

**TEST: 2930#02#Y15#01 500**

Test	2930#02#Y15#01 500
Fənn	2930 - Qida məhsullarını ümumi texnologiyası - 2
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	33
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	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что из перечисленного отражает принцип «абиоза»? (Çəki: 1)

- процесс измельчения и прессования сыра
- процессы происходящей в сыре и препятствующей развитию микроорганизмов
- процесс подавления развития микроорганизмов воздействием различных физико-химических факторов
- процесс размножения микроорганизмов с использованием разных питательных сред
- процесс, основанный на полном прекращении жизнедеятельности микроорганизмов

Sual: Что из перечисленного отражает принцип «биоза»? (Çəki: 1)

- процесс измельчения и прессования сыра
- процессы происходящие в сыре и препятствующей развитию микроорганизмов
- процессы подавления развития микроорганизмов воздействием различных физико-химических факторов
- процесс размножения микроорганизмов с использованием разных питательных сред
- процесс, основанный на полном прекращении жизнедеятельности микроорганизмов

Sual: На сколько групп делятся плодоовощные консервы, производимые в пищевой промышленности? (Ўэки: 1)

- 4
  - 8
  - 12
  - 14
  - 16
- 

Sual: Что из перечисленного отражает принцип «анабиозы» (Ўэки: 1)

- процесс измельчения и прессования сыра
  - процессы происходящие в сыре и препятствующей развитию микроорганизмов
  - процессы подавления развития микроорганизмов воздействием различных физико-химических факторов
  - процесс размножения микроорганизмов с использованием разных питательных сред
  - процесс, основанный на полном прекращении жизнедеятельности микроорганизмов
- 

Sual: На какую операцию доставляют в тару заполненную продуктом, после добавления сахарного раствора? (Ўэки: 1)

- охлаждение
  - гомогенизация
  - герметизация
  - стерилизация
  - приклеивание этикеток
- 

Sual: Что из перечисленного относится к орехоплодным? (Ўэки: 1)

- оливки
  - лещина
  - груша
  - вишня
  - облепиха
- 

Sual: Способы консервирования основаны на частичном или полном подавлении протекающих в сыре процессов и подразделяются на: (Ўэки: 1)

- физические
  - физико-химические
  - химические
  - биохимические, комбинированные.
  - все выше указанные
- 

Sual: Ультразвук (звук с колебаниями выше ..... кГц) может быть использован для пастеризации молока, обеззараживания воды и т.д. (Ўэки: 1)

- 5
  - 20
  - 15
  - 18
  - 10
- 

### **Бөлмә: 0102**

Ad	0102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10

---

Sual: Какой из перечисленного характеризует цитоплазматическую оболочку плодоовощного сырья? (Çəki: 1)

- проницаемая
- полупроницаемая
- непроницаемая
- проницаемая для растворов
- все вышеуказанные

Sual: Какое свойство стараются сохранить при производстве натуральных овощных консервов? (Çəki: 1)

- увеличение объёма
- уменьшение объёма
- сохранение натуральных свойств сырья в максимальной степени
- обогащение состава сырья
- ни один из вышеуказанных

Sual: За счет чего отделяются примеси от массы зерен на веяльной машине? (Çəki: 1)

- за счет вращательного шнека
- за счет нагревания воды
- за счет колебания машины
- за счет потока воздуха создаваемого аспиратором
- за счет маленького отверстия сетки

Sual: С какой целью проводится последняя инспекция зеленого горошка? (Çəki: 1)

- для охлаждения продукта
- для отделения переваренных и потрескавшихся горошин
- для одинаковых размеров горошин
- для одинаковых цветов горошин
- ни один ответ не соответствует

Sual: Какой раствор применяется для устранения с поверхности фруктов органических загрязнений и пестицидов ? (Çəki: 1)

- 1%- раствор этилового спирта
- 2,5 % раствор калиевого перманганата
- 0,5 % раствор соляной кислоты
- 0,5 раствор молочной кислоты
- 0,5% раствор каустической соды

Sual: Сколько времени бланшируют плоды мандарина в растворе каустической соды в производстве компотов ? (Çəki: 1)

- 30-40 секунд
- 60 секунд
- 1,5-2 минуты
- 3 минуты
- 10 минут

Sual: Сколько времени осветляют приготовленный сахарный раствор при отсутствии альбумина? (Çәki: 1)

- 1 час
  - 2 час
  - 3 час
  - 4 час
  - 5 часов
- 

Sual: К каким методам относят консервирование поваренной солью и сахаром? (Çәki: 1)

- физическим
  - физико-химическим
  - химическим
  - биохимическим
  - комбинированным
- 

Sual: – консервирование плодов, ягод и их полуфабрикатов диоксидом серы и солями сернистой кислоты (Çәki: 1)

- вяление
  - пастеризация
  - стерилизация
  - сульфитация
  - охлаждение
- 

Sual: .....–способ консервирования, основанный на повышении кислотности среды путем добавления уксусной кислоты (Çәki: 1)

- маринование
  - пастеризация
  - стерилизация
  - сульфитация
  - охлаждение
- 

### **Вөlmә: 0103**

Ad	0103
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Какие особенности присущи сложным ягодам? (Çәki: 1)

- сросшиеся с мякотью цветоложе
  - они состоят из множества мелких сросшихся между собой фруктов
  - отсутствие семян на фруктах
  - безсемянные плоды
  - из указанных не соответствует
- 

Sual: Если количество растворимых сухих веществ в сырье, используемого для производства компотов будет больше то: (Çәki: 1)

- количества используемого сахара будет больше
- количества используемого сырья будет больше

- количества используемого сахара будет меньше
  - количества используемой тары будет больше
  - количества используемой тары будет меньше
- 

Sual: В каком режиме проводят бланшировку яблок и груш для производства компота? (Ќәкі: 1)

- 5-10% сахарный раствор, 3-6 минут, 85-90° С теплота
  - 15-20% сахарный раствор, 8-10 минут, 75-80° С
  - 3-4% сахарный раствор, 15-16 минут, 95-100° С теплота
  - 25% сахарный раствор, 20 минут, 50° С
  - 25-30% сахарный раствор, 2 минут, 60° С
- 

Sual: Какую операцию выполняют для облегчения диффузии сахара в клетку фруктов при производстве компота? (Ќәкі: 1)

- размельчение
  - варка
  - игловкальвание
  - разогревание
  - быстрое охлаждение
- 

Sual: Цель ..... – инактивация ферментов и частичное уничтожение микроорганизмов, в первую очередь плесеней, дрожжей, неспорообразующих бактерий и вегетативных клеток спорообразующих бактерий. (Ќәкі: 1)

- стерилизации
  - облучения ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
  - пастеризации
  - консервирования токами ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты
  - сушки (обезвоживания).
- 

Sual: При ..... достигается полное уничтожение микроорганизмов (Ќәкі: 1)

- стерилизации
  - облучении ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
  - пастеризации
  - консервировании токами ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты
  - сушке (обезвоживании)
- 

Sual: Для чего сырье помещают в металлическую или стеклянную тару, герметично укупоривают и прогревают в автоклавах при температуре 100-120°С? (Ќәкі: 1)

- стерилизации
  - облучения ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
  - пастеризации
  - консервирования токами ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты
  - сушки (обезвоживания)
- 

Sual: При ..... снижается пищевая ценность продуктов, так как при этом происходит денатурация белков, разрушаются витамины и некоторые другие биологически активные вещества. (Ќәкі: 1)

- стерилизации
  - облучении ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
  - пастеризации
  - консервировании токами ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты
  - сушке (обезвоживании)
-

Sual: Применение этого метода позволяет консервировать продукты без нагревания, что обеспечивает лучшее сохранение их пищевой ценности (Ўэки: 1)

- облучение ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
  - консервирование с помощью ультразвука
  - пастеризации
  - стерилизации
  - сушка (обезвоживание)
- 

Sual: Какие виды сушки используют для пищевых продуктов:, (Ўэки: 1)

- конвективную
  - в вибрирующем слое
  - контактную, распылительную
  - вакуумную, сублимационную
  - всевышеперечисленное
- 

Sual: Этот способ консервирования основан на медленном обезвоживании в естественных условиях предварительно посоленных мяса или рыбы (Ўэки: 1)

- вяление
  - пастеризация
  - стерилизация
  - охлаждение
  - консервирование с помощью ультразвука
- 

Sual: .....–консервирование плодов и овощей молочной кислотой, образующейся в результате сбраживания сахаров сырья молочнокислыми бактериями, присутствующими на сырье. (Ўэки: 1)

- вяление
  - пастеризация
  - стерилизация
  - охлаждение
  - квашение
- 

Sual: Поваренная соль, используемая при....., вызывает плазмолиз растительных клеток, способствует переходу в раствор клеточного сока, богатого сахаром, и тем самым стимулирует процессы брожения (Ўэки: 1)

- вялении
  - пастеризации
  - квашении
  - охлаждении
  - стерилизации
- 

Sual: Это способ обработки мясных и рыбных продуктов дымом, получаемым путем неполного сгорания древесины и относится к комбинированным способам консервирования. (Ўэки: 1)

- маринование
  - пастеризация
  - стерилизация
  - копчение
  - сульфитация
- 

### **Волме: 0201**

Maksimal faiz	36
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: На сколько групп делятся вкусовые товары? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5
- 7

Sual: Что из перечисленного не оказывает на организм физиологического воздействия? (Çəki: 1)

- соль
- уксус
- чай
- специи
- безалкогольные напитки

Sual: Что из перечисленного не оказывает на организм физиологического воздействия? (Çəki: 1)

- ром
- виски
- кофе
- вкусовые добавки
- безалкогольные напитки

Sual: На сколько групп делятся вкусовые товары по торговым особенностям? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Где родина чая? (Çəki: 1)

- Китай
- Индия
- Вьетнам
- Бирма
- Южная Америка

Sual: Сколько родов чая известно на Земном шаре? (Çəki: 1)

- 25
- 380
- 23
- 320
- 27

Sual: Сколько видов чая известно на Земном шаре? (Çəki: 1)

- 480

- 380
  - 38
  - 48
  - больше 500
- 

Sual: Какие типы чая не существуют? (Ўэки: 1)

- прессованные чай
  - кирпичный чай
  - плиточный чай
  - таблетированный чай
  - конусовидный чай
- 

Sual: Какие из перечисленных типов чая существуют? (Ўэки: 1)

- байховый чай
  - прессованный чай
  - экстрактивный чай
  - гранулированный чай
  - все перечисленные варианты
- 

Sual: Сколько методов завяливания существует? (Ўэки: 1)

- 1
  - 4
  - 2
  - 5
  - 6
- 

Sual: Сколько процентов влажности должно остаться в чайном листе после завяливания? (Ўэки: 1)

- 75 – 80%
  - 63 – 65%
  - 30 – 35%
  - 43 – 54%
  - 57 – 60%
- 

Sual: В течении скольких часов проводят завяливание ? (Ўэки: 1)

- 18 – 24
  - 10 – 12
  - 5 – 6
  - 16 – 24
  - 25 – 27
- 

Sual: Какова оптимальная температура для процесса естественного завяливания? (Ўэки: 1)

- 20 – 22°C
  - 24 – 25°C
  - 36°C
  - 18 – 20°C
  - 15 – 16°C
- 

Sual: Во сколько этапов протекает процесс скручивания? (Ўэки: 1)

- 2

- 5
  - 3
  - 1
  - 6
- 

Sual: Сколько минут длится каждый этап завяливания? (Ҷаќи: 1)

- 30 – 35 мин
  - 35 – 40 мин
  - 50 – 55 мин
  - 100 – 105 мин
  - 20 – 25 мин
- 

Sual: Сколько продолжается процесс ферментации? (Ҷаќи: 1)

- 2 – 4 ч
  - 3 – 6 ч
  - 7 – 8 ч
  - 10 ч
  - 2 – 2,5 ч
- 

Sual: Какие из перечисленных витаминов отсутствуют в чае? (Ҷаќи: 1)

- “С”
  - “Р”
  - “В”
  - “Е”
  - К
- 

Sual: Один из перечисленных витаминов отсутствует в чае? (Ҷаќи: 1)

- “А”
  - “Рр”
  - “у”
  - “В2”
  - “С”
- 

Sual: Сколько видов прессованного чая производится? (Ҷаќи: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 1
- 

Sual: Сколько видов прессованного чая существует? (Ҷаќи: 1)

- 2
  - 3
  - 1
  - 4
  - 6
- 

Sual: Какие основные технологические процессы включает в себя производство? (Ҷаќи: 1)

- завяливание
- скручивание

- ферментация
  - сушка
  - все выше перечисленное
- 

Sual: Что является первым технологическим процессом производства черного чая, при котором происходит физико–механическая и биохимическая подготовка сырья? (Џәкі: 1)

- скручивание
  - ферментация
  - сушка
  - все выше перечисленное
  - завяливание
- 

Sual: Сколько способов завяливания различают? (Џәкі: 1)

- 4
  - 2
  - 3
  - 5
  - 6
- 

Sual: В естественных условиях лист обычно завяливают .....часов. (Џәкі: 1)

- 10-12
  - 12-14
  - 16–18
  - 11-13
  - 9-11
- 

Sual: При влажной погоде завяливание затягивается и по времени может длиться .....часов. (Џәкі: 1)

- 20-22
  - 24-26
  - 32-34
  - 36–48
  - 30-32
- 

Sual: Оптимальной температурой для естественного завяливания считается ....°С. (Џәкі: 1)

- 21 – 23
  - 24–25
  - 22 – 24
  - 20 – 22
  - 18 – 20
- 

Sual: Оптимальной температурой для естественного завяливания считается при относительной влажности воздуха ..... %. (Џәкі: 1)

- 30 – 40
  - 20 – 25
  - 35 – 40
  - 60–70
  - 50 – 55
- 

Sual: Процесс ферментации протекает обычно .....часов. (Џәкі: 1)

- 5 – 7

- 7 – 9
  - 3–5
  - 6 – 7
  - 7 – 8
- 

Sual: Заключительным этапом в производстве черного чая является ..... (Џәкі: 1)

- дробление
  - ферментация
  - сушка
  - разрывание
  - сортировка
- 

Sual: Оптимальной температурой пропарки, принятой производством, считается..... °С. (Џәкі: 1)

- 85 – 90
  - 80 – 85
  - 95–100
  - 100 – 105
  - 75 – 80
- 

Sual: После пропарки лист подсушивают до остаточной влажности .....%, чтобы подготовить сырье для проведения процесса скручивания. (Џәкі: 1)

- 55 – 58
  - 59 – 60
  - 45 – 50
  - 61–62
  - 57 – 58
- 

Sual: Обжаривание кофе бывает ..... видов. (Џәкі: 1)

- 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
- 

Sual: На сколько подвида подразделяется тепловое обжаривание?. (Џәкі: 1)

- 3
  - 4
  - 5
  - 2
  - 6
- 

Sual: Что является заключительной стадией производства натурального жареного кофе? (Џәкі: 1)

- охлаждение
  - гранулометрический отбор
  - очистка
  - обжарка
  - фасовка
- 

Sual: Растворимый кофе может быть 1-порошковым, 2-радиационным, 3-гранулированным, 4-

диэлектрическим,5-сублимированным (Çәкі: 1)

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

Sual: На сколько видов подразделяется первичная обработка зерен? (Çәкі: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 2
- 

### **Бөлмә: 0202**

Ad	0202
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Что из перечисленного оказывает на организм физиологического воздействия? (Çәкі: 1)

