

**TEST: 2950#02#Y15#01#500#**

Test	2950#02#Y15#01#500#
Fənn	2950 - İaşə müəssisələrində unlu məmulatların texnologiyalarının əsasları
Təsviri	2950#02#Y15#01
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	375 (75 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
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	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой вид муки называют слабым? (Çəki: 1)

- мука первого сорта
- мука первого и второго сорта
- мука, которая поглощает меньшего количества воды
- мука высшего и первого сортов
- мука, которое просеивается хорошо

Sual: Какие факторы влияют на качество клейковины изготовляемого теста? (Çəki: 1)

- наличие кислот, нейтральных солей и жиров

- наличие кислот, витаминов и сахаров
  - наличие кислот и жиров, сахаров
  - наличие крахмала, декстринов и сахаров
  - наличие крахмала, декстринов и влаги
- 

Sual: Что определяет пищевые ценность мучных изделий? (Ўэкі: 1)

- крахмал муки, содержания влаги
  - белки и углеводы муки
  - химический состав муки
  - сорт и влажность муки
  - вид и влажность муки
- 

Sual: Что определяет усвояемости мучных изделий? (Ўэкі: 1)

- пышность и пористость
  - наличие влаги в фарше
  - наличие белков и влаги
  - наличие цвета и влаги
  - наличие вкуса и влаги
- 

Sual: При повышенной влажности добавление муки в рецептуры осуществляется с учетом чего? (Ўэкі: 1)

- уменьшается с учетом сахара в рецептуре
  - увеличивается с учетом количества воды в муке
  - увеличивается на 1-2% с учетом сухих веществ
  - уменьшается с учетом его сортности
  - увеличивается с учетом его сортности
- 

Sual: Факторы, влияющие на технологические свойства муки: (Ўэкі: 1)

- содержание клейковины и аромат
  - содержание клейковины и влаги
  - содержание клейковины и вкус
  - содержание клейковины, сортность и вкус
  - содержание клейковины, белизна и аромат
- 

Sual: Когда формируется клейковина муки? (Ўэкі: 1)

- при замешивании теста и его прессовании
  - при набухании глиаина и глютеина белков муки
  - при замешивании и набухании глиаина
  - при обвешивании муки с водой
  - при просеивании муки с сахаром
- 

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

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

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

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

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

Sual: Основное действия дрожжей в тесте: (Ҷәкі: 1)

- апортовое брожение
  - молочно-кислое брожение
  - гидролиз, сбраживание белков
  - расщепление крахмала муки
  - расщепление белков муки
- 

Sual: Что такое упек изделий? (Ҷәкі: 1)

- уменьшение массы при выпечке
  - разница в массе полуфабрикатов и взятой муки
  - разница в массе выпекаемых и охлаждаемых изделия
  - разница в массе взвешенных изделий
  - разница в массе хранимых изделий
- 

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

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

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

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

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

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

70-80%

---

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

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

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

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

Sual: При какой температуре выпекают маленькие мучные изделия из дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- 220-210°C
  - 220-230°C
  - 230-240°C
  - 250-280°C
  - 280-300°C
- 

Sual: При какой температуре выпекают крупные мучные изделия из дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- 200-220°C
  - 210-220°C
  - 230-240°C
  - 280-400°C
  - 300-400°C
- 

Sual: Время выпечка маленьких мучных изделий из дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- 7-10 минут
  - 8-15 минут
  - 10-20 минут
  - 50-60 минут
  - 53-60 минут
- 

Sual: Время выпечки больших (крупных) мучных изделий из дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- 20-50 минут
- 20-30 минут
- 30-60 минут
- 60-70 минут

70-75 минут

---

Sual: При какой температуре заканчивается процесс клейстеризации крахмала муки? (Çəki: 1)

- 70-75°C
  - 75-80°C
  - 95-97°C
  - 95-100°C
  - 90-95°C
- 

### **Bölmə: 0102**

Ad	0102
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

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

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

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

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

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

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

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

- 25-30 минут

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

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

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

Sual: Температурный режим для слоеного теста при толщине выпекаемых изделий 20 мм следующий: (Çəki: 1)

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

Sual: В качестве основного компонента для песочного теста используют сахарный песок в следующем количестве: (Çəki: 1)

- 30-40% к массе муки
  - 40-42% к массе муки
  - 40-45% к массе муки
  - 45-50% к массе муки
  - 45-48% к массе муки
- 

Sual: В качестве основного компонента для песочного теста используют сливочное масло в следующем количестве: (Çəki: 1)

- 43-60% к массе муки
  - 50-60% к массе муки
  - 30-40% к массе муки
  - 20-30% к массе муки
  - 30-35% к массе муки
- 

### **Bölmə: 0103**

Ad	0103
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

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

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

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

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

Sual: Как классифицируются тесто? (Ҷәкі: 1)

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

### **Вөlmә: 0201**

Ad	0201
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: В кондитерском цеху для мучных изделий используются следующие оборудование: (Ҷәкі: 1)

- тестовзбивальная, тестораскаточная, холодильное, тепловое оборудование и др.
  - тестораскаточная, холодильное оборудование, подъемно-транспортная, тепловая и др.
  - просеиватель, тестомесильная, тестораскаточная, подъемно-транспортная и др.
  - холодильное, тепловое оборудование, просеиватель, подъемно-транспортное и др.
  - тестовзбивальная, тестораскаточная, тепловое оборудование, просеиватель, подъемно-транспортное и др.
-

Sual: Набухание белков после замеса муки происходит в какое время? (Џәкі: 1)

- в течение часа
  - в течение 20-30 минут
  - в течение 40 минут
  - в течение 35-40 минут
  - в течение 2-х часов
- 

Sual: В кондитерском цехе при изготовлении мучных изделий используются следующий инвентарь: (Џәкі: 1)

- кастрюля, наплитные котлы, холодильный шкаф и др.
  - котлы, кастрюля, кондитерские мешки, сита и др.
  - котлы, формачки, ступки, кондитерские мешки, холодильный шкаф и др.
  - котлы, кастрюля, мешки, сита, тестораскаточная машина и др.
  - котлы, кастрюля, мешки, сита, ступки, кремозбивальная машина
- 

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

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

Sual: Температурный режим для белкового ореховое тесто с толщиной выпекаемых изделий 10 мм следующий: (Џәкі: 1)

- 180-190°C
  - 200-210°C
  - 220-230°C
  - 220-240°C
  - 220-225°C
- 

Sual: Температурный режим для песочного теста при толщине выпекаемых изделий 5-6 мм следующий: (Џәкі: 1)

- 220-240°C
  - 200-220°C
  - 240-250°C
  - 250-270°C
  - 260-280°C
- 

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

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



---

Sual: Время выпечки при температуре 100-110°C белково-взбивного теста с толщиной изделий 15 мм следующий: (Çәki: 1)

- 24-30 минут
- 28-35 минут
- 35-40 минут
- 40-45 минут
- 45-50 минут

---

**Bölmә: 0202**

Ad	0202
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

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

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

---

Sual: Технология приготовления глазури следующая: (Çәki: 1)

- сбивают белки с сахаром
- сбивают белки с сахарной пудрой, добавляют кислоту
- сбивают белки с сахаром, добавляют сироп
- сбивают желтки с сахаром
- сбивают желтки с сахаром, добавляют кислоту

---

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

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

---

Sual: Время дозревания помады? (Çәki: 1)

- 10-20 минут
- 6-24 минут
- 6-20 минут
- 15-24 минут

20-24 минут

---

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

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

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

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

Sual: Чем отличается рецептура сдобного теста от песочного? (Ўэкі: 1)

- в рецептуры вводится меньшее количество сдобы
  - в рецептуры вводится дрожжи
  - в рецептуры вводится какао
  - в рецептуры вводится кофе
  - в рецептуры вводится большое количество сдобы
- 

Sual: Технологический процесс изготовления теста для заварного полуфабриката состоит из следующих операций: (Ўэкі: 1)

- заварка муки, взбивания и замешивания теста
  - заварка муки и замешивания теста
  - заварка муки, введение сахара и замешивания теста
  - заварка муки, введение соли и замешивания теста
  - заварка муки, введение сдобы и замешивание теста
- 

Sual: Количество добавляемого молока в сдобное тесто: (Ўэкі: 1)

- 35%
  - 40%
  - 45%
  - 50%
  - 60%
- 

Sual: Количество добавляемой воды при изготовлении сдобного теста составляет: (Ўэкі: 1)

- 40%
- 35%
- 45%
- 48%
- 50%

---

Sual: Количество добавляемого маргарина в отношении к массе муки для сдобного теста составляет: (Çәki: 1)

- 12%
  - 15%
  - 20%
  - 30%
  - 40%
- 

Sual: Количество добавляемого сахара в отношении к массе муки для сдобного теста составляет: (Çәki: 1)

- 5%
  - 3%
  - 10%
  - 20%
  - 30%
- 

**Bölmә: 0203**

Ad	0203
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

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

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

Sual: Продукты входящие в состав заварного теста следующие: (Çәki: 1)

- мука, животное масло, меланж, соль, вода
  - мука, вода, меланж, соль
  - мука, соль, вода, животное масло, эссенция
  - мука, вода, сахар, меланж, эссенция
  - мука, вода, соль, сахар, эссенция
- 

Sual: Температурный режим выпекания заварного теста следующий: (Çәki: 1)

- 200-240°C
- 200-220°C
- 210-220°C

- 220-230°C
  - 230-240°C
- 

Sual: Для чего используют миндально-ореховое тесто? (Ўэки: 1)

- для выпечки основы для тортов и для пирожных
  - для выпечки дрожжевых изделий
  - для выпечки кулинарных изделий и пирожных
  - для выпечки кексов и пирожков
  - для выпечки блинчиков и пирожков
- 

Sual: Продукты для изготовления миндального теста следующие (Ўэки: 1)

- мука, сахар, белки, яйцо
  - мука, миндаль, сахар, яйцо
  - мука, миндаль, сахар, белки, яйцо
  - мука, дрожжи, сахар, яйцо
  - мука, меланж, сахар, белки, яйцо
- 

Sual: Температура сиропа для приготовления помады: (Ўэки: 1)

- не больше 20°C
  - не больше 25°C
  - не больше 18°C
  - не больше 40°C
  - не больше 30°C
- 

Sual: Ассортименты теста: (Ўэки: 1)

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

Sual: Ассортименты оформляемых полуфабрикатов: (Ўэки: 1)

- кремы, сиропы, желе, глазурь и др.
  - кремы, сиропы, желе, какао, карамель, горох и др.
  - кремы, сиропы, какао, карамель, горох и др.
  - кремы, помадки, желе, горох и др.
  - кремы, глазурь, желе, фасоль и др.
- 

Sual: Ассортименты тортов: (Ўэки: 1)

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

---

Sual: Какие сиропы используют для приготовления кондитерских изделий? (Çəki: 1)

- сахарный сироп с ароматизаторами
  - инвертный сироп с винными настойками
  - сахарный сироп с коньяком
  - сахарный сироп с вином
  - сахарный сироп с молоком
- 

Sual: Какие продукты используют для приготовления грильяж? (Çəki: 1)

- сахар, мука, патока, миндаль, вода
  - сахар, патока, вода
  - сахар, патока, вода, миндаль
  - сахар, патока, какао, вода
  - сахар, патока, мука, вода
- 

Sual: Для песочного теста используют муки со следующим содержанием клейковины? (Çəki: 1)

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

**Bölmə: 0301**

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

---

Sual: Песочное тесто используют для следующих изделий. (Çəki: 1)

- для пирожков и блинчиков
  - для пирожных и тортов
  - для хингала и дюшбары
  - для хингала и пирожков
  - для пирожных и дюшбары
- 

Sual: Слоеное тесто используется для следующих кулинарных изделий: (Çəki: 1)

- для пирожков печеных и других
- для шашлыка и других
- для плова и других
- для борша и других

- для суп из вермишели и других
- 

Sual: Для тесто-клер замешивают тесто в каком виде? (Џәкі: 1)

- густом виде
  - жидком виде
  - пластично-густом виде
  - эластично-густом виде
  - густом виде после заваривания муки
- 

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

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

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

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

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

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

Sual: Для бисквитного теста в производстве в качестве замены .....используется следующее сырье: (Џәкі: 1)

- жидкое молоко
  - меланж
  - масло
  - сахар
  - сухое молоко
- 

Sual: Для бисквитного теста повышение температуры меланжа в пределах 10-20°C улучшает его следующие показатели: (Џәкі: 1)

- пенообразующую способность
- энергетическую ценность
- кислотообразование

- сахаробразующую способность
  - пищевую ценность
- 

Sual: В производстве качество тесто может характеризоваться следующими показателями: (Çәki: 1)

- кислотностью, влажностью и другими
  - зольностью, влажностью и другими
  - ароматом, влажностью и другими
  - вкусом, ароматом и другими
  - зольностью, ароматом и другими
- 

Sual: Из какого теста изготавливают кексы? (Çәki: 1)

- заварного
  - сдобного
  - бисквитного
  - песочного
  - белково-сдобного
- 

Sual: Из нижеперечисленных, что не относится к отделочным полуфабрикатам для кондитерских изделий? (Çәki: 1)

- желе
  - фруктово-ягодные начинки
  - сиропы для пропитания
  - растительное масло
  - цукат
- 

### **Вөlmә: 0302**

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

---

Sual: Какие полуфабрикаты используют для отделки поверхности выпеченных мучных изделий? (Çәki: 1)

- желе, карамельная масса, помадка
  - сливки
  - коньяк
  - яичный желток
  - заварной крем
- 

Sual: Как получают белкового-сбивной полуфабрикат для кондитерских изделий?

