

**TEST: 2953#02#Y15#01 (500)**

|                       |                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| Test                  | 2953#02#Y15#01 (500)                                  |
| Fənn                  | 2953 - İaşə məhsullarının istehsalı texnologiyası - 1 |
| Təsviri               | [Təsviri]                                             |
| Müəllif               | Administrator P.V.                                    |
| Testlərin vaxtı       | 80 dəqiqə                                             |
| Suala vaxt            | 0 Saniyə                                              |
| Növ                   | İmtahan                                               |
| Maksimal faiz         | 500                                                   |
| Keçid balı            | 170 (34 %)                                            |
| Suallardan            | 500                                                   |
| Bölmələr              | 31                                                    |
| Bölmələri qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/>                   |
| Köçürməyə qadağa      | <input checked="" type="checkbox"/>                   |
| Ancaq irəli           | <input type="checkbox"/>                              |
| Son variant           | <input checked="" type="checkbox"/>                   |

**BÖLMƏ: 01 01**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 01 01                               |
| Suallardan           | 13                                  |
| Maksimal faiz        | 13                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Какие системы используются для охлаждения мяса и мясопродуктов? (Çəki: 1)

- ☐ котельная
- ☐ парники
- ☐ тунели
- ☐ сепараторы
- ☒ холодильники

Sual: Какая температура должна быть в камере при медленном охлаждении мяса? (Çəki: 1)

- ☒ -2-3°C
  - ☐ -1-3°C
  - ☐ -2-4°C
  - ☐ -1-2°C
  - ☐ -3-4°C
- 

Sual: С каким недостатком связано протухание мяса? (Ҷаъи: 1)

- ☐ ферментативное расщепление
  - ☐ кислородное расщепление
  - ☐ уменьшение калорийности
  - ☒ расщепление белков
  - ☐ холодное хранение мяса в неудобном месте
- 

Sual: Какие соединения в основном положительно действуют на быстрое созревание мяса? (Ҷаъи: 1)

- ☒ минеральные соли
  - ☐ вода
  - ☐ углеводы
  - ☐ жиры
  - ☐ микробы
- 

Sual: Какие системы используются для охлаждения мяса и мясопродуктов? (Ҷаъи: 1)

- ☐ котельная
  - ☐ парники
  - ☐ тунели
  - ☐ сепараторы
  - ☒ холодильники
- 

Sual: Какая температура должна быть в камере при медленном охлаждении мяса? (Ҷаъи: 1)

- ☒ -2-3°C
  - ☐ -1-3°C
  - ☐ -2-4°C
  - ☐ -1-2°C
  - ☐ -3-4°C
- 

Sual: Какая относительная влажность воздуха должна быть в камере при медленном охлаждении мяса? (Ҷаъи: 1)

- ☐ 80-85%
  - ☒ 95-98%
  - ☐ 93-95%
  - ☐ 95-100%
  - ☐ 70-80%
-

Sual: Сколько дней можно хранить субпродукты в охлажденном состоянии? (Ўэки: 1)

- ☐ 9 дней
  - ☐ 1 день
  - ☒ 3 дня
  - ☐ 5 дней
  - ☐ 8 дней
- 

Sual: Какие способы применяют для длительного хранения охлажденных мясных туш? (Ўэки: 1)

- ☒ ионизированное облучение
  - ☐ соление
  - ☐ хлорирование
  - ☐ высушивание
  - ☐ копчение
- 

Sual: Чем дезинфицируют камеры перед распределением мяса и мясопродуктов с целью их хранения? (Ўэки: 1)

- ☐ хлором
  - ☐ углекислым газом
  - ☒ озоном
  - ☐ метаном
  - ☐ мылом
- 

Sual: Какая самая высокая минусовая температура в толще мышц должна быть при замораживании мяса? (Ўэки: 1)

- ☒ -10°C
  - ☐ -15°C
  - ☐ -20°C
  - ☐ -12°C
  - ☐ -5°C
- 

Sual: Какая температура должна быть в камере для ускоренного замораживания мяса? (Ўэки: 1)

- ☒ -30-35°C
  - ☐ -20-30°C
  - ☐ -15-25°C
  - ☐ 12-18°C
  - ☐ 17-18°C
- 

Sual: Д.И.Лобанов и Е.П.Козьмина были учеными в области: (Ўэки: 1)

- ☐ физики
- ☒ технологии общественного питания
- ☐ химии
- ☐ истории
- ☐ ботаники

---

**Bölmə: 01 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 01 02                               |
| Suallardan           | 21                                  |
| Maksimal faiz        | 21                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: По какой последовательности должен проводиться технологический процесс обработки тушки крупного рогатого скота? (Çəki: 1)

- ☒ оглушение, обескровливание, отсечение головы, удаление кожного покрова, удаление внутренних органов, деление и очистка туши, клеймение, взвешивание, хранение
  - ☐ оглушение, отсечение головы, обескровливание, удаление кожного покрова, удаление внутренних органов, деление и очистка туши, клеймение, взвешивание, хранение
  - ☐ оглушение, обескровливание, отсечение головы, удаление внутренних органов, удаление кожного покрова, деление и очистка туши
  - ☐ обескровливание, оглушение, отсечение головы, удаление кожного покрова, удаление внутренних органов, деление и очистка туши, клеймение, взвешивание, хранение
  - ☐ обескровливание, оглушение, удаление кожного покрова, удаление внутренних органов, деление и очистка туши, клеймение, взвешивание, хранение
- 

Sual: По какой последовательности должен проводиться технологический процесс обработки тушки овец? (Çəki: 1)

- ☐ обескровливание, отсечение головы и ножек, удаление кожи, удаление внутренностей, очистка туши и клеймение, взвешивание, охлаждение
  - ☐ обескровливание, отсечение головы и ножек, удаление кожи, очистка туши, удаление внутренностей, клеймение, взвешивание, охлаждение
  - ☐ обескровливание, отсечение головы и ножек, удаление кожи, удаление внутренностей, клеймение, очистка туши, взвешивание, охлаждение
  - ☒ отсечение головы и ножек, обескровливание, удаление кожи, удаление внутренностей, очистка туши, клеймение, взвешивание, охлаждение
  - ☐ отсечение головы и ножек, удаление кожи, обескровливание, удаление внутренностей, очистка туши, клеймение, взвешивание, охлаждение
- 

Sual: Когда прекращается кормление свиней перед убоем? (Çəki: 1)

- ☒ до 12 часов перед убоем
  - ☐ до 1 дня перед убоем
  - ☐ во время убоя
  - ☐ до 1 часа перед убоем
  - ☐ до 2 дней перед убоем
-

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

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

Sual: В чем заключается цель обработки пищевых жиров используемых для жаренья с антиоксидантами? (Ўәкі: 1)

- ☐ охлаждение
  - ☒ торможение процессов окисления
  - ☐ проведение реакции нейтрализации
  - ☐ очистка от посторонних смесей
  - ☐ прессование
- 

Sual: Укажите какие из них мясо-костные субпродукты? (Ўәкі: 1)

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

Sual: Укажите мягкие субпродукты: (Ўәкі: 1)

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

Sual: Укажите слизистые субпродукты: (Ўәкі: 1)

- ☐ почки, вымя, язык
  - ☐ мозг, селезенка, диафрагма
  - ☐ сердце, печень
  - ☒ желудок рогатого скота, сычуг, свиной желудок
  - ☐ свиная и говяжья голова
- 

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

- ☒ гемоглобин
- ☐ миоглобин
- ☐ актин

- ☐ тромбин
  - ☐ метмиоглобин
- 

Sual: Что составляет основу мышечных тканей в мясных продуктах? (Җәкі: 1)