- вино
  - шафран
  - горчица
  - Na глутамат
  - кориандр
- 

Sual: Что из перечисленного оказывает на организм физиологического воздействия? (Çәкі: 1)

- напитки из какао
  - чай
  - чайные напитки
  - кофе
  - все перечисленные варианты
- 

Sual: Какие чаи относятся к Китайскому виду? (Çәкі: 1)

- Assam
  - Luşay
  - Manipur
  - Цейлон
  - ни один из перечисленные варианты
- 

Sual: Какие чаи не относятся к Индийскому виду? (Çәкі: 1)

- Sinqlo
  - Birma
  - Nahahil
  - Китай
  - Luşay
-

Sual: Каковы оптимальные параметры воздуха для нормального протекания процесса ферментации (Ўэки: 1)

- 18 – 20°C и отн. влажность 96 – 98%
  - 28 – 30°C и отн. влажность 80 – 85%
  - 22 – 26°C и отн. влажность 80 – 85%
  - 22 – 26°C и отн. влажность 96 – 98%
  - 30 – 35°C и отн. влажность 90 – 95%
- 

Sual: В чем заключается цель сушки? (Ўэки: 1)

- для прекращения процесса ферментации
  - для инактивации ферментных систем
  - для устранения из листьев излишней влаги
  - окончательное формирование качества готового чая
  - все вышеперечисленные варианты
- 

Sual: К какому виду продукта относится высушенный чай? (Ўэки: 1)

- концентрат
  - готовый продукт
  - полуфабрикат
  - чай без доставок
  - не окрашенный чай
- 

Sual: Каким операциям подвергает чайный полуфабрикат (Ўэки: 1)

- упаковке
  - сортировке через сита различных диаметров и купажированию
  - добавляют красящие вещества
  - добавляют ароматы
  - измельчают
- 

Sual: Какой из указанных типов чая не существует: (Ўэки: 1)

- белый чай
  - красный чай
  - фиолетовый чай
  - бирюзовый чай
  - желтый чай
- 

Sual: Какое сырье не используется для производства прессованных чаев (Ўэки: 1)

- старые и грубые чайные листья
  - листья, полученные в результате обрезки кустов
  - нежные побеги
  - побеги, оставшиеся на ситах при производстве чая
  - флешы
- 

Sual: Какой технологический процесс осуществляют в специальных машинах — роллерах? (Ўэки: 1)

- скручивание
  - ферментация
  - сушка
  - завяливание
  - дробление
-

Sual: Как называется машина, название которого произошло от трех английских слов? (Ўэки: 1)

- СТС
  - ФТС
  - ТСС
  - ДТС
  - ТСД
- 

Sual: Для интенсификации какого процесса была придумана и использована машина СТС? (Ўэки: 1)

- сушка
  - ферментация
  - скручивание
  - завяливание
  - дробление
- 

Sual: После скручивания чайный лист проходит процесс ..... (Ўэки: 1)

- дробления
  - скручивания
  - сушки
  - ферментации
  - завяливания
- 

Sual: В ..... чае, прошедшем все этапы технологической обработки, сохраняется почти весь объем катехинов и витаминов , содержащихся в исходном сырье — чайном листе. (Ўэки: 1)

- зеленом
  - черном
  - красном
  - желтом
  - белом
- 

Sual: Технология производства ..... чая состоит из следующих этапов: фиксация (пропаривание, подсушка и выдержка чайного листа), скручивание, сушка и сортировка полуфабриката чая. (Ўэки: 1)

- зеленого
  - черного
  - красного
  - желтого
  - белого
- 

Sual: ..... чайного листа является первым этапом производства зеленого чая. (Ўэки: 1)

- скручивание
  - сушка
  - фиксация
  - сортировка
  - выдержка
- 

Sual: ..... заключается в том, что плоды рассыпают тонким слоем на землю, ярко освещаемую солнцем. (Ўэки: 1)

- охлаждение
- обжарка
- очистка

- сухая обработка
  - мокрая обработка
- 

Sual: Сущность какого метода состоит в том, что кофейные зерна не сушат, а пропускают через машину, напоминающую мельницу? (Çəki: 1)

- охлаждения
  - обжарки
  - очистки
  - сухой обработки
  - мокрой обработки
- 

Sual: Считается, что данный вид обработки является продолжением пиккинга, когда сырье собирают вручную, приводя к практическому единообразию зерен. (Çəki: 1)

- охлаждения
  - обжарки
  - очистки
  - сухой обработки
  - мокрой обработки
- 

Sual: На данном этапе обработки осуществляется продувание кофейных зерен. (Çəki: 1)

- охлаждения
  - обжарки
  - очистки
  - сухой обработки
  - мокрой обработки
- 

Sual: Какая стадия производства представляет собой сортировку семян по их размеру с использованием специального сита? (Çəki: 1)

- охлаждение
  - гранулометрический отбор
  - очистка
  - обжарка
  - фасовка
- 

Sual: Чтобы обжарка прошла успешно и кофе получился требуемой степени обжарки, температура этого процесса не должна превышать... °C, а продолжительность составлять около 1 часа, в зависимости от необходимой степени (Çəki: 1)

- 100
  - 150
  - 250
  - 300
  - 200
- 

### **Bölmə: 0203**

Ad	0203
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какой из перечисленных типов чая не существуют на Мировом рынке? (Ўэки: 1)

- черный байховый чай
  - зеленый байховый чай
  - красный байховый чай
  - желтый байховый чай
  - фиолетовый байховый чай
- 

Sual: Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве чая: 1-сбор и хранения чайных листьев; 2 – зеленая сортировка; 3 – сушка чая; 4 – скручивание чайных листьев; 5 – завяливание чайных листьев; 6 – ферментация чая; 7 – сортировка высушенного чая; 8 – упаковка готовой продукции (Ўэки: 1)

- 1, 2, 8, 6, 4, 3, 7, 8
  - 1, 5, 4, 2, 6, 3, 7, 8
  - 1, 4, 3, 5, 2, 6, 7, 8
  - 1, 3, 5, 7, 8, 6, 4, 2
  - 1, 4, 5, 2, 3, 6, 7, 8
- 

Sual: В чем заключается цель завяливания? (Ўэки: 1)

- для устранения излишней влаги из чайного листа
  - для увеличения концентрации клеточного сока
  - для увеличения количества сухих веществ
  - для интенсивного протекания биохимических превращений
  - все выше перечисленное
- 

Sual: В чем заключается цель процесса скручивания чайного листа? (Ўэки: 1)

- уменьшить влажность
  - уменьшить вес чайных листьев
  - для разрушения тканей чайного листа
  - для увеличения концентрации клеточного сока
  - для воздействия на характеристики готового продукта
- 

Sual: В чем заключается цель процесса зеленой сортировки (Ўэки: 1)

- для отделения нежных частей флеша от грубых
  - для отбора скрученных листьев
  - для отделения темных листьев
  - для отделения высохших листьев
  - для прекращения биохимических процессов
- 

Sual: Что из перечисленного не входит в цели процесса ферментирования (Ўэки: 1)

- происходит сложные химические превращения
  - происходит окислительные процессы
  - чайный лист получает должную форму
  - чайный лист становится медно-красного цвета
  - вещества придающие чайному листу горечь изменяются
- 

Sual: Чем отличаются между собой технологии производства зеленого чая от технологии производства черного чая (Ўэки: 1)

- по процессу сушки
- в силу исключения процессов окисления на 1-ом этапе производства
- по процессу скручивания

- по процессу сортировки полуфабрикатов
  - ни по каким процессам
- 

Sual: Поскольку с момента .....начинается развитие окислительных процессов, ферментация, в роллерном отделении поддерживается высокая относительная влажность — 96–98%, умеренный температурный режим — 22–26°C — и идеальная чистота. (Џәкі: 1)

- сушки
  - скручивания
  - ферментации
  - завяливания
  - дробления
- 

Sual: Что является кульминацией биохимических процессов, происходящих при завяливании и скручивании, и наиболее важным процессом при производстве черного чая? (Џәкі: 1)

- дробление
  - ферментация
  - сушка
  - разрывание
  - сортировка
- 

Sual: Цель ..... — прекращение процесса ферментации путем инактивации ферментных систем под действием высокой температуры, удаление из листа излишней влаги и окончательное формирование качества готового чая. (Џәкі: 1)

- дробления
  - скручивания
  - сушки
  - ферментации
  - завяливания
- 

Sual: На чайных фабриках для ..... байховых видов чая (черный, зеленый, желтый, красный) применяются конвективные чаесушильные машины с огневыми калориферами, а также их модификации с паровыми калориферами. (Џәкі: 1)

- дробления
  - скручивания
  - сушки
  - ферментации
  - завяливания
- 

Sual: Оптимальными параметрами процесса сушки в конвективных чаесушильных машинах являются температура сушильного агрегата .... °C. (Џәкі: 1)

- 90±5
  - 80±5
  - 70±5
  - 100±5
  - 110±5
- 

Sual: При производстве .....чая целью технологического процесса является развитие окислительных реакций (ферментация), вызывающих образование вкусовых и ароматических продуктов, а также красных и коричневых пигментов, характерных для настоя ..... чая. (Џәкі: 1)

- зеленого
- черного
- красного

- желтого
  - белого
- 

Sual: При производстве ..... чая основная цель — исключить развитие окислительных процессов на первой же стадии производства для получения чая светло-желтого цвета со специфическим вкусом и ароматом. (Џәкі: 1)

- зеленого
  - черного
  - красного
  - желтого
  - белого
- 

Sual: Целью этого процесса является инактивация ферментов и прекращение связанных с ними химических превращений. (Џәкі: 1)

- скручивание
  - сушка
  - фиксация
  - сортировка
  - выдержка
- 

Sual: Процесс производства натурального жареного кофе включает в себя следующие этапы: 1- сбор урожая, 2-охлаждение,3-первичная обработка плодов, 4- обжарка, 5-очистка и отбор зерен, , 6-фасовка готового сырья. (Џәкі: 1)

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

Sual: Какое обжаривание осуществляется с помощью СВЧ-энергии, которая проникает в глубину кофейного зерна и прожаривает его? (Џәкі: 1)

- радиационное
  - тепловое
  - диэлектрическое
  - контактное
  - конвективное
- 

Sual: Какое обжаривание из новейших и передовых методов обработки, который не получил значительного распространения из-за достаточной дороговизны оборудования, а также, скорее всего, из-за предрассудков, связанных с радиационным излучением. (Џәкі: 1)

- радиационное
  - тепловое
  - диэлектрическое
  - контактное
- 

Sual: Содержания мелочи в чае в процентах вычисляют по формуле (Џәкі: 1)

$$V = 0,5 \times X_1 \times K_1 \quad \text{○}$$

$$K_1 = V \times X \times K_2 \quad \text{○}$$

$$X_1 = 0,5 \times V \times K_1 \quad \text{○}$$

$$x = \frac{100 \cdot H_2}{m_2} \quad \text{○}$$

-

$$X = \frac{100 \cdot m_1}{m_2}$$

---

Sual: Количество танина в чае (X) в процентах определяют по формуле (Çәki: 1)

$$X = \frac{100 \cdot H_1}{m_2} \quad \text{○}$$

$$X = \frac{(a - a_1) \cdot 0.004157 \cdot V \cdot 100}{V_1 \cdot m} \quad \text{○}$$

$$X = \frac{100 \cdot m_1}{m_2} \quad \text{○}$$

$$X = \frac{(a - a_1) \cdot 0.004157 \cdot 100}{V_1 \cdot m \cdot V} \quad \text{○}$$

---

### **Бөлмә: 0301**

Ad	0301
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: К какой группе продуктов относится пиво? (Çәki: 1)

- сок с мякотью
  - осветленный сок
  - слабоалкогольный напиток
  - безалкогольный напиток
  - нектар
- 

Sual: Что не содержится в пиве? (Çәki: 1)

- ферменты
  - витамины
  - углеводы
  - белки
  - органические кислоты
- 

Sual: Длительность кипячения пивного сусла в сушварочном котле составляет: (Çәki: 1)

- 1,5 – 2,0
  - 2,5 – 3,0
  - 3,5 -4,0
  - 4,5 – 5,0
  - 5,5 – 6,0
- 

Sual: До какой температуры охлаждают сусло после кипячения подогревая его паром в стерилизаторе в течение 1 часа в производстве пива? (Çәki: 1)

- до 8°C
  - до 10°C
  - до 12°C
  - до 14°C
  - до 16°C
-

Sual: При производстве пива сколько суток составляет длительность главного брожения сусла с концентрацией свыше 13 %? (Ҷаќи: 1)

- 3 – 4 сутки
  - 5 – 6 суткок
  - 7 – 8 суток
  - 9 – 10 суток
  - 11 – 12 суток
- 

Sual: При какой температуре дображивают сброженное молодое пиво? (Ҷаќи: 1)

- 1 – 2°C
  - 3 – 4°C
  - 5 – 6°C
  - 7 – 8°C
  - 9 – 10°C
- 

Sual: Стандартная концентрация насыщенности пива углекислым газом составляет: (Ҷаќи: 1)

- 0,01 – 0,1 %
  - 0,1 – 0,2%
  - 0,3 – 0,35%
  - 0,4 – 0,45%
  - 0,5 – 0,6%
- 

Sual: Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве пивного сусла: 1) смешивания сусла с хмелем 2) осахаривание сусла 3)осветление спиртового сусла 4) фильтрование смеси 5) охлаждение сусла (Ҷаќи: 1)

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

Sual: На какой стадии образуется зеленое пиво (Ҷаќи: 1)

- дображивание
  - главное брожение
  - кислое брожение
  - свободное брожение
  - закрытое брожение
- 

Sual: Как называется вторая стадия брожения пивного сусла? (Ҷаќи: 1)

- главное брожение
  - дображивание
  - кислое брожение
  - спиртовое брожение
  - свободное брожение
- 

Sual: Какой из перечисленных процессов не относится к процессу дображивания пива? (Ҷаќи: 1)

- насыщения углекислым газом
- осветление
- насыщение CO<sub>2</sub>
- созревание

- насыщение SO<sub>2</sub>
- 

Sual: Какой из перечисленных процессов считается основным при доброживании пива? (Ќәкі: 1)

- спиртовое брожение
  - дрожжевое брожение
  - молочно-кислое брожение
  - масляно-кислое брожение
  - уксусное брожение
- 

Sual: Сколько процентов углекислого газа в созревшем зеленом пиве (Ќәкі: 1)

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

Sual: До какой температуры остужают пиво для его фильтрации (Ќәкі: 1)

- 1-0C
  - до 2 C
  - до 6 C
  - 0-1C
  - до 15C
- 

Sual: В каких условиях разливают пиво (Ќәкі: 1)

- при изотермическом давлении
  - при парциальном давлении
  - при изобарическом давлении
  - при атмосферном давлении
  - вакуумных условиях
- 

Sual: Какое из нижеперечисленных производств не основывается на применение брожения? (Ќәкі: 1)

- производство хлебобулочных изделий
  - производство вина
  - производство пива
  - хлебопекарное производство
  - производство безалкогольных напитков
- 

Sual: В каких отраслях производства используют солод? (Ќәкі: 1)

- хлебопечении
  - кондитерском производстве
  - крахмальном производстве
  - сахарном производстве
  - кондитерской промышленности
- 

Sual: Какой солод применяют в пивоварении? (Ќәкі: 1)

- из проса
- из овса
- из риса
- из ячменя

- из ржи
- 

Sual: Какой показатель является главным показателем солода? (Ҷәкі: 1)