(Ҷаќи: 1)

- сбиванием жира с сахаром
  - сбиванием яичных белков с сахаром
  - сбиванием яичных белков с мукой
  - сбиванием яичным желтком с сахаром
  - сбиванием жира с медом
- 

Sual: При какой температуре выпекают мучные кондитерские изделия из дрожжевого слоенного теста? (Ҷаќи: 1)

- 100°C
  - 210-250°C
  - 180-200°C
  - 300-350°C
  - 80-90°C
- 

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

- бисквитного
  - сдобного
  - заварного
  - миндального
  - орехово
- 

Sual: Из каких стадий состоит опарный способ приготовления дрожжевого теста? (Ҷаќи: 1)

- приготовление опары
  - замес теста
  - приготовление опары и замес теста после окончания брожения
  - брожение теста, разделка
  - замес теста, разделка
- 

Sual: К какой системе относится тесто печенья по характеру структуры? (Ҷаќи: 1)

- пластичной
  - упругопластично-вязкой
  - пластично-вязкой
  - вязкой
  - упругой
- 

Sual: заваривание муки, охлаждение заварки (Ҷаќи: 1)

- заваривание сиропа, замес заварки
  - заваривание сиропа, охлаждение сиропа
  - приготовление инвертного сиропа, замес заварки
  - приготовление сиропа, охлаждение сиропа
  - заваривание муки, охлаждение заварки
- 

Sual: Что добавляют для улучшения качества клейковины слоеного теста? (Ҷаќи: 1)



- пищевой краситель
  - пищевую кислоту
  - пряности
  - агар
  - инвертный сироп
- 

Sual: Каким способом разрыхляют пряничное тесто? (Çəki: 1)

- механическим
  - химическим
  - биологическим
  - физическим
  - микробиологическим
- 

Sual: Из каких основных стадий состоит производство пирожных? (Çəki: 1)

- приготовление выпеченного полуфабриката, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка полуфабриката
  - приготовление полуфабриката, отделка полуфабриката
  - приготовление полуфабриката, охлаждение полуфабриката
  - отделка полуфабриката, охлаждение полуфабриката
  - приготовление отделочных полуфабрикатов
- 

Sual: Каким способом готовят дрожжевое тесто сдобной пахлавы? (Çəki: 1)

- опарным
  - безопарным
  - химическим
  - микробиологическим
  - заварным
- 

### **Вöлмө: 0303**

Ad	0303
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Какие существуют способы разрыхления теста : (Çəki: 1)

- химический, физический, комбинированный
  - машинный, ручной, дрожжевой
  - механический, немеханический, комбинированный
  - биохимический, химический, механический
  - химический, дрожжевой, комбинированный
-

Sual: Технология приготовления пресного теста состоит из следующих операций: (Џәкі: 1)

- яйца, соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду) всыпают муку и замешивают тесто
  - яйца и муку перемешивают и через 20 минут добавив молоко (или воду) соль и сахар замешивают тесто
  - соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду) всыпают муку и замешивают тесто, которое выдерживают 1 час и затем добавляют яйца
  - яйца, соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду), доводят до кипения, охлаждают, всыпают муку и замешивают тесто
  - яйца, соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду), доводят до кипения, и в процессе кипения всыпают муку заваривая тесто
- 

Sual: Какие бывают способы приготовления дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- формовой и производный
  - быстрый и медленный
  - опарный и безопарный
  - сухой и влажный
  - опарный и формовой
- 

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

- воду подогревают до 35°C, добавляют растворы соли и сахара, дрожжи, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
  - воду охлаждают до 5°C, добавляют растворы соли и сахара, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
  - воду подогревают до 75°C, добавляют растворы соли и сахара, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
  - воду охлаждают до 1°C, добавляют яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
  - воду подогревают до 85°C, добавляют растворы соли и сахара, дрожжи, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
- 

Sual: В промышленности производство лимонной кислоты осуществляется путем брожения основывается на жизнедеятельность каких микроорганизмов? (Џәкі: 1)

- дрожжей
  - дереворазрушающих грибов
  - плесневых грибов
  - бактерий
  - аскомицетов
- 

Sual: В производстве мучных изделий действие амилаз на крахмал из ржаной муки к чему приводит? (Џәкі: 1)

- к его окислению в процессе брожения и выпечки
- к его частичному гидролизу в процессе брожения и выпечки
- к его клейстеризацию в процессе брожения и выпечки
- к его полимеризации в процессе брожения и выпечки

- к его набуханию в процессе брожения и выпечки
- 

Sual: С чем связано осветление муки при хранении? (Ќәкі: 1)

- расщеплением крахмала и жиров
  - увеличением активности амилазы и аскорбиназы
  - окислением каротиноидных и ксантофилловых пигментов
  - денатурацией глютена и глютелина
  - гидролизом жиров и сахаров
- 

Sual: Что означает автолитическая активность ржаной муки? (Ќәкі: 1)

- определенное действие ее жира на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
  - определенное действие ее ферментов на соответствующие ее компоненты при изготовлении теста и выпечки
  - определенное действие ее белков на процесс клейстеризации при изготовлении теста и выпечки
  - определенное действие ее сахаров на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
  - определенное действие ее влаги на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
- 

Sual: Водопоглотительная способность тесто повышается: (Ќәкі: 1)

- при внесении в него жесткую воду
  - при внесении в него лактозы
  - при внесении в него пищевую соду
  - при внесении в него кислот
  - при внесении в него красителей
- 

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

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

Sual: К каким свойствам относится эластичность и пластичность для кондитерских полуфабрикатов? (Ќәкі: 1)

- реологическим
  - эмульгирующим
  - пенообразующим
  - химическим
  - органолептическим
- 

Sual: Какими связями соединены ионы  $H^+$  и  $OH^-$  в воде который используется для

пищевых целей? (Çəki: 1)

- глюкозидными
- водородными
- пептидными
- эфирными
- молекулярными

---

**Bölmə: 0401**

Ad	0401
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какое состояние влаги (воды) обуславливает стойкость муки при хранении? (Çəki: 1)

- свободное состояния влаги
- связанное состояние влаги
- критические состояние влаги
- равновесное состояние влаги
- низкотемпературное состояние влаги

Sual: Энергия водородной связи в питьевой воде составляет: (Çəki: 1)

- 40 кДж/моль
- 50 кДж/моль
- 20 кДж/моль
- 30 кДж/моль
- 60 кДж/моль

Sual: Наличие воды в муке и полуфабрикатах в первую очередь обеспечивает их: (Çəki: 1)

- температуры
- влажность
- твердость
- сухость
- щелочность

Sual: При влажности муки ниже критической (15,0%) в ней что происходит? (Çəki: 1)

- ускорение биохимических процессов
- замедление биохимических процессов
- карамелизация и декстринизация
- реакции меланоидинообразования
- активизация ферментов

---

Sual: Образование аромата присущей свежее испеченному хлебу при тепловой обработке связана протеканием какой реакции? (Џәкі: 1)

- реакцией протекающей между сахарами и жиров
  - реакцией протекающей между аминокислотами и сахаров
  - реакцией протекающей между аминокислотами и жиров
  - реакцией протекающей между жирами и органических кислот
  - реакцией протекающей между жирами и витаминов
- 

Sual: По реакцию Майара заключающийся образование меланоидинов при тепловой обработке мучных изделий образуется два типа ароматических веществ: (Џәкі: 1)

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

Sual: Оптимальная температура для жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей составляет: (Џәкі: 1)

- 60°C
  - 30°C
  - 40°C
  - 45°C
  - 50°C
- 

Sual: Дрожжи округлой или овальной формы применяются: (Џәкі: 1)

- в производстве колбас, сока и пива
  - в производстве этилового спирта, пива и хлебопечении
  - в производстве этилового спирта, пива и колбас
  - в производстве этилового спирта, пива и сока
  - в производстве этилового спирта, пива и сахара
- 

Sual: В состав хлебопекарных дрожжей входит какие соединения, которые гидролизуют дисахариды до моносахаридов? (Џәкі: 1)

- комплекс органических кислот
  - комплекс ферментов
  - комплекс щелочей
  - комплекс растворимых солей
  - комплекс спиртов
- 

Sual: Для производства хлебопекарных дрожжей в качестве питательной среды используют: (Џәкі: 1)

- семена винограда, являющийся отходом сокового производства

- патоку (мелассу), являющийся отходом сахарного производства
  - жом, являющийся отходом сахарного производства
  - жом, являющийся отходом винного производства
  - фильтративный осадок, являющийся отходом сахарного производства
- 

Sual: Хлебопекарные дрожжи выращивают в следующих условиях: (Çәki: 1)

- при 80°C в течение 12-48 часов
  - при 30°C в течение 12-48 часов
  - при 40°C в течение 12-48 часов
  - при 60°C в течение 12-48 часов
  - при 70°C в течение 12-48 часов
- 

### **Bölmә: 0402**

Ad	0402
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Подсолнечное масло используемой в производстве мучных изделий согласно ГОСТ, по способу выработки может быть: (Çәki: 1)

- гидратированным, охлажденным и рафинированным
  - нерафинированным, гидратированным и рафинированным
  - прессованным, экстрагированным и растворенным
  - охлажденным, экстрагированным и растворенным
  - рафинированным, дезодорированным и охлажденным
- 

Sual: Жировой основной маргарина для производства мучных изделий служит: (Çәki: 1)

- в основном гидрожир, к которому добавляют растительные или животные масла
  - в основном комбижир, к которому добавляют саломас или животные масла
  - в основном гидрожир, к которому добавляют рафинированные или нерафинированные животные масла
  - в основном гидрожир, к которому добавляют рафинированные или нерафинированные растительные масла
  - в основном молочный жир, к которому доставляют рафинированные или нерафинированные
- 

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

- натуральным подсластителям
- синтетическим красителям
- натуральным красителям

- натуральным ароматизаторам
  - натуральным консервантам
- 

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

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

Sual: К каким улучшителям качества мучных изделий относятся фосфолипиды? (Џәкі: 1)

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

Sual: Молекулы используемой в производстве мучных изделий сахарного песка-сахарозы ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ ) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов? (Џәкі: 1)

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

Sual: При нагревании с кислотами или под действием  $\alpha$ -фруктофуранозидазы используемая в производстве хлебобулочных изделий сахароза (сахар-песок) гидролизуеться на следующие моносахариды: (Џәкі: 1)

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

Sual: Основным сырьем хлебопекарного производства относятся: (Џәкі: 1)

- сахар, солод и пряности
  - соевая мука, орехи и яйца
  - ржаная мука, вода и прессованные дрожжи
  - молоко, яичные продукты и солод
  - сахарозаменители, молоко и жиросодержащие продукты.
- 

Sual: Из чего в основном получают хлебопекарные дрожжи в промышленности? (Џәкі: 1)

- из мелассы

- из зерна
  - из сахара
  - из молочной сыворотки
  - из картофеля
- 

Sual: С каким процентом влажности в промышленности производятся сухие хлебопекарные дрожжи первого сорта? (Ҷәкі: 1)

- влажностью до 8%
  - влажностью до 10%
  - влажностью до 11%
  - влажностью до 15%
  - влажностью до 14,5%
- 

Sual: Каким процентом влажности должны обладать производимые прессованные хлебопекарные дрожжи? (Ҷәкі: 1)

- 75%
  - 25%
  - 15%
  - 35%
  - 55%
- 

### **Бۆлмә: 0403**

Ad	0403
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

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

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

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

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



- реакцией дегидратации белков
- 

Sual: Образование каких соединений обуславливают в основном аромат хлеба и булочных изделий при выпечке? (Џәкі: 1)

- альдегидов и кетонов
  - глюкозы и фруктозы
  - сахаров и молочной кислоты
  - сахаров и углекислого газа
  - углекислого газа и молочной кислоты
- 

Sual: Какие из этих ферментов относятся к ферментам используемым в производстве мучных изделий? (Џәкі: 1)

- папаин, бромелин, фицин
  - папаин, панкреатин, амилоризин
  - $\alpha$ -амилаза, амилоризин, амилосубтилин
  - папаин, трипсин, панкреатин
  - пектиназа, амилосубтилин, фицин
- 

Sual: Каковы пределы оптимальных температурных режимов для размножения дрожжей в производстве мучных изделий? (Џәкі: 1)

- 10-15°C
  - 30-42°C
  - 28-30°C
  - 35-45°C
  - 25-45°C
- 

Sual: Как условно выражают кислотность прессованных дрожжей? (Џәкі: 1)

- количеством винной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
  - количеством уксусной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
  - количеством яблочной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
  - количеством лимонной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
  - количеством сахара в миллиграммах на 100 г дрожжей
- 

Sual: Сколько составляет активная кислотность муки используемой в производстве мучных изделий? (Џәкі: 1)

- 5,6-5,9
  - 5,0-5,5
  - 5,9-6,2
  - 6,2-6,5
  - 5,5-5,9
- 

Sual: Что понимается под выражением автолитическая активность муки используемой в производстве мучных изделий? (Џәкі: 1)

- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к влажности
- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к массе

- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к крахмала
  - количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к клейковине
  - количество водорастворимых веществ в %-ах на сухие вещества
- 