- ☒ белки
  - ☐ вода
  - ☐ углеводы
  - ☐ минеральные вещества
  - ☐ жиры
- 

Sual: Какое количество холестерина в мг/процентах содержится в баранине? (Җәкі: 1)

- ☒ 60-83
  - ☐ 70-80
  - ☐ 90-100
  - ☐ 75-85
  - ☐ 50-60
- 

Sual: В каком положении обрабатываются животные в скотобойне? (Җәкі: 1)

- ☐ вертикально
  - ☒ горизонтально
  - ☐ поперечно
  - ☐ на спине
  - ☐ на боку
- 

Sual: Что из нижеперечисленного не относится к субпродуктам? (Җәкі: 1)

- ☒ туша
  - ☐ сердце
  - ☐ печень
  - ☐ язык
  - ☐ почки
- 

Sual: Доведенное до какой температуры мясо считается охлажденным? (Җәкі: 1)

- ☐ 1-4°C
  - ☒ 0-4°C
  - ☐ 2-5°C
  - ☐ 0-3°C
  - ☐ 1-2°C
- 

Sual: Доведенное до какой температуры мясо считается замороженным? (Җәкі: 1)

- ☐ -9°C
- ☐ -7°C
- ☒ -8°C
- ☐ -5°C

☐ -6°C

---

Sual: Что не используют как источник холода в процессе производства продуктов питания? (Џәкі: 1)

- ☐ соль
  - ☐ аммиак
  - ☒ кислород
  - ☐ фреон
  - ☐ углекислый газ
- 

Sual: Какое химическое вещество используют для понижения влажности воздуха в местах хранения продуктов? (Џәкі: 1)

- ☒ хлорид кальция
  - ☐ карбонат натрия
  - ☐ карбонат кальция
  - ☐ хлорид натрия
  - ☐ сульфат алюминия
- 

Sual: К тепловым способам обработки относятся? (Џәкі: 1)

- ☐ жаренье, варка в пару, мойка
  - ☒ ошпаривание, варка
  - ☐ варка в шкафу, жаренье на мангале, очистка в воде
  - ☐ варка в воде, жаренье, мойка в воде
  - ☐ замораживание, размораживание
- 

Sual: Предметом курса «Технология производства продуктов общественного питания» являются: (Џәкі: 1)

- ☐ производства консервов и колбас и др.
  - ☒ производства полуфабрикатов и готовой продукции и др.
  - ☐ производства консервов, физические процессы и др.
  - ☐ производства колбас, физические процессы и др.
  - ☐ производства вино, физические процессы и др.
- 

Sual: Физические, химические и биохимические процессы происходящие в продуктах при их обработке относятся: (Џәкі: 1)

- ☐ к предметом курса физики
  - ☒ к предметом курса технологии производства продуктов общественного питания
  - ☐ к предметом курса химии
  - ☐ к предметом истории
  - ☐ к предметом ботаники
- 

Sual: Старейший ведущий вуз в нынешней России, где готовиться технологии для общественного питания: (Џәкі: 1)

- ☐ МХАТ

- ☒ МИНХ им. Г.В.Плеханова
- ☐ МГУ им. М.В.Ломоносова
- ☐ ИНЭОС им. акад. Несмеянова
- ☐ ЗИСТ

### **Bölmə: 01 03**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 01 03                               |
| Suallardan           | 12                                  |
| Maksimal faiz        | 12                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Сколько месяцев целесообразно можно хранить тушу свиньи (в шкуре) в замороженном виде? (Çəki: 1)

- ☐ 8-9 месяцев
- ☒ 10-15 месяцев
- ☐ 15-20 месяцев
- ☐ 12-18 месяцев
- ☐ 5-6 месяцев

Sual: Каково в среднем количество минеральных веществ в составе мясной туши убойной свиньи? (Çəki: 1)

- ☐ 1,2%
- ☐ 0,5%
- ☐ 2,1%
- ☐ 1,0%
- ☒ 0,8%

Sual: Каково количество жира у мяса баранины I категории? (Çəki: 1)

- ☐ 16,5%
- ☐ 14,2%
- ☐ 12,5%
- ☒ 15,3%
- ☐ 13,0%

Sual: Что составляет основу поперечно полосатой мышечной ткани мяса? (Çəki: 1)

- ☐ жиры
- ☐ соли
- ☒ симпласты
- ☐ углеводы
- ☐ вода



Sual: Составной частью какой ткани мяса являются миофибриллы? (Ўэки: 1)

- ☐ соединительные ткани
  - ☒ мышечная ткань
  - ☐ жировые ткани
  - ☐ костные ткани
  - ☐ миоглобина
- 

Sual: Укажите названия бобовых растений: (Ўэки: 1)

- ☐ соя, нут, ячмень, просо
  - ☐ горох, кукуруза, соя, люпин
  - ☐ фасоль, кормовые бобы, сорго
  - ☐ фасоль, кормовые бобы, пшеница
  - ☒ горох, чечевица, фасоль, кормовые бобы, ботаническая чина, нут и др.
- 

Sual: Как оценивается пищевая ценность зерен бобовых растений? (Ўэки: 1)

- ☒ по варке, вкусу, консистенцию, по цвету готовых бобов
  - ☐ по растворимости, вкусу, цвету, форме
  - ☐ по заказу, цвету и массе
  - ☐ по консистенцию, вкусу, готовности
  - ☐ по цвету, растворимости и размягчению
- 

Sual: Какие признаки можно определить по цвету семян бобовых растений? (Ўэки: 1)

- ☒ свежесть, созревание, принадлежность к какому сорту
  - ☐ свежесть, созревание, зараженность болезнью
  - ☐ созревание, зараженность вредителями
  - ☐ принадлежность к какому сорту, зараженность болезнью и вредителями
  - ☐ зараженность болезнью и вредителями, созревание
- 

Sual: Какие продукты можно готовить из семян нута? (Ўэки: 1)

- ☐ спирт
  - ☐ хлеб, булки
  - ☐ какао
  - ☐ масло
  - ☒ блюда, кондитерские изделия, макароны, консервы, кофе и др.
- 

Sual: К крупнокусковым полуфабрикатам относятся: (Ўэки: 1)

- ☒ вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренняя части задней ноги, покромка, грудинка, лопатка, корейка и окорока
  - ☐ вырезка, антрекот, эскалоп, покромка, грудинка, лопатка, корейка
  - ☐ лангет, толстый и тонкий края, верхний и внутренняя части задней ноги, покромка, грудинка, лопатка
  - ☐ толстый и тонкий края, верхний и внутренняя части задней ноги, зразы, филе
  - ☐ вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренняя части задней ноги, покромка, антрекот, эскалоп, корейка
-

Sual: К порционным мясным полуфабрикатам относятся: (Çəki: 1)

- ☒ антрекот, бифштекс натуральный, филе, лангет
  - ☐ толстый край, филе, лангет
  - ☐ корейка, эскалоп, зразы отбивные
  - ☐ тонкий край, эскалоп
  - ☐ вырезка, корейка, ромштекс, лангет
- 

Sual: К мелкокусковым мясным полуфабрикатам относятся: (Çəki: 1)

- ☐ бифштекс, азу, гуляш, рагу, поджарка
  - ☐ лангет, бефстроганов, гуляш, рагу, поджарка
  - ☐ котлеты отбивные, бефстроганов, азу, гуляш, рагу
  - ☐ шницель, бефстроганов, азу, гуляш, поджарка
  - ☒ бефстроганов, азу, гуляш, рагу, поджарка
- 

### **Bölmə: 02 01**

|    |       |
|----|-------|
| Ad | 02 01 |
|----|-------|

|            |    |
|------------|----|
| Suallardan | 23 |
|------------|----|

|               |    |
|---------------|----|
| Maksimal faiz | 23 |
|---------------|----|