- зольность  
 влажность  
 экстрактивность  
 количество минеральных веществ  
 количество сахаров
- 

Sual: Сколько типов пивного солода различают? (Ҷәкі: 1)

- 2  
 3  
 6  
 4  
 5
- 

Sual: Какой солод используют для приготовления кваса? (Ҷәкі: 1)

- красный  
 зеленый  
 белый  
 бесцветный  
 коричневый
- 

### **Бۆлмә: 0302**

Ad	0302
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Сколько суток составляет продолжительность дображивания и выдержки жигулевского пива? (Ҷәкі: 1)

- 21 суток  
 30 суток  
 42 суток  
 90 суток  
 120 суток
- 

Sual: Один из этих продуктов не содержит растворенный углекислый газ: (Ҷәкі: 1)

- ликер  
 пиво  
 квас  
 природные минеральные воды  
 искусственные минеральные воды
- 

Sual: В каких условиях проводится спиртовое брожение? (Ҷәкі: 1)

- анаэробных  
 аэробных

- при наличии кислорода
  - при наличии сахаров
  - факультативно-анаэробных
- 

Sual: Что не используется при производстве пива (Çәki: 1)

- грибы
  - солод
  - ячмень
  - дрожжи
  - хмель
- 

Sual: Какой из указанных процессов происходит при приготовлении сусла? (Çәki: 1)

- очистка ячменя от посторонних сусла
  - полировка зерна
  - измельчение зерна
  - выдержка смеси при оптимальной температуре
  - все вышеперечисленное
- 

Sual: Как называется первая стадия брожения пивного сусла (Çәki: 1)

- главное брожение
  - дображивание
  - свободное брожение
  - кислое брожение
  - закрытое брожение
- 

Sual: Количество какого из ниже перечисленных веществ уменьшается при созревании пива (Çәki: 1)

- органические кислоты
  - высшие спирты
  - альдегиды
  - эфиры
  - сивушные масла
- 

Sual: Количество какого из нижеперечисленных веществ увеличивается при созревании пива (Çәki: 1)

- эфиры
  - альдегиды
  - сивушные масла
  - кислоты
  - ферменты
- 

Sual: При каком давлении пиво насыщают углекислым газом (Çәki: 1)

- 0,02-0,03 МПа
  - 0,03-0,05 МПа
  - 0,05-0,06 МПа
  - 0,65-0,75 МПа
  - 0,3-0,5 МПа
- 

Sual: Какие фильтры не используются для осветления пива (Çәki: 1)

- хлопчатобумажная масса

- диатомит
  - асбестовая масса
  - уголь
  - не горящая бумага
- 

Sual: Какое количество белка должно содержаться в солоде? (Çәki: 1)

- 9-12%
  - 5-7%
  - 4-7%
  - 13-15%
  - 17-21%
- 

Sual: Каким способом ведется замачивание зерна при приготовление солода (Çәki: 1)

- периодическим
  - непрерывно-поточным
  - воздушно-водяным
  - воздушно-оросительном
  - все перечисленными выше
- 

### **Бөлмә: 0303**

Ad	0303
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Чем насыщается зеленое пиво освобожденное от дрожжей в процессе дображивания (Çәki: 1)

- кислородом
  - углекислым газом
  - водородом
  - азотом
  - не насыщается
- 

Sual: Содержание какого компонента уменьшается при созревании пива? (Çәki: 1)

- альдегид
  - эфир
  - высший спирт
  - кислот
  - ароматические вещества
- 

Sual: Содержание какого компонента увеличивается при созревании пива? (Çәki: 1)

- альдегида
  - эфира
  - высших спиртов
  - кислот
  - ароматических веществ
-

Sual: Укажите формулу спиртового брожения (Ќәкі: 1)

- C 6H 12O 6= C 2H 5OH+2CO 2+117 kcal
  - C 6H 12O 6= 2C 2H 5OH+2CO 2+117 kcal
  - C 6H 12O 6= C 2H 5OH+CO 2+117 kcal
  - C 6H 12O 6= C 2H 6OH+2CO 2+117 kcal
  - C 6H 12O 6= C 2H 5+2CO 2+117 kcal
- 

Sual: Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве пива: 1) измельчения зерна 2) полировка зерна 3) смешивания с водой дроблена ячменя 4) выдержка смеси при оптимальной температуре (Ќәкі: 1)

- 4,3,2,1
  - 2,3,1,4
  - 2,1,3,4
  - 2,3,4,1
  - 4,1,2,3
- 

Sual: С какой целью насыщение пива углекислым газом проводят при давлении 0,03-0,05 МПа (Ќәкі: 1)

- для уменьшения растворимости углекислого газа в пиве
  - для увеличения растворимости углекислого газа в пиве
  - для увеличения пены в пиве
  - для осветления пива
  - для улучшения сенсорных характеристик пива
- 

Sual: Укажите правильную последовательность процессов при осветлении пива (Ќәкі: 1)

- фильтрация пива ,охлаждения пива
  - охлаждения пива, фильтрация пива
  - сепарация пива, охлаждение пива
  - фильтрация, сепарация и охлаждение пива
  - нагревание пива, осаждение пива
- 

Sual: Укажите правильную последовательность технологических операций, при приготовлении пивного солода, 1- сушка, 2-замачивание и проращивание, 3- отделения ростков , 4- созревание солода,5-очистка и транспортировка ячменя (Ќәкі: 1)

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

Sual: В чем заключается цель проращивания зерна при приготовления солода (Ќәкі: 1)

- накопления в нем ферментов
  - разрыхления
  - разрушения стенок зерна
  - для извлечения крахмала, белковых и других веществ
  - все вышеперечисленное
- 

Sual: Укажите последовательность технологических операций при производстве пива 1) приготовление пивного сусла 2) главное брожение 3) осветления сусла и охлаждение 4) созревания пива 5) разлив 6) осветление пива (Ќәкі: 1)

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

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

---

Sual: Кислотность пива потенциометрическим методом в см<sup>3</sup> раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм<sup>3</sup> на 100 см<sup>3</sup> пива вычисляют по формуле (Çәкі: 1)

- $V = 0,5 \times X_1 \times K_1$
- $X_1 = 0,5 \times V \times K_1$
- $X = V \times K_1 \times K_2 \times K_3$
- $V = 0,8 \times X_1 \times K_1$
- $K_1 = V \times X \times K_2$

---

**Бөлмә: 0401**

Ad	0401
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Какой процесс применяется для освобождения от мути виноградного сусла? (Çәкі: 1)

- фильтрация
- отстаивание
- стекание
- электроплазмолиз
- мембранное разделение

---

Sual: Через какое время обработанное сернистым ангидридом виноградное сусло отделяется от осадка? (Çәкі: 1)

- 2 – 16 час
- 18 – 36 час
- 38 – 50 час
- 60-72 час
- 120 час

---

Sual: Как называется аппарат для брожения сусла в потоке? (Çәкі: 1)

- батарея
- резервуар
- бак
- сеператор
- бухер

---

Sual: До какой температуры нагреваются деаэрированные виноматериалы для обработки в теплообменниках? (Çәкі: 1)

- до 35°C
  - до 45°C
  - до 55°C
  - до 65°C
  - 75°C
-

Sual: До какой температуры охлаждаются виноматериалы после обработки в теплообменниках? (Ҷаќи: 1)

- до 54°C
  - до 40°C
  - до 20°C
  - до 14°C
  - до 4°C
- 

Sual: Какая концентрация ликера приготовленного из виноматериалов и сахара в реакторе? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Один из этих факторов сильно влияет на качество готового коньяка: (Ҷаќи: 1)

- температура в складе
  - относительная влажность воздуха в складе
  - цвет бутылки
  - сорт винограда
  - все выше перечисленные
- 

Sual: За сколько времени формируются ароматические и вкусовые качества коньяка? (Ҷаќи: 1)

- 1 – 6 месяц
  - 0,5 – 2,5 лет
  - 3 – 20 лет
  - 20 – 30 лет
  - все выше перечисленные
- 

Sual: Какая страна является Родиной кагорских вин? (Ҷаќи: 1)

- Франция
  - Венгрия
  - Грузия
  - Италия
  - Россия
- 

Sual: Что относится к ликерным десертным винам? (Ҷаќи: 1)

- Токай
  - Кагор
  - Мускат
  - Малага
  - Марсала
- 

Sual: Выше скольких % должно быть содержание сахара в ликерных десертных винах? (Ҷаќи: 1)

- с 15%
  - с 16%
  - с 18%
  - до 20%
  - больше с 20%
-

Sual: Какая страна является Родиной малаги? (Ўэки: 1)

- Франция
  - Россия
  - Германия
  - Португалия
  - Испания
- 

Sual: Что относится к ароматизированным винам? (Ўэки: 1)

- Токай
  - Кагор
  - Мускат
  - Малага
  - Мадера
- 

Sual: По законодательству Франции на сколько категорий подразделяются вина по качеству? (Ўэки: 1)

- 4
  - 2
  - 3
  - 5
  - 7
- 

Sual: Какая следующая стадия после разгрузки винограда в бункер? (Ўэки: 1)

- отделение от гребней и раздавливание
  - отправка в бродильную емкость
  - раздавливание
  - не отделение от гребней
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Куда передается мезга белых сортов винограда после раздавливания? (Ўэки: 1)

- в бродильную емкость
  - в передатчик
  - в бункер
  - к прессованию
  - все из вышеуказанных
- 

Sual: Сколько стадий составляет приготовление дрожжевого раствора?: (Ўэки: 1)

- 1
  - 3
  - 2
  - 4
  - 5
- 

Sual: На сколько типов условно подразделяют способы, используемые для приведения дрожжей в неколеблющее состояние? (Ўэки: 1)

- 4
  - 2
  - 6
  - 3
  - 5
-

Sual: Понижение содержания каких металлов наблюдается во время созревания вина? (Çəki: 1)

- Au, Na, Ca
  - Ag, K, Mn
  - Na, Au, K
  - Mg, Mn, Se
  - K, Ca, Mn
- 

Sual: Какой процесс происходит после старения вина? (Çəki: 1)

- формирование
  - брожение
  - созревание
  - погибание
  - никакой из выше перечисленных
- 

Sual: В этой операции главная цель отделять осадок, образовавшийся во время созревания и хранения вина, и в то же время обеспечить оптимальным режимом кислорода для формирования и созревания вина. (Çəki: 1)

- купаж
  - брожение
  - перемещение вина с одного сосуда на другой
  - старение
  - погибание
- 

### **Вöлмө: 0402**

Ad	0402
Suallardan	27
Maksimal faiz	27
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Какой процесс применяется в производстве вин из плодов и ягод с целью максимального увеличения выхода сока? (Çəki: 1)

- дробление
  - осветление
  - тепловая обработка
  - транспортировка
  - сортировка
- 

Sual: Какого компонента должно быть больше при производстве десертных вин? (Çəki: 1)

- антоцианы
  - лейкоантоцианы
  - меланины
  - флавоноллы
  - катехины
- 

Sual: Какие пряности больше всего используется производстве ароматизированных вин из? (Çəki: 1)

- мята

- тархун
  - укроп
  - кинза
  - базилик
- 

Sual: Какие компоненты имеют особенное значение в созревании мадерных вин? (Ўаќи: 1)

- сахара
  - кислород
  - водород
  - CO<sub>2</sub>
  - азотистые вещества
- 

Sual: Какая технология не используется при производстве хересных вин? (Ўаќи: 1)

- пленочная
  - внутреннее хересирование
  - солнечные площадки
  - без пленки
  - внутренняя пленочная
- 

Sual: Какие основные компоненты имеют особенное значение в созревании хересных вин? (Ўаќи: 1)

- альдегиды
  - кетокислоты
  - аминокислоты
  - амиды
  - органические кислоты
- 

Sual: Какого вида сахаров больше всего в крепких винах? (Ўаќи: 1)

- сахароза
  - глюкоза
  - крахмал
  - рибоза
  - арабиноза
- 

Sual: При обработке сусла одно из важных требований: (Ўаќи: 1)

- окисление сусла и мезги
  - окисление мезги
  - защита сусла и мезги от окисления
  - окисление сусла
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Куда разгружают виноград после взвешивания и отбора проб? (Ўаќи: 1)

- в бродильную емкость
  - в просекатель
  - в гребнеотделитель
  - в приемо-питательный бункер
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Еще одна важная стадия в первичном винопроизводстве? (Ўаќи: 1)

- отстаивание сусла

- окисление сусла
  - защита сусла и мезги от окисления
  - окисление сусла
  - все из вышеуказанных
- 

Sual: Куда передается сусло из теплообменной системы после отстаивания? (Ќәкі: 1)

- раздавливается и в бродильную емкость
  - охлаждается и в бродильную емкость
  - окисляется и в бродильную емкость
  - отделяется от гребнеотделителя и в бродильную емкость
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Относительно какой новый способ отстаивания применяется в последнее время в виноделии, в том числе и для осветления сока? (Ќәкі: 1)

- аэрация
  - флотация
  - дезодорация
  - дефекация
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Какое вещество используется для осветления? (Ќәкі: 1)

- вода
  - раствор перманганата
  - бентонит, желатин, SiO<sub>4</sub>
  - воздух
  - пероксид водорода
- 

Sual: Какая операция проводится, чтобы защитить сусло от брожения перед спокойной выдержкой? (Ќәкі: 1)

- передача в просекатель
  - обесцвечивание бентонитом
  - окисление
  - сульфитация и охлаждение
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Когда была сделана первая попытка открытия химической природы процесса образования спирта из сахара? (Ќәкі: 1)

- в конце XX века
  - в начале XIX века
  - в начале XVIII века
  - в конце XVII века
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Кто впервые показал распад фруктозы-1,6 дифосфата на глицериновый альдегид и диоксиацетон? (Ќәкі: 1)

- А.Н.Лебедев
  - Л.Пастер
  - Э.Бухнер
  - С.П.Костичев
  - никакой из вышеуказанных
-

Sual: На какой стадии вводят дрожжи в сусло? (Џәкі: 1)

- тихое брожение
  - стабилизация
  - бурное брожение
  - во время купажа
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Какие процессы происходят в приготовлении вина в соответствующих стадиях, в непрерывной форме в этом или ином направлении? (Џәкі: 1)

- тепловые
  - сложные физико-химические и биохимические
  - химические
  - биологические
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Сколько стадий различают при приготовлении вина? (Џәкі: 1)

- 4
  - 3
  - 5
  - 6
  - 7
- 

Sual: Какие стадии различают при приготовлении вина? (Џәкі: 1)

- образование вина
  - формирование
  - созревание
  - старение и растрата
  - все из вышеуказанных
- 

Sual: По Эрлиху, во время деаминизации аминокислот, только от отделяющего ..... используют при брожении спирта? (Џәкі: 1)

- азота
  - аммония
  - воздуха
  - водорода
  - никакой из выше перечисленных
- 

Sual: Присутствие чего является причиной интенсивного окисления и оседания фенольных веществ до и после брожения в сусле и вине? (Џәкі: 1)

- водорода
  - азота
  - кислорода
  - аммония
  - никакой из выше перечисленных
- 

Sual: Среди процесса формирования вина в результате яблочно-молочного брожения образуется ....основы яблочной кислоты , ...основы молочной кислоты: (Џәкі: 1)

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

Sual: В большей степени каким процессам относится оседание взвешенных частиц и испарение летучих компонентов из вина? (Çəki: 1)

