%
 - 15%
 - 12,7%
 - 16,1%
 - 15,5%
-

Sual: Роль каких веществ наиболее велика в увеличении сроков хранения и повышении качества пищевых продуктов? (Çəki: 1)

- сахара
 - крахмал
 - красители
 - пектины
 - загустители
-

Sual: Какие добавки имеют значение против отложения солей в организме? (Çəki: 1)

- полисахароиды
 - агароиды
 - пектиновые вещества
 - крахмалосодержащие вещества
 - разрыхлители
-

Sual: Какие свойства пектиновых веществ замедляют процесс очерствения хлебобулочных изделий? (Çəki: 1)

- водопоглащаемость
 - водоудерживание
 - наличие жировых эмульсий
 - растворимость различных солей
 - реакции с сахарами
-

Bölmə: 1202

Ad	1202
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой эффект дают красители пищевым продуктам помимо окраски? (Ўэкі: 1)

- повышают калорийность
 - улучшают качество
 - облегчают пищеварение
 - витаминизируют
 - уменьшают калорийность
-

Sual: Какие красители используются при производстве хлебобулочных изделий? (Ўэкі: 1)

- беттакаротин, беттарон
 - кармин
 - аннот
 - желтый хинолин
 - медные производные хлорофила
-

Sual: Какие красители опасны в производстве детского питания? (Ўэкі: 1)

- натуральные красители
 - тартразин, кармазин
 - беттакаротин
 - пансо
 - кармин
-

Sual: Какие добавки наиболее часто используют в производстве молочных продуктов? (Ўэкі: 1)

- карминовая кислота
 - ертриозин
 - кармазин
 - препараты типа ветагон
 - желтый хенолин
-

Sual: Какие красители используют при хлебопечении как витаминные добавки? (Ўэкі: 1)

- жидкий ветарон
 - жидкий каротин
 - водный бетакаротин
 - хлорофилин
 - желатин порошок
-

Sual: От каких свойств зависит использование крахмала как хлебозаменителя в мясных фаршах? (Ўэкі: 1)

- от степени вязкости
- от способности набухания
- от водоудерживающей способности
- от клейстеризации

от влияния кислот

Sual: Какой фермент присутствует при увеличении редуцирующей способности крахмала? (Ҷәкі: 1)

- мальтодекстрины
 - каротин
 - беттакаротин
 - амилаза
 - амилопектин
-

Sual: Какая из добавок в мучных кондитерских изделиях используется как разрыхлитель? (Ҷәкі: 1)

- молочная кислота
 - желатин
 - пектин
 - лимонная кислота
 - натриум-бикарбонат, аммонiuм-карбонат
-

Sual: К каким пищевым добавкам относится куркумин? (Ҷәкі: 1)

- улучшителям и стабилизаторам эмульсий
 - улучшителям и регулирующем цвета
 - улучшителям вкуса и аромата
 - улучшителям консистенции и вкуса
 - улучшителям консистенции и аромата
-

Sual: К каким пищевым добавкам относится глицирризин? (Ҷәкі: 1)

- натуральным консервантам
 - натуральным подсластителям
 - синтетическим красителям
 - натуральным красителям
 - натуральным ароматизаторам
-

Sual: Для улучшения цвета напитков в производстве используют: (Ҷәкі: 1)

- аспартам и глицирризиновую кислоту
 - пектин и агар
 - тартразин и β -каротин
 - аспартам и сахарин
 - пектин и глютаминовую кислоту
-

ВӖЛМӖ: 1203

Ad 1203

Suallardan 12

Maksimal faiz 12

Sualları qarışdırmaq

Sual: В производстве мягкого мороженого в качестве пищевой добавки как структурообразователя используют: (Ҷаќи: 1)

- аминокислоты и органические кислоты
 - крахмал и модифицированные крахмалы
 - аспартам и сахарин
 - каротин и хлорофилл Б
 - лецитин и молочная кислота
-

Sual: К используемым пищевым добавкам для создания желейной структуры в сладких изделиях относятся: (Ҷаќи: 1)

- желатин, агар, крахмал, пектин
 - меланж, сухое молоко, сухие дрожжи, мед
 - лимонная кислота, сухое молоко, сухие дрожжи
 - меланж, мед, лимонная кислота, сухие дрожжи
 - сорбит, лимонная кислота, сухое молоко, меланж
-