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
|----------------------|-------------------------------------|

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Suallar təqdim etmək | 2 % |
|----------------------|-----|

---

Sual: К рубленным мясным полуфабрикатам относятся: (Çəki: 1)

- ☐ биточки, котлеты, рагу, тефтели
  - ☐ люля-кебаб, гуляш, котлеты, тефтели
  - ☐ люля-кебаб, азу, биточки, котлеты
  - ☒ люля-кебаб, биточки, котлеты, тефтели
  - ☐ люля-кебаб, котлеты, бефстроганов, тефтели
- 

Sual: Существуют следующие способы заправки тушек домашней птицы: (Çəki: 1)

- ☐ «в кармашек», «в носик», «в брюшко»
  - ☐ «в одну нитку», «в две нитки», «в три нитки»
  - ☒ «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки»
  - ☐ «зашиванием», «в одну нитку», «в две нитки»
  - ☐ «в перевязку», «в одну нитку», «в две нитки»
- 

Sual: К субпродуктам относятся: (Çəki: 1)

- ☐ печень, почки, легкие, язык, мозги, вырезка, тонкий край
- ☐ вымя, печень, почки, легкие, язык, толстый и тонкие края
- ☐ почки, легкие, язык, мозги, селезенка, грудинка, толстый и тонкие края
- ☒ почки, рубец, вымя, печень, почки, легкие, язык, мозги, селезенка
- ☐ вымя, печень, почки, легкие, язык, мозги, верхняя и внутренняя части задней ноги

---

Sual: Мозги варят: (Ўэки: 1)

- ☐ в воде с добавлением подсолнечного масла
  - ☐ в воде без каких-либо добавок
  - ☐ в воде с добавлением молока
  - ☒ в подкисленной и подсоленной воде
  - ☐ в воде с добавлением чайной соды
- 

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

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

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

- ☐ погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 11-13,5 минуты
  - ☐ погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 23-25 минут
  - ☐ погрузить яйца в подсоленную холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 8-13 минут
  - ☒ погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 3-3,5 минуты
  - ☐ погрузить яйца в холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 18-20 минут
- 

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

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

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

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

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

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

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

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

Sual: Из говядины без панировки готовят: (Ўаќи: 1)

- ☐ котлеты, бифштексы, филе, ромштекс
  - ☐ шницель, ромштекс, лангеты, антрекоты
  - ☐ ромштекс, бифштексы, филе, лангеты, тефтели
  - ☐ котлеты, филе, лангеты, антрекоты
  - ☒ бифштексы, филе, лангеты, антрекоты
- 

Sual: Морковь, свекла и лук репчатый сырые очищенные относятся: (Ўаќи: 1)

- ☐ к блюдам из овощей
  - ☒ к полуфабрикатам из овощей
  - ☐ к напиткам из овощей
  - ☐ к горячим закускам из овощей
  - ☐ к кондитерским изделиям из овощей
- 

Sual: Капуста свежая белокочанная зачищенная относится: (Ўаќи: 1)

- ☐ к блюдам из овощей
  - ☒ к полуфабрикатам из овощей
  - ☐ к напиткам из овощей
  - ☐ к горячим закускам из овощей
  - ☐ к кондитерским изделиям из овощей
- 

Sual: В сборниках рецептов предусмотрены проценты отходов на овощи, перерабатываемые в период: (Ўаќи: 1)

- ☐ с 1 октября по 1 марта
  - ☒ с 1 сентября по 1 января
  - ☐ с 1 сентября по 1 июня
  - ☐ с 1 сентября по 1 августа
  - ☐ с 1 сентября по 1 июля
- 

Sual: Для потемнения очищенных грибов хранят: (Ўаќи: 1)

- ☐ в горячей воде

- ☒ в холодной воде
  - ☐ в уксусе
  - ☐ в соленой воде
  - ☐ в кипящей воде
- 

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

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

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

- ☒ размягчение
  - ☐ твердение
  - ☐ прокисание
  - ☐ потеря массы
  - ☐ увеличение массы
- 

Sual: Артишок и спаржа относятся: (Ќәкі: 1)

- ☐ к плодам
  - ☒ к десертным овощам
  - ☐ к ягодам
  - ☐ к видам картофеля
  - ☐ к семенным плодам
- 

Sual: Количество после машинной очистки картофеля с 1 сентября по 30 октября составляет: (Ќәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 25%
  - ☐ 12%
  - ☐ 6%
  - ☐ 5%
- 

Sual: Количество после машинной очистки картофеля с 1 ноября по 31 декабря составляет: (Ќәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 30%
  - ☐ 12%
  - ☐ 6%
  - ☐ 5%
-

Sual: Количество после машинной очистки картофеля с 1 января по 28-29 февраля составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 10%
- ☒ 35%
- ☐ 12%
- ☐ 6%
- ☐ 5%

Sual: Количество после машинной очистки картофеля с 1 марта по 1 сентября составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 10%
- ☒ 40%
- ☐ 6%
- ☐ 5%
- ☐ 3%

Sual: Раствор бисульфита натрия для сульфитации картофеля можно многократно использовать: (Çəki: 1)

- ☐ в течение 2 дня
- ☒ в течение 7-10 дней
- ☐ в течение 15-20 дней
- ☐ в течение 20-30 дней
- ☐ в течение дня

### **Bölmə: 02 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 02 02                               |
| Suallardan           | 33                                  |
| Maksimal faiz        | 33                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

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

- ☒ Говяжье мясо отбить, нарезать брусочками, обжарить, залить горячим бульоном и тушить до готовности. Мясо залить красным соусом, добавив огурцы соленые, обжаренный картофель, чеснок и тушить 10-15 минут
- ☐ Говяжье мясо, нарезать крупными кусками, залить холодным бульоном и тушить до готовности, добавив перец болгарский, картофель, зелень и перец горошком
- ☐ Говяжье мясо пропустить через мясорубку, обжарить, залить горячим бульоном и добавив баклажаны, картофель, чеснок, помидоры, зелень петрушки, тушить 40-55 минут
- ☐ Говяжье мясо пропустить через мясорубку, посолить, сформировать тефтели и обжарить их на сливочном масле и затем залить горячим бульоном и тушить до готовности. Мясо залить красным соусом, добавив огурцы, чеснок и тушить 10-15 минут

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

---

Sual: Из полимеров какой кислоты состоит основной состав пектиновых веществ овощного сырья: (Ўэкі: 1)

- ☐ лимонной
  - ☐ янтарной
  - ☐ уксусной
  - ☒ галактуроновой
  - ☐ щавелевой
- 

Sual: Укажите основной полисахарид образующийся расщеплением протопектина клеточных стенок при варке плодoовощных продуктов: (Ўэкі: 1)

- ☐ крахмал
  - ☒ пектин
  - ☐ клетчатка
  - ☐ маннан
  - ☐ галактан
- 

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

- ☒ тирозин
  - ☐ глютаминовая кислота
  - ☐ лизин
  - ☐ триптофан
  - ☐ лейцин
- 

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

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

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

- ☐ аминокислот
  - ☒ пигментов
  - ☐ белков
  - ☐ полисахаридов
  - ☐ солей
- 

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

- ☒ в вакуоли

- ☐ в цитоплазме
  - ☐ в хлоропласте
  - ☐ в ядре
  - ☐ в тонопласте
- 

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

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

Sual: В плодовоовощном сырье к гомополисахаридам в составе гемицеллюлоз относятся: (Ќәкі: 1)

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

Sual: В плодовоовощном сырье к гетеросахаридам в составе гемицеллюлоз относятся: (Ќәкі: 1)