- химическим
  - микробиологическим
  - тепловым
  - физическим
  - биохимическим
- 

Sual: Что относится к физическому способу на стадии осветления вина? (Çəki: 1)

- оседание
  - процеживание (фильтрация)
  - перемещение через центрифугу
  - термическая обработка (холодом и теплом)
  - все перечисленные
- 

Sual: Как называется процесс трансформации сахара в спирт с помощью дрожжей, при выделении углекислого газа и тепла. (Çəki: 1)

- ферментация
  - брожение
  - купаж
  - дробление
  - сульфитация
- 

Sual: Цвет вина определяется присутствием при брожении....., поскольку именно в ней находятся красящие вещества. (Çəki: 1)

- мякоти
  - семен
  - кожицы ягод
  - гроздей
  - всевышеперечисленное
- 

**Вۆlmə: 0403**

Ad	0403
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: С какой целью виноградное сусло обрабатывается с бентонитом? (Çəki: 1)

- с целью удаления микроорганизмов
  - с целью удаления SO<sub>2</sub>
  - с целью осаждения взвешенных частиц
  - с целью отделения кожицы винограда
  - с целью купаживания
- 

Sual: С какой целью красные вина готовятся сбразиванием виноградного сусла без отделения

мезги? (Ҷаќи: 1)

- с целью увеличения массы продукта
  - с целью полного извлечения пигментных веществ
  - с целью полного извлечения белковых веществ
  - с целью полного извлечения жировых веществ
  - с целью полного извлечения витаминов
- 

Sual: Какие примеси не содержатся в виноградном сусле, полученном путем дробления стекания и отжима при производстве вина? (Ҷаќи: 1)

- кусочки гребней
  - частицы земли
  - углекислый газ
  - пектиновые вещества
  - кусочки кожицы винограда
- 

Sual: С какой целью осветленное виноградное сусло поступает в ферментатор? (Ҷаќи: 1)

- для купаживания
  - для сбраживания
  - для осаждения виннокаменной кислоты
  - для декантации
  - все выше указанные
- 

Sual: На сколько процентов повышается производительность прессов при предварительном отделении сока от мезги плодов и ягод в производстве вин? (Ҷаќи: 1)

- 2 – 10 %
  - 10 – 15 %
  - 15 – 25 %
  - 25 – 30 %
  - 30 – 35 %
- 

Sual: Один из этих факторов не влияет на качество готовой коньячной продукции: (Ҷаќи: 1)

- способ перегонки выноматериалов
  - продолжительность выдержки коньячного спирта
  - форма стеклянной тары
  - условия выдержки коньячного спирта
  - сорт винограда
- 

Sual: Какие соединения образуются при формировании аромата и вкуса коньяка из алифатических альдегидов? (Ҷаќи: 1)

- ацеталы
  - жирные кислоты
  - нитраты
  - аминокислоты
  - глеводы
- 

Sual: В каких концентрациях содержатся в коньяке соединения, обуславливающие аромат коньячного спирта? (Ҷаќи: 1)

- от 0,1 до 1,0 мг/л
- от 1,0 до 5,0 мг/л
- от 5,0 до 10,0 мг/л
- от 10,0 до 15,0 мг/л

от 15,0 до 20,0 мг/л

---

Sual: Какими компонентами вступают в соединение алифатические альдегиды образуя ацетали при формировании аромата и вкуса коньяка? (Ќәкі: 1)

- ферменты и жиры
  - аминокислоты и ненасыщенные жирные кислоты
  - спирты и фенолы
  - насыщенные жирные кислоты и кетоны
  - витамины С и витамин Д
- 

Sual: Что из них не относится к источникам образования ацеталей в производстве коньяка: (Ќәкі: 1)

- алифатические альдегиды
  - фурфурол
  - лигнин
  - фенилаланин
  - дубильные вещества
- 

Sual: В чем главное отличие технологии производства крепких вин от столовых вин? (Ќәкі: 1)

- спиртование сусла
  - виноматериалы содержат натуральные сахара
  - брожение сусла с мезгой
  - виноматериалы не содержат натуральные сахара
  - брожение сусла
- 

Sual: Наличием какого вещества объясняется присутствие фруктового аромата в крепленых винах? (Ќәкі: 1)

- аминокислоты
  - органические кислоты
  - ацеталы
  - витамины
  - альдегиды
- 

Sual: Какие компоненты участвуют в формировании специфического вкуса, аромата портвейнов? (Ќәкі: 1)

- органические кислоты
  - ароматические альдегиды
  - высшие спирты
  - ацеталы
  - сложные эфиры
- 

Sual: Куда сразу же направляется сусло чтобы предотвратить, имеющиеся в сусле и мезге полученного «белым» способом окисление ферментов и в результате уменьшить активность вредных микроорганизмов? (Ќәкі: 1)

- в бункер
  - в гребнеотделитель
  - в просекатель
  - в бродильную емкость
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Содержание каких веществ увеличивается при сбразивании сусла при температуре ниже

5-12 °С и выше 20°С и уменьшению этих веществ в аэробных условиях ? (Ќәкі: 1)

- спирты
  - жиры
  - азотистые вещества
  - соли кальция
  - никакой из выше перечисленных
- 

Sual: На стадии созревания и особенно старения вина органические кислоты вступают в реакцию с этиловым спиртом с образованием эфиров, укажите последовательность органических кислот по скорости вступления в реакцию: 1- янтарная-, 2- молочная-, 3- яблочная-, 4- лимонная-, 5- винная-, 6- уксусная кислоты (Ќәкі: 1)

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

Sual: Для осветления вина применяются нижеперечисленные технологические способы: (Ќәкі: 1)

- микробиологические, физические, физико-химические, тепловые
  - тепловые, биохимические, химические, микробиологические
  - физические, физико-химические, биохимические, химические
  - биохимические, физические, физико-химические, тепловые
  - никакой из выше перечисленных
- 

Sual: Технология первичного виноделия белых сухих натуральных вин включает в себя следующие операции: 1- дробление винограда; 2-сбраживание и снятие с осадка, 3-отделение сусла; 4-осветление; 5-прессование мезги. (Ќәкі: 1)

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

Sual: .....— получение однородной партии виноматериалов путем смешивания молодых вин из одного и того же ампелографического сорта винограда, имеющих одинаковое происхождение, год получения и назначение (Ќәкі: 1)

- оклейка
  - купаж
  - эгализация
  - переливание
  - тепловая обработка
- 

Sual: ..... - смешивание виноматериалов из разных сортов и различного происхождения для получения вина, соответствующего определенному типу по составу и органолептическим свойствам. (Ќәкі: 1)

- оклейка
  - купаж
  - эгализация
  - переливание
  - тепловая обработка
-

Sual: .....столового вина до  $-5^{\circ}\text{C}$  проводят с целью снижения растворимости в водно-спиртовом растворе и выпадения в осадок виннокислых и некоторых других солей, а также к частичной коагуляции дубильных, красящих и белковых веществ (Çәki: 1)

- оклейка
  - купаж
  - эгализация
  - переливание
  - охлаждение
- 

Sual: ..... вина проводят для усиления процесса выпадения осадка, образующегося при хранении вина, и отделения виноматериала от этого осадка. (Çәki: 1)

- оклейка
  - купаж
  - эгализация
  - переливание
  - охлаждение
- 

Sual: ..... — один из наиболее эффективных способов осветления вина до кристальной прозрачности, для этого применяют полисахаридные комплексы в виде растворенного рыбного клея (получаемого из чешуи) или желатина. (Çәki: 1)

- оклейка
  - купаж
  - эгализация
  - переливание
  - охлаждение
- 

Sual: .....вина при температуре  $60\text{—}65^{\circ}\text{C}$  проводится для ускорения его созревания, улучшения вкуса и повышения устойчивости в хранении. (Çәki: 1)

- оклейка
  - купаж
  - эгализация
  - переливание
  - тепловая обработка
- 

### **Бۆлмә: 0501**

Ad	0501
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Когда был произведен первый коньяк? (Çәki: 1)

- 300 лет тому назад
  - 150 лет тому назад
  - 250 лет тому назад
  - 400 лет тому назад
  - 200 лет тому назад
- 

Sual: Где родина коньяка? (Çәki: 1)

- город Малаго
  - область Шаранты
  - город Вермут
  - Испания
  - Скандинавия
- 

Sual: Какой букет у коньячного спирта, полученного из сортов Силванер и Ркацители? (Ўэкі: 1)

- тон никотина
  - тон муската
  - аромат ягод
  - аромат фруктовых цветов
  - аромат фруктов
- 

Sual: Какой аромат придает коньяку, спирт полученный из сорта Фоль-блэш? (Ўэкі: 1)

- аромат фруктовых цветов
  - аромат ягод
  - аромат фруктов
  - тон муската
  - тон никотина
- 

Sual: Какие сорта не используют для высококачественных коньяков (Ўэкі: 1)

- Алы-терский
  - созданные гибриды
  - Кахет
  - Плавай
  - Фоль-бланш
- 

Sual: При нагревании вина до какой температуры, происходит распад ароматизированных веществ? (Ўэкі: 1)

- 120° C
  - 80° C
  - 110° C
  - 90° C
  - 100° C
- 

Sual: По мнению французских производителей из каких сортов винограда получают слабые коньяки? (Ўэкі: 1)

- Белый
  - Красный
  - Розовый
  - Красный, розовый
  - белый и розовый
- 

Sual: Какие сорта винограда не используют для получения высококачественных коньяков нейтрального тона? (Ўэкі: 1)

- Плавай
  - Алы терский
  - Фоль-бланш
  - Ркасители
  - Кахет
-

Sual: Из скольких стадий состоит производство современного коньяка? (Ҷаќи: 1)

- 4
  - 2
  - 3
  - 1
  - 9
- 

Sual: Какая сахаристость должна быть у винограда предназначенного для выработки коньячного виноматериала? (Ҷаќи: 1)

- 10-15%
  - 15-16%
  - 17-20%
  - 21-25%
  - 16%
- 

Sual: Какая титруемая кислотность должна быть у винограда предназначенного для выработки коньячных виноматериалов? (Ҷаќи: 1)

- 4-5 г/дм<sup>3</sup>
  - 8 г/дм<sup>3</sup>
  - 12-13 г/дм<sup>3</sup>
  - 14-15 г/дм<sup>3</sup>
  - 6-7 г/дм<sup>3</sup>
- 

Sual: Каково содержание спирта в коньячном виноматериале? (Ҷаќи: 1)

- меньше 7,5% об
  - больше 7,5% об
  - меньше 9,5% об
  - меньше 8,9 % об
  - больше 7,5% об –меньше 9,5А% об
- 

Sual: К какому процессу относится дистилляция вина при получении коньячного спирта? (Ҷаќи: 1)

- химическому
  - физическому
  - физико-химическому
  - механическому
  - тепло-физическому
- 

Sual: Какие компоненты участвуют в дистилляции вина для получения коньячного спирта? (Ҷаќи: 1)

- эфиры
  - ацетали
  - альдегиды
  - кислоты
  - все выше перечисленное
- 

Sual: На сколько групп делятся вещества, перешедшие из вина в коньячные виноматериалы? (Ҷаќи: 1)

- 2
- 4
- 5

- 8
  - 6
- 

Sual: Какие примеси не относятся к низкокипящим? (Џәкі: 1)

- уксусный альдегид
  - муравьиный этил
  - уксусная кислота
  - уксусно-метилловый эфир
  - уксусно-этиловый эфир
- 

Sual: Какие примеси не относятся к высококипящим? (Џәкі: 1)

- пропилов
  - фурфурол
  - изомасляный этил
  - изовалериан
  - все выше перечисленное
- 

Sual: Сколько основных факторов влияющих изменение объема и уменьшающих крепость спирта? (Џәкі: 1)

- 2
  - 3
  - 5
  - 6
  - 1
- 

Sual: При какой относительной влажности хранят коньячные спирты, производимые в нашей республике? (Џәкі: 1)

- 65-70%
  - 75-85%
  - 45-50%
  - 40-45%
  - 60-65%
- 

Sual: При какой температуре хранят коньячный спирт, производимый в нашей стране? (Џәкі: 1)

- 15-20°C
  - 10-14 °C
  - 25-30 °C
  - 35-40 °C
  - 5-10 °C
- 

Sual: При какой температуре и относительной влажности происходит созревание коньячного спирта в специальных надземных или полуподвальных помещениях? (Џәкі: 1)

- 15±3°C вә 70-73%
  - 20±3°C вә 75-80%
  - 25±3°C вә 65-70%
  - 30±3°C вә 60-65%
  - 35±3°C вә 55-60%
- 

Sual: Кто впервые применил метод пастеризации? (Џәкі: 1)

- А.Н.Лебедев
- Л.Пастер

- Е.Вухнер
  - С.П.Костичев
  - Никакой из выше пересичленных
- 

Sual: Для устранения катионов каких тяжелых металлов и вообще для устранения чего вино обрабатывают желтой кровяной солью? (Çәki: 1)

- Cu
  - Fe
  - Au
  - Ag
  - все выше перечисленные
- 

Sual: Что применяется для замедления оседания нестойких солей винной кислоты, и в особенности солей кислого калия? (Çәki: 1)

- обработка метавинной кислотой
  - обработка желтой кровяной солью
  - обработка бентонитом
  - обработка поливинилпирролидином
  - никакой из выше пересичленных
- 

Sual: Как называется процесс смешивания различных виноматериалов с другими компонентами в определенных соотношениях для получения продукта соответствующей кондиции? (Çәki: 1)

- эгализация
  - купаж
  - ассамбляж
  - фильтрация
  - никакой из выше пересичисленных
- 

### **Вөlmә: 0502**

Ad	0502
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: К чему приводит высокое содержание титруемых кислот в процессе дистилляции? (Çәki: 1)

- появление букето- образующих веществ
  - увеличение количества высших спиртов
  - образование золотистого цвета
  - образование эфиров
  - распад ароматизированных веществ
- 

Sual: Какой показатель раньше считался главным при выборе сорта винограда для коньяка? (Çәki: 1)

- количество аминокислот
- повышенное количество титрующих кислот
- повышенное количество фенольных веществ
- повышенное количество дубильных веществ
- высших спиртов

---

Sual: Какая группа веществ переходят в винный и коньячный спирт? (Çәki: 1)

- высшие спирты
  - дубильные вещества
  - ароматизированные вещества
  - азотистые вещества
  - фенольные вещества
- 

Sual: Какие вещества переходят в винный и коньячный спирт? (Çәki: 1)

- ароматизированные вещества
  - дубильные вещества
  - фенольные вещества
  - эфир енанта
  - аминокислоты
- 

Sual: При какой температуре происходит брожение коньячного виноматериала? (Çәki: 1)

- выше 35 °C
  - выше 45°C
  - выше 30°C
  - до 25°C
  - выше 25°C
- 

Sual: От чего зависит процесс впитывания в дубовую доску? (Çәki: 1)

- от пористости доски
  - от температуры хранения
  - от крепости спирта
  - от удельной площади бочки
  - все выше перечисленные
- 

Sual: Какие органические вещества для оклейки добавляют в вино, чтобы на короткое время ее осветлить и сохранить за длительное время без мути (Çәki: 1)

- желатин
  - рыбная оклейка
  - казеин
  - белок яйца
  - все выше перечисленные
- 

Sual: Гидролиз каких высокомолекулярных соединений обеспечивает обработка ферментными препаратами? (Çәki: 1)

- пектин
  - белки
  - нейтральные полисахариды
  - полисахариды
  - все выше перечисленные
- 