Sual: Что относится к основным пищевым источникам для производства натуральных пищевых добавок? (Ҷаќи: 1)

- плоды, плодовые отходы, продукты животного происхождения, морские водоросли
 - сухое молоко, рис, пшеничная мука, макароны
 - манная крупа, пшеница, говядина, капуста
 - натуральное молоко, манная крупа, макароны, говядина
 - пшеничная мука, рис, натуральное молоко, макароны
-

Sual: К наиболее распространенным способам получения пищевых добавок из плодоовощного сырья относятся? (Ҷаќи: 1)

- экстракция и гидролиз
 - кипячение и варка на пару
 - охлаждение и замораживание
 - механическое измельчение и охлаждение
 - механическое измельчение и замораживание
-

Sual: Что отрицательно влияет на студнеобразование желирующих веществ? (Ҷаќи: 1)

- органическая кислота
 - сахар
 - длительное нагревание
 - охлаждение
 - поваренная соль
-

Sual: Что представляют собой приправы (вкусовые добавки)? (Ҷаќи: 1)

- придающие самостоятельный вкус пище и иногда компонентом используемым в качестве самостоятельного пищевого продукта
 - путем добавления малого количества, к пище придающие им аромат продукты
 - при добавлении в пищу изменяющей ее консистенции продукты
 - с добавлением в пищи, оказывающей на нее консервирующее действие продукты
 - вкусовые продукты, получаемые из растений в виде жидкости или порошка
-

Sual: На сколько групп делятся классические приправы получаемые из растений в зависимости от того из каких они частей? (Ҷаќи: 1)

- на 6 групп
 - на 7 групп
 - на 4 группы
 - на 5 групп
 - на 8 групп
-

Sual: Какие из нижеперечисленных относятся к местным пряностям? (Ҷаќи: 1)

- пряные овощи и пряные травы (зелень)
 - вкусовые экстракты и соли
 - ароматические плоды и ягоды
 - варенные, обладающие кислым вкусом плодовые соки
 - варенные, обладающие соленым вкусом овощные соки
-

Sual: К каким продуктам относится глутамат натрия? (Ҷаќи: 1)

- к приправам
 - к пряностям
 - к пряным овощам
 - к органическим пищевым кислотам
 - к стабилизаторам
-

Sual: Каким способом в основном производятся пряности и приправы? (Ҷаќи: 1)

- сушкой, экстракцией и другими способами
 - гидролизом, синтезом и другими способами
 - брожением, испарением и другими способами
 - кипячением, ректификацией и другими способами
 - гидролизом, испарением и другими способами
-

Sual: Какой вариант отношения белков, жиров и углеводов в составе ежедневного рациона пищи человека согласно теории сбалансированного питания считается оптимальным? (Ҷаќи: 1)

- 1 : 2 : 2
- 2 : 1 : 4
- 1 : 1 : 4
- 1 : 2 : 4
- 2 : 2 : 2

Sual: Сколько энергии выделяет 1 грамм белка в процессе обмена веществ в организме человека во время приема пищи? (Ҷәкі: 1)

- 17,16 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 42,5 кДж
- 50 кДж

Вөlmә: 1301

Ad	1301
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Сколько энергии выделяет 1 грамм жира в процессе обмена веществ в организме человека во время приема пищи? (Ҷәкі: 1)

- 9 кДж
- 16 кДж
- 20,5 кДж
- 28,3 кДж
- 37,9 кДж

Sual: По термическому состоянию температура мягкого мороженого должна быть: (Ҷәкі: 1)

- 10°C и -12°C
- 5°C и -7°C
- 12°C и -14°C
- 14°C и -16°C
- 16°C и -18°C

Sual: Показатель кислотности у приготовленных мягких видов мороженого должна быть: (Ҷәкі: 1)

- не более 30-32°Т
- не более 22-24°Т
- больше 30-32°Т
- больше 40-50°Т
- не более 40-50°Т

Sual: Какую патоку используют при производстве мороженого, зефира, бисквитных изделий, при хлебопечении и консервировании фруктов и ягод? (Ҷәкі: 1)

- высокосахарные

- низкосахарные
 - I сорт с карамелью
 - II сорт с карамелью
 - с мальтозой
-

Sual: Мороженое бывает: (Ќәкі: 1)

- жидкое и мягкое
 - закаленное и мягкое
 - твердое и густое
 - размягченное и жидкое
 - закаленное и жидкое
-