Sual: Клейковина муки делится на: (Ҷәкі: 1)

- концентрированную сильно концентрированную и слабую
  - сильную, среднюю и слабую
  - мягкую, твердую и слабую
  - жидкую, полужидкую и слабую
  - концентрированную и слабую
- 

Sual: Какие виды теста существуют: (Ҷәкі: 1)

- дрожжевое, слоенное, бисквитное, песочное, заварное
  - бисквитное, заварное, жидкое, не жидкое
  - сдобное, твердое, мягкое, полумягкое, жидкое, бисквитное
  - заварное, твердое, мягкое, жидкое, соленое, пресное
  - сдобное, мягкое, слоенное, полумягкое
- 

Sual: Какое из высказываний о белках пшеничной муки не верно? (Ҷәкі: 1)

- в состав входят альбумины
  - в состав входят протеиды
  - состоят из аминокислот
  - образуют клейковину
  - бродят до молочной кислоты
- 

### **Вөlmә: 0501**

Ad	0501
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Какое из высказываний о белках пшеничной и ржаной муки не верно? (Ҷәкі: 1)

- в состав входят альбумины
  - в состав входят протеиды
  - обладают способностью набухания
  - состоят из аминокислот
  - расщепляются под действием амилаза
- 

Sual: Что происходит при добавлении в тесто соли свыше нормы? (Ҷәкі: 1)

- уменьшается активность дрожжей
- увеличивается активность дрожжей

- увеличивается кислотность
  - ускоряется брожение
  - ускоряется замес
- 

Sual: Какие из этих соединений в составе муки количественно наиболее мало? (Ќәкі: 1)

- белки
  - жиры
  - углеводы
  - пищевые волокна
  - золы
- 

Sual: Какие из этих соединений в составе муки количественно наибольшее? (Ќәкі: 1)

- белки
  - жиры
  - сахара
  - витамины
  - крахмал
- 

Sual: Какой газ в основном выделяется при брожении теста? (Ќәкі: 1)

- углекислый газ
  - кислород
  - угарный газ
  - серный газ
  - озон
- 

Sual: При определении качества мучных изделий к основным методам относятся: (Ќәкі: 1)

- расчетные, физико-химические и арбитражные
  - органолептические, физико-химические и микробиологические
  - расчетные, микробиологические и арбитражные
  - расчетные, органолептические и арбитражные
  - расчетные, люминесцентные и арбитражные
- 

Sual: Рефрактометрический метод применяется: (Ќәкі: 1)

- для определения жира в мучных полуфабрикатах и изделиях
  - для определения белков в мучных полуфабрикатах и изделиях
  - для определения кальция в мучных полуфабрикатах и изделиях
  - для определения магния в мучных полуфабрикатах и изделиях
  - для определения вязкости в мучных полуфабрикатах
- 

Sual: Энергетическая ценность мучных изделий выражается в каких единицах? (Ќәкі: 1)

- в кг или тоннах

- в ккал или кДжоулях
  - в литр или тоннах
  - в см<sup>3</sup> или кг-х
  - в °С или °Т
- 

Sual: Метод определения вязкости в пищевых системах относится: (Çәki: 1)

- к физическим методам
  - химическим методам
  - микробиологическим методам
  - рефрактометрическим методам
  - органолептическим методам
- 

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

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

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

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

### **Вөlmә: 0502**

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

---

Sual: Молекулы используемой в производстве хлебопродуктов сахарного песка-сахарозы (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов? (Çәki: 1)

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

Sual: Мука может быть в следующем виде: (Ўэкі: 1)

- пшеничная, ржаная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная, костная, мясокостная, древесная
  - пшеничная, ржаная, бобовая, гороховая, перловая, ржано-пшеничная, кукурузная, соевая, гречневая, рисовая, овсяная
  - пшеничная, ржаная, костная, кукурузная, мясная, сахарная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная
  - пшеничная, ржаная, ржано-пшеничная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная
  - пшеничная, ржаная, травяная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная
- 

Sual: Хлебопекарная мука подразделяется на следующие сорта: (Ўэкі: 1)

- крупчатка, высший сорт, 1-ый, 2-ой, обойная
  - высший сорт, 1-ый, 2-ой и 3-й сорта, 8-ой
  - высший сорт, 1-ый, 2-ой и 3-й и 7-ый сорт
  - крупчатка особого помола, крупчатка, высший сорт, обойная, 10-ый
  - макаронная, высший сорт, 1-ый, 2-ой и 3-й и 9-ый сорта
- 

Sual: Какой уровень количества золы должен быть в муке высшего сорта? (Ўэкі: 1)

- 0,5%
  - 0,7%
  - 1,1%
  - 0,8%
  - 0,9%
- 

Sual: При какой температуре происходит клейстеризация крахмала ржаной муки? (Ўэкі: 1)

- 75-80°C
  - 45-50°C
  - 62-64°C
  - 52-55°C
  - 70-75°C
- 

Sual: Вязкость пищевых систем характеризует их следующие свойства: (Ўэкі: 1)

- химические и органолептические
  - структурно-механические и технологические
  - химические и бактериологические
  - органолептические и микробиологические
  - микробиологические и бактериологические
- 

Sual: какие сырья необходимы для выпечки хлеба? (Ўэкі: 1)

- мука, соль, дрожжи и вода
- мука, дрожжи, соль и уксус
- мука, соль, вода и сода
- соль, дрожжи, вода и сода

- мука, дрожжи, уксус и сода
- 

Sual: Что относится к основным видам зерна для производства муки с целью хлебопечения? (Çәki: 1)

- гречневая и просяная крупа  
 рисовая и ячневая крупа  
 просяное и гороховое зерно  
 овсяное и ячневое зерно  
 пшеничное и ржаное зерно
- 

Sual: Какой из них относится к мучным кондитерским изделиям? (Çәki: 1)

- торт  
 конфета  
 мармелад  
 карамель  
 зефир
- 

Sual: В состав сухих веществ хлебопекарной дрожжевой клетки входят: (Çәki: 1)

- белковые соединения 30-40%, углеводы 37-50%, жиры 1,2-2,5%, зольных веществ 6-10%  
 белковые соединения 37-50%, углеводы 30-40%, жиры 1,2-2,5%, зольных веществ 6-10%  
 белковые соединения 30-40%, углеводы 37-50%, жиры 6-10%, зольных веществ 1,2-2,5%  
 белковые соединения 6-10%, углеводы 37-50%, жиры 1,2-2,5%, зольных веществ 30-40%  
 белковые соединения 30-40%, углеводы 1,2-2,5%, жиры 37-50%, зольных веществ 6-10%
- 

Sual: Из каких фракций состоят зерна крахмала в муке? (Çәki: 1)

- из целлюлозы, амилозы и амилопектина  
 из углеводов и белков  
 из амилозы и амилопектина  
 из амилолитических и протеолитических ферментов  
 из амилопектина и белков
- 

### **Bölmə: 0503**

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

---

Sual: В основном какие промежуточные продукты образуются при поэтапном гидролизе крахмала в процессе выпечки тестовых полуфабрикатов? (Ќәкі: 1)

- декстрины, мальтоза
  - сахароза, фруктоза
  - только декстрины
  - декстрины, фруктоза
  - декстрины, фруктоза, мальтоза
- 

Sual: При какой температуре начинается клейстеризация крахмала пшеничной муки? (Ќәкі: 1)

- 50-58°C
  - 62-65°C
  - 45-50°C
  - 75-80°C
  - 58-62°C
- 

Sual: Чем отличается технологическая схема приготовления бисквита основного и бисквита буше? (Ќәкі: 1)

- в рецептуру бисквита буше не входит крахмал
  - в рецептуру бисквита буше не входит меланж
  - в рецептуру бисквита буше не входит сахар
  - в рецептуру бисквита буше не входит ароматизатор
  - в рецептуру бисквита буше добавляют пектин
- 

Sual: Для какого теста используют ванильную пудру, сахар и белка? (Ќәкі: 1)

- буше
  - заварного
  - песочного
  - глянсе
  - опарного
- 

Sual: Какой способ разрыхления применяют для бисквитного теста? (Ќәкі: 1)

- химический
  - биохимический
  - механический
  - комбинированный
  - кислотный
- 

Sual: Яйца (меланж), сахар, крахмал, мука и ароматизаторы компонентами какого теста считаются? (Ќәкі: 1)

- песочного
- заварного
- бисквитного
- пряничного
- дрожжевого

---

Sual: Содержание клейковины для муки сдобного теста составляет: (Ҷәкі: 1)

- 28-34%
  - 40-42%
  - 28-36%
  - 20-25%
  - 25-28%
- 

Sual: Содержание клейковины для муки заварного теста составляет: (Ҷәкі: 1)

- 28-36%
  - 30-38%
  - 25-27%
  - 27-30%
  - 30-32%
- 

Sual: Опарный способ приготовления теста относится, каким видам теста? (Ҷәкі: 1)

- песочным
  - дрожжевым
  - заварным
  - бисквитным
  - сдобным
- 

Sual: Безопарный способ приготовления теста предусматривает: (Ҷәкі: 1)

- получение дрожжевого теста при одновременном введении и замешиванию компонентов с дрожжами
  - приготовление песочного теста с дрожжами
  - приготовление заварного теста с дрожжами
  - приготовление бисквитного теста с дрожжами
  - приготовление тесто-клер с дрожжами
- 

Sual: Поверхностно-активные вещества оказывают, какое влияние на качество бисквитного теста? (Ҷәкі: 1)

- улучшает устойчивость к механизированной обработке
  - снимает устойчивость к механизированной обработке
  - увеличивает устойчивость к тепловому действию
  - снижает устойчивость к тепловому действию
  - сохраняет количество витаминного состава в тесте
- 

**Вӱлмә: 0601**

Ad 0601

---

Suallardan 11

---

Maksimal faiz 11

---

Sualları qarışdırmaq

---



Sual: Преимущества использование поверхностно-активных веществ для изготовления бисквитного теста: (Ҷәкі: 1)

- позволяет экономить до 45% яйцепродуктов в рецептуре
  - увеличивает количество белков в составе муки
  - снижает количество крахмала в составе муки
  - позволяет экономить до 45% сахара в рецептуре
  - позволяет экономить до 45% муки в рецептуре
- 

Sual: Количество сливочного масла для приготовления тесто для кексов составляет примерно следующее: (Ҷәкі: 1)

- 60% к массе муки
  - 75% к массе муки
  - 65% к массе муки
  - 80% к массе муки
  - 70% к массе муки
- 

Sual: Для изготовления тесто для кексов в качестве разрыхлителя используются: (Ҷәкі: 1)

- яичный белок
  - аммоний
  - яичный желток
  - желатин
  - агар
- 

Sual: Взбивание яично-маслено-сахарной смеси для кексов при какой температуре считается оптимальным? (Ҷәкі: 1)

- 10°C
  - 15°C
  - 20°C
  - 30°C
  - 40°C
- 

Sual: Содержание маргарина при изготовлении слоенного теста к массе муки составляет: (Ҷәкі: 1)

- около 50%
  - около 70%
  - около 45%
  - около 60%
  - около 55%
- 

Sual: Какой из этих компонентов в состав слоеного теста не входит? (Ҷәкі: 1)

- сахар

- мука
  - соль
  - маргарин
  - вода
- 

Sual: Для приготовления бисквитного теста применяют следующие способы: (Ҷаќи: 1)

- холодный, с поджаренной мукой и с подогревом
  - холодный и с подогревом
  - холодный, с пропусканием яиц и с подогревом
  - холодный, с замораживанием яиц и с подогревом
  - холодный, с охлаждением яиц и с подогревом
- 

Sual: При изготовлении теста для бисквита буше по сравнению с основным какое сырье вводится значительно больше? (Ҷаќи: 1)

- крахмал
  - мука
  - сахар
  - меланж
  - вода
- 

Sual: При нагревании теста до 40°C что происходит с крахмальными зернами муки? (Ҷаќи: 1)

- они клейстеризуются
  - они начинают интенсивно набухать
  - они быстро растворяются
  - они декстринизируются
  - они превращаются в мальтозы
- 

Sual: Влажность масляного крема должна составлять (Ҷаќи: 1)

- 20±2%
  - 18±2%
  - 14±2%
  - 12±2%
  - 16±2%
- 

Sual: Замачивания желатина в проточной воде для изготовления желе минимум должно осуществляться в какое время? (Ҷаќи: 1)

- 1-2 часа
  - 2-3 часа
  - 0,5-1 часа
  - 1-1,5 часа
  - 1,5-2 часа
-

Ad	0602
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой из этих кислот не используется в производстве мучных изделий? (Çəki: 1)

- лимонная кислота
- молочная кислота
- соляная кислота
- уксус
- винная кислота

Sual: К каким показателям относится вязкость теста? (Çəki: 1)

- микробиологическим
- физическим
- химическим
- видовым
- биохимическим

Sual: При тепловой обработке муки и теста белки их подвергаются следующим изменениям: (Çəki: 1)

- клейстеризацию и растворению
- денатурацию и деструкцию
- брожению и растворению
- декстринизацию и растворению
- денатурацию и брожению

Sual: Содержание в муке и в тесте повышенного количества  $\alpha$ -амилазы может привести к следующему: (Çəki: 1)

- к уменьшению количества декстринов
- к увеличению количества декстринов
- к уменьшению количества белков
- к увеличению количества белков
- к улучшению физических свойств