**Bölmә: 0503**

Ad 0503

Suallardan 14

Maksimal faiz 14

Sualları qarışdırmaq

---

Sual: Какие вещества отображают свойство виноградного сорта? (Çəki: 1)

- экстрактивные вещества
  - азотистые соединения
  - углеводы
  - ароматизированные вещества
  - все выше перечисленное
- 

Sual: По какому способу обрабатывают коньячные виноматериалы? (Çəki: 1)

- “по-белому” способу
  - “по-красному” способу
  - «по-зеленому» способу
  - «по-способу» фосфата
  - бочковый способ
- 

Sual: Из каких семян готовится солод на спиртовых заводах (Çəki: 1)

- ячменя
  - проса
  - овса
  - ржи
  - из всего вышеперечисленного
- 

Sual: Какое сусло используют в коньячных виноматериалах? (Çəki: 1)

- сусло, полученное при высоком давлении
  - сусло, полученное при низкой скорости самотека
  - сусло, полученное при первичном давлении
  - с диффузионного сока
  - сусло, полученное при низком давлении
- 

Sual: Какие требования предъявляются винным материалам? (Çəki: 1)

- слабый, высокая кислотность, спиртность должен быть 8-11%
  - крепкий, высокая кислотность, спиртность должен быть 8-11%
  - слабый, низкая кислотность, спиртность должен быть 8-11%
  - слабый, высокая кислотность, спиртность должен быть 18%
  - слабый, низкая кислотность, спиртность должен быть 18%
- 

Sual: В чем заключается основная особенность технологии коньячных виноматериалов? (Çəki: 1)

- добавление сернистого ангидрида, выдержка и брожение при температуре 10-12°
  - добавление SO<sub>2</sub>, выдержка и брожение при температуре 10-12°C
  - не добавление сернистого ангидрида, выдержка и брожение при температуре, 10-12°C
  - не добавление сернистого ангидрида, выдержка и брожение при температуре, 20°C
  - не добавление SO<sub>2</sub>, выдержка при температуре 10-15°C и без брожения
- 

Sual: По какой причине коньячные виноматериалы нельзя обрабатывать «красным способом»? (Çəki: 1)

- во время обработки дубильные вещества не должны переходить в сусло
- во время обработки азотистые вещества не должны переходить в сусло

- во время обработки фенольные вещества должны переходить в сусло
  - во время обработки этиловый спирт не должен переходить в сусло
  - во время обработки энантивый эфир не должен переходить в сусло
- 

Sual: Какие процессы происходят при брожении выше 25°C? (Ҷәкі: 1)

- неполное брожение сахара
  - распад аминокислот
  - улетучивание спирта
  - улетучивание эфиров
  - образование клейстеризации белков
- 

Sual: Первая стадия коньяка? (Ҷәкі: 1)

- отбор виноградных сортов
  - получение коньячного спирта
  - ректификация спирта
  - дистилляция спирта
  - очистка спирта от примесей
- 

Sual: Укажите последовательность технологических операций современного производства коньяка: 1- купаж и обработка коньяка, 2- перегонка коньячного виноматериала в спирт, 3- приготовление коньячного виноматериала, 4-выдержка коньячного спирта с контакте с дубовой древесиной (Ҷәкі: 1)

- 1,2,3,4
  - 3,4,2,1
  - 3,2,4,1
  - 3,2,1,4
  - 1,3,4,2
- 

Sual: Какие условия должны соблюдаться для улучшения качества коньячного виноматериала и спирта? (Ҷәкі: 1)

- брожение на ферментированных гроздях
  - выдержка на дрожжах
  - увеличить, добавляя в сусло гипса
  - стабилизация сусла на мезге
  - все выше перечисленное
- 

Sual: При производстве коньяка для чего используют способ дистилляции? (Ҷәкі: 1)

- получение коньячного спирта
  - отделение от коньячного спирта не желанных примесей
  - обогатить характеризующими веществами вкус, букет коньяка высокого качества
  - очистка от примесей
  - все выше перечисленное
- 

Sual: Какие изменения происходят в коньячном спирте при длительном хранении? (Ҷәкі: 1)

- изменения цвета
  - уменьшение объема
  - уменьшение крепости
  - изменение относительной плотности
  - все выше перечисленные
- 

Sual: Каким требованиям должен соответствовать фильтрующий материал в виноделии? (Ҷәкі:

- 1)
- должен быть нейтральным к вине с химической стороны, в нем не должен раствориться
  - должен сорбировать на высшем уровне микроорганизмы и частицы, образовавшие помутнение
  - должен сохранить мягкую микопористую структуру, даже если повысится давление
  - должен быть механически крепким
  - все выше перечисленные

---

**Вөlmә: 0601**

Ad	0601
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Что из нижеперечисленного не относится к слабоалкогольным напиткам? (Ҷәкі: 1)

- брага
- медовуха
- лимончелла
- квас
- пахта

---

Sual: Что из перечисленного не относится к безалкогольным напиткам? (Ҷәкі: 1)

- фруктовые соки
- фруктовые соки
- минеральные воды
- лечебные воды
- брага

---

Sual: Что из перечисленного не относится к слабоалкогольным напиткам? (Ҷәкі: 1)

- буза
- кумыс
- брага
- сидр
- все перечисленные варианты

---

Sual: Что из перечисленного относится к алкогольным напиткам? (Ҷәкі: 1)

- натуральные минеральные воды
- искусственные минеральные воды
- лечебные воды
- газированные воды
- все вышеперечисленные варианты

---

Sual: Хлеб, приготовленный из какого вида зерновых используется для хлебного кваса? (Ҷәкі: 1)

- пшеничный хлеб
- отрубной хлеб
- ржаной хлеб
- гречневый хлеб
- овсяной хлеб

---

Sual: Каким методом изготавливается измельченная смесь солода и ферментных препаратов (Ўэки: 1)

- методом кипячения
  - методом дистилляции
  - методом экстракции
  - методом тинктуры
  - методом заваривания
- 

Sual: В течении скольких часов выдерживается ржаной солод и ржаная мука с водой? (Ўэки: 1)

- 1-1,5 часа
  - 2-2,5 часа
  - 3-4 часа
  - 3-3,5 часа
  - больше 5 часов
- 

Sual: При каком давлении выдерживается смесь солода? (Ўэки: 1)

- 0,02мПа
  - 0,01мПа
  - 0,03мПа
  - 0,05 мПа
  - 0,3 мПа
- 

Sual: При приготовлении суслу из концентрата какова должна быть температура воды смешиваемой с концентратом? (Ўэки: 1)

- 30-35С
  - 20-30С
  - 45С
  - выше 45С
  - выше 55С
- 

Sual: Укажите последовательность операции в бродильно-купажном аппарате? 1-выдержка суслу в течении 10 часов; 2-уменьшение до 1% сухих веществ, остывание суслу до 10С; 3-остужение суслу раствором соли; 4-добавление сахарного сиропа (Ўэки: 1)

- 3,4,1,2
  - 4,3,2,1
  - 3,4,2,1
  - 2,1,3,4
  - 1,2,3,4
- 

Sual: При изготовлении «Московского» кваса каким способом он газифицируется? (Ўэки: 1)

- с применением метода брожения
  - с применением метода шампанизации
  - с применением технологии газированных напитков
  - брожение за счет дрожжей и молочных брожений
  - ни один из перечисленных вариантов
- 

Sual: В течении скольких часов осветляют готовый квас? (Ўэки: 1)

- 10-12 часов
- 6-7 часов
- 8-10 часов

- 3-4 часов
  - больше суток
- 

Sual: При производстве «Московского» кваса какой из перечисленных компонентов не используется? (Ҷаќи: 1)

- сахарный сироп
  - красящие вещества
  - колер
  - концентрат квасного сусла
  - молочная кислота
- 

Sual: Что образуется при совместном действии дрожжей и молочных бактерий при производстве кваса? (Ҷаќи: 1)

- альдегиды
  - органические кислоты
  - этиловый спирт
  - летучие кислоты
  - ферменты
- 

### **ВЉлмә: 0602**

Ad	0602
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Укажите состав концентрата квасного сусла: (Ҷаќи: 1)

- 90% красный и 10% зеленый ржаной солод
  - 80 красный и 20% зеленый ржаной солод
  - 60% красный и 40% зеленый ржаной солод
  - 50% красный и 50% зеленый ржаной солод
  - 70% красный и 30% зеленый ржаной солод
- 

Sual: При какой температуре проводят брожения квасного сусла? (Ҷаќи: 1)

- при 18 – 20°C
  - при 22 – 24°C
  - при 28 – 30°C
  - при 32 – 34°C
  - при 36 – 38°C
- 

Sual: До какой температуры охлаждают молодой квас после брожения в целях лучшего осветления? (Ҷаќи: 1)

- до 20°C
  - до 14°C
  - до 8°C
  - до 4°C
  - до 1°C
-

Sual: Какими органолептическими характеристиками обладает хлебный квас? (Ҷаќи: 1)

- темно-кофейного цвета, приятным ароматом и вкусом
  - соломенного цвета, приятным ароматом и вкусом
  - темно-кофейного цвета, резким ароматом и сладким вкусом
  - темно-кофейного цвета, приятным ароматом и кислым вкусом
  - ни один из перечисленных вариантов
- 

Sual: Какое сырье используется для приготовления хлебного кваса? (Ҷаќи: 1)

- зеленый солод
  - красный ржаной солод
  - овсяной солод
  - пшеничный солод
  - все перечисленные варианты
- 

Sual: В последнее время, что из перечисленного используют для приготовления кваса более простым способом ? (Ҷаќи: 1)

- порошок кваса
  - квасное сусло
  - сгущенный квас
  - сухой квас
  - все перечисленные варианты
- 

Sual: За счет каких бактерий происходит процесс брожения квасного сусла? (Ҷаќи: 1)

- маслянокислые бактерии
  - молочнокислые бактерии
  - азото бактерии
  - грамположительные
  - ни один из перечисленных вариантов
- 

Sual: Какие процессы происходят при брожении квасного сусла? (Ҷаќи: 1)

- происходит развитие дрожжей
  - происходит развитие дрожжей и молочно-кислого брожения
  - образуются органические соединения
  - происходит расщепление пектиновых веществ
  - образуется уксусная кислота
- 

### **ВЉМЉ: 0603**

Ad	0603
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Для выпечки квасного хлеба какой состав считается правильным с целью производства кваса? (Ҷаќи: 1)

- 50% ржаный солод + 25%ячменный солод + 25% ячменная мука
- 25,5% пшеничный солод + 30% ячменный солод + 44,5% пшеничная мука
- 64,5% ржаный солод + 10,5% ячменный солод + 25% ржаная мука
- 70,5% ржаный солод + 5,0% ячменный солод + 24,5% пшеничная мука

- 50% пшеничный солод + 25% ржаной солод + 25% ячменный солод
- 

Sual: Какие компоненты используются для приготовления хлебного кваса? (Çəki: 1)

- красный ржаной солод, ржаная мука, зеленый пивной солод и сахар
- пшеничный солод, ячменная мука, бесцветный пивной солод и сахар
- красный ржаной солод, ржаная и ячменная мука, бесцветный пивной солод, сахар
- красный ржаной солод, ржаная и ячменная мука, бесцветный пивной солод,
- бесцветный солод, пшеничная мука, зеленый пивной солод
- 

Sual: Укажите составные части квасного сусла в процентах? (Çəki: 1)

- 70% сухого ржаного красного солода и 10% влажного ржаного солода вместе с ферментами
- смесь из 80% сухого ржаного красного солода и 20% влажного ржаного солода вместе с ферментами
- смесь из 90% сухого ржаного красного солода и 10% влажного ржаного солода вместе с ферментами
- смесь из 85% сухого ржаного красного солода и 15% влажного ржаного солода вместе с ферментами
- смесь из 50% сухого ржаного красного солода и 50% влажного ржаного солода вместе с ферментами
- 

Sual: Укажите последовательность технологических операций при производстве кваса: 1- хранение сырья и полуфабрикатов, 2- прием сырья и полуфабрикатов, 3-брожение квасного сусла, 4-приготовление квасного сусла, 5-купажирование кваса, 6-розлив кваса, 7-хранения готовой продукции (Çəki: 1)

- 1,2,3,4,5,6,7
- 2,1,4,3,5,6,7
- 2,1,4,5,3,6,7
- 3,5,7,4,2,1,6
- 1,3,5,7,6,2,4
- 

Sual: При изготовлении квасного сусла эффективным методом, в каком процентном соотношении берутся составляющие части? (Çəki: 1)

- 54% ржаного солода, 34% ржаной муки и 12% , ячменного солода
- 54% ржаного солода,32% ржаной муки и 12% ячменного солода
- 52% ржаного солода,38% ржаной муки и 10% ячменного солода
- 64% ржаного солода,24% ржаной муки и 12% ячменного солода
- 57% ржаного солода,30% ржаной муки и 13% ячменного солода
- 

### **Бөлмә: 0801**

Ad	0801
Suallardan	27
Maksimal faiz	27
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: От количества каких продуктов в основном зависит калорийность и биологическая ценность пищи? (Çəki: 1)

- молочные продукты

- мясные продукты
  - рыбные продукты
  - кондитерские изделия
  - хлебопродукты
- 

Sual: Какое из перечисленных животных относится к основному сырью мясной промышленности? (Џәкі: 1)

- лошадь
  - верблюд
  - зебу
  - баран
  - заяц
- 

Sual: Увеличению какого показателя способствует увеличение в составе пищи удельного веса мяса и мясопродуктов? (Џәкі: 1)

- биологическая ценность
  - физиологическая ценность
  - энергетическая ценность
  - экологическая ценность
  - ни один из указанных
- 

Sual: Что из перечисленного не обуславливает качество мяса? (Џәкі: 1)

- вид животного
  - пол животных
  - количественное соотношение ткани
  - условие питание животного
  - количество мяса
- 

Sual: Какое из перечисленных животных является второстепенным сырьем мясной промышленности? (Џәкі: 1)

- говядина
  - верблюжье мясо
  - свинина
  - баранина
  - куриное мясо
- 

Sual: Сколько процентов мышечной ткани в мясе? (Џәкі: 1)

- 20-35%
  - 40-45%
  - 50-70%
  - 75-78%
  - 80-85%
- 

Sual: Сколько процентов составляет жировая ткань мяса? (Џәкі: 1)

- 1-2%
  - 3-20%
  - 25-30%
  - 35-45%
  - 50-65%
-

Sual: Сколько процентов составляет костная ткань мяса? (Ўаќи: 1)

- 3-5%
  - 10-12%
  - 15-22%
  - 25- 35%
  - 40-50%
- 

Sual: Сколько процентов составляет соединительная ткань мяса? (Ўаќи: 1)

- 80-90%
  - 60-75%
  - 45-55%
  - 20-38%
  - 9-14%
- 

Sual: Чем обладает мышечное волокно, расположенное параллельно оси волокна (Ўаќи: 1)

- ратиной
  - миофибрией
  - саркоплазмой
  - гемицеллюлозой
  - эластином
- 

Sual: На сколько групп делятся жировая ткань (Ўаќи: 1)

- 3
  - 5
  - 2
  - 4
  - 6
- 

Sual: Какое из соединений больше всего содержится в составе животных жиров? (Ўаќи: 1)

- моноглицериды
  - диглицериды
  - триглицериды
  - тетраглицериды
  - пептоглицериды
- 

Sual: Какое соединение определяет биологическую ценность жиров? (Ўаќи: 1)