- ☒ арабиногалактан, арабиноксилан
  - ☐ галактан и маннан
  - ☐ крахмал и рамноза
  - ☐ полигалактуроновая кислота и галактоза
  - ☐ ксилоза и фруктоза
- 

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

- ☐ сахароза
  - ☐ глюкоза
  - ☐ фруктоза
  - ☒ трегалоза
  - ☐ лактоза
- 

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

- ☒ размягчение
  - ☐ твердение
  - ☐ прокисание
  - ☐ потеря массы
  - ☐ увеличение массы
- 

Sual: Миоглобин сырого мяса говядины имеет какой цвет: (Ќәкі: 1)



- ☐ желтый
  - ☒ красный
  - ☐ пурпурный
  - ☐ голубой
  - ☐ белый
- 

Sual: К полуфабрикатам из сырых овощей вырабатываемых в предприятиях относятся: (Ўәкі: 1)

- ☒ сырой очищенный не темнеющий на воздухе картофель, очищенный морковь и др.
  - ☐ сырой очищенный укроп, очищенный зеленый лук и др.
  - ☐ сырой очищенный груша, очищенный персик и др.
  - ☐ сырой очищенный абрикос, очищенный укроп и др.
  - ☐ сырой очищенный смородина, очищенный укроп и др.
- 

Sual: К плодовым овощам относятся: (Ўәкі: 1)

- ☒ томатные, тыквенные, бобовые, зерновые
  - ☐ томатные, капустные и зелень
  - ☐ тыквенные, томатные и луковые
  - ☐ бобовые, капустные, салатные
  - ☐ зерновые, салатные и шпинатные овощи
- 

Sual: Капуста свежая белокочанная зачищенная представляет собой: (Ўәкі: 1)

- ☐ кочаны, не освобожденные от загнивших листьев, крупные и др.
  - ☒ кочаны, освобожденные от верхних листьев, имеющие различные дефекты и др.
  - ☐ кочаны, хранившийся в солёной воде, имеющие различные дефекты и др.
  - ☐ кочаны, хранившийся в уксусе, имеющие различные дефекты и др.
  - ☐ кочаны, припущенные в горячей воде, имеющие различные дефекты и др.
- 

Sual: Отходы при производстве свежей зачищенной капусты на предприятиях – заготовочных составляют: (Ўәкі: 1)

- ☐ 3%
  - ☒ 15%
  - ☐ 10%
  - ☐ 7%
  - ☐ 30%
- 

Sual: Отходы при производстве свежей зачищенной капусты на предприятиях доготовочных составляют: (Ўәкі: 1)

- ☐ 3%
  - ☒ 5%
  - ☐ 10%
  - ☐ 15%
  - ☐ 20%
-

Sual: К переработке не допускаются: (Ўэки: 1)

- ☐ крупные кочаны капусты
  - ☒ мелкие и рыхлые кочаны капусты
  - ☐ свежие кочаны капусты
  - ☐ очищенные от грязи кочаны капусты
  - ☐ имеющие дефекты, как темные пятна и гниль кочаны
- 

Sual: Условия хранения сырого очищенного картофеля, не темнеющий на воздухе: (Ўэки: 1)

- ☐ 15-16°C, 10 часов
  - ☒ 20-25°C, 24 часа
  - ☐ 2-7°C, 24 часа
  - ☐ 2-7°C, 12 часов
  - ☐ 5-6°C, 12 часов
- 

Sual: Картофель жареный как полуфабрикат до реализации хранят: (Ўэки: 1)

- ☐ 10-15°C, 48 часов
  - ☒ 5-8°C, 48 часов
  - ☐ 15-20°C, 48 часов
  - ☐ 20-25°C, 48 часов
  - ☐ 25-30°C, 48 часов
- 

Sual: Картофель жареный как полуфабрикат до реализации хранят (Ўэки: 1)

- ☐ 0-2°C, 24 часа
  - ☒ 5-8°C, 48 часов
  - ☐ 10-15°C, 48 часов
  - ☐ 15-20°C, 48 часов
  - ☐ 20-25°C, 48 часов
- 

Sual: Влажность жареного картофеля как полуфабрикат должна составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 40%
  - ☒ не более 70,5%
  - ☐ не более 60%
  - ☐ не более 50%
  - ☐ не более 25%
- 

Sual: Для сульфитации картофеля используют: (Ўэки: 1)

- ☐ раствор поваренной соли
  - ☒ раствор бисульфита натрия
  - ☐ раствор уксуса
  - ☐ раствор хлора
  - ☐ раствор щелочи
-

Sual: Для удаления избыток бисульфита натрия картофель после очистки промывают: (Ўэки: 1)

- ☐ водой из расчета 1 л на 1 кг
  - ☒ водой из расчета 2 л на 1 кг
  - ☐ уксусом из расчета 2 л на 1 кг
  - ☐ щелочью из расчета 2 л на 1 кг
  - ☐ водой из расчета 0,5 л на 1 кг
- 

Sual: Обычно у перца предназначенного для фарширования: (Ўэки: 1)

- ☐ удаляют кочерыжки
  - ☒ удаляют семена вместе с мякотью
  - ☐ удаляют кожицы после мойки
  - ☐ оставляют семена вместе с мякотью
  - ☐ оставляют семена вместе с кочерыжками
- 

Sual: Из отходов картофеля в крупных предприятиях вырабатывают: (Ўэки: 1)

- ☐ витамин С
  - ☒ крахмал
  - ☐ пектин
  - ☐ краситель
  - ☐ уксус
- 

Sual: Выход крахмала из отходов картофеля обычно составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ 30%
  - ☒ 80%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
  - ☐ 10%
- 

Sual: Обжаривания картофеля во фритюрницах для получения жареного картофеля как полуфабрикат осуществляют: (Ўэки: 1)

- ☐ при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 10:1
  - ☒ при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 20:1
  - ☐ при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 15:1
  - ☐ при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 5:1
  - ☐ при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 6:1
- 

Sual: Обжаривания картофеля во фритюрницах для получения жареного картофеля как полуфабрикат осуществляют: (Ўэки: 1)

- ☐ при начальной температуре жира 20°C
  - ☒ при начальной температуре жира 160°C
  - ☐ при начальной температуре жира 220°C
  - ☐ при начальной температуре жира 240°C
  - ☐ при начальной температуре жира 250°C
-

Sual: Обжаривания картофеля во фритюрницах для получения жареного картофеля как полуфабрикат осуществляют: (Ҷәкі: 1)

- ☐ при соотношении картофеля с жиром 1:10
  - ☒ при соотношении картофеля с жиром 1:20
  - ☐ при соотношении картофеля с жиром 1:15
  - ☐ при соотношении картофеля с жиром 1:30
  - ☐ при соотношении картофеля с жиром 1:40
- 

Sual: Обжаривания картофеля во фритюрницах для получения жареного картофеля как полуфабрикат осуществляют: (Ҷәкі: 1)

- ☐ при соотношении жира с картофелем 10:1
  - ☒ при соотношении жира с картофелем 20:1
  - ☐ при соотношении жира с картофелем 3:1
  - ☐ при соотношении жира с картофелем 5:1
  - ☐ при соотношении жира с картофелем 6:1
- 

Sual: После машинной очистки картофеля для получения полуфабрикатов: (Ҷәкі: 1)

- ☐ их дочищают машинно, сульфитируют и т.д.
  - ☒ их дочищают вручную, сульфитируют и т.д.
  - ☐ их припускают и сульфитируют и т.д.
  - ☐ их тушат и сульфитируют и т.д.
  - ☐ их варят и сульфитируют и т.д.
- 

### **Bölmə: 02 03**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 02 03                               |
| Suallardan           | 25                                  |
| Maksimal faiz        | 25                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