Sual: Какие основные молочные продукты используются в производстве мороженого? (Ќәкі: 1)

- молоко, сливки, сливочное масло, сгущенное молоко
 - молочная сыворотка, айран, кефир
 - сюзьма, йогурт, кефир
 - обезжиренное молоко, творог, катыг
 - кумыс, творог, диетическая сметана
-

Sual: Из чего состоят сухие смеси для мороженого? (Ќәкі: 1)

- сухое молоко, сахар, сливки, стабилизатор и др.
 - сухое молоко, сухая молочная сыворотка, стабилизатор и др.
 - сухая молочная сыворотка, сахар, лимонная кислота
 - сахар, молочная кислота, стабилизатор и др.
 - сухое молоко, яблочный порошок, лимонная кислота и др
-

Sual: Укажите стабилизатор имеющийся в составе сухих смесей для мороженого? (Ќәкі: 1)

- пектин
 - декстринизированный крахмал
 - желатин
 - агароид
 - яблочный порошок
-

Sual: В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей? (Ќәкі: 1)

- в овощном цехе
 - в мясном цехе
 - холодных цех
 - кондитерских цех
 - мясо-рыбных цех
-

Sual: При варке вода должна покрывать овощи? (Ќәкі: 1)

- на 1-2 см

- на 1/2-1 см
 - на 3-4 см
 - на 4-5 см
 - на 2-3 см
-

Sual: Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей? (Çәki: 1)

- не более 2 часов
 - не более 5 часов
 - не более 3 часов
 - не более 1,5 часов
 - не более 4 часов
-

Sual: Картофельное пюре состоит из следующих компонентов: (Çәki: 1)

- вода, молоко, яйца, соль
 - вода, молоко, соль
 - молоко, сливочное масло
 - соус, сметана
 - бульон, молоко
-

Bölmə: 1302

Ad	1302
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом: (Çәki: 1)

- нарезают, обсушивают
 - нарезают, промывают, обсушивают
 - нарезают, жарят
 - обсушивают
 - промывают
-

Sual: При замачивании бобовые увеличивают массу? (Çәki: 1)

- в 3 раза
 - в 2 раза
 - в 4 раза
 - в 6 раза
 - в 5 раза
-

Sual: Срок хранения блюд из макаронных изделий? (Çәki: 1)

- 4 часа

- 2 часа
 - 12 часов
 - не более 36 часов
 - более суток
-

Sual: При тепловой обработке уменьшаются геометрические размеры кусков мяса за счет: (Ўэкі: 1)

- деструкция белков
 - денатурация белков
 - сваривание коллагена
 - все вышперечисленное
 - гидратация белков
-

Sual: Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным: (Ўэкі: 1)

- жарка, варка
 - жарка, тушение
 - жарка, запекание
 - все вышперечисленное
 - запекание, тушение
-

Sual: Причины, вызывающие изменение цвета мяса при тепловой обработке: (Ўэкі: 1)

- изменения жира
 - изменения витаминов
 - изменения белков
 - все вышперечисленное
 - изменения крахмала
-

Sual: При какой температуре начинает свертываться белок? (Ўэкі: 1)

- при 70°C
 - при 65°C
 - при 55°C
 - при 45°C
 - при 80°C
-

Sual: Какая температура и срок хранения соусов сметанных? (Ўэкі: 1)

- 10-15°C и 1-2 суток
 - 65°C и не более 36 часов
 - 75°C и не более 2 часов
 - 18°C и до 45 дней
 - 35°C и не более 15 часов
-

Sual: За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль? (Ўэкі: 1)

- за 1-2 минут

- за 10-15 минут
 - за 30-35 минут
 - за 5-7 минут
 - за 15-20 минут
-

Sual: За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи? (Çәki: 1)

- за 5-7 минут
 - за 10-15 минут
 - за 20-25 минут
 - за 30-35 минут
 - за 15-20 минут
-

Bölmə: 1303

Ad	1303
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой срок хранения супов? (Çәki: 1)

- 5 часов
 - 2 часа
 - 30 минут
 - более суток
 - 3 часов
-

Sual: Срок хранения панированных порционных мясных блюд? (Çәki: 1)

- не более 30 минут
 - не более 2 часов
 - не более 6 часов
 - не более 4 часов
 - не более 3 часов
-

Sual: Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса? (Çәki: 1)