- насыщенные жирные кислоты
  - альбумины
  - глобулины
  - ненасыщенные жирные кислоты
  - не один из указанных
- 

Sual: Наличие какого компонента обуславливает пищевую ценность жировой ткани? (Ўаќи: 1)

- жира
  - минеральные вещества
  - углеводы
  - белки
  - ферменты
- 

Sual: Наличие какой жирной кислоты обязательно для синтеза арахидоновой кислоты в

человеческом организме? (Ҷаќи: 1)

- линол
  - линолен
  - миристин
  - пальмитин
  - олеин
- 

Sual: Что из перечисленного не входит в состав соединительной ткани? (Ҷаќи: 1)

- мышцы
  - кости
  - сухожилия
  - лимфа
  - стенки сосудов
- 

Sual: Сколько процентов массы животного составляют все разновидности соединительной ткани? (Ҷаќи: 1)

- 25%
  - 35%
  - 40%
  - 45%
  - 50%
- 

Sual: Сколько процентов фосфата кальция составляют минеральная часть костей? (Ҷаќи: 1)

- 90%
  - 80%
  - 70%
  - 60%
  - 50%
- 

Sual: Какую часть желтого костного мозга составляют липиды? (Ҷаќи: 1)

- 1-3%
  - 4-12%
  - 15-30%
  - 40-70%
  - 84-95%
- 

Sual: В производстве какого продукта не используют кости крупного рогатого скота? (Ҷаќи: 1)

- зельс
  - картон
  - кормовая мука
  - желатин
  - клейстр
- 

Sual: При какой температуре созревает посоленное мясо при производстве вареных колбас? (Ҷаќи: 1)

- 2-4 С
  - 5-6 С
  - 7-9 С
  - 10-12 С
  - 14-15 С
-

Sual: Сколько времени созревает посоленное мясо при производстве вареных колбас? (Ҷәкі: 1)

- 0,5-1,0 час
  - 2-5 час
  - 6-12 час
  - 14-24 час
  - 24-48 час
- 

Sual: При какой температуре происходит процесс обжарки продукта при производстве вареной колбасы (Ҷәкі: 1)

- 150-180 C
  - 130-150 C
  - 50-120 C
  - 15-50 C
  - 200-250 C
- 

Sual: За какое время происходит охлаждение готовой продукции в производстве сосисок? (Ҷәкі: 1)

- 18-20 час
  - 14-16 час
  - 8-12 час
  - 4-6 час
  - 1-3 час
- 

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по внешнему виду сырья? (Ҷәкі: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по составу? (Ҷәкі: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: По скольким направлениям происходит производство соленых мясных изделий? (Ҷәкі: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

**Bölmə: 0802**

Ad	0802
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Какая часть мяса обладает высокой пищевой ценностью? (Çəki: 1)

- мышечная ткань
  - жировая ткань
  - соединительная ткань
  - костная ткань
  - не один из указанных
- 

Sual: Как называется оболочка мышечной ткани состоящая из двухслойной мембраны? (Çəki: 1)

- миозин
  - миотин
  - сарколемма
  - тиогама
  - не один из указанных
- 

Sual: Какое соединение составляет 4-12% масса желтого костного мозга? (Çəki: 1)

- липиды
  - белки
  - углеводы
  - вода
  - минеральные вещества
- 

Sual: Какой компонент составляет 99,5% липидной фракции желтого костного мозга? (Çəki: 1)

- холестерин
  - фосфатид
  - зольные вещества
  - триглицериды
  - моносахариды
- 

Sual: После какой операции происходит обвязка батонов при производстве вареной колбасы? (Çəki: 1)

- измельчение сырья
  - посол мяса
  - набивка
  - варка
  - охлаждение
- 

Sual: Сколько времени длится процесс измельчения мясных кусков и приготовления фарша в производстве вареных колбас? (Çəki: 1)

- 1-6 минут
  - 8-15 минут
  - 16-20 минут
  - 21-30 минут
  - 45-60 минут
- 

Sual: Сколько длится процесс обжарки батонов при производстве вареной колбасы? (Çəki: 1)

- 60- 180 минут
- 180-240 минут

- 240-300 мин
  - 300-360 мин
  - 15-60 мин
- 

Sual: Какая операции по технологической схеме, следует за процессом варки в производстве сосисок? (Çәki: 1)

- обжарка
  - охлаждение
  - посол
  - созревание
  - измельчение
- 

Sual: Сколько времени длится процесс вторичного измельчения мяса и приготовление фарша в производстве сосисок? (Çәki: 1)

- 3-5 мин
  - 6-10 мин
  - 12-16 мин
  - 18-24 мин
  - 25-30 мин
- 

Sual: При какой температуре происходит процесс варки в производстве вареной колбасы? (Çәki: 1)

- 55-65° C
  - 75-85° C
  - 95-100° C
  - 105-125° C
  - 130-150° C
- 

### **Бөлмә: 0803**

Ad	0803
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: С помощью электронного микроскопа было выяснено, что волокна различных диаметров мясного коллагена состоят из этого соединения (Çәki: 1)

- рибосомы
  - лизосомы
  - фибриллы
  - сарколеммы
  - митохондрии
- 

Sual: Какое из этих соединений составляет 80% минерального состава костей? (Çәki: 1)

- гидроокись калия
- фосфат калия
- гидроокись кальция
- фосфат кальция
- карбонат калия

---

Sual: Где расположен желтый костный мозг? (Çəki: 1)

- окостеневшая часть хряща
  - наружная часть реберных костей
  - внутренняя часть полость конечностей
  - кости черепа
  - ни один из указанных
- 

Sual: Чем шприцуют сырье в производстве соленых мясных изделий? (Çəki: 1)

- 1-03%-ный раствор щелочи
  - 5-8%-ный раствор лимонной кислоты
  - 10-15 % ный раствор уксусной кислоты
  - 10-15% ный раствор хлористого натрия
  - 15-20 %-ный раствор аскорбиновой кислоты
- 

**Bölmə: 0901**

Ad	0901
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Какой из указанных пределов, правильно отражает количество жира в мясе различных видов рыб? (Çəki: 1)

- 0,1- 0,15%
  - 0,2- 30,0%
  - 31,0 – 44%
  - 45,0 -48%
  - 49,0-55,0 %
- 

Sual: При какой температуре хранят рыбные продукты в солевых растворах во время мокрого посола? (Çəki: 1)

- 3-4 C
  - 5-6 C
  - 8-12 C
  - 14-20 C
  - 21-30 C
- 

Sual: Какой максимальный предел влажности в вяленой рыбе? (Çəki: 1)

- от 50%
  - от 55%
  - от 60%
  - от 68%
  - от 48%
- 

Sual: Какое минимальное количество сухих веществ должно быть в консервах из жареной, бланшированной и вяленой рыбы? (Çəki: 1)

- от 15%

- от 25%
  - от 30%
  - от 20%
  - от 10%
- 

Sual: Какой из этих компонентов не должен содержаться в маринаде при изготовлении «Рыбно-овощных консервов в маринаде»? (Џәкі: 1)

- соль
  - сахарный песок
  - уксус
  - корица
  - перец
- 

Sual: Какой из перечисленных компонентов не используется в приготовлении консервов в томатном соусе «овощная килька»? (Џәкі: 1)

- томатный соус
  - жареная килька
  - морковь
  - жареный картофель
  - жаренный лук
- 

Sual: Что из перечисленного правильно отражает значение слова «пресервы»? (Џәкі: 1)

- стерилизация в 100 С
  - стерилизация при т-ре выше 100 С
  - пастеризация при т-ре ниже 100 С
  - не стерилизуется
  - не один из выше указанных
- 

Sual: Что из перечисленного используется как консервант в пресервах? (Џәкі: 1)

- хлороводород
  - бензойная кислота
  - формиатовая кислота
  - кальциевая соль серной кислоты
  - калиевая соль соляной кислоты
- 

Sual: Какой из этих в процессов не относится к созреванию пресервов? (Џәкі: 1)

- расщепление рыбных белков на пептоны
  - частичное расщепление белков на пептиды
  - расщепление рыбных белков на полипептиды
  - расщепление рыбных белков на аминокислоты
  - не один из выше указанных
- 

Sual: При какой температуре хранят пресервы прошедшие созревание? (Џәкі: 1)

- минус 1-2° С
  - минус 3-4 С
  - минус 5-6 С
  - минус 7-8 С
  - минус 9-10 С
- 

**Вөelmä: 0902**

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

Sual: По какой причине переработка, выловленного сырья ведется непосредственно на корабле? (Çəki: 1)

- высокой пищевой ценностью
- количеством мяса в составе
- низкой пищевой ценностью
- быстропортящей особенностью
- ни один из указанных

Sual: Как называется смерть рыб, вынутых из воды, от удушья? (Çəki: 1)

- сублимация
- интерференция
- дегустация
- денатурация
- асфикция

Sual: Какой процесс рыбной обработки подразумевается под «дефростацией»? (Çəki: 1)

- уловка рыб
- мойка рыб
- разделка рыб
- ошпаривание рыб
- размораживание рыбы

Sual: На сколько возможно увеличить срок хранения глазированной замороженной рыбы, при добавлении антиоксидантов? (Çəki: 1)

- 0,5- 1,0 месяцев
- 2-3 месяца
- 4-5 месяцев
- 8-9 месяцев
- 12 месяцев

Sual: Какова основная цель обваливания в муке рыбного мяса? (Çəki: 1)

- уменьшение веса
- придание продукту приятного вкуса и запаха
- увеличение составляющих компонентов
- увеличению веса
- не один из вышеуказанных

Sual: Какую операцию проводят с целью укрепления внешней поверхности рыб и устранения излишней влаги? (Çəki: 1)

- обваливание в муке
- сушка
- порционирование
- обжаривание
- стерилизация

---

Sual: Какой процесс последний в технологической схеме, в производстве рыбных консервов? (Çəki: 1)

- порционирование
  - бланшировка
  - засол
  - герметизация
  - стерилизация
- 

Sual: Один из этих полуфабрикатов не используются при производстве консервов рыбы в «томатном соусе»? (Çəki: 1)

- копченые
  - обжаренные
  - бланшированные
  - сырые
  - вяленые
- 

Sual: Один из этих компонентов влияет на пресервы как консервант: (Çəki: 1)

- уксусная кислота
  - молочная кислота
  - муравьиная кислота
  - яблочная кислота
  - щавелевая кислота
- 

Sual: Продолжительность созревания пресервов не зависит от этого фактора (Çəki: 1)

- вид рыбы
  - жирность рыбы
  - размер куска рыбы
  - температура окружающей среды
  - количество консервантов
- 

### **Bölmə: 0903**

Ad	0903
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Как называется процесс избыточного выделения слизи с поверхности кожи рыб? (Çəki: 1)

- асфикция
  - гиперемия
  - всхожесть
  - дифракция
  - автолиз
- 

Sual: Как называется мойка, очистка от чешуи, разделка и порционирование рыб до консервирования? (Çəki: 1)

- гидротермическая обработка

- биохимическая обработка
  - механическая обработка
  - микробиологическая обработка
  - физиологическая обработка
- 

Sual: Один из этих процессов не относится к разделке рыб? (Çәki: 1)

- удаление головы рыбы
  - удаление внутренней части рыбы
  - очистка брюшной полости
  - порционирование рыбы
  - мойка рыб
- 

Sual: Из каких состоят летучие соединения собирающиеся в пустотах консервной банки, в в процессе стерилизации рыбных консервов? (Çәki: 1)

- аммиак
  - сероводород
  - хлорид натрия
  - полифенольные соединения
  - не один из вышеуказанных
- 

### **Бөлмә: 1001**

Ad	1001
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Один из перечисленных процессов приходится на период новой биотехнологии (Çәki: 1)

- производство пенициллина путем глубокой ферментации
  - трансплантация эмбрионов
  - применение в промышленности ферментов
  - получение вирусной вакцины
  - получение ферментативных продуктов
- 

Sual: Наличие какого из перечисленных веществ обязательно в составе молочной сыворотки (Çәki: 1)

- белки
  - фитонциды
  - лигнии
  - пропектина
  - целлюлоза
- 

Sual: Наличие какого компонента в составе молочной сыворотки делает её ещё более ценной (Çәki: 1)

- кальций
- фосфор
- комплекс свободных аминокислот
- лактоза
- белок

---

Sual: Сколько молочного сахара-лактозы в 1 т молочной сыворотки (Ҷәкі: 1)

- до 30-ти кг
  - до 40 кг
  - до 50 кг
  - до 70 кг
  - до 100 кг
- 

Sual: При воздействии ферментом лактозой на молочный сахар-лактозу на сколько молекул моносахаридов он распадается (Ҷәкі: 1)

- не распадается
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
- 

Sual: В производстве каких продуктов широко используются продукты, полученные воздействием фермента лактозы на молочный сахар-лактозу? (Ҷәкі: 1)

- мороженое
  - цукаты
  - фруктовые соки
  - колбаса
  - творог
- 

Sual: Какой вид молочного продукта наиболее популярен в Болгарии? (Ҷәкі: 1)

- кефир
  - мацони
  - сыр
  - творог
  - сюзьма
- 

Sual: Какие молочные продукты являются незаменимыми в Голландии? (Ҷәкі: 1)

- различные виды творога
  - особые виды сыр
  - различные сливки
  - мацони
  - кефир
- 

Sual: Меньше скольких миллионов не должно быть количество живых бактерий *L. Acidophilus* в 1 мл ацидофилина (Ҷәкі: 1)

- 1
  - 20
  - 100
  - 150
  - 200
- 

Sual: Сколько процентов молочной кислоты должен содержать хорошо приготовленный ацидофилин? (Ҷәкі: 1)

- 0,35-0,45%
- 0,65-0,75%
- 0,85-0,95%

- 10,5-1,15%
  - 3,0-5,0%
- 

Sual: При нагревании ацидофильные бактерии усваивают сахара и в основном какую кислоту они синтезируют? (Ќәкі: 1)

- муравьинную кислоту
  - яблочную кислоту
  - щавелевую кислоту
  - молочную кислоты
  - ни один из перечисленных вариантов
- 

Sual: Скваживанием какого вида молока в настоящее время получают кефир? (Ќәкі: 1)

- козьего молока
  - верблюжьего молока
  - птичьего молока
  - овечьего молоко
  - коровьего молока
- 

Sual: Из молока какого животного готовят кумыс? (Ќәкі: 1)

- лошади
  - овцы
  - козы
  - буйвола
  - верблюда
- 

Sual: Сколько сортов сыра изготавливают с применением фермента «Rennin» на сегодняшний день? (Ќәкі: 1)

- до 10
  - до 20
  - до 25
  - до 40
  - до 50
- 

Sual: В настоящее время сколько процентов фермента «Rennin» микробного происхождения используется в сыропроизводстве ? (Ќәкі: 1)

- 5,0%
  - 10%
  - 20%
  - 22%
  - 2,5%
- 

Sual: Сколько процентный раствор уксусной кислоты получают при проведении раствора этанола через иммобилизованный бактериальный генератор? (Ќәкі: 1)

- 2-5%-й
  - 5-7%-й
  - 8-9%-й
  - 10-15%-й
  - 17-20%-й
- 

Sual: Что из перечисленного используется для производства молочной кислоты в промышленности (Ќәкі: 1)

- малтоза
  - пектин
  - целлюлоза
  - полифенолоксидаза
  - ни один из перечисленных вариантов
- 

Sual: (Ќәкі: 1)

Чтобы получить  $5,0 \cdot 10^9$  Дж энергии сколько надо вырастить продукции на поле чтобы её в составе была эта энергия?