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

- ☒ хлорофилла
  - ☐ каротинов
  - ☐ флавонолов
  - ☐ бетанинов
  - ☐ меланоидинов
- 

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

- ☐ хлорофилла
- ☒ каротинов
- ☐ флавонолов

- ☐ феофитина
  - ☐ меланоидинов
- 

Sual: К первичной обработке сырья относятся: (Ќәкі: 1)

- ☒ мойка, очистка, нарезка
  - ☐ формование
  - ☐ дозирование
  - ☐ механическое взбивание
  - ☐ фарширование
- 

Sual: Какой из вариантов соответствует компонентам образующим энергетическую ценность (калорийность) пищевых продуктов? (Ќәкі: 1)

- ☐ витамины – кислота – соль
  - ☐ минеральные вещества – органические кислоты – витамины
  - ☐ глюкозид – целлюлоза – пектин
  - ☒ белки – жиры – углеводы
  - ☐ целлюлоза – кислота – витамины
- 

Sual: Как называются стебли у листовых овощей? (Ќәкі: 1)

- ☐ ствол
  - ☐ корень
  - ☐ луковица
  - ☒ побег
  - ☐ корневище
- 

Sual: Что считается конечным продуктом ферментативного гидролиза крахмала? (Ќәкі: 1)

- ☒ мальтоза
  - ☐ фруктоза
  - ☐ глюкоза
  - ☐ рибоза
  - ☐ декстрин
- 

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

- ☒ окислением тирозина
  - ☐ окислением пентозы
  - ☐ окислением целлюлозы
  - ☐ окислением амидов
  - ☐ окислением ацетилхолина
- 

Sual: Какой корнеплод является самым ранним? (Ќәкі: 1)

- ☐ морковь
- ☒ редис
- ☐ хрен

- ☐ редька
  - ☐ топинамбур
- 

Sual: Какой корнеплод содержит каротин? (Ќәкі: 1)

- ☐ редька
  - ☐ свекла
  - ☐ сельдерей
  - ☒ морковь
  - ☐ хрен
- 

Sual: Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет? (Ќәкі: 1)

- ☐ крахмал
  - ☐ сахар
  - ☒ аминокислота тирозин
  - ☐ минеральные вещества
  - ☐ глюкоза
- 

Sual: Условия хранения картофеля жареного как полуфабрикат составляет: (Ќәкі: 1)

- ☐ 5-8°C, 24 часа
  - ☒ 5-8°C, 48 часов
  - ☐ 10-15°C, 10 часов
  - ☐ 20-25°C, 24 часа
  - ☐ 10-15°C, 12 часов
- 

Sual: Полуфабрикаты сырые из моркови и свеклы хранятся: (Ќәкі: 1)

- ☐ 5-8°C, 24 часа
  - ☒ 0-4°C, 48 часов
  - ☐ 0-4°C, 12 часов
  - ☐ 10-15°C, 48 часов
  - ☐ 10-20°C, 48 часов
- 

Sual: Условия хранения капусты свежей белокочанной зачищенной: (Ќәкі: 1)

- ☐ 5-8°C, 24 часа
  - ☒ 0-4°C, 48 часов
  - ☐ 10-15°C, 48 часов
  - ☐ 15-20°C, 24 часа
  - ☐ 20-25°C, 48 часа
- 

Sual: Условия хранения лука репчатого очищенного составляет: (Ќәкі: 1)

- ☐ 5-8°C, 24 часа
- ☒ 0-4°C, 48 часов
- ☐ 10-15°C, 48 часов

- ☐ 15-20°C, 24 часа
  - ☐ 20-25°C, 48 часа
- 

Sual: Условия хранения лука репчатого очищенного составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 15-20°C, 24 часа
  - ☒ 0-4°C, 48 часов
  - ☐ 6-7°C, 24 часа
  - ☐ 6-7°C, 12 часов
  - ☐ 6-7°C, 6 часов
- 

Sual: Свекла очищенная хранится: (Ўәкі: 1)

- ☐ 15-20°C, 24 часа
  - ☒ 0-4°C, 48 часов
  - ☐ 6-7°C, 24 часа
  - ☐ 6-7°C, 12 часов
  - ☐ 6-7°C, 6 часов
- 

Sual: Сырой очищенный картофель как полуфабрикат храниться при условии: (Ўәкі: 1)

- ☐ 0-4°C, 15 часов
  - ☒ 0-4°C, 48 часов
  - ☐ 2-7°C, 48 часов
  - ☐ 5-8°C, 48 часов
  - ☐ 10-15°C, 12 часов
- 

Sual: На предприятиях изготовителях полуфабрикаты из сырых очищенных овощей хранятся при условии: (Ўәкі: 1)

- ☐ 0-4°C, 12 часов
  - ☒ 0-4°C, 6 часов
  - ☐ 0-4°C, 16 часов
  - ☐ 5-8°C, 12 часов
  - ☐ 5-8°C, 24 часа
- 

Sual: На доготовочных предприятиях условия хранения полуфабрикатов из сырой моркови очищенной составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 0-4°C, 24 часа
  - ☒ 0-4°C, 18 часов
  - ☐ 5-8°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 48 часов
- 

Sual: На доготовочных предприятиях условия хранения полуфабрикатов из сырой свеклы очищенного составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 0-4°C, 24 часа
- ☒ 0-4°C, 18 часов

- ☐ 5-8°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 48 часов
- 

Sual: На доготовочных предприятиях условия хранения полуфабрикатов из лука репчатого очищенного составляет: (Ўэкі: 1)

- ☐ 0-4°C, 24 часа
  - ☒ 0-4°C, 18 часов
  - ☐ 5-8°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 48 часов
- 

Sual: На доготовочных предприятиях условия хранения капусты свежей белокочанной зачищенной составляет: (Ўэкі: 1)

- ☐ 0-4°C, 24 часа
  - ☒ 0-4°C, 18 часов
  - ☐ 5-8°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 48 часов
- 

Sual: На доготовочных предприятиях условия хранения капусты свежей белокочанной зачищенной составляет: (Ўэкі: 1)

- ☐ 0-4°C, 24 часа
  - ☒ 0-4°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 18 часов
  - ☐ 10-15°C, 48 часов
  - ☐ 10-15°C, 2 часа
- 

Sual: Мелкий и средний картофель для очистки перерабатывается отдельно, что сокращает: (Ўэкі: 1)

- ☐ процесс хранения
  - ☒ его отходы
  - ☐ увеличивает процесс очистки
  - ☐ увеличивает выход картофеля
  - ☐ замедляет процесс потемнения
- 

Sual: Для сульфитации картофеля используют: (Ўэкі: 1)

- ☐ раствор бисульфита натрия с концентрацией 5%
  - ☒ раствор бисульфита натрия с концентрацией 0,501%
  - ☐ раствор бисульфита натрия с концентрацией 6%
  - ☐ раствор бисульфита натрия с концентрацией 7%
  - ☐ раствор бисульфита натрия с концентрацией 8%
- 

**БЉлмэ: 03 01**



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

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

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

Sual: Что такое «обвалка»? (Çəki: 1)

- ☐ удаление сухожилий
- ☒ отделение мякоти от костей
- ☐ деление на отрубы
- ☐ зачистка мяса
- ☐ нагревание мяса

Sual: В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы? (Çəki: 1)

- ☐ добавляется сливочное масло
- ☐ рубленая масса без особенностей
- ☒ добавляют репчатый лук, сырое яйцо
- ☐ добавляется молоко
- ☐ добавляется сахар, мука

Sual: Обработка рыбы на филе это: (Çəki: 1)

- ☐ деление на порционные куски
- ☒ пластование
- ☐ срезание плавников
- ☐ измельчение на мясорубке
- ☐ смешивание на куттере