Sual: При прогревании дрожжевого теста процессы спиртового брожения достигает своего максимума при какой температуре? (Çəki: 1)

- при 35°C
- при 45°C
- при 50°C
- при 60°C

при 70°C

---

Sual: Температурный оптимум действия  $\alpha$ -амилазы в тесте находится в каких пределах? (Ҷаќи: 1)

- в пределах 60-65°C
  - в пределах 40-45°C
  - в пределах 45-50°C
  - в пределах 50-55°C
  - в пределах 35-40°C
- 

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 20%
- 10%
- 25%

- 18%
- 22%

---

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

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

---

**Bölmə: 0603**

Ad	0603
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Влажность крема гляссе после изготовления составляет: (Çәki: 1)

- 20±2%
- 22±2%
- 25±2%
- 30±2%
- 15±2%

---

Sual: Какой показатель верен для общей жесткости питьевой воды по существующим нормам? (Çәki: 1)

- более 7,0 мг-экв/л
- 9,0 мг-экв/л
- 10,0 мг-экв/л
- 11,0 мг-экв/л
- 12,0 мг-экв/л

---

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

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

---

Sual: К физико-механической форме связанной воде в составе сырья и мучных полуфабрикатов относится: (Çәki: 1)

- осмотически поглощенная вода
  - химически связанная вода
  - вода с адсорбционной связью
  - вода связанная макро- и микрокапиллярами
  - физико-химически связанная вода
- 

Sual: На сколько групп делятся продукты по активности воды входящей в их состав? (Ўэкі: 1)

- на 7 групп: продукты с активностью воды 0,95-1; 0,95-0,5, 0,95-2, 0,90-0,95, 0,65-0,85, 0,4-0,5 и 0,3-0,4
  - на 6 групп: продукты с активностью воды 0,95-1; 0,95-0,5, 0,95-2, 0,90-0,95, 0,65-0,85 и 0,4-0,5
  - на 5 групп: продукты с активностью воды 0,95-1; 0,95-0,5, 0,95-2, 0,90-0,95 и 0,65-0,85
  - на 4 групп: продукты с активностью воды 0,95-1; 0,95-0,5 и 0,65-0,85
  - на 3 групп: продукты с активностью воды 0,95-2; 0,90-0,95 и 0,65-0,85
- 

Sual: Какими свойствами обладает прочно связанная вода в составе продукта? (Ўэкі: 1)

- не обладает качеством входа в реакцию
  - обладает качеством входа в реакцию
  - умеет растворять другие соединения в себе
  - обладает высокой активностью
  - может играть роль катализатора
- 

Sual: К воде легко устранимой из продуктов путем высушивания при прессования относится: (Ўэкі: 1)

- осмотически связанная вода
  - вода связанная химической связью
  - вода связанная физико-механическим путем
  - вода связанная в адсорбционном состоянии
  - физико-химически связанная вода
- 

Sual: Какая связь воды с продуктом понимается при его гигроскопии? (Ўэкі: 1)

- 1
  - 4
  - 5
  - 3
  - 2
- 

Sual: Какая связь воды с продуктом понимается при его гигроскопии? (Ўэкі: 1)

- поглощение
- отделение им от себя влаги
- испарение влаги в его составе
- обогащенность воды микроорганизмами в его составе
- умение воды в его составе входить в реакцию

---

Sual: Допустимое количество серы в питьевой воде: (Çəki: 1)

- 200-300 мг/л
  - 300-400 мг/л
  - 500-1000 мг/л
  - 1000-1500 мг/л
  - 1500-2000 мг/л
- 

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

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

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

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

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

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

### **Bölmə: 0701**

Ad	0701
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Какие яйца называют диетическими? (Çəki: 1)

- весом не менее 40 г и поступившие к потребителю не позднее 10 суток (не считая дня снесения), допускается хранение при минусовых температурах или в

известковом растворе

- весом не менее 44 г и поступившие к потребителю не позднее 7 суток (не считая дня снесения), не хранившиеся при минусовых температурах или в известковом растворе
  - яйцо поступившие к потребителю не позднее 12 суток (не считая дня снесения)
  - яйцо поступившие к потребителю не позднее 18 суток (не считая дня снесения)
  - яйцо поступившие к потребителю не позднее 20 суток (не считая дня снесения) и только куриное
- 

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



- улучшителям восстановительного действия
- 

Sual: Молекулы используемой в производстве мучных изделий сахарного песка-сахарозы (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов? (Ўэки: 1)

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

Sual: При нагревании с кислотами или под действием  $\alpha$ -фруктофуранозидазы используемая в производстве хлебопродуктов сахароза (сахар-песок) гидролизует на следующие моносахариды: (Ўэки: 1)

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

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

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

Sual: Какие изменения теста происходит в процессе выпечки печенья? (Ўэки: 1)

- физические
  - химические
  - физико-химические
  - микробиологические
  - биохимические
- 

Sual: Чем отличается сдобное печенье от сахарного? (Ўэки: 1)

- большим содержанием сахара, жира, яичных и молочных продуктов
  - низким содержанием сахара, жира, яичных и молочных продуктов
  - большим содержанием сахара, крахмала, жира
  - низким содержанием патоки, меда
  - низким содержанием миндаля, ореха
- 

### **Ўолма: 0702**

Ad	0702
Suallardan	11
Maksimal faiz	11

---

Sualları qarışdırmaq



---

Suallar təqdim etmək

100 %

---

Sual: На какие виды подразделяется галеты в зависимости от рецептуры и назначения? (Çəki: 1)

- сложные, сдобные, сахарные
  - простые, улучшенные, диетические
  - простые, сдобные, соленые
  - улучшенные, сдобные, соленые
  - диетические, простые
- 

Sual: Следствием денатурации белка является: (Çəki: 1)

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

Sual: От чего зависит влажность кренкерного теста? (Çəki: 1)

- от вида изделий и рецептуры
  - от клейковины муки
  - от жира
  - от выпечки
  - от срока хранения
- 

Sual: Основной показатель сорта муки? (Çəki: 1)

- зольность
  - наличие клейковины
  - набухаемость
  - клейстеризация
  - растворяемость
- 

Sual: От чего зависит газообразующая способность муки? (Çəki: 1)

- углеводно-амилазного комплекса
  - белково-протеиназного комплекса
  - витаминно-аскорбатного комплекса
  - липидно-лиазного комплекса
  - углеводно-белкового комплекса
-

Sual: Чем характеризуются хлебопекарные свойства муки? 1. газообразующей способностью 2. газопрopusкающей способностью 3. газодерживающей способностью 4. запахом 5. цветом 6. способностью к потемнению в процессе производства (Ѕәкі: 1)

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

Sual: От чего зависит газодерживающая способность муки? (Ѕәкі: 1)

- белково-протеиназного комплекса
  - углеводно-амилозного комплекса
  - витаминно-аскорбатного комплекса
  - липидно-лиазного комплекса
  - углеводно-белкового комплекса
- 

Sual: Какие способы разрыхления теста вы знаете? (Ѕәкі: 1)

- биологические, химические и механические
  - биологические, химические и физические
  - биологические, физические и механические
  - физические, химические и механические
  - биологические, химические и теплофизические
- 

Sual: Какое брожение происходит в тесте? (Ѕәкі: 1)

- спиртовое
  - масляно-кислое
  - молочнокислое
  - альдегидное
  - кетонное
- 

Sual: Какие щелочные разрыхлители применяются? (Ѕәкі: 1)

- двууглекислый натрий и углекислый аммоний
  - двууглекислый натрий и углекислый газ
  - двууглекислый натрий и сернистый ангидрид
  - двууглекислый натрий и углекислый азот
  - двууглекислый натрий и уксусная кислота
- 

Sual: В каком соотношении готовится бисквитное тесто из муки, сахара и яиц? (Ѕәкі: 1)

- 1:1:1,7
  - 1:1,7:1
  - 1,7:1:1
  - 1,5:1:1,7
  - 1:1,2:1,7
-

## **Bölmə: 0703**

Ad	0703
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Влажность пшеничной муки не должна превышать: (Çəki: 1)

- 12,5%
- 16,5%
- 15%
- 11,5%
- 13,5%

Sual: Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину: (Çəki: 1)

- глиадин и глютенин
- казеин и альбумин
- лецитин и альбумин
- казеин, глютенин
- лецитин, глиадин

Sual: Важнейшей составной частью муки являются белки: (Çəki: 1)

- миозин и миоглобин
- авидин и овомукоид
- глиадин и глютенин
- авидин и миоглобин
- овомукоид, миозин

Sual: Назовите стандартную влажность муки: (Çəki: 1)

- 40%
- 28%
- 14,5%
- 30%
- 16%

Sual: Крахмала в муке содержится до: (Çəki: 1)

- 14,5%
- 28-36%
- 70%
- 40-45%
- 60%

---

Sual: В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы: (Џәкі: 1)

- содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%
  - содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%
  - содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
  - содержит до 15,5% клейковины, 20-25%, до 35%
  - содержит до 15% клейковины, 35-45%, до 60%
- 

Sual: Клейстеризация крахмала это: (Џәкі: 1)

- нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора
  - разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов
  - когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
  - разрушение внутренней структуры крахмального зерен
  - крахмальные зерна в муке имеют кристаллическую структуру
- 

Sual: Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится: (Џәкі: 1)

- белков примерно 20%, крахмала – до 90%
  - белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%
  - белков примерно 40%, крахмала – до 60%
  - белков примерно 25%, крахмала – до 85%
  - белков примерно 30%, крахмала – до 50%
- 

Sual: Водопоглотительная способность муки зависит от: (Џәкі: 1)

- влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков
  - содержания в ней крахмала
  - содержания сахара, влажности муки
  - содержания желатина
  - углекислый аммоний
- 

Sual: Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только: (Џәкі: 1)

- в горячей воде
  - в теплой воде
  - в холодной воде
  - в жесткой воде
  - в дистиллированной воде
- 

**ВөҮмә: 0801**

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

Sual: Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу? (Çəki: 1)

- 20 г
- 9 г
- 40 г
- 15 г
- 30 г

Sual: Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве: (Çəki: 1)

- пенообразователя
- загустителя
- увлажнителя
- пластичной
- вязкой

Sual: Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью? (Çəki: 1)

- сливочное масло
- сливки 36 % жирности
- яичные белки
- молоко
- сахар

Sual: Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается: (Çəki: 1)

- с повышением температуры
- с понижением температуры
- при комнатной температуре
- при 18°C температуре
- не меняется

Sual: Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется: (Çəki: 1)

- карамель
- жженка
- патока
- мед
- сахарный сироп

Sual: Пралине лучшего качества получается с использованием: (Çəki: 1)

- растительного масла
  - фруктов
  - миндаля
  - карамель
  - патока
- 

Sual: Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара? (Џәкі: 1)

- в 2 раза
  - в 4-5 раз
  - в 7 раз
  - в 3 раза
  - в 6 раз
- 

Sual: Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья: (Џәкі: 1)

- яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы
  - яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы
  - яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы
  - яиц куриных I категории – средней массой 50 г в скорлупе или 45 г без скорлупы
  - яиц куриных I категории – средней массой 40 г в скорлупе или 35 г без скорлупы
- 

Sual: Как влияет сахар на набухание белков муки? (Џәкі: 1)

- снижает набухание белков
  - увеличивает набухание белков
  - не влияет
  - клейстеризация крахмала
  - снижает набухание крахмалов
- 

Sual: Патока карамельная является: (Џәкі: 1)

- антикристаллизатором
  - пластификатором
  - ароматизатором
  - ванильная пудра
  - пищевой добавок
- 

Sual: Меланж это: (Џәкі: 1)

- яичный порошок
- замороженная смесь желтков и белков
- диетические яйца
- взбитые белки
- желток

---

Sual: Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты: (Ҷәкі: 1)

- сахарная пудра, яичные белки, вода
- сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода
- сахарная пудра, желатин, вода
- патока, яичный порошок
- ароматизатор, ванилин

---

**Вөlmә: 0802**

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

---

Sual: Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение: (Ҷәкі: 1)

- 12 ч
- 24 ч
- 3-4 ч
- 10 ч
- 20 ч

---

Sual: В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка: (Ҷәкі: 1)

- повышается в 4 раза
- понижается в 4 раза
- не меняется
- повышается в 2 раза
- понижается в 3 раза

---

Sual: Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии (Ҷәкі: 1)

- сахара
- жира
- яичных белков
- белковой массой
- фруктовой массой

---

Sual: Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для: (Ҷәкі: 1)



- разрыхления
  - снижения упругих свойств теста
  - пенообразования
  - загустителя
  - увлажнителя
- 

Sual: К биологическим разрыхлителям относятся: (Ҷәкі: 1)

- прессованные и сухие дрожжи
  - крахмал, сода
  - взбитые белки, углекислый аммоний
  - замороженная смесь желтков
  - меланж
- 

Sual: С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше (Ҷәкі: 1)

- 100°C
  - 55°C
  - 40°C
  - 30°C
  - 60°C
- 

Sual: Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется: (Ҷәкі: 1)

- денатурация
  - адсорбция
  - «сила муки»
  - деструкция
  - дегидратация
- 

Sual: Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость? (Ҷәкі: 1)

- минеральные
  - белковые
  - органические
  - химические
  - механические
- 

Sual: При избытке сахара тестовые заготовки приобретают: (Ҷәкі: 1)