- $1,9 \cdot 10^9$  Дж
  - $2,5 \cdot 10^9$  Дж
  - $3,2 \cdot 10^9$  Дж
  - $3,7 \cdot 10^9$  Дж
  - $8,0 \cdot 10^9$  Дж
- 

Sual: На сколько уменьшается энергия, накопленная в процессе фотосинтеза во время и переработки растительного сырья в готовые продукты питания ? (Ќәкі: 1)

- 18 кДж
  - 22 кДж
  - 25 кДж
  - 28 кДж
  - 30 кДж
- 

Sual: Во сколько групп объединяются биотехнологические методы применяемые с целью защиты окружающей среды? (Ќәкі: 1)

- 2
  - 3
  - 5
  - 6
  - 9
- 

Sual: Что из нижеперечисленного не используется в биотехнологии (Ќәкі: 1)

- генная инженерия
  - клеточная инженерия
  - созревания и размножение тканей многоклеточных организмов
  - иммунокоррекция
  - техническое изменение клеток
- 

Sual: На сколько периодов делится история создание и развития биотехнологии (Ќәкі: 1)

- 2
  - 3
  - 5
  - 7
  - 10
- 

Sual: Кем было предложено разделить периоды историю создания и развития биотехнологии? (Ќәкі: 1)

- Зелинский

- Ханвинк
  - Ломоносов
  - Митрофанов
  - Загибалов
- 

Sual: На каком съезде Европейской Ассоциации биотехнологов было принято разделение на периоды историю создания и развития биотехнологии (Çәki: 1)

- I
  - II
  - III
  - IV
  - V
- 

Sual: Из всех видов пищевых концентратов только.....не являются транспортабельными. (Çәki: 1)

- кофепродукты;
  - сухие завтраки
  - пряности
  - овсяные диетические продукты
  - пищевые концентраты обеденных блюд
- 

Sual: Пищевые концентраты обеденных блюд разделяют на.... групп. (Çәki: 1)

- 5
  - 4
  - 3
  - 6
  - 7
- 

Sual: Самый распространенный аппарат для декстринизации пшеничной муки – шнековая сушилка ..... (Çәki: 1)

- ШДС
  - СШД
  - ДСШ
  - СДШ
  - ШСД
- 

Sual: Гомогенизированное яблочное пюре сушат также на вальцовой сушилке при режиме: давление пара на вальцах....., расстояние между валками....., продолжительность сушки ..... (Çәki: 1)

- 0,3-0,4Мпа, 0,07 мм, 25-35с.
  - 0,1-0,2Мпа, 0,08 мм, 22-27с.
  - 0,4-0,5Мпа, 0,15 мм, 20-25с.
  - 0,2-0,3Мпа, 0,05 мм, 20-25с.
  - 0,25-0,35Мпа, 0,25 мм, 25-30с.
- 

### **Bölmə: 1002**

Ad	1002
Suallardan	30
Maksimal faiz	30
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

---

Sual: Один из перечисленных процессов соответствует периоду «Антибиотиков» в истории зарождения и развития биотехнологии (Çәki: 1)

- использование молочно-кислого брожения
  - использование генной и клеточной инженерии с целью получения биосинтетических агентов
  - аэробная очистка канализационных вод
  - проращивание растительных клеток и получение вирусных вакцин
  - производство аминокислот с помощью мутуирующих микробов
- 

Sual: Один из перечисленных процессов соответствует периоду «Управляемого биосинтеза» в истории зарождения и развития биотехнологии (Çәki: 1)

- использование использования молочно-кислого брожения
  - использование генной и клеточной инженерии с целью получения биосинтетических агентов
  - аэробная очистка канализационных вод
  - проращивание растительных клеток и получение вирусных вакцин
  - производство аминокислот с помощью мутуирующих микробов
- 

Sual: При воздействии ферментом лактозой на молочный сахар-лактозу на какие 2 моносахарида она распадается (Çәki: 1)

- треоза-эритроза
  - аллоза-таблоса
  - арабиноза-ксилоза
  - галактоза-рибулоза
  - глюкоза-галактоза
- 

Sual: Используя молочную сыворотку и пахту в качестве сырья вторичного ресурса, какие продукты можно из него произвести (Çәki: 1)

- биологически активные добавки
  - пропектиновые и пектиновые вещества
  - пищевые дрожжи с преобладанием лактозной активности
  - сильно действующие антиоксиданты
  - ни один из перечисленных вариантов
- 

Sual: На сколько можно увеличить срок хранения мороженого при добавлении в него продуктов (глюкозы и галактозы) полученных путем воздействия фермента лактозы на лактозу? (Çәki: 1)

- 15 дней
  - 1 месяц
  - 2 месяца
  - 3 месяца
  - 4 месяца
- 

Sual: Какие виды хлеба больше всего используются у различных народов, проживающих на территории Российской Федерации? (Çәki: 1)

- пшеничный хлеб
- ржаной хлеб
- кукурузный хлеб
- овсяной хлеб
- ни один из перечисленных вариантов

---

Sual: Для получения какого вещества используются чистые культуры молочнокислой бактерий *Lactobacillus acidophilus*? (Ҷаќи: 1)

- аспирин
  - витамины группы B1
  - ацидофилин
  - кумарин
  - бензидин
- 

Sual: Что широко используется в молочной промышленности с целью повышения качества и увеличения ассортимента? (Ҷаќи: 1)

- антиоксиданты
  - ферменты
  - витамины
  - красящие вещества
  - фитонциды
- 

Sual: Что является сырьем для «Rennin» (химозин сычужного фермента)? (Ҷаќи: 1)

- слюна
  - порошок из ногтей
  - почва
  - желудок молодых бычков
  - ни один из перечисленных вариантов
- 

Sual: Когда были получены мукоральные грибы штаммов *Mucor pusillus* *Mucor miehei*? (Ҷаќи: 1)

- XVII века
  - в 50-е годы XIX
  - в начале 20 века
  - в 60-е годы 20 века
  - в начале XXI века
- 

Sual: При введении какого фермента происходит дезактивация остатков перекиси водорода в молоке (Ҷаќи: 1)

- полифенолоксидаза
  - пероксидаза
  - каталаза
  - оксиредуктаза
  - трансфераза
- 

Sual: Теоритически, сколько можно получить уксусной кислоты из 100 л этанола? (Ҷаќи: 1)

- 53 литра
  - 65 литров
  - 85 литров
  - 96 литров
  - 103 литра
- 

Sual: Теоритически, из скольких литров этанола можно получить 103 литра уксусной кислоты (Ҷаќи: 1)

- 40 л
- 80 л
- 100 л

- 110 л
  - 130 л
- 

Sual: На производстве, сколько литров уксусной кислоты можно получить из 100 л этанола (Ўэкі: 1)

- 80 л
  - 90 л
  - 100 л
  - 105 л
  - 115 л
- 

Sual: Какой микромицет более приемлем для биосинтеза в промышленности? (Ўэкі: 1)

- Aspergillus niger*
  - Aspergillus clavatus*
  - penicillium luteum*
  - bissaxlamus nivea*
  - mucor pusilus*
- 

Sual: По сведениям диетологов, сколько требуется энергии человеческому организму в течении одного года ? (Ўэкі: 1)

- $3,5 \cdot 10^5$  Дж
  - $4,2 \cdot 10^7$  Дж
  - $5,0 \cdot 10^8$  Дж
  - $5,0 \cdot 10^9$  Дж
  - $6,0 \cdot 10^9$  Дж
- 

Sual: Сколько джоулей энергии требующейся человеческому организму в течении года приходится на долю продуктов питания животного происхождения? (Ўэкі: 1)

- $1,9 \cdot 10^9$  Дж
  - $2,5 \cdot 10^9$  Дж
  - $3,2 \cdot 10^9$  Дж
  - $3,7 \cdot 10^9$  Дж
  - $4,8 \cdot 10^9$  Дж
- 

Sual: На что из нижеперечисленных биотехнологические методы оказывают большое влияние (Ўэкі: 1)

- расширение среды
  - предотвращение загрязнения среды
  - изменение размеров среды
  - изменение цвета среды
  - ни на один из перечисленных вариантов
- 

Sual: Какие годы охватывает «До Пастеровский» период в истории зарождения и развития биотехнологии (Ўэкі: 1)

- 111 век до нашей эры
- 1 век нашей эры
- век нашей эры

- период до 1865 года
  - период после 1990 года
- 

Sual: Какие годы охватывает до «Пост Пастеровский» период в истории зарождения и развития биотехнологии (Џәкі: 1)

- период после 1700 года
  - 1866-1940 года
  - 1950-1970 годы
  - период после 1990 года
  - ни один из указанных
- 

Sual: Какие годы охватывает период «Антибиотиков» в истории зарождения и развития биотехнологии? (Џәкі: 1)

- 1900-1920 годы
  - 1920-1940 годы
  - 1941-1960 годы
  - 1961-1990 годы
  - период после 1990 года
- 

Sual: Какие годы охватывает период «Управляемого биосинтеза» в истории зарождения и развития биотехнологии? (Џәкі: 1)

- период до 1865 года
  - 1866-1940 годы
  - 1941-1960 годы
  - 1961-1975 годы
  - 1975-2000 годы
- 

Sual: Какие годы охватывает период «Новых биотехнологий» в истории зарождения и развития биотехнологии? (Џәкі: 1)

- 1800-1950 годы
  - 1865-1900 годы
  - 1941-1960 годы
  - 1961-1975 годы
  - период после 1975 года
- 

Sual: В каком варианте правильно указан 111 период истории зарождения и развития биотехнологии? (Џәкі: 1)

- период «Новых биотехнологий»
  - период «Управляемого биосинтеза»
  - «Пост Пастеровский» период
  - период «Антибиотиков»
  - «До Пастеровский»
- 

Sual: .....способ сушки основан на размещении слоя продукта на горячей поверхности, например на вальцах сушильной установки. (Џәкі: 1)

- кондуктивный
  - радиационный
  - конвективный
  - радиационный
  - тепловой
-

Sual: Основной особенностью ..... способа сушки является подвод тепла к высушиваемому продукту с помощью газов и перенос влаги от материалов теплоносителем. (Çəki: 1)

- кондуктивного
  - радиационного
  - конвективного
  - радиационного
  - теплового
- 

Sual: .....процессы производства пищевых концентратов обуславливают инактивацию ферментов, вследствие чего ферментативные изменения в пищевых концентратах протекают крайне медленно, а во многих случаях и совершенно приостановлены (Çəki: 1)

- механические
  - теплофизические
  - химические
  - термические
  - тепловые
- 

Sual: Для получения же сырого высушенного мяса пригоден только лишь метод ..... сушки. (Çəki: 1)

- сублимационной
  - радиационной
  - конвективной
  - радиационной
  - тепловой
- 

Sual: Органолептические показатели мяса ..... сушки, хранившегося некоторое время, хуже, чем мяса сублимированного свежей сушки и мяса тепловой сушки. (Çəki: 1)

- кондуктивной
  - радиационной
  - конвективной
  - радиационной
  - сублимационной
- 

Sual: Применение в производстве пищевых концентратов мяса ..... сушки целесообразно только при ограниченных сроках хранения готового продукта и только в смеси с полуфабрикатами, требующими продолжительной варки. (Çəki: 1)

- сублимационной
  - радиационной
  - конвективной
  - радиационной
  - тепловой
- 

### **Bölmə: 1003**

Ad	1003
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Один из перечисленных процессов соответствует «Пост Пастеровскому» периоду в истории зарождения и развития биотехнологии (Ўэки: 1)

- использование молочно- кислого брожение
  - использование генной и клеточной инженерии с целью получения биосинтетических агентов
  - аэробная очистке канализационных вод
  - производство аминокислот с помощью мутуирующих микробов
  - проращивание растительных клеток и получение вирусных вакцин
- 

Sual: В каком варианте правильно указан период о «Новой биотехнологии» в истории зарождения и развития биотехнологии (Ўэки: 1)

- период после микробиологической трансформации стероидов
  - период после открытия строения ДНК являющего генетическим материи Д. Уотсоном и Ф.Криком
  - период после открытия метода Крекинга для разделения нефтепродуктов
  - изучения строения микроорганизмов с помощью микроскопа
  - ни один из вариантов не верен
- 

Sual: На какие его свойства влияет добавление в мороженое продуктов гидролиза (лактоза , глюкоза, галактоза)? (Ўэки: 1)

- таяние
  - замораживание
  - кристаллизацию
  - растворение
  - ни один из перечисленных вариантов
- 

Sual: Какие процессы в молоке вызывает добавление в него фермента каталазы? (Ўэки: 1)

- обезжиривает молоко
  - нормализацию молока
  - выпаривание молока
  - дезактивизирует остатки оксида пероксида
  - активирует остатки оксида пероксида
- 

Sual: Что из перечисленного является эффективным загустителем молочного казеина и в минимальном количестве расщепляет молочный белок до волоростворимых компонентов? (Ўэки: 1)

- пектин
  - пероксидоза
  - «Rennin»
  - целлюлоза
  - ни один из перечисленных вариантов
- 

Sual: Что из перечисленного не относится к сфере производства микробиологической промышленности (Ўэки: 1)

- производство качественных пищевых продуктов из древесных гидролизатов
  - производство качественных пищевых продуктов из отходов кукурузы
  - производство качественных пищевых продуктов из отходов пластических масс
  - производство качественных пищевых продуктов из углеводов нефти и газа
  - производство качественных пищевых продуктов из отходов сахарной свеклы
- 

Sual: Что из перечисленного относится к сфере производства микробиологической промышленности? (Ўэки: 1)

- производство качественных продуктов питания из песчаной массы
- производство качественных продуктов питания из продуктов переработки моря
- производство качественных продуктов из отходов пластических масс
- производство качественных продуктов питания из древесных гидролизатов
- производство качественных продуктов питания из отходов стекла

Sual: Количество сырья по рецептуре и норма расхода каждого компонента связаны между собой следующим соотношением: (Ҷәкі: 1)

- $P=PO+H$
- $P+PO=H$
- $P=PO+H$
- $H=PO+P$
- $P+HO=P$

Sual: Бульон, полученный из сырого мяса, высушенного методом сублимации, содержит: (Ҷәкі: 1)

- 0,46-0,50% сухих веществ и 0,29-0,30% креатина
- 0,56-0,60% сухих веществ и 0,39-0,40% креатина
- 0,36-0,40% сухих веществ и 0,19-0,30% креатина
- 0,66-0,70% сухих веществ и 0,39-0,40% креатина
- 0,26-0,30% сухих веществ и 0,19-0,30% креатина

Sual: А бульон из сырого мяса высушенного тепловой сушки содержит: (Ҷәкі: 1)

- 0,33-0,35% сухих веществ и 0,20 – 0,21% креатина
- 0,43-0,45% сухих веществ и 0,10 – 0,11% креатина
- 0,53-0,55% сухих веществ и 0,40 – 0,41% креатина
- 0,43-0,45% сухих веществ и 0,20 – 0,21% креатина.
- 0,63-0,65% сухих веществ и 0,30 – 0,31% креатина

Sual: Технологическая схема сушки сырого мяса методом сублимации состоит в следующем: 1- удаляют жир, 2- мясо подвергают туалету и обвалке, 3-на волчке измельчают в фарш, устанавливая решетку с отверстиями диаметром 6-7 мм, 4-мясо режут на куски по 150 -200 г. (Ҷәкі: 1)