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

- ☐ для пластования
- ☐ для деления на порционные куски
- ☒ для удаления жучек
- ☐ для изменение цвета
- ☐ для улучшение вкуса

Sual: Лъезон это: (Çəki: 1)

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

Sual: К простой форме нарезки относятся: (Ҷәкі: 1)

- ☐ спирали
  - ☐ в виде груши
  - ☐ кубики
  - ☒ соломка
  - ☐ брусочки
- 

Sual: К сложной форме нарезки относятся: (Ҷәкі: 1)

- ☐ кубики
  - ☐ чесночки
  - ☐ шарики
  - ☐ стружка
  - ☒ груши
- 

Sual: Как называется очень полезная съедобная водоросль? (Ҷәкі: 1)

- ☒ морская капуста
  - ☐ морской огурец
  - ☐ морской укроп
  - ☐ морской гребешок
  - ☐ морская соль
- 

Sual: Какое написание правильное? (Ҷәкі: 1)

- ☐ венегрет
  - ☒ винегрет
  - ☐ венигрет
  - ☐ виннигрет
  - ☐ виногрет
- 

Sual: Грибы варят: (Ҷәкі: 1)

- ☐ в кипящей щелочной воде
  - ☒ в кипящей соленой воде
  - ☐ в кипящей сахарной среде
  - ☐ в кипящей растительной масле
  - ☐ в кипящей содовой растворе
- 

**Бۆлмә: 03 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Maksimal faiz        | 37                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Топинамбур – это очень полезный... (Çəki: 1)

- ☐ фрукт
- ☒ корнеплод
- ☐ злак
- ☐ соус
- ☐ ягод

Sual: С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке? (Çəki: 1)

- ☒ Гамбург
- ☐ Дрезден
- ☐ Бонн
- ☐ Берлин
- ☐ Мюнхен

Sual: Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет? (Çəki: 1)

- ☒ свинина
- ☐ говядина
- ☐ баранина
- ☐ куры
- ☐ гусей

Sual: Что означает термин «обвалка мяса»? (Çəki: 1)

- ☐ обмывание мяса
- ☐ обсушивание мяса
- ☐ оттаивание мяса
- ☒ отделение мяса от костей
- ☐ ошпаривание

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

- ☐ котлета отбивная
- ☒ зразы
- ☐ шницель
- ☐ рагу
- ☐ антрекот

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

- ☐ поджарка
- ☐ бифштекс

- ☒ азу
  - ☐ лангеты
  - ☐ шашлыки
- 

Sual: Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это: (Џәкі: 1)

- ☐ бефстроганов
  - ☐ ромштекс
  - ☒ бифштекс
  - ☐ шницель
  - ☐ шашлыки
- 

Sual: Выпечка изделий к какому виду обработки относится? (Џәкі: 1)

- ☐ первичному
  - ☒ тепловому
  - ☐ холодному
  - ☐ горячему
  - ☐ вторичному
- 

Sual: Что придает аромат чаю? (Џәкі: 1)

- ☐ дубильные вещества
  - ☒ эфирные масла
  - ☐ экстрактивные вещества
  - ☐ фенольные соединения
  - ☐ аминокислоты
- 

Sual: Антоцианы овощей в кислой среде имеют: (Џәкі: 1)

- ☐ желтый цвет
  - ☒ красный цвет
  - ☐ белый цвет
  - ☐ зеленый цвет
  - ☐ синий цвет
- 

Sual: Антоцианы капусты и свеклы в кислой среде имеют: (Џәкі: 1)

- ☐ желтый цвет
  - ☒ красный цвет
  - ☐ белый цвет
  - ☐ зеленый цвет
  - ☐ синий цвет
- 

Sual: Антоцианы капусты и свеклы в щелочной среде имеют: (Џәкі: 1)

- ☐ белый цвет
- ☒ зеленый цвет
- ☐ красный цвет
- ☐ желтый цвет

- ☐ пурпурный цвет
- 

Sual: Антоцианы капусты и свеклы в слабокислой среде имеют: (Ўәкі: 1)

- ☐ белый цвет  
☒ синий цвет  
☐ желтый цвет  
☐ красный цвет  
☐ коричневый цвет
- 

Sual: Основа для изготовления вторых овощных блюд: (Ўәкі: 1)

- ☐ бульоны и др.  
☐ соусы и др.  
☒ овощи и др.  
☐ пряности и др.  
☐ приправы и др.
- 

Sual: Каротиноиды в овощах и плодах имеют: (Ўәкі: 1)

- ☒ желтый, красный и др. цвет  
☐ желтый, синий и др. цвет  
☐ белый, синий и др. цвет  
☐ зеленый, синий и др. цвет  
☐ голубой, синий и др. цвет
- 

Sual: Влияние на овощей температуры и pH среды: (Ўәкі: 1)

- ☒ не изменяют их цвет  
☐ изменяют их цвет  
☐ не изменяют их массы  
☐ изменяют их виды  
☐ изменяют их вкус
- 

Sual: При изготовления пюре из отварного картофеля его протирают: (Ўәкі: 1)

- ☐ при температуре 60°C  
☒ при температуре 80°C  
☐ при температуре 50-55°C  
☐ при температуре 30-40°C  
☐ при температуре 40-50°C
- 

Sual: Декстрины в корнеплодных овощах образуются из крахмала при нагревании выше: (Ўәкі: 1)

- ☐ 80°C  
☒ 110°C  
☐ 90°C  
☐ 60°C  
☐ 50°C

---

Sual: При соприкосновении с воздухом витамины в овощах и плодах при нагревании: (Ўэкі: 1)

- ☐ не разрушается
  - ☒ разрушается
  - ☐ увеличивается в массе
  - ☐ становится не растворимым
  - ☐ становится сладким
- 

Sual: Шампиньоны варят: (Ўэкі: 1)

- ☐ в кипящей щелочной воде
  - ☒ в кипящей соленой воде
  - ☐ в кипящей сахарной среде
  - ☐ в кипящей растительной масле
  - ☐ в кипящей содовой растворе
- 

Sual: Для варки большинство овощей и плодов на 1 литр воду добавляют: (Ўэкі: 1)

- ☐ 30 г соли
  - ☒ 10 г соли
  - ☐ 50 г соли
  - ☐ 60 г соли
  - ☐ 70 г соли
- 

Sual: Для сохранения цвета красных овощей при варке в воду добавляют: (Ўэкі: 1)

- ☒ 4-5 г уксуса на 1 литр
  - ☐ 10 г уксуса на 1 литр
  - ☐ 20 г уксуса на 1 литр
  - ☐ 30 г уксуса на 1 литр
  - ☐ 15 г уксуса на 1 литр
- 

Sual: Очищенный картофель для гарниров чаще всего варят: (Ўэкі: 1)

- ☐ не воде
  - ☒ на пару с солью
  - ☐ на масле с солью
  - ☐ на пару с маслом
  - ☐ на пару с лимонной кислотой
- 

Sual: Жидкость для припускания корнеплодов берут: (Ўэкі: 1)

- ☐ в количестве 10-12% к объему нарезанных овощей
  - ☒ в количестве 15-20% к объему нарезанных овощей
  - ☐ в количестве 30-40% к объему нарезанных овощей
  - ☐ в количестве 30-35% к объему нарезанных овощей
  - ☐ в количестве 40-45% к объему нарезанных овощей
-

Sual: Припускание корнеплодов в посуде ведется: (Ўэки: 1)

- ☐ с открытой крышкой
  - ☒ с закрытой крышкой
  - ☐ с добавлением соды
  - ☐ с добавлением кислот
  - ☐ с добавлением масла
- 

Sual: Сырые или вареные корнеплоды жарят: (Ўэки: 1)