- липкость
  - эластичность
  - упругость
  - пластичность
  - вязкость
-

Sual: Для механического способа разрыхления используют: (Çəki: 1)

- соду и углекислый аммоний
  - взбивание
  - прессованные и сухие дрожжи
  - сухие дрожжи и соду
  - углекислый аммоний и прессованные дрожжи
- 

Sual: Для химического разрыхления используют (Çəki: 1)

- прессованные дрожжи
  - соду и углекислый аммоний
  - пузырьки воздуха
  - крахмал
  - сахарная пудра
- 

### **Bölmə: 0803**

Ad	0803
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты: (Çəki: 1)

- какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная
  - желатин, агар
  - сироп инвертный, жженку, патоку
  - крахмализаторы
  - яичный порошок
- 

Sual: Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из: (Çəki: 1)

- яблочного пюре с сахаром
  - ароматных протертых фруктов и ягод
  - натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.)
  - пищевые добавки
  - орехи
- 

Sual: В рецептуру заварного полуфабриката не входят: (Çəki: 1)

- сахар и разрыхлитель
- соль и сливочное масло
- яйца и вода
- молоко

- мука
- 

Sual: В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует: (Џәкі: 1)

- яичные белки  
 сахар  
 мука  
 меланж  
 патока
- 

Sual: Для приготовления сахарной мастики применяется: (Џәкі: 1)

- сахарный песок  
 сахарная пудра  
 сахарный сироп  
 ванильная пудра  
 смесь пряностей
- 

Sual: Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии: (Џәкі: 1)

- желатина  
 кислота  
 жиров  
 агар  
 патока
- 

Sual: Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»? (Џәкі: 1)

- сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное  
 сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное  
 сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное  
 масло сливочное, сахар, вкусовые добавки  
 сахар, молоко, ванильная пудра, коньяк
- 

Sual: Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до: (Џәкі: 1)

- 100°C  
 75°C  
 45°C  
 85°C  
 70°C
- 

Sual: При приготовлении заварного полуфабриката используют муку: (Џәкі: 1)

- с небольшим содержанием клейковины  
 со средним содержанием клейковины  
 с большим содержанием клейковины  
 с небольшим содержанием белок

- с большим содержанием яйца
- 

Sual: Какой крем не используется для склеивания пластов? (Çəki: 1)

- «Гляссе»  
 крем «Новый»;  
 крем белковый  
 крем белковый на агаре  
 крем творожный
- 

Sual: Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность? (Çəki: 1)

- меланж, гидрогенизированный жир, патока  
 яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана  
 яичные желтки, растительное масло, молоко  
 мед, яичный порошок, жир  
 молоко, крахмал, сливочное масло
- 

### **Вöлмө: 0901**

Ad	0901
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Для приготовления воздушного полуфабриката используют: (Çəki: 1)

- масло, яйца, сахар, крахмал, мука  
 сахар, яйца (белки), ванильная пудра  
 сахар, миндаль, яйца (белки), мука  
 сливки, сахар  
 сметана, крахмал
- 

Sual: По характеру структуры затяжное, галетное и крекерное тесто относятся к системе (Çəki: 1)

- пластично-вязкой  
 слабоструктурированной  
 упругопластично-вязкой  
 эластичной  
 липкий
- 

Sual: На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают: (Çəki: 1)

- яйцопродукты и мука
  - сахар и мука
  - крахмал и мука
  - дрожжи и мука
  - соль и мука
- 

Sual: Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре: (Ќәкі: 1)

- 200-225°C
  - 250-300°C
  - 125-150°C
  - 120-130°C
  - 100-170°C
- 

Sual: Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить: (Ќәкі: 1)

- эмульгаторы
  - стабилизаторы
  - антикристаллизаторы
  - упругопластично-вязкой системе
  - пластично-вязкой системе
- 

Sual: Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре: (Ќәкі: 1)

- 200°C
  - 50°C
  - 100°C
  - 104C
  - 110-130°C
- 

Sual: Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов? (Ќәкі: 1)

- мед, патока, сахар
  - сахарный сироп, молоко
  - сливочное масло и яйцопродукты
  - мед, молоко
  - сахарный сироп, патока
- 

Sual: Наибольшую кремообразующую способность имеют: (Ќәкі: 1)

- яичные белки
  - сметана
  - сливочное масло
  - патока
  - мед
-

Sual: По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе: (Ҷәкі: 1)

- упругопластично - вязкой
  - пластично-вязкой
  - слабоструктурированной
  - эластичность
  - липкость
- 

Sual: При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют: (Ҷәкі: 1)

- шоколад, пралине
  - марципан, мастику
  - сироп, помаду
  - помада, шоколад
  - карамелан, мастику
- 

Sual: Мучные восточные изделия – это: (Ҷәкі: 1)

- пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек
  - пралине, кандир, марципан
  - сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная
  - кекс, крекер
  - пряники, галеты
- 

### **Вөlmә: 0902**

Ad	0902
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре: (Ҷәкі: 1)

- 55°C
  - 200°C
  - 120°C
  - 45°C
  - 150°C
- 

Sual: Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки: (Ҷәкі: 1)

- со слабой клейковиной
- со средней клейковиной
- с сильной клейковиной

- со слабой крахмал
  - с сильной крахмал
- 

Sual: В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит: (Ҷәкі: 1)

- яйцепродуктов
  - лимонной кислоты
  - сахара
  - мука
  - сливочное масло
- 

Sual: Сырцовая глазурь называется (Ҷәкі: 1)

- рисовальной массой
  - сахарной массой
  - белковой массой
  - сливочной массой
  - фруктовой массой
- 

Sual: По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к: (Ҷәкі: 1)

- упругопластично-вязкой системе
  - пластично-вязкой системе
  - слабоструктурированной системе
  - эластично-вязкой системе
  - пластично-упругопластичной системе
- 

Sual: Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна: (Ҷәкі: 1)

- сократиться
  - увеличиться
  - не имеет значения
  - увеличивает набухание белков
  - снижает набухание белков
- 

Sual: Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»? (Ҷәкі: 1)

- яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра
  - сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло
  - яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло
  - меланж, молоко, пищевые добавки
  - масло, ванильная пудра, сметан
- 

Sual: Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это (Ҷәкі: 1)

- продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания
- уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром

- пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина
  - агар, сахарная пудра
  - желатин, инвертным сахаром
- 

Sual: Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate: (Çәki: 1)

- 1000 слоев
  - 256 слоев
  - 50 слоев
  - 456 слоев
  - 200 слоев
- 

Sual: Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из: (Çәki: 1)

- слоеного полуфабриката
  - миндального полуфабриката
  - обрезок от бисквитного полуфабриката
  - песочного полуфабриката
  - слоенного полуфабриката
- 

Sual: Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита? (Çәki: 1)

- крахмал является разрыхлителем
  - уменьшает количество клейковины
  - повышает калорийность бисквита
  - крахмал является набуханием
  - повышает количество клейковины
- 

### **Вөlmә: 0903**

Ad	0903
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката? (Çәki: 1)

- растапливают на водяной бане
  - нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции
  - смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции
  - смешивают с белком и взбивают до однородной консистенции
  - нарезают на куски, добавляют яйцо и перемешивают до однородной консистенции
-



Sual: Из чего готовят рагу из овощей? (Ўэкі: 1)

- картофель, морковь, репу, петрушку, кабачки, капусту
  - горох, морковь, брюква
  - фасоль, петрушка, укроп
  - шпинат, грибы, кинза
  - свеклу, картофель, петрушка
- 

Sual: Срок хранения хлеба из ржаной муки ипользуемой для производства хлеба: (Ўэкі: 1)

- 24 часа
  - 36 часов
  - 48 часов
  - 72 часа
  - 1 сутка
- 

Sual: При варке пшено потери лизина составляет, %: (Ўэкі: 1)

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

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

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

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

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

Sual: С чем связано осветление муки при хранении? (Ўэкі: 1)

- расщеплением крахмала и жиров
  - увеличением активности амилазы и аскорбиназы
  - окислением каротиноидных и ксантофилловых пигментов
  - денатурацией глютена и глютелина
  - гидролизом жиров и сахаров
- 

Sual: В хлебопечении действие амилаз на крахмал из ржаной муки к чему приводит? (Ўэкі: 1)

- к его окислению в процессе брожения и выпечки
  - к его частичному гидролизу в процессе брожения и выпечки
  - к его клейстеризацию в процессе брожения и выпечки
  - к его полимеризации в процессе брожения и выпечки
  - к его набуханию в процессе брожения и выпечки.
- 

Sual: Что означает автолитическая активность ржаной муки? (Çәki: 1)

- определенное действие ее жира на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
  - определенное действие ее ферментов на соответствующие ее компоненты при изготовлении теста и выпечки
  - определенное действие ее белков на процесс клейстеризации при изготовлении теста и выпечки
  - определенное действие ее сахаров на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
  - определенное действие ее влаги на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки.
- 

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

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

Sual: При влажности муки ниже критической (15,0%) в ней что происходит? (Çәki: 1)

- ускорение биохимических процессов
  - замедление биохимических процессов
  - карамелизация и декстринизация
  - реакции меланоидинообразования
  - активизация ферментов
- 

Sual: Какие показатели состава в пшеничной муке высшего сорта? (Çәki: 1)

- белки 17%, крахмал 79,0%, сахар 3,0%, жиры 1,2%
  - белки 16%, крахмал 78,0%, сахар 3,0%, жиры 1,0%
  - белки 15%, крахмал 77,0%, сахар 2,0%, жиры 0,9%
  - белки 18%, крахмал 80,0%, сахар 3,5%, жиры 1,3%
  - белки 19%, крахмал 81,0%, сахар 3,6%, жиры 1,4%
- 

### **Bölmə: 1001**

Ad 1001

---

Suallardan 10

---

Maksimal faiz 10

---

Sualları qarışdırmaq

---

Sual: Сколько процентов составляет выход пшеницы второго сорта при второсортном помоле? (Ҷаќи: 1)

- 46%
  - 40%
  - 42%
  - 44%
  - 38%
- 

Sual: При какой температуре Цельсия клейстерезуется крахмал пшеничной муки? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: От каких показателей зависит цвет муки? (Ҷаќи: 1)

- от количества и состава пигментов
  - от высокой влажности
  - от высокой температуры
  - от физиологических процессов происходящих в муке
  - от количества белковых веществ в муке
- 

Sual: Какое должно быть минимальное количество клейковины в пшеничной муке первого сорта? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какова процентность влажности сухих дрожжей высшего сорта для производства хлеба? (Ҷаќи: 1)

- 14,5 %
  - до 16 %
  - до 10 %
  - до 8 %
  - до 13 %
- 

Sual: В какой части зерна преобладают белки? (Ҷаќи: 1)

- в зародыше

- в эндосперме
  - в целом зерне
  - в оболочке
  - в алейроновом слое
- 

Sual: В какой части зерна преобладает крахмал? (Çəki: 1)

- в зародыше
  - в эндосперме
  - в целом зерне
  - в оболочке
  - в алейроновом слое
- 

Sual: В какой части пшеничного зерна преобладают сахара? (Çəki: 1)

- в зародыше
  - в эндосперме
  - в целом зерне
  - в оболочке
  - в алейроновом слое
- 

Sual: В какой части пшеничного зерна преобладают жиры? (Çəki: 1)

- в зародыше
  - в эндосперме
  - в целом зерне
  - в оболочке
  - в алейроновом слое
- 

Sual: В какой части пшеничного зерна преобладает целлюлоза? (Çəki: 1)

- в зародыше
  - в эндосперме
  - в целом зерне
  - в оболочке
  - в алейроновом слое
- 

### **Bölmə: 1002**

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

---

Sual: В какой части пшеничного зерна преобладает зола? (Çəki: 1)

- в зародыше

- в эндосперме
  - в целом зерне
  - в оболочке
  - в алейроновом слое
- 

Sual: В каком зерне количество целлюлозы наиболее выше? (Ўэкі: 1)

- в пшенице
  - в рже
  - в ячмене
  - в кукурузе
  - в горохе
- 

Sual: Какой процент влажности должно быть в муке, являющийся основным сырьем хлебопекарни? (Ўэкі: 1)

- 10-12%
  - 13-15%
  - 16-18%
  - 8-10%
  - 20-22%
- 

Sual: Из какой части пшеничного зерна производят высший и первый сорт муки? (Ўэкі: 1)

- зародыш
  - оболочка
  - алейроновый слой
  - нижняя часть
  - эндосперм
- 

Sual: Что легко передается другим видам сырья при хранении в изолируемом помещении, спиртосодержащего сырья, ароматизаторов и красителей? (Ўэкі: 1)

- цвет
  - вкус
  - запах
  - влажность
  - белки
- 

Sual: Какую способность имеет мука с сильной клейковиной, которая дает выход? (Ўэкі: 1)

- испарительную
  - водопоглотительную
  - окислительную
  - влажность
  - щелочностью
- 

Sual: Чему принадлежит ведущая роль в образовании теста с присущими ему

свойствами упругости, пластичности и вязкости муки? (Ҷаќи: 1)

- крахмалу
  - белкам
  - клетчатке
  - желатин
  - яичный порошок
- 

Sual: Что влияет ее на водопоглотительную способность муки? (Ҷаќи: 1)

- дисперсность
  - зольность
  - кислотность
  - щелочность
  - пенообразователь
- 