- 1 л
 - 1-1,5 л
 - 2 л
 - 3 л
 - 2,5 л
-

Sual: С каким гарниром можно подать печень по-строгановски? (Çәki: 1)

- картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные
 - зеленый горошек, отварной картофель
 - рис отварной, зеленый горошек
 - вермишель отварной, морковь отварной
 - морковь отварной, зеленый горошек
-

Sual: По данному набору продуктов определите названия блюда и способов его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное. (Ўэкі: 1)

- шницель по-столичному жаренный
 - котлет
 - зразы
 - лангет
 - биточки
-

Sual: При какой температуре отпускают холодные блюда? (Ўэкі: 1)

- 10-12°C
 - 20-25°C
 - 15-20°C
 - 30-35°C
 - 35-40°C
-

Sual: Какой толщиной нарезают кусочки хлеба бутербродов? (Ўэкі: 1)

- 1-1,5 см
 - 0,5-1 см
 - 1,5-2 см
 - 2,5-3,5 см
 - 2-3 см
-

Sual: Укажите срок хранения паштеты? (Ўэкі: 1)

- 24 часов
 - 12 часов
 - 20 часов
 - 15 часов
 - 30 часов
-

Sual: В сырых овощах клетки растительной ткани связаны между собой склеивающим веществом: (Ўэкі: 1)

- протопектином
 - пектином
 - клейстером
 - белок
 - крахмал
-

Sual: Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже °C? (Ўэкі: 1)

- 65°C
 - 45°C
 - 50°C
 - 35°C
 - 70°C
-

Sual: Срок хранения тушеных блюд из курицы? (Çәкі: 1)

- не более 6 часов
 - не более 5 часов
 - не более 2 часов
 - не более 30 минут
 - не более 1,5 часов
-

Вөlmә: 1401

Ad	1401
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой процент мяса птицы, пернатой дичи и кролика в удельном весе мясопродуктов перерабатываемых предприятиями общественного питания? (Çәкі: 1)

- 12%
 - 10%
 - 15%
 - 20%
 - 18%
-

Sual: Температура в мышце охлажденной птицы составляет: (Çәкі: 1)

- 0-4°C
 - 5-6°C
 - 7-8°C
 - 11-12°C
 - 8-10°C
-

Sual: Температура в мышце замороженной птицы составляет: (Çәкі: 1)

- 6-7°C
 - 2-3°C
 - 1-0°C
 - 1-2°C
 - 3-4°C
-

Sual: Какой процент белка в гусином мясе? (Ҷәкі: 1)

- 16,1%
 - 17,1%
 - 14,1%
 - 18,1%
 - 15,1%
-

Sual: Какой процент жира в гусином мясе? (Ҷәкі: 1)

- 33,1%
 - 35,1%
 - 15,1%
 - 34,1%
 - 20,1%
-

Sual: Какой процент белков в мясе индейки? (Ҷәкі: 1)

- 20,6%
 - 18,6%
 - 16,6%
 - 22,6%
 - 14,6%
-

Sual: Какой процент жиров в мясе индейки? (Ҷәкі: 1)

- 17,0%
 - 16,0%
 - 18,0%
 - 20,0%
 - 19,0%
-

Sual: Какой процент жиров в мясе утки? (Ҷәкі: 1)

- 31,1%
 - 30,1%
 - 29,1%
 - 28,1%
 - 32,1%
-

Sual: Какой процент белков в мясе домашний утки? (Ҷәкі: 1)

- 16,5%
 - 15,5%
 - 17,5%
 - 18,5%
 - 19,5%
-

Sual: Какой процент жиров в мясе домашних кур? (Ҷәкі: 1)

- 27,2%

- 28,2%
 - 29,2%
 - 22,2%
 - 24,2%
-

Sual: Благодаря чему жир сельскохозяйственной птицы является легкоплавким? (Çəki: 1)

- благодаря повышенному количеству полиненасыщенных жирных кислот
 - благодаря повышенному количеству насыщенных жирных кислот
 - благодаря меньшему количеству полиненасыщенных жирных кислот
 - благодаря меньшему количеству насыщенных жирных кислот
 - благодаря отсутствию полиненасыщенных жирных кислот
-

Bölmə: 1402

Ad	1402
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Благодаря чему жир сельскохозяйственных птиц является хорошо усваиваемым? (Çəki: 1)