- 1,2,3,4
- 4,3,1,2
- 2,1, 4,3
- 3,2,1,4
- 1,3,2,4

### **БӨЛМӘ: 1101**

Ad	1101
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Как называется механические смеси сырья, подвергнутого обработке и затем подобранного заранее разработанной рецепте? (Ҷәкі: 1)

- пищевые добавки

- пищевые концентраты
  - пищевые отходы
  - пищевые кислоты
  - пищевые компоненты
- 

Sual: Что происходит, если количество тепла, подведенного к продукту не достаточно? (Ҷаќи: 1)

- повышается скорость сушки
  - скорость сушки вначале ускоряют, затем замедляют
  - не происходит процесс сушки
  - процесс сушки замедляется
  - скорость сушки в начале замедляется, затем ускоряется
- 

Sual: Какими пищевыми концентратами пытались обеспечить солдатов французской армии в конце XV11 века (Ҷаќи: 1)

- с яблочным порошком
  - с мясным порошком
  - с соевой мукой
  - с гороховой мукой
  - с отварной пастой
- 

Sual: Что из перечисленного не относится ко II группе пищевых концентратов обеденных блюд? (Ҷаќи: 1)

- каши
  - какао с молоком
  - крупяная каша
  - крупяные пудинги
  - овощные блюда
- 

Sual: Какой из перечисленных компонентов не добавляется при приготовлении кулинарных блюд из смеси овощей? (Ҷаќи: 1)

- корица
  - соль
  - перец
  - [yeni savab]
  - мясной отвар
- 

Sual: Как по-другому называются кулинарные соусы? (Ҷаќи: 1)

- влажные соусы
  - красные соусы
  - сухие соусы
  - пустые соусы
  - обыкновенные соусы
- 

Sual: Сколько процентов составляет влажность муки, обработанной при температуре 100-110°C? (Ҷаќи: 1)

- 2-3%
  - 4-5%
  - 6-7%
  - 8-9%
  - 10-12%
-

Sual: Сколько длится процесс высушивания клюквенного пюре на вальцовой сушилке с зазором между вальцами 0,5 -0,7 мм? (Ҷәкі: 1)

- 15 секунд
- 25 секунд
- 35 секунд
- 45 секунд
- 1 минут

Sual: На какой установке производится процесс загущения при производстве молочной смеси «Малыш» (Ҷәкі: 1)

- двухкорпусный вакуумный испаритель
- четырехкорпусный вакуумный испаритель
- ротационный испаритель
- двухрубашечный котел
- установка марки «стандарт»

### **Бۆلمә: 1102**

Ad	1102
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В силу какой причины энергетическая ценность пищевых концентратов по сравнению с обычными продуктами намного выше? (Ҷәкі: 1)

- повышенное содержание влаги в составе
- маленький объем продукта
- высокая концентрация пищевых веществ
- низкая концентрация пищевых веществ
- не один из указанных

Sual: Как на концентрат действует высокая температура и горячая вода ? (Ҷәкі: 1)

- увеличивает пищевые компоненты
- объединяет углеводы
- коагуляция белков
- частичный гидролиз пищевых компонентов
- не один из указанных

Sual: Термический процесс в производстве пищевых концентратов приводит к одному из этих условий? (Ҷәкі: 1)

- увеличение веса продукта
- дезактивация ферментов
- активация ферментов
- побеление цвета продукта
- ускорение микробиологических процессов в продукте

Sual: Каким равенством выражается связь между количеством сырья и нормой затрат каждого компонента при производстве пищевых концентратов? (Ҷәкі: 1)

- $A=N+iT$

- $N = \dot{I} T / N + P$
  - $\dot{I} T = P / N$
  - $N = P + \dot{I} T$
  - $N = \dot{I} T$
- 

Sual: По какому равенству вычисляется нормы затрат сырья в производстве пищевых концентратов? (Ўэки: 1)

- $N = (100) \cdot (100 / (100 - \dot{I} T))$
  - $N = (10 \cdot P) \cdot (100) \cdot (\dot{I} T - 100)$
  - $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - \dot{I} T))$
  - $N = (P \cdot \dot{I} T) / (100 - \dot{I} T)$
  - ни один из указанных
- 

Sual: Как по-другому называется сублимационная сушка? (Ўэки: 1)

- вулканизация
  - стерилизация
  - ионизация
  - лиофилизация
  - не один из указанных
- 

Sual: При каких условиях проводится «Лиофилизованная сушка» (Ўэки: 1)

- при температуре кипения
  - в условиях избыточного нагрева
  - в комнатной температуре
  - в среде с относительной влажностью 75-80%
  - при отрицательной температуре
- 

Sual: Производство одного из этих продуктов основывается на принципе тепловой сушки (Ўэки: 1)

- сушка крупяного отвара
  - производство кофе
  - производство творога
  - производство варенной крупы
  - производство фруктовых соков
- 

Sual: Какой метод сушки характеризует подвод тепла к продукту посредством газов и отведения влаги из продукта с помощью теплоносителей? (Ўэки: 1)

- кондуктивный
  - радиационный
  - конвективный
  - сублимационный
  - не один из указанных
- 

Sual: Какой метод сушки основывается на подведения тепла за счет излучения от источников тепла? (Ўэки: 1)

- кондуктивный
  - радиационный
  - конвективный
  - сублимационный
  - не один из указанных
-

Sual: Как называется первый этап сушки продукта в установке сублимационной сушки? (Ўэки: 1)

- сушка продукта в замороженном виде
  - остывание продукта
  - замораживание продукта само собой
  - сушка продукта
  - ни один из указанных
- 

Sual: Какой способ сушки основывается на распределении слоя продукта на горячей поверхности? (Ўэки: 1)

- кондуктивный
  - радиационный
  - конвективный
  - сублимационный
  - не один из указанных
- 

Sual: .....– изучает методы получения полезных для человека веществ и продуктов, в управляемых условиях, используя микроорганизмы клетки животных и растений или изолированных из клеток биологические структуры. (Ўэки: 1)

- микробиология
  - биотехнология
  - биология
  - технология
  - химия
- 

Sual: .....вторгается в металлургию и горнодобывающую промышленность, добычу нефти, развивается новая отрасль – биогеотехнология. (Ўэки: 1)

- микробиология
  - химия
  - биология
  - технология
  - биотехнология
- 

Sual: Какой сычужный фермент, получаемый из желудка молодых телят применяют для коагуляции белков при изготовлении сыра? (Ўэки: 1)

- глюкоамилаза
  - ренин (гимозин)
  - инвертаза
  - пектиназа
  - липаза
- 

Sual: В молочной промышленности применяют....., использование которой совместно с пероксидом водорода позволяет исключить процесс пастеризации, проводимой с целью инактивации патогенной и посторонней микрофлоры (Ўэки: 1)

- каталаза
  - ренин
  - инвертаза
  - пектиназа
  - липаза
- 

### **Вольме: 1103**

Ad 1103

Suallardan 11

---

Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какая из особенностей не позволяет отличить пищевые концентраты от других пищевых продуктов? (Ҷәкі: 1)

- быстрое приготовление пищи с минимальной затратой труда
- в малом объеме и массе концентрация питательных веществ
- разнообразие цвета в пищевых веществах
- высокая усвояемость питательных веществ
- удобность транспортировки

Sual: Что происходит при сублимационной сушке? (Ҷәкі: 1)

- влажность из твердого состояния в жидкое
- влага, минуя жидкое состояние переходят из твердого переходит в пар
- влага остается в твердом состоянии
- влага остается в жидком состоянии
- не один из указанных

Sual: При современном развитии техники сублимационный метод сушки по отношению к тепловому методу: (Ҷәкі: 1)

- не рекомендуются
- имеет низкую себестоимость
- имеет высокую себестоимость
- нецелесообразен
- невыгоден

Sual: Как называется второй этап сушки продукта на сублимационной установке? (Ҷәкі: 1)

- сушка продукта в замороженном виде
- остывание продукта
- самопроизвольное замораживание продукта
- сушка продукта
- ни один из указанных

Sual: Что не рекомендуется при производстве I и II обеденных блюд пищевых концентратов состоящим из большого количества овощей и картофеля (Ҷәкі: 1)

- смешивание добавок
- измельчение добавок на измельчителях
- брикетирование добавок на брикетирующих прессах
- перемешивание добавок с пряностями
- никакой из них

Sual: ..... бурно развивается, появляются системы для утилизации органических и неорганических веществ, загрязняющих среду и попадающих в нее с жидкими и газовыми выбросам. (Ҷәкі: 1)

- экология
- технология
- микробиология
- экологическая биотехнология

Sual: Что является сущностью метода: создание безотходных технологических процессов? (Ќәкі: 1)

- получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
  - средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
  - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
  - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
  - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий.
- 

Sual: Что является сущностью метода: создание препаратов для борьбы с возбудителями болезней человека. (Ќәкі: 1)

- средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
  - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
  - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
  - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий.
  - получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
- 

Sual: Что является сущностью метода: управляемое компостирование твердых отходов (Ќәкі: 1)

- получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
  - средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
  - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
  - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
  - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий.
- 

Sual: Что является сущностью метода: биосорбция металлов (Ќәкі: 1)

- получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
  - средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
  - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
  - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
  - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий.
- 

Sual: Что является сущностью метода: диагностика степени загрязнения среды. (Ќәкі: 1)

- получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
  - средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
  - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
  - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
  - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий
-

## **Бۆлмә: 0701**

Ad	0701
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какое количество молочного сахара содержится в молоке? (Çәki: 1)

- до 1,2%
  - до 2,3%
  - до 3,4%
  - около 4,5%
  - до 5,6%
- 

Sual: Сколько отраслей входит состав молочной промышленности? (Çәki: 1)

- 8
  - 6
  - 5
  - 3
  - 2
- 

Sual: Сколько видов молочных продуктов производит молочная промышленность, вырабатывающая молочные консервы? (Çәki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Как называется молоко, не меняющее своего состава при добавлении или удалении какого-либо вещества? (Çәki: 1)

- кислое молоко
  - сухое молоко
  - сгущенное молоко
  - натуральное молоко
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Сколько процентов составляет жирность нормализованного молока? (Çәki: 1)

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

Sual: Сколько способов существует для нормализации молока? (Çәki: 1)

- 2
- 3
- 4

- 5
  - 6
- 

Sual: При какой температуре пастеризуют молоко, выпускаемое в розничную продажу? (Ќәкі: 1)

- 60-64° C
  - 65-79 C
  - 72-76 C
  - 78-84 C
  - 85-95 C
- 

Sual: При какой температуре пастеризуют сливки 10% жирности? (Ќәкі: 1)

- 55-58° C
  - 60-64 C
  - 70-72 C
  - 78-80 C
  - 82-86 C
- 

Sual: Сколько времени пастеризуют сливки 10% жирности при температуре 78-80°С (Ќәкі: 1)

- 10 сек
  - 15 сек
  - 20 сек
  - 25сек
  - 30 сек
- 

Sual: Сколько процентов составляет жирность «Диетической» сметаны? (Ќәкі: 1)

- 5%
  - 10%
  - 15%
  - 20%
  - 30%
- 

Sual: Сколько процентов составляет жирность «Любительской» сметаны? (Ќәкі: 1)

- 10%
  - 15%
  - 20%
  - 30%
  - 40%
- 

Sual: Сколько процентов должна составлять жирность заквашенных сливок, чтобы после добавления в 5%-ое обезжиренное молоко закваски, получить 30% сметану? (Ќәкі: 1)

- 25,4%
  - 28,1%
  - 31,6%
  - 35,4%
  - 39,6%
- 

Sual: При какой температуре пастеризуют сливки для получения сметаны удовлетворительной консистенции? (Ќәкі: 1)

- 85° C
- 78 C

- 64 C
  - 58 C
  - 52 C
- 

Sual: Какой продукт не основывается отдельно на обработку составных частей молока (Çәki: 1)

- сливки
  - сливочное масло
  - пастеризованное молоко
  - творог
  - сыр
- 

**Вөлмә: 0702**

Ad	0702
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Какие важные компоненты входят в состав молока, являющийся необходимыми для нормального развития человеческого организма? (Çәki: 1)

- полифенолы
  - красительные вещества
  - дробильные вещества
  - ферменты
  - незаменимые аминокислоты
- 

Sual: Какие важные компоненты входят в состав молока, который представляет собой источник энергии для человеческого организма? (Çәki: 1)

- соли калия
  - соли кальция
  - молочная сыворотка
  - молочный сахар
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Какой компонент входит в состав молока, которое представляет собой источник энергии для человеческого организма? (Çәki: 1)

- молочное жир
  - молочная сыворотка
  - молочная кислота
  - молочный белок
  - никакой из вышеуказанных
- 

Sual: Какой продукт получают не используя все составные части молока? (Çәki: 1)

- питьевое цельное свежее молоко
  - пастеризованное молоко
  - стерилизованное молоко
  - кисло-молочные продукты
  - сыр
-

Sual: Что из перечисленного не действует на изменение состава и особенностей натурального молока? (Ўэкі: 1)

- порода животных
  - период доения животных
  - вес животных
  - кормление животных
  - уровень зоотехнического ухода за животными
- 

Sual: Что используют для нормализации молока, при его жирности ниже 3,2%? (Ўэкі: 1)

- мацони
  - творог
  - сливки
  - сузма
  - сыр
- 

Sual: Какой показатель молока определяется путем сравнения процеженного продукта со стандартным эталоном ? (Ўэкі: 1)

- объём
  - обезжиренность
  - жирность
  - теплота
  - степень чистоты
- 

Sual: Какой операции подвергают смесь для равномерного распределения сливок в нормализованном молоке? (Ўэкі: 1)

- охлаждение
  - кипячение
  - гомогенизация
  - деаэрация
  - процеживание
- 

Sual: Сколько времени пастеризуют молоко, выпускаемое в розничную продажу? (Ўэкі: 1)

- 3-5 сек
  - 7-12 сек
  - 15-30 сек
  - 40-60 сек
  - 65-80 сек
- 

Sual: В какой вид тары разливается молоко, охлажденное до 4-6° С? (Ўэкі: 1)

- деревянная тара
  - текстильная тара
  - консервная тара
  - стеклянная тара
  - полимерная тара
- 

Sual: Сколько времени «Любительская» сметана должна содержаться в холодильной камере для ее полнейшего созревания? (Ўэкі: 1)

- 1-5 ч
- 6-12 ч
- 15-20 ч
- 22 ч

**Бۆлмә: 0703**

Ad	0703
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Каким показателем обусловлено производство сгущенного или сухого молока? (Çәki: 1)

- увеличенный объем молока
- степень нормализации молока
- содержание минеральных веществ
- количество выпариваемой воды
- количество белков в составе молока

Sual: Какой операции подвергают молоко долго пастеризации для получения молока с одинаковой жирностью во всех сезонах года? (Çәki: 1)

- сгущение
- разбавление
- встряхивание
- формирование
- нормализация

Sual: Какое из нижеперечисленных условий соблюдается при повышенной жирности сливок? (Çәki: 1)

- отсутствует кислотность
- титруемая кислотность повышается
- титруемая кислотность понижается
- концентрация становится нулевой
- меняется консистенция

Sual: Какова главная цель гомогенизации 10% и 20%-ных сливок? (Çәki: 1)

- упрощение расфасовки
- не образование жирной пробки
- равномерность цвета
- увеличение объёма
- никакой из вышеперечисленных