Sual: С чем связан расчет количества муки при производстве кондитерских изделий? (Ҷаќи: 1)

- качество клейковины
  - количество клейковины
  - влажность
  - сорт
  - количество крахмала
- 

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) воды? (Ҷаќи: 1)

- 68-75%
  - 30-45%
  - 45-55%
  - 70-85%
  - 90-100%
- 

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) белков? (Ҷаќи: 1)

- 10-11%
  - 15-16%
  - 7-8%
  - 17-18%
  - 13,0-14,0%
- 

### **ВЉЛМЉ: 1003**

Ad	1003
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarıřdıрмаќ	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar tЉqdim etmЉk	100 %

---

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) гликогена? (Џәкі: 1)

- 6,8-8,0%
  - 2,5-3%
  - 7,0-8,5%
  - 11,0-12,0%
  - 4,5-5%
- 

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) клетчатки? (Џәкі: 1)

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

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) жира? (Џәкі: 1)

- 0,5-1,5%
  - 1,5-2,5%
  - 0,5-3,0%
  - 0,7-3,5%
  - 0,9-2,0%
- 

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) золы? (Џәкі: 1)

- 1,0-1,5%
  - 1,7-2,5%
  - 2,5-3,0%
  - 0,5-1,0%
  - 1,5-2,0%
- 

Sual: Водопоглотительная способность тесто повышается: (Џәкі: 1)

- при внесении в него жесткую воду
  - при внесении в него лактозы
  - при внесении в него пищевую соду
  - при внесении в него кислот
  - при внесении в него красителей
- 

Sual: Какое состояние влаги (воды) обуславливает стойкость муки при хранении? (Џәкі: 1)

- свободное состояния влаги
  - связанное состояние влаги
  - критические состояние влаги
  - равновесное состояние влаги
  - низкотемпературное состояние влаги
- 

Sual: Энергия водородной связи в питьевой воде составляет: (Џәкі: 1)

- 40 кДж/моль
  - 50 кДж/моль
  - 20 кДж/моль
  - 30 кДж/моль
  - 60 кДж/моль
- 

Sual: Дрожжи округлой или овальной формы применяются: (Ҷәкі: 1)

- в производстве колбас, сока и пива
  - в производстве этилового спирта, пива и хлебопечении
  - в производстве этилового спирта, пива и колбас
  - в производстве этилового спирта, пива и сока
  - в производстве этилового спирта, пива и сахара
- 

Sual: В состав хлебопекарных дрожжей входит какие соединения, которые гидролизуют дисахариды до моносахаридов? (Ҷәкі: 1)

- комплекс органических кислот
  - комплекс ферментов
  - комплекс щелочей
  - комплекс растворимых солей
  - комплекс спиртов
- 

### **Вөlmә: 1101**

Ad	1101
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Для производства хлебопекарных дрожжей в качестве питательной среды используют: (Ҷәкі: 1)

- семена винограда, являющийся отходом сокового производства
  - патоку (мелассу), являющийся отходом сахарного производства
  - жом, являющийся отходом сахарного производства
  - жом, являющийся отходом винного производства
  - фильтративный осадок, являющийся отходом сахарного производства
- 

Sual: Хлебопекарные дрожжи выращивают в следующих условиях: (Ҷәкі: 1)

- при 80°C в течение 12-48 часов
  - при 30°C в течение 12-48 часов
  - при 40°C в течение 12-48 часов
  - при 60°C в течение 12-48 часов
  - при 70°C в течение 12-48 часов
-



Sual: Какова процентность влажности сухих дрожжей первого сорта? (Ҷаќи: 1)

- до 8 %
  - до 10 %
  - до 11 %
  - 15%
  - 14,5 %
- 

Sual: Какие виды поваренной соли используются в хлебопекарном производстве? (Ҷаќи: 1)

- экстра
  - высший
  - каменная соль-кристал
  - I и II сорт
  - II и III сорт
- 

Sual: Роль поваренной соли в образовании теста? (Ҷаќи: 1)

- повышает активность ферментов
  - снижает активность ферментов
  - тормозит процесс брожения
  - увеличивает объем теста
  - действует на консистенцию теста
- 

Sual: Основная составная часть муки это: (Ҷаќи: 1)

- клейковина
  - крахмал
  - зольные вещества
  - все сухие вещества, кроме крахмала
  - зольные вещества и клейковина
- 

Sual: Вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ҷаќи: 1)

- орехи
  - сахар
  - яйца
  - сливочное масло
  - мука
- 

Sual: Вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ҷаќи: 1)

- масло
  - молочные продукты
  - меланж
  - мука
  - сахар
-

Sual: Вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Çәki: 1)

- сахар
  - разрыхлители
  - сливочное масло
  - мука
  - яйца
- 

Sual: Вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Çәki: 1)

- пищевые добавки
  - яйцо
  - маргарин
  - мука
  - сахар-песок
- 

### **Вөlmә: 1102**

Ad	1102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Основным сырьем хлебопекарного производства относятся: (Çәki: 1)

- сахар, солод и пряности
  - соевая мука, орехи и яйца
  - ржаная мука, вода и прессованные дрожжи
  - молоко, яичные продукты и солод
  - сахарозаменители, молоко и жиросодержащие продукты
- 

Sual: Из чего получают хлебопекарные дрожжи в промышленности? (Çәki: 1)

- из мелассы
  - из зерна
  - из сахарного песка
  - из молочной сыворотки
  - из картофеля
- 

Sual: При какой температуре размораживают банки с замороженным меланжем? (Çәki: 1)

- 100°C
- 28°C
- 45°C

- 70°C
  - 50°C
- 

Sual: Из чего состоит меланж? (Ҷаќи: 1)

- карамель
  - бисквита
  - яйца
  - песочного масса
  - слоенного
- 

Sual: Какими основными связующими свойствами обладает белок яйца? (Ҷаќи: 1)

- газообразователем
  - эмульгатором
  - пенообразователем
  - пластичность
  - вязкость
- 

Sual: Какие свойства придают кондитерским изделиям жиры? (Ҷаќи: 1)

- рассыпчатость
  - эластичность
  - пластичность
  - упругость
  - влажность
- 

Sual: Что придают изделиям кондитерские духи? (Ҷаќи: 1)

- вкус
  - аромат
  - вид
  - цвет
  - сладости
- 

Sual: Для чего используют патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий? (Ҷаќи: 1)

- упругости
  - намокаемости
  - сладости
  - пористость
  - вязкость
- 

Sual: С чем уваривают сахарный сироп для получения помады? (Ҷаќи: 1)

- меланжем
- жженкой
- патокой
- сироп

заварки

---

Sual: Каково % содержание жира в сливочном масле для кондитерского производства? (Çəki: 1)

- 82-84%
  - 80-88%
  - 65-82%
  - 82-99%
  - 65-100%
- 

**Bölmə: 1103**

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

---

Sual: Какой из данных компонентов, применяемый в кондитерском производстве обладает свойством выведения радиоактивных веществ из организма? (Çəki: 1)

- консерванты
  - пектин
  - яйца
  - красители
  - эмульгаторы
- 

Sual: Какие виды кондитерских изделий бывают сырцовыми и заварными? (Çəki: 1)

- печенье
  - печенье затяжное
  - «трубочки»
  - «Язычки»
  - пряники
- 

Sual: Основные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Çəki: 1)

- сахар
  - разрыхлители
  - молочные продукты
  - пищевые добавки
  - крахмал
- 

Sual: Основные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Çəki: 1)

- патока
- агар

- разрыхлители
  - крахмал картофельный
  - мука
- 

Sual: Основные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ќәкі: 1)

- сливочное масло
  - крахмал кукурузный
  - красители натуральные пищевые
  - патока мальтозная
  - пектин
- 

Sual: Основные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ќәкі: 1)

- молоко коровье пастеризованное
  - яйцо
  - патока крахмальная
  - шафран
  - агар пищевой
- 

Sual: Основы продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ќәкі: 1)

- сахар, яйца, сливочное масло, мука
  - вкусовые и ароматические вещества, крахмал
  - разрыхлители, молочные продукты, мука
  - пищевые добавки, сахар, яйца
  - яйца, разрыхлители, крахмал
- 

Sual: Что представляет собой патока? (Ќәкі: 1)

- модифицированная форма крахмала
  - продукт неполного гидролиза крахмала
  - суспензия крахмала с водой
  - клейстер крахмала
  - декстрины крахмала
- 

Sual: Какой из них считается первичным этапом в производстве кукурузного крахмала? (Ќәкі: 1)

- грубое измельчение кукурузного зерна
  - смачивание кукурузного зерна
  - выделение зародыша
  - отделение крахмала от эндосперма
  - отделение крахмала и глютина
- 

Sual: В каких условиях проводится длительная пастеризация молока? (Ќәкі: 1)

- при 72°C в течение 15 секунд
- при 63°C в течение 30 минут
- при 80°C в течение 1 часа

- при 80°C в течение 30 минут
  - при 75°C в течение 1 часа.
- 

Sual: В каких условиях проводится моментальная пастеризация молока для пищевых целей? (Ҷаќи: 1)

- при 70°C, без выдержки
  - при 85°C, без выдержки
  - при 63°C, без выдержки
  - при 75°C, без выдержки
  - при 80°C, без выдержки
- 

### **ВЉМЉ: 1201**

Ad	1201
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarıřdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar teqdim etmek	100 %

---

Sual: Основным способом сушки для получения сухого молока в промышленности являются: (Ҷаќи: 1)

- контактный, распылительный и вакуумный
  - контактный и распылительный
  - контактный, распылительный, сублимационный и вакуумный
  - контактный и сублимационный
  - сублимационный и распылительный
- 

Sual: Что представляют собой пищевые концентраты – полуфабрикаты мучных изделий? (Ҷаќи: 1)

- смесь ржаной муки с разрыхлителями
  - смесь пшеничной муки с различными добавками (сахар, яичный порошок, сухое молоко и др.)
  - смесь ржаной муки с кофейным порошком
  - смесь ржаной муки с крахмалом
  - смесь кукурузной муки с крахмалом
- 

Sual: Виды пищевых концентратов – полуфабрикатов мучных изделий следующие: (Ҷаќи: 1)

- полуфабрикаты для хлеба, для гутабов, для печенья
- полуфабрикаты для кексов и печенья, для булочных изделий, для блинов и оладий
- полуфабрикаты для лапши, для хлеба, для печенья
- полуфабрикаты для макарон, для хлеба, для кексов
- полуфабрикаты для киселей, для макарон, для печенья

---

Sual: Молекулы используемой в производстве хлебопродуктов сахарного песка-сахарозы (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов? (Џәкі: 1)

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

Sual: При нагревании с кислотами или под действием  $\alpha$ -фруктофуранозидазы используемая в производстве хлебопродуктов сахароза (сахар-песок) гидролизуется на следующие моносахариды: (Џәкі: 1)

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

Sual: На чем приготавливается крем сливочный (основной)? (Џәкі: 1)

- сахарном сиропе
  - сахарной пудре
  - молочно-сахарном сиропе
  - разрыхлитель
  - сливочное масло
- 

Sual: На чем приготавливается масляный основной крем «Гляссе»? (Џәкі: 1)

- сливках 36%
  - яйцах
  - молоке
  - масло сливочное
  - сахар
- 

Sual: Каково соотношение белка и желтка в яйце? (Џәкі: 1)

- 61%□39%
  - 50%□50%
  - 55%□45%
  - 59%□41%
  - 35%□65%
- 

Sual: Из чего состоит маргарин? (Џәкі: 1)

- растительные жиры
- сливки
- сливочное масло
- молоко
- молоко и сливки

---

Sual: В какой среде наиболее проявляется желирующая способность различных студнеобразователей? (Ҷаќи: 1)

- щелочной
  - кислой
  - нейтральной
  - щелочной, кислой
  - нейтральной, щелочной
- 

Sual: Какое тесто используют для приготовления блинов? (Ҷаќи: 1)

- дрожжевое
  - бездрожжевое
  - заварное
  - слоеное
  - сдобное
- 

### **ВЉМә: 1202**

Ad	1202
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для оладий? (Ҷаќи: 1)

- 1 л
  - 2,5 л
  - 1,5 л
  - 0,5 л
  - 3,0 л
- 

Sual: Масса теста к концу брожения уменьшается (в %): (Ҷаќи: 1)

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

Sual: С чем связано потемнение цвета мякиша ржаного хлеба при длительной выпечке? (Ҷаќи: 1)

- замедлением и прекращением процесса брожения
- инактивацией и расщеплением ферментов



- созданием условия и образованием меланоидинов
  - клейстеризацией и декстринизацией крахмала
  - расщеплением пектина и крахмала
- 

Sual: Каким способом готовят дрожжевое тесто сдобной пахлавы? (Ќәкі: 1)

- опарным
  - безопарным
  - химическим
  - микробиологическим
  - заварным
- 

Sual: Из какого теста изготавливают штучные изделия, ромовая баба? (Ќәкі: 1)

- бисквитного
  - песочного
  - дрожжевого
  - слоенного
  - пресного
- 

Sual: Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются: (Ќәкі: 1)

- лепешки с начинкой
  - плюшки
  - фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей
  - пельмени
  - пирожки
- 

Sual: Как называется способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно? (Ќәкі: 1)

- безопарный
  - опарный
  - сдобное
  - слоеное
  - песочно
- 

Sual: Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопарным способом? (Ќәкі: 1)