- благодаря повышенному количеству полиненасыщенных жирных кислот
 - благодаря повышенному количеству насыщенных жирных кислот
 - благодаря меньшему количеству полиненасыщенных жирных кислот
 - благодаря меньшему количеству насыщенных жирных кислот
 - благодаря отсутствию полиненасыщенных жирных кислот
-

Sual: Отличительная особенность мяса сельскохозяйственной птицы состоит: (Çəki: 1)

- оно содержит высокое количество экстрактивных веществ
 - оно содержит наименьше количество экстрактивных веществ
 - оно содержит высокое количество витаминов
 - оно содержит высокое количество минеральных веществ
 - оно не содержит экстрактивные вещества
-

Sual: Содержание креатина в мясе сельскохозяйственной птицы составляет: (Çəki: 1)

- 1100 мг%
- 1000 мг%
- 900 мг%
- 1200 мг%
- 800 мг%

Sual: К каким соединениям относятся креатин, карнозин и ансерин? (Ҷаќи: 1)

- азотистым соединениям
 - минеральным соединениям
 - витаминным соединениям
 - пектиновым соединениям
 - жирным соединениям
-

Sual: Грудные мышцы ткани кур имеют (Ҷаќи: 1)

- белую окраску
 - темно-красную
 - светло-красную
 - светло-коричневую
 - светло-желтую
-

Sual: Мышцы крыльев индеек имеют (Ҷаќи: 1)

- белую окраску
 - темно-красную
 - светло-красную
 - светло-коричневую
 - светло-желтую
-

Sual: Какую окраску имеют мясо дичи? (Ҷаќи: 1)

- темную окраску
 - белую окраску
 - светло-оранжевую
 - светло-розовую
 - светло-коричневую
-

Sual: За счет каких веществ пищевая ценность белого мяса птиц выше чем красного: (Ҷаќи: 1)

- за счет большего содержания белков
 - за счет большего содержания жирных кислот
 - за счет большего содержания минеральных веществ
 - за счет большего содержания витаминов
 - за счет большего содержания витамина С
-

Sual: В белом мясе во сколько раз содержание креатинина больше чем в красном? (Ҷаќи: 1)

- 1,5 раз
 - 2,5 раз
 - 1,0 раз
 - 2,0 раз
 - 3 раз
-

Sual: Самая ценная часть тушек сельскохозяйственной птицы являются: (Çəki: 1)

- грудные мышцы
 - ногти
 - кожа
 - шейные позвонки
 - крылья
-

Sual: Какие операции проводятся при изготовлении полуфабрикатов из птиц на предприятиях работающих на сырье? (Çəki: 1)

- фасовка
 - потрошение
 - опаливание
 - удаление крыльев
 - порционирование
-

Вөlmә: 1403

Ad	1403
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие операции проводятся при изготовлении полуфабрикатов из птиц на предприятиях, работающих на сырье? (Çəki: 1)

- маркировка
 - потрошение
 - опаливание
 - порционирование
 - удаление головы
-

Sual: Какие операции проводятся при изготовлении полуфабрикатов из птиц на предприятиях работающих на сырье? (Çəki: 1)

- транспортировка
 - опаливание
 - порционирование
 - удаление головы
 - удаление крыльев
-

Sual: Какие операции проводятся при изготовлении полуфабрикатов из птиц на предприятиях работающих на сырье? (Çəki: 1)

- упаковка
- промывание

- потрошение
 - удаление пищевода
 - удаление крыльев
-

Sual: При какой температуре в холодильных камерах охлаждают полуфабрикаты из мяса птицы? (Ҷаќи: 1)

- от 0 до 1°C
 - от 5 до 6°C
 - от 6 до 7°C
 - от 0 до -3°C
 - от -3 до -6°C
-

Sual: При охлаждении полуфабрикатов из мяса птиц относительная влажность должна составлять: (Ҷаќи: 1)

- 95%
 - 85%
 - 75%
 - 90%
 - 80%
-

Sual: Охлаждение полуфабрикатов из мяса птиц считается законченным: (Ҷаќи: 1)

- при достижении температуры в толще продукта 0-4°C
 - при достижении температуры в толще продукта 5-6°C
 - при достижении температуры в толще продукта 7-8°C
 - при достижении температуры в толще продукта 9-10°C
 - при достижении температуры в толще продукта 8-9°C
-