- ☐ с небольшим количеством жира в присутствии воды
  - ☒ с небольшим количеством жира или в большом количестве жира
  - ☐ с небольшим количеством жира или в присутствии соды
  - ☐ с небольшим количеством жира или в присутствии курдюка
  - ☐ с небольшим количеством жира или в присутствии зелени
- 

Sual: Овощи и плоды нарезанные обычным способом жарят при температуре: (Ўэки: 1)

- ☐ 100-110°C
  - ☒ 120-150°C
  - ☐ 100-115°C
  - ☐ 150-170°C
  - ☐ 150-160°C
- 

Sual: Жареный картофель и овощи рекомендуют как гарнир к каким блюдам? (Ўэки: 1)

- ☐ к молочным и овощным
  - ☒ к мясным и рыбным
  - ☐ к рыбным бульонам
  - ☐ к ливанги
  - ☐ к куриным бульонам
- 

Sual: Котлеты картофельные и из других овощей готовят из массы пюре при температуре: (Ўэки: 1)

- ☐ 70°C
  - ☒ 50°C
  - ☐ 80°C
  - ☐ 20°C
  - ☐ 30°C
- 

Sual: Основные продукты для кюкю: (Ўэки: 1)

- ☐ лезон и кинза
  - ☒ яйцо и шпинат
  - ☐ мясо и кинза
  - ☐ рыба и шпинат
  - ☐ чеснок и яблоко
-

Sual: К овощным полуфабрикатам относятся: (Ўэки: 1)

- ☒ резанный соломкой картофель, резанный брусочками свекла
  - ☐ картофель, морковь, свекла
  - ☐ помидор, капуста
  - ☐ кинза, укроп
  - ☐ редис, огурец, помидор
- 

Sual: Декстрины в овощах и плодах образуются из крахмала при нагревании свыше: (Ўэки: 1)

- ☐ 60°C
  - ☒ 110°C
  - ☐ 120°C
  - ☐ 90°C
  - ☐ 10°C
- 

Sual: Декстрины плодов и овощей имеют цвет: (Ўэки: 1)

- ☐ от белого до красного
  - ☒ от желтого до коричневого
  - ☐ от желтого до зеленого
  - ☐ от желтого до черного
  - ☐ от желтого до синего
- 

Sual: Добавление соды к овощам, плодам и крупам при варке: (Ўэки: 1)

- ☒ уменьшает количество витамина С
  - ☐ увеличивает количество витамина С
  - ☐ увеличивает не растворимость витамина С
  - ☐ улучшает вкус витамина С
  - ☐ вызывает полимеризации витамина С
- 

Sual: Для сохранения цвета антоцианов в овощах при варке в воду добавляют: (Ўэки: 1)

- ☒ 4-5 г уксуса на 1 литр
  - ☐ 10 г уксуса на 1 литр
  - ☐ 20 г уксуса на 1 литр
  - ☐ 30 г уксуса на 1 литр
  - ☐ 15 г уксуса на 1 литр
- 

Sual: Для припускание плодов и овощей воду добавляют: (Ўэки: 1)

- ☐ в количестве 10-12% к объему нарезанных овощей
  - ☒ в количестве 15-20% к объему нарезанных овощей
  - ☐ в количестве 50-60% к объему нарезанных овощей
  - ☐ в количестве 30-35% к объему нарезанных овощей
  - ☐ в количестве 40-45% к объему нарезанных овощей
- 

Sual: Припускание овощей и плодов осуществляют: (Ўэки: 1)



- ☒ с закрытой крышкой
- ☐ с добавлением соды
- ☐ с добавлением кислот
- ☐ с добавлением масла
- ☐ с открытой крышкой

### **Bölmə: 03 03**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 03 03                               |
| Suallardan           | 21                                  |
| Maksimal faiz        | 21                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

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

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

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

- ☐ жировым
- ☒ белковым
- ☐ сладким
- ☐ горьким
- ☐ растительным

Sual: Какой из них по химической природе относится к полисахаридам? (Çəki: 1)

- ☒ крахмал
- ☐ мука
- ☐ желатин
- ☐ мясо
- ☐ рыба

Sual: Какой из них относится к ферментам расщепляющего крахмала? (Çəki: 1)

- ☒ амилаза
- ☐ фосфатаза
- ☐ протеаза
- ☐ каталаза
- ☐ пероксидаза

Sual: Мясо птицы – это: (Çəki: 1)

- ☒ белковой продукт
  - ☐ крахмалосодержащий продукт
  - ☐ сахаросодержащий продукт
  - ☐ кислотосодержащий продукт
  - ☐ углеводов
- 

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

- ☒ из курятины
  - ☐ из свинины
  - ☐ из говядины
  - ☐ из кролика
  - ☐ из баранины
- 

Sual: По способу приготовления салаты могут быть: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ овощные
  - ☐ кислотные
  - ☐ цветочные
  - ☐ профилактические
  - ☐ диетические
- 

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

- ☒ творог со сметаной
  - ☐ запеканка
  - ☐ сырники
  - ☐ пудинг
  - ☐ яичница с творогом
- 

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

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

Sual: Какие виды крахмала используются в кулинарии? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ молочный крахмал, амилоза
  - ☒ картофельный крахмал и кукурузный крахмал
  - ☐ кукурузный крахмал, амилопектин
  - ☐ кукурузный крахмал, амилоза
  - ☐ кукурузный крахмал, фосфатаза
- 

Sual: Одна из дисциплин с теоретической основой технологии общественного питания это «Физиология питания», которая считается: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ наукой о функциях организма

- ☒ наукой о жизненно важных функциях пищеварительной системы
  - ☐ наукой о работе дыхательной системы
  - ☐ наукой о пищевой технологии
  - ☐ наукой об истории литературы
- 

Sual: Органолептические способы определения качества продуктов: (Ќәкі: 1)

- ☒ по вкусу и запаху
  - ☐ по запаху и консистенции
  - ☐ по консистенции и вкусу
  - ☐ по пластичности и эластичности
  - ☐ по вязкости и объемной массы
- 

Sual: Способы тепловой кулинарной обработки овощей: (Ќәкі: 1)

- ☐ охлаждение, сублимация, жарка и т.д.
  - ☒ варка, тушение, жарка и т.д.
  - ☐ замораживание, сублимация, варка и т.д.
  - ☐ замораживание, сублимация, тушение и т.д.
  - ☐ запекание, сублимация, охлаждение и т.д.
- 

Sual: К пигментам овощей относятся: (Ќәкі: 1)

- ☐ амигдалин, хлорофилл и др.
  - ☒ каротин, хлорофилл и др.
  - ☐ каротин, амигдалин и др.
  - ☐ феоритин, амигдалин и др.
  - ☐ хлорофилл, пектин и др.
- 

Sual: Время варки овощей зависит: (Ќәкі: 1)

- ☐ от устойчивости минералов в них
  - ☒ от устойчивости протопектина в них
  - ☐ от устойчивости сахарозы в них
  - ☐ от устойчивости глюкозы в них
  - ☐ от устойчивости жиров в них
- 

Sual: Потери массы овощей при тепловой обработке зависит: (Ќәкі: 1)

- ☐ от массы и кислотности их
  - ☒ от вида овощей и способа тепловой обработки
  - ☐ от вида овощей и содержание сахаров в них
  - ☐ от вида овощей и содержание витаминов в них
  - ☐ от вида овощей и содержание кальция в них
- 

Sual: Бело-желтый цвет плодов и овощей зависит: (Ќәкі: 1)

- ☐ от группы минералов в них
- ☒ от группы красящих веществ (флавонов) в них
- ☐ от группы полисахаридов в них