- сахар
  - орехи
  - крахмал
  - натрий двууглекислый
  - мед натуральный
- 

Sual: Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопарным способом? (Ќәкі: 1)

- агар

- пектин
  - какао-масло
  - молоко
  - дрожжи
- 

Sual: Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопасным способом? (Çәki: 1)

- маргарин
  - сливки
  - сыворотка сухая молочная
  - концентрат соевый пищевой
  - крахмал
- 

Sual: Что предусматривает безопасный способ приготовления дрожжевого теста? (Çәki: 1)

- приготовление опары и замеса теста после окончания брожения опары
  - одновременную закладку всего сырья
  - измельчать и разводить с водой
  - приготовление опары
  - разводить с водой и процеживать
- 

Sual: Что берут для приготовления опары? (Çәki: 1)

- мука
  - маргарин
  - яйца
  - крахмал
  - соль
- 

### **Вөlmә: 1203**

Ad	1203
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Что берут для приготовления опары? (Çәki: 1)

- крахмал
  - маргарин
  - яйца
  - соль
  - дрожжи
-

Sual: Что берут для приготовления опары? (Ҷаќи: 1)

- мука, дрожжи, вода
  - крахмал, пектин, агар
  - соль, маргарин, яйцо
  - патока, яйцо, крахмал картофельный
  - мед натуральный, крахмал кукурузной, мука
- 

Sual: Какое тесто используют для приготовления оладий? (Ҷаќи: 1)

- заварное
  - дрожжевое
  - бездрожжевое
  - сдобное
  - слоеное
- 

Sual: Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов? (Ҷаќи: 1)

- 1 л
  - 1,5 л
  - 2,5 л
  - 3,0 л
  - 2,0 л
- 

Sual: Оптимальная температура для жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей составляет: (Ҷаќи: 1)

- 60°C
  - 30°C
  - 40°C
  - 45°C
  - 50°C
- 

Sual: Какое количество сырья выбирают при приготовления теста безопасным способом.? (Ҷаќи: 1)

- половина
  - все
  - 3/4
  - 1/3
  - 2/3
- 

Sual: Безопасный способ приготовления теста называют: (Ҷаќи: 1)

- многофазным
  - двухфазным
  - однофазным
  - трехфазным
  - четырехфазным
-

Sual: Какое брожение происходит в тесте одновременно со спиртовым брожением? (Ўэкі: 1)

- пропионовокислородное
  - молочнокислородное
  - масляно-кислородное
  - уксусную
  - щавелевую
- 

Sual: Образование аромата присущей свежеспеченному хлебу при тепловой обработке связана протеканием какой реакции? (Ўэкі: 1)

- реакцией протекающей между сахарами и жиров
  - реакцией протекающей между аминокислотами и сахаров
  - реакцией протекающей между аминокислотами и жиров
  - реакцией протекающей между жирами и органических кислот
  - реакцией протекающей между жирами и витаминов
- 

Sual: Какую массу образуют белки при тестообразовании? (Ўэкі: 1)

- минеральную
  - клейковину
  - патоку
  - сахар
  - углекислый аммоний
- 

Sual: Какие темноокрашенных веществ образуются при выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами? (Ўэкі: 1)

- декстринов
  - студней
  - меланоидинов
  - белки
  - помада
- 

Sual: механические, химические и биохимические (Ўэкі: 1)

- механические и микробиологические
  - механические
  - в основном химические и биохимические
  - только биохимические
- 

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

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

Sual: К каким улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся

фосфолипиды? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Для чего в хлебобулочном производстве применяется патока крахмальная и глюкоза (непосредственно в замес)? (Ҷәкі: 1)

- регулирует гигроскопичность и предотвращает преждевременно черствение
  - придает сладкий вкус
  - увеличивает выход
  - делает окраску ярче
  - облегчает обработку теста
- 

Sual: К каким свойствам относится эластичность и пластичность для кондитерских полуфабрикатов? (Ҷәкі: 1)

- реологическим
  - эмульгирующим
  - пенообразующим
  - химическим
  - органолептическим
- 

### **ВӧЛМӧ: 1301**

Ad	1301
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Рефрактометрический метод применяется: (Ҷәкі: 1)

- для определения жира в мучных полуфабрикатах и изделиях
  - для определения белков в мучных полуфабрикатах и изделиях
  - для определения кальция в мучных полуфабрикатах и изделиях
  - для определения магния в мучных полуфабрикатах и изделиях
  - для определения вязкости в мучных полуфабрикатах и изделиях
- 

Sual: Что добавляют в рецептуру в небольшом количестве для получения слоеного теста с оптимальными свойствами? (Ҷәкі: 1)

- сахарную пудру
- лимонную кислоту
- инвертный сироп
- дрожжи

- желатин
- 

Sual: Из чего и сахара состоит воздушный полуфабрикат, представляющий собой пенообразную массу? (Џәкі: 1)

- яиц  
 яичных желтков  
 яичных белков  
 желатин  
 меланж
- 

Sual: Что представляет собой протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм? (Џәкі: 1)

- глазурь  
 карамель  
 помада  
 желатин  
 миндаля
- 

Sual: При какой температуре выпекают сдобного печенья? (Џәкі: 1)

- 190-230°C  
 150-200°C  
 110-130°C  
 200-250°C  
 100-150°C
- 

Sual: Из чего в основном состоит марципан? (Џәкі: 1)

- какао-бобов  
 миндаля  
 фруктовой подварки  
 помада  
 патока
- 

Sual: Какие свойства придает тесту разрыхлители? (Џәкі: 1)

- мажущую консистенцию  
 слоистость  
 пористость  
 влажность  
 пластичность
- 

Sual: Снижение какого показателя теста обуславливает применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка? (Џәкі: 1)

- пористость  
 влажность  
 слоистость  
 водопоглощаемость

щелочность

---

Sual: Приготовление крема "Шарлотт" складывается из двух операций: (Ҷәкі: 1)

- заварки и непосредственно крема
  - сиропа и непосредственно крема
  - опары и непосредственно крема
  - помада
  - патока
- 

Sual: Какую смесь представляет собой кондитерский жир для вафельных начинок жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом? (Ҷәкі: 1)

- животного
  - молочного
  - гидрогенизированного
  - оливковой
  - соевой
- 

Sual: Что рекомендуется сделать для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы в печи при температуре 220-240°C в течение 1...3 мин изделия, отделанные белковым сырцовым кремом? (Ҷәкі: 1)

- запечь
  - заколеровать
  - закарамелизовать
  - карамелизация
  - меланоидинообразование
- 

### **Вөlmә: 1302**

Ad	1302
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Сколько составляет процесс «созревания» помады необходимый для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы? (Ҷәкі: 1)

- 24 ч
  - 1 ч
  - 48 ч
  - 12 ч
  - 2 ч
-

Sual: Какую массу собой представляет марципан изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей? (Ҷәкі: 1)

- эластичную
  - вязкопластичную
  - жидкую
  - пористую
  - вязкую
- 

Sual: Как проверяют готовность инвертного сиропа? (Ҷәкі: 1)

- проба на среднюю нитку
  - потемнение сиропа
  - вкус сиропа
  - загустение сиропа
  - образование пены
- 

Sual: Что представляют собой сухие желейные кремы? (Ҷәкі: 1)

- смесь сухого цельного молока, сорбита и сиропа с добавлением вкусовых веществ
  - смесь сухого цельного молока, сахара и агара с добавлением вкусовых веществ
  - смесь сухого цельного молока, сорбита и крахмала с добавлением вкусовых веществ
  - смесь сухого цельного молока, ксилита и крахмала с добавлением вкусовых веществ
  - смесь сухого цельного молока, кофейного порошка и сахарного сиропа
- 

Sual: Из каких основных стадий состоит производство пирожных? (Ҷәкі: 1)

- приготовление выпеченного полуфабриката, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка полуфабриката
  - приготовление полуфабриката, отделка полуфабриката
  - приготовление полуфабриката, охлаждение полуфабриката
  - отделка полуфабриката, охлаждение полуфабриката
  - приготовление отделочных полуфабрикатов
- 

Sual: Что из себя представляет бисквитная масса? (Ҷәкі: 1)

- сахарному сиропу
  - пенам
  - кондитерским массам
  - молоко
  - ванильная пудра
- 

Sual: Для чего применяют белковые кремы в производства тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек? (Ҷәкі: 1)

- прослойки
- покрытия
- ароматизации



- пищевые добавки
  - глазурь
- 

Sual: Чем должно обладать песочное тесто с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым? (Çəki: 1)

- эластичностью
  - упругостью
  - пластичностью
  - вязкостью
  - слабоструктурированной
- 

### **Вольме: 1303**

Ad	1303
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Какую структуру имеет миндальный полуфабрикат светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха? (Çəki: 1)

- эластичную
  - пластично-вязкую
  - пористую
  - жидкую
  - пластичную
- 

Sual: Назовите основные компоненты песочного теста: (Çəki: 1)

- мука, яйца
  - мука, яйца, масло, разрыхлитель
  - мука, яйца, разрыхлитель
  - мука, масло
  - мука, масло, яйца
- 

Sual: Укажите основные компоненты зефира (Çəki: 1)

- яйца или меланж и сахарная пудра
  - белки, сахарный песок
  - белки, сахарная пудра
  - яйца, желатин, сахарный песок
  - белок, желатин
- 

Sual: Назовите основные способы, которые используются в приготовлении

бисквитного теста. (Ҷэкі: 1)

- механический, химический
  - только химический
  - только механический
  - биохимический
  - с применением яиц особого сорта
- 

Sual: Для приготовления какого вида теста мука должна высокого качества и её клейковина должна быть 40-44%? (Ҷэкі: 1)

- песочное тесто
  - слоеное тесто
  - бисквитное тесто
  - дрожжевое тесто
  - тесто для затяжного печенья
- 

Sual: В приготовлении какого вида теста используется метод по этапного охлаждения? (Ҷэкі: 1)

- бисквитное тесто
  - слоеное тесто
  - заварное тесто
  - дрожжевое тесто
  - песочное тесто
- 

Sual: Что применяют в кондитерском производстве для сохранения свежего вида фруктов, которыми украшают торты и пирожные? (Ҷэкі: 1)

- инвертный сироп и мед
  - желе прозрачное
  - патока
  - глюкоза
  - раствор сахарного сиропа
- 

Sual: Основные компоненты бисквитного теста это (Ҷэкі: 1)

- меланж, сахарный песок, мука
  - белки, пудра сахарная, мука, сливки
  - белки, пудра ванильная, масло, мука
  - мука, маргарин, меланж
  - мука, ванильная эссенция, сахарная пудра
- 

Sual: порошкообразный продукт размола зерна пшеницы (Ҷэкі: 1)

- порошкообразный продукт, белого цвета полученный из свеклы
  - порошкообразный продукт размола крупы
  - порошкообразный продукт белого цвета полученный из сои
  - порошкообразный продукт размола кукурузы
  - порошкообразный продукт размола зерна пшеницы
-

Sual: От каких факторов не зависит химический состав муки? (Çәki: 1)

- цвет
  - помол
  - производитель
  - влажность
  - газообразующая способность
- 

Sual: Свойство тела препятствовать проникновению в него другого: (Çәki: 1)

- упругость
  - эластичность
  - прочность
  - твердость
  - пластичность
- 

**Вөlmә: 1401**

Ad	1401
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Сухое молоко разводят с водой в соотношении (вода: порошок): (Çәki: 1)

- 1: 8-9
  - 1:3-4
  - 1:1
  - 1:14
  - 1:17
- 

Sual: Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве: (Çәki: 1)

- сахар
  - ксилит
  - мед, патока
  - крахмал
  - сахарная пудра
- 

Sual: Меланж – это: (Çәki: 1)

- яичный порошок
  - смесь замороженных яиц
  - яйца
  - желтки яиц
  - белки яиц
-

Sual: Сроки хранения оттаянного меланжа: (Ўэкі: 1)

- 1-2 часа
  - 3-4 часа
  - 5-6 часов
  - 9-10 часов
  - 7-8 часов
- 

Sual: Какие жиры не применяют в кондитерском производстве: (Ўэкі: 1)

- рыбий
  - гидрожир
  - сливочное масло
  - хлопковое, соевое, соевое масло
  - маргарин
- 

Sual: Желирующим веществом является: (Ўэкі: 1)

- крахмал
  - желатин или агар
  - мука
  - яйца
  - белок
- 

Sual: В джеме плоды и ягоды в следующей консистенции: (Ўэкі: 1)

- протертые
  - целые
  - нарезанные
  - содержат только сироп
  - подварка фруктово-ягодные
- 

Sual: Патока – это: (Ўэкі: 1)

- это темная липкая жидкость
  - бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость
  - это светлая тягучая жидкость
  - это кремовая тягучая жидкость
  - это вязкая тягучая жидкость
- 

Sual: Каких видов яичных продуктов не существует? (Ўэкі: 1)

- яйца
  - коллаж
  - меланж
  - яичный порошок
  - смесь замороженных яиц
- 

Sual: Каков вес яиц первой категории? (Ўэкі: 1)

- 40 г

- не менее 47 г
  - 50 г
  - 30 г
  - 20 г
- 

Sual: Что является главным компонентом жировой начинки? (Çәki: 1)

- молоко
  - вода
  - мука
  - жир гидрированный
  - сахарная пудра
- 

Sual: Что произойдет при значительном уменьшении влажности начинки? (Çәki: 1)