Sual: Для получения сухого бульона из птицы шею, хребтовые и реберные кости измельчают до размеров: (Ҷаќи: 1)

- 10-20 мм
 - 5-8 мм
 - 30-35 мм
 - 25-30 мм
 - 7-9 мм
-

Sual: Для получения сухого бульона из птицы измельченные кости нагревают до температуры: (Ҷаќи: 1)

- 110-120°C
 - 125-130°C
 - 90-100°C
 - 140-150°C
 - 130-140°C
-

Sual: После тепловой обработки полуфабрикатов из птицы для получения сухого бульона сливают : (Ҷаќи: 1)

- жир
 - пену
 - воду
 - жаренные коренья
 - оттяжку из яиц
-

Sual: После тепловой обработки полуфабрикатов из птицы для получение сухого бульона готовые кости сушат воздухом при температуре: (Ҷәкі: 1)

- 70-80°C
 - 60-65°C
 - 85-90°C
 - 90-95°C
 - 95-100°C
-

Sual: Белуга каким рыбным семейством относится? (Ҷәкі: 1)

- осетровые
 - сельдевые
 - камбаловые
 - лососевые
 - тресковые
-

Sual: Серебристый хек каким рыбным семейством относится? (Ҷәкі: 1)

- тресковые
 - осетровые
 - камбаловые
 - карповые
 - лососевые
-

Sual: Сазан каким рыбным семейством относится? (Ҷәкі: 1)

- карповые
 - лососевые
 - тресковые
 - осетровые
 - сельдевые
-

Sual: При денатурации миоглобин а цвет мяса изменяется: (Ҷәкі: 1)

- от красного до серо-коричневого
 - от красного до коричневого
 - от красного до темно-коричневого
 - от красного до серого цвета
 - от красного до розового цвета
-

Sual: Что происходит с мясом птицы, предназначенного для варки, если погрузить в холодную воду и нагреть? (Ҷәкі: 1)

- водорастворимые белки из наружных слоев мяса переходят в воду

- происходит экстрагирование жира
- происходит экстрагирование воды
- происходит экстрагирование экстрактивных веществ
- происходит распад коллагена

Bölmə: 1501

Ad	1501
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При закладке, в какую воду птицепродуктов образуется более «крепкий» бульон? (Çəki: 1)

- в холодную воду
- в горячую воду
- в теплую воду
- в кипящую воду
- в охлажденную воду

Sual: Важную роль в образовании вкуса варенного мяса играют: (Çəki: 1)

- α-глутаминовая кислота
- лимонная кислота
- летучие кислоты
- кетоны
- β-каротина

Sual: Сколько процентов составляют потери некоторых витаминов, содержащихся в мясе птицы при тепловой обработке? (Çəki: 1)

- 40-70%
- 10-20%
- 20-30%
- 75-85%
- 80-90%

Sual: Источником образования глутаминовой кислоты является глутатион, а также фибриллярные белки. Сколько процентов глутаминовой кислоты состоит в фибриллярных белках? (Çəki: 1)

- 15-20%
 - 5-10%
 - 25-30%
 - 35-40%
 - 30-35%
-

Sual: При сахароаминной реакции образуются полимеры меланоидины. Меланоидины какая окраска появляется? (Ўэки: 1)

- меланоидины с коричневой окраской
 - меланоидины с сероватых окрасках
 - меланоидины с ярко коричневой окраской
 - меланоидины с розовых окрасках
 - меланоидины с ярко сероватых окрасках
-

Sual: На оттенок аромата варенного мяса влияет сероводород и меркаптаны. Продуктам распада является: (Ўэки: 1)

- цистин и цистеин
 - цистин и сахароамин
 - летучие кислоты, цистеин
 - сахароамин, цистеин
 - распад коллагена
-

Sual: Время варки цыплят составляет: (Ўэки: 1)

- 20-30 мин
 - 10-15 мин
 - 35-40 мин
 - 40-45 мин
 - 45-50 мин
-

Sual: Время варки молодых кур составляет: (Ўэки: 1)

- 50-60 мин
 - 70-80 мин
 - 90-100 мин
 - 40-45 мин
 - 80-90 мин
-

Sual: Время варки старых кур составляет: (Ўэки: 1)

- 2-3 час
 - 1-1,5 час
 - 3,5-4 час
 - 40-60 мин
 - 30-40 мин
-

Sual: Время варки гусиного мяса и индейки составляет: (Ўэки: 1)

- 60-120 мин
 - 40-50 мин
 - 130-140 мин
 - 140-150 мин
 - 50-55 мин
-

БӨЛМƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Время варки мяса из дичи составляет: (Çəki: 1)

- 20-40 мин
- 10-15 мин
- 50-60 мин
- 60-65 мин
- 65-70 мин

Sual: Какой тепловой обработке подвергают кровяно-печеночный паштет из птицы после смешивания? (Çəki: 1)

- варят на пару
- варят на воде
- жарят на сковороде
- тушат
- запекают в жарочном шкафу

Sual: Для приготовления суфле из птицы сколько раз пропускают мясо через мясорубку? (Çəki: 1)

- два-три раза
- один раз
- 4-5 раза
- 4 раза
- 5 раз

Sual: При температуре 4-8°C и влажности 85% срок хранения охлажденной птицы составляет: (Çəki: 1)

- 48 часов
- 72 час
- 24 час
- 12 час
- 62 час

Sual: При температуре 4-8°C и влажности 85% срок хранения грудинка из птицы составляет: (Çəki: 1)

- 48 час
- 62 час

- 24 час
 - 36 час
 - 60 час
-

Sual: При температуре 4-8°C и влажности 85% срок хранения полуфабрикатов для супового набора из мяса птицы составляет: (Ҷәкі: 1)

- 12 час
 - 24 час
 - 36 час
 - 48 час
 - 72 час
-

Sual: При температуре -1-3°C срок хранения полуфабрикатов из мяса птицы «котлеты особые» составляет: (Ҷәкі: 1)

- 72 ч
 - 24 ч
 - 36 ч
 - 48 ч
 - 60 ч
-

Sual: В скольких образцах измеряют температуру в толще мышц в полуфабрикатах из птицы? (Ҷәкі: 1)

- в трех образцах
 - в двух образцах
 - в четырех образцах
 - в пяти образцах
 - в шести образцах
-

Sual: Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы? (Ҷәкі: 1)

- 5-7 минут при температуре 200°C
 - 20-30 минут при температуре 100°C
 - 10-20 минут при температуре 140-160°C
 - 30-35 минут при температуре 200°C
 - 15-25 минут при температуре 180°C
-

БӨЛМӘ: 1503

Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное. (Çəki: 1)

- рыба жареная во фритюре
 - судак жареный с зеленым маслом
 - запеченная рыба
 - рыба отварная
 - рыба по томатном соусе
-

Sual: Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию? (Çəki: 1)

- 5-7 шт.
 - 6-8 шт.
 - 10-12 шт.
 - 4-6 шт.
 - 15-20 шт.
-

Sual: Сколько времени варятся кальмары? (Çəki: 1)

- 10-15 мин
 - 18-20 мин
 - 5-7 мин
 - 20-25 мин
 - 6-8 мин
-

Sual: Сколько времени варятся креветки? (Çəki: 1)

- 3-10 мин
 - 20-25 мин
 - 10-20 мин
 - 7-10 мин
 - 10-15 мин
-

Sual: Для чего используют маринад овощной с томатом? (Çəki: 1)

- используют для блюда «Рыба под маринадом»
 - рыба запеченная с яйцом
 - рыба запеченная с помидором
 - рыба запеченная под молочным соусом
 - биточки рыбные
-

Sual: Сколько процент выловленной рыбы используется на предприятиях

общественного питания? (Ҷаќи: 1)

- 60%
 - 50%
 - 70%
 - 30%
 - 40%
-

Sual: Если в рыбе содержится более 15% жира. Эти рыбы каким сортам относят? (Ҷаќи: 1)

- высокожирным сортам
 - жирным сортам
 - среднежирным сортам
 - тощим сортам
 - сверх высокожирным сортам
-

Sual: Судак каким рыбным семейством относится? (Ҷаќи: 1)

- окуневые
 - лососевые
 - осетровые
 - тресковые
 - карповые
-

Sual: Сколько берут воды для варки одного яйца? (Ҷаќи: 1)

- 250-300 мл
 - 400-500 мл
 - 100-200 мл
 - 350-400 мл
 - 450-550 мл
-

Sual: Сколько требуется времени, чтобы сварить яйцо вкрутую? (Ҷаќи: 1)

- 5-7 мин
 - 10-12 мин
 - 15-20 мин
 - 12-15 мин
 - 8-13 мин
-