- снижается качество начинки
  - увеличивается качество начинки
  - улучшается усвояемость
  - увеличивается качество сахара
  - увеличивается качества муки
- 

### **Вöлмә: 1402**

Ad	1402
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Механический способ разрыхления теста применяется для: (Çәki: 1)

- бисквита
  - печенья
  - пряников
  - крекеров
  - кексов
- 

Sual: Химический способ разрыхления теста применяется для: (Çәki: 1)

- печенья, пряников
  - булочных изделий
  - крекеров, хлеба
  - сдобных изделий
  - бисквита
- 

Sual: В чем отличие пончиков от пирожков? (Çәki: 1)

- различный вес

- различные фарши
  - различная форма и способ тепловой обработки
  - различная способ приготовления теста
  - различный процесс брожения
- 

Sual: Из какой муки готовят вафельное тесто? (Ўэки: 1)

- из муки высшего сорта
  - муки первого сорта
  - муки второго сорта
  - из ржаной муки
  - из обойной муки
- 

Sual: Сколько существует видов приготовления дрожжевого теста: (Ўэки: 1)

- один
  - два
  - три
  - четыре
  - пять
- 

Sual: По характеру, замес теста бывает: (Ўэки: 1)

- периодическим и непрерывным
  - обыкновенным и интенсивным
  - жестким и мягким
  - механический и экстракционный
  - физический и механический
- 

Sual: По степени механической обработки, замес теста бывает: (Ўэки: 1)

- периодическим и непрерывным
  - обыкновенным и интенсивным
  - жестким и мягким
  - механический и экстракционный
  - физический и механический
- 

Sual: Где осуществляется приготовление опары? (Ўэки: 1)

- в тестомесильной машине или в деже
  - в сбивальной машине
  - в отдельно стоящих емкостях
  - в месильной машине
  - в опаро-приготовителе
- 

Sual: Из каких компонентов готовят опару? (Ўэки: 1)

- из муки и воды
- из муки и дрожжей
- из муки, воды, с введением дрожжей

- воды и дрожжей
  - из крахмала и воды
- 

Sual: При повышенной температуре воздуха в цехе, температуры воды продолжительность замеса: (Ҷаќи: 1)

- снижается
  - увеличивается
  - с начала резко увеличивается, затем снижается
  - не изменяется
  - с начала снижается, затем увеличивается
- 

**ВЉМЉ: 1403**

Ad	1403
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Какой процесс следует после замеса теста для пряников? (Ҷаќи: 1)

- формование
  - охлаждение
  - выпечка
  - отделка
  - упаковывание
- 

Sual: Каким должен быть цвет вафель с начинкой? (Ҷаќи: 1)

- от желтого до светло-коричневого
  - от светло-коричневого до коричневого
  - от светло-желтого до желтого
  - от красного до розового
  - от белого до серого
- 

Sual: Заварной полуфабрикат получился расплывчатым в чем причина: (Ҷаќи: 1)

- высокая температура выпечки
  - жидкая консистенция теста
  - мука с небольшим содержанием клейковины
  - замес теста и выпечка
  - очень вязкая масса
- 

Sual: Желе хорошо застынет, если его приготовить: (Ҷаќи: 1)

- на желатине или агаре
- на крахмале

- на муке
  - патока
  - желток яиц
- 

Sual: Помаду готовят так: (Џәкі: 1)

- взбивают яичные белки и сахарную пудру
  - варят сахарный сироп и добавляют взбитые яичные белки
  - варят сахарный сироп, охлаждают и взбивают
  - взбивают желтки и сахарную пудру
  - взбивают меланж и сахарную пудру
- 

Sual: Что является одним из основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных? (Џәкі: 1)

- крем
  - молоко
  - сахарная пудра
  - ванилин
  - дрожжи
- 

Sual: Какой продукт используется для больных сахарным диабетом в кондитерских изделиях? (Џәкі: 1)

- морскую капусту
  - водоросли
  - орехи
  - йодированную соль
  - пищевые добавки
- 

Sual: Какой отделочный полуфабрикат используют для приготовления бабы ромовой? (Џәкі: 1)

- желе, цукаты
  - крем сливочный
  - сироп., помада
  - гидрожир
  - натрий двууглекислый
- 

Sual: Кекс майский готовят из: (Џәкі: 1)

- слоеного теста
  - дрожжевого опарного теста
  - дрожжевого безопарного теста
  - песочные теста
  - заварного теста
- 

Sual: Из какого теста вырабатывают сахарное печенье? (Џәкі: 1)

- пластичного, легко рвущегося теста с большим содержанием сахара
- упругого теста с большим содержанием сахара



- из теста жидкой консистенции
  - из бисквитного теста
  - сдобного теста
- 

Sual: Пряники – это: (Çəki: 1)

- мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью
  - тонкопористые листы с прослойной начинкой
  - изделия из пластичного теста с большим содержанием жира
  - высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги
  - свернутые пласты прослойные начинкой
- 

Sual: Различают два вида пряников: (Çəki: 1)

- сахарное и заварное
  - сырцовые и заварные
  - слоистое и бисквитное
  - сахарное и сырцовые
  - бисквитное и медовое
- 

### **Bölmə: 1501**

Ad	1501
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: К группе пряников относят: (Çəki: 1)

- крекеры
  - кексы
  - коврижки, полуфабрикат из пряничного теста
  - печенья
  - пирожные
- 

Sual: Рулеты – это: (Çəki: 1)

- свернутые пласты прослойные начинкой
  - мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью
  - тонкопористые листы с прослойной начинкой
  - высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги
  - изделия из пластичного теста с большим содержанием жира
- 

Sual: Толщина пласта у рулетов составляет: (Çəki: 1)

- 2 см
  - 6-9 мм
  - 3 см
  - 0,1 мм
  - 5 см
- 

Sual: Влажность теста для рулетов должна быть: (Ҷаќи: 1)

- 33-34%
  - 13%
  - 50%
  - 100%
  - 3,50-5%
- 

Sual: Какие компоненты больше содержатся в сахарном печенье? (Ҷаќи: 1)

- сахар и яйцепродукты
  - сахар и соль
  - сахар и жир
  - жир и яйцепродукты
  - соли и яйцепродукты
- 

Sual: Где осуществляется процесс приготовления эмульсии? (Ҷаќи: 1)

- в тестомесильной машине
  - в машинах периодического действия
  - в машинах непрерывного действия
  - в эмульгаторе
  - при формовании
- 

Sual: Что из себя представляют галеты и крекеры? (Ҷаќи: 1)

- мучные изделия
  - печенье с большим содержанием сахара
  - изделия из бисквитного теста
  - смесь сыпучих компонентов
  - изделия из сдобного теста с большим содержанием сахара, жира
- 

Sual: Влажность опары для крекера должна быть: (Ҷаќи: 1)

- 29-35%
  - 30-35%
  - 40%
  - 20%
  - 17-30%
- 

Sual: На какие два основные группы подразделяют кондитерские изделия? (Ҷаќи: 1)

- сахарное и мучное
- мучное и пшеничное

- пшеничное и крахмальное
  - сахарное и медовое
  - медовое и мучное
- 

Sual: Какие изделия относятся к сахарным? (Çəki: 1)

- карамель, конфеты, шоколад, халва
  - карамель, конфеты, печенья, галеты
  - шоколад, халва, пряники
  - пирожные, торты, шоколад
  - конфеты, рулеты, кексы
- 

Sual: Из какого теста получают рулеты? (Çəki: 1)

- из сдобного
  - пшеничного
  - песочного
  - песочно-отсадного
  - из бисквитного
- 

Sual: Тесто для пряников представляет собой: (Çəki: 1)

- однородную массу вязкой консистенции
  - крутое тесто
  - слоенное тесто
  - пластичное тесто
  - тесто жидкой консистенцией
- 

### **Вöлмө: 1502**

Ad	1502
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Почему тесто для пряников содержит значительное количество сахара? (Çəki: 1)

- улучшает цвет
  - ограничивает набухание клейковины
  - улучшает запах
  - улучшает структуру теста
  - улучшает вкус
- 

Sual: Какой процесс следует после формования теста для пряников? (Çəki: 1)

- выпечка

- отделка
  - нанесение начинок
  - охлаждение
  - упаковывание
- 

Sual: Влажность теста для пряников составляет: (Ўэкі: 1)

- 5%
  - 18-20%
  - 10%
  - 13,5%
  - 40%
- 

Sual: Особенностью вафельного теста в отличие от других тесто? (Ўэкі: 1)

- имеет жидкую консистенцию
  - имеет твердую консистенцию
  - имеет вязкую консистенцию
  - имеет пористую консистенцию
  - имеет мягкую консистенцию
- 

Sual: Влажность вафельного теста должна быть: (Ўэкі: 1)

- 43%
  - 20-22%
  - 58-65%
  - 13-14,5%
  - 49-80%
- 

Sual: С какой стадией начинается технологический процесс производства вафель? (Ўэкі: 1)

- подготовка сырья
  - формование
  - выпечка
  - приготовление начинок
  - упаковывание
- 

Sual: Какая стадия следует после выпечки вафель? (Ўэкі: 1)

- формование
  - приготовление начинок
  - резание на отдельные пласты
  - упаковывание
  - подготовка сырья
- 

Sual: Какие виды сдобного печенья бывают? (Ўэкі: 1)

- песочно-выемное, песочно-отсадное
- песочно-отсадное, песочно-гладкое

- песочно-сахарное, песочно-выемное
  - песочно-сахарное, песочно-отсадное
  - песочно-сахарное, песочно-сладкое
- 

Sual: Чем характеризуется тесто песочно-выемного печенья? (Çəki: 1)

- пластичностью, высоким содержанием сахара и жира
  - упругостью, высоким содержанием сахара
  - пластичностью, низким содержанием сахара и жира
  - упругостью, низким содержанием сахара
  - пористостью, низким содержанием жира
- 

Sual: Какую консистенцию имеет тесто для песочно-отсадного печенья? (Çəki: 1)

- жидкую
  - сметанообразную
  - твердую
  - пластичную
  - неоднородную
- 

Sual: Бараночные изделия подразделяются на: (Çəki: 1)

- баранки, сушки, бублики
  - баранки, сухари, бублики
  - баранки и бублики
  - сухари и хрустящие хлебцы
  - сушки и бублики
- 

Sual: Укажите мучное кондитерские изделия, изготавливаемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей. (Çəki: 1)

- сахарное печенье
  - кексы
  - крекер
  - галеты
  - пряничные изделия
- 

### **Völmə: 1503**

Ad	1503
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Укажите мучное изделие разнообразной формы и толщины с выпуклой

поверхностью и высоким содержанием сахаристых веществ. (Ҷәкі: 1)

- пряничные изделия
  - сахарное печенье
  - крекер
  - галеты
  - кексы
- 

Sual: Для приготовления кремов используют сливки с жирностью (%): (Ҷәкі: 1)

- 20%
  - 10%
  - 35%
  - 15%
  - 25%
- 

Sual: Для крема «Шарлот» готовят: (Ҷәкі: 1)

- яично-молочный сироп
  - сахарный сироп
  - яично-сахарную массу
  - сироп ягодные
  - желток-сахарную массу
- 

Sual: Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко? (Ҷәкі: 1)

- шарлот
  - белковый
  - заварной
  - белковый на агаре
  - средний шарик
- 

Sual: Как определить готовность помады: (Ҷәкі: 1)

- на тонкую нить
  - на мягкий шарик
  - на твердый шарик
  - на толстую нить
  - на средний шарик
- 

Sual: Какой группы кремов не существует? (Ҷәкі: 1)

- кремы сливочные
  - кремы желейные
  - кремы белковые
  - кремы заварные
  - кремы белковые на агаре
- 

Sual: Как называется крем состоящий из яичных белков, сахара, повидла, агара и воды? (Ҷәкі: 1)

- белковый заварной
  - белковый сырцовый
  - крем зефир
  - крем «Новый»
  - крем Гляссе
- 

Sual: Трубочку с косым срезом используют для выполнения рисунка: (Ўэкі: 1)

- змейка, грибок, ветка винограда
  - звездочка, ракушка, хризантема, бордю
  - розы, бутоны роз, фалды
  - ветка вишня, ракушка
  - змейка, бутоны роз
- 

Sual: Особенностью приготовления слоеного теста является: (Ўэкі: 1)

- замес теста и выпечка
  - замес теста, подготовка масла и слоеобразование
  - подготовка крема и заполнение изделий
  - песочные теста
  - заварное теста
- 

Sual: Бисквит приготовленный из муки со слабой клейковиной имеет: (Ўэкі: 1)

- гладкую поверхность, твердую корку
  - тесто имеет приятный запах
  - тонкостенную пористость, мягкий мякиш и высокие вкусовые качества
  - толстостенную пористость
  - не имеет пористость, твердую корку
- 

Sual: Пирожные, торты – это: (Ўэкі: 1)

- изделия из бисквитного теста с большим содержанием крахмала
  - изделия из бисквитного теста с большим содержанием жира
  - изделия из сдобного теста
  - высококалорийные мучные изделия
  - изделия из затяжного теста
- 

Sual: Основной стадией в производстве пирожных и тортов является: (Ўэкі: 1)

- изготовление полуфабрикатов
  - выпечка
  - отделка
  - глазирование
  - взбивание
- 