- ☐ от группы жировых компонентов в них
- ☐ от группы кислот в них

---

Sual: Липовый, синий и красный цвет плодов и овощей зависит: (Çəki: 1)

- ☐ от группы минералов в них
- ☒ от группы антоцианов в них
- ☐ от группы полисахаридов в них
- ☐ от группы жировых компонентов в них
- ☐ от группы кислот в них

---

Sual: Декстрины корнеплодов имеют какой цвет? (Çəki: 1)

- ☐ от белого до красного
- ☒ от желтого до коричневого
- ☐ от желтого до зеленого
- ☐ от желтого до черного
- ☐ от желтого до синего

---

Sual: Добавление соду в водной среде к капусте при варке: (Çəki: 1)

- ☒ уменьшает количество витамина С
- ☐ увеличивает количество витамина С
- ☐ увеличивает не растворимость витамина С
- ☐ улучшает вкус витамина С
- ☐ вызывает полимеризации витамина С

---

Sual: Для сохранения минеральных солей в очищенных корнеплодах: (Çəki: 1)

- ☐ их варят в кислой воде
- ☒ их варят в подсолённой воде
- ☐ их варят в щелочной воде
- ☐ их варят в содовой воде
- ☐ их варят в среде соляной кислоты

---

### **Bölmə: 04 01**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 04 01                               |
| Suallardan           | 16                                  |
| Maksimal faiz        | 16                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: Какой из них относится к способу первичной обработки продуктов? (Çəki: 1)

- ☒ оттаивание в холодной воде
- ☐ жарение в масле
- ☐ копчение с дымом

- ☐ тушение с уксусом
  - ☐ варка в воде
- 

Sual: Термин «обвалка мяса» какому виду обработки относится? (Ўэки: 1)

- ☐ тепловому
  - ☒ первичному
  - ☐ вторичному
  - ☐ тушению
  - ☐ копчению
- 

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

- ☒ очистка плавников
  - ☐ жаренье плавников
  - ☐ тушение плавников
  - ☐ замораживание плавников
  - ☐ варка плавников
- 

Sual: Лъезон это: (Ўэки: 1)

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

Sual: По молекулярному состоянию в мясе вода бывает: (Ўэки: 1)

- ☒ свободное и прочно связанная
  - ☐ свободное и кислая
  - ☐ свободное и сладкая
  - ☐ свободное и кипящая
  - ☐ свободное и кислосладкая
- 

Sual: Молекулы питьевой воды для замачивания продуктов содержат: (Ўэки: 1)

- ☒ гидроксильные группы
  - ☐ сульфгидрильные группы
  - ☐ аминоксиппы
  - ☐ карбоксильные группы
  - ☐ карбонильные группы
- 

Sual: Молекулы пищевого белка в составе рыбы содержат: (Ўэки: 1)

- ☐ гидроксильные группы
  - ☐ сульфгидрильные группы
  - ☒ аминоксиппы
  - ☐ кетогруппы
  - ☐ карбоксильные группы
-

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

- ☒ азотосодержащие
  - ☐ кислотосодержащие
  - ☐ сахаросодержащие
  - ☐ крахмалосодержащие
  - ☐ молокосодержащие
- 

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

- ☒ первичному
  - ☐ тепловому
  - ☐ сублимационному
  - ☐ механическому
  - ☐ термомеханическому
- 

Sual: К первичной обработке продуктов относится: (Ўэки: 1)

- ☒ нарезка, очистка
  - ☐ копчение и варка
  - ☐ копчение и тушение
  - ☐ копчение и жаренье
  - ☐ копчение и очистка
- 

Sual: К первичной обработке продуктов относится: (Ўэки: 1)

- ☒ сортировка, мытье
  - ☐ тушение, мытье
  - ☐ тушение, жаренье
  - ☐ тушение, варка
  - ☐ копчение, очистка
- 

Sual: Если продукты прошли частичную механическую обработку это: (Ўэки: 1)

- ☐ сырье
  - ☒ полуфабрикаты
  - ☐ готовая продукция
  - ☐ блюда
  - ☐ изделия
- 

Sual: Какие виды тепловой обработки сырья относится к основным: (Ўэки: 1)

- ☒ жарка, варка
  - ☐ жарка, тушение
  - ☐ жарка, запекание
  - ☐ варка, припускание
  - ☐ припускание, тушение
- 

Sual: Вид крупы для каш: (Ўэки: 1)

- ☒ рис, пшено и др.

- ☐ рис, капуста и др.
- ☐ рис, вермишель и др.
- ☐ пшено, вермишель и др.
- ☐ перловка, вермишель и др.

Sual: Фасоль, горох и нут относятся: (Çəki: 1)

- ☒ к бобовым овощам
- ☐ к листовым овощам
- ☐ к капустным овощам
- ☐ к крупам
- ☐ к видам макарон

Sual: Бефстроганов относится к каким полуфабрикатам? (Çəki: 1)

- ☐ гуляш и азу
- ☒ отварных и пюреобразных блюд
- ☐ запеканок и гуляш
- ☐ запеканок и шашлыки
- ☐ запеканок и бифштекс

### **Bölmə: 04 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 04 02                               |
| Suallardan           | 23                                  |
| Maksimal faiz        | 23                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Какой полуфабрикат нарезают из вырезки, под острым углом, толщиной 1-1,2 см., по 2 куса на порцию, слегка отбивают, придают овальную форму? (Çəki: 1)

- ☐ антрекот
- ☒ лангет
- ☐ филе
- ☐ бифштекс
- ☐ котлеты

Sual: В каком состоянии вводят яйцо в кнельную массу из птицы, мяса, рыбы? (Çəki: 1)

- ☒ белки и желтки во взбитом состоянии
- ☐ белки взбитые до устойчивой пены, растертые желтки
- ☐ желтки в вареном виде
- ☐ подготовка яиц не имеет значения в технологическом процессе
- ☐ растертые желтки

Sual: Что используется для приготовления полуфабриката «Рагу из куры»? (Ўэкі: 1)

- ☒ грудка куры
  - ☐ обработанная тушка куры целиком
  - ☐ спинная часть тушки куры
  - ☐ окорочка куры
  - ☐ крылышки куры
- 

Sual: Для чего применяется заправка птицы «в одну» и «две нитки»? (Ўэкі: 1)

- ☒ для заправки кур и цыплят
  - ☐ для заправки мелкой дичи
  - ☐ для дичи с длинным и острым клювом
  - ☐ для варки цыплят бройлеров
  - ☐ для приготовления котлет
- 

Sual: Как варят бульон? (Ўэкі: 1)

- ☒ при сильном кипении,  $t = 100^{\circ}\text{C}$
  - ☐ при слабом кипении,  $t = 85-95^{\circ}\text{C}$
  - ☐ без кипения,  $t = 60-80^{\circ}\text{C}$
  - ☐ посуду с бульоном во время варки плотно закрывают крышкой
  - ☐ без кипения,  $t = 65-75^{\circ}\text{C}$
- 

Sual: Чем отличается борщ украинский от прочих борщей? (Ўэкі: 1)

- ☒ заправляют томатом
  - ☐ добавляют фасоль, чеснок растертый с солью
  - ☐ добавляют перец сладкий; заправляют растертым чесноком со шпигом
  - ☐ при подаче кладут мясной набор
  - ☐ при подаче – пампушки с чесноком
- 

Sual: Для чего при тушении свеклы для борщей добавляют лимонную кислоту или уксус? (Ўэкі: 1)

- ☐ чтобы ускорить процесс размягчения свеклы
  - ☐ чтобы улучшить вкусовые качества свеклы
  - ☒ чтобы сохранить пигмент бетанин, который устойчив в кислой среде
  - ☐ для осветления цвета
  - ☐ для уплотнения консистенции
- 

Sual: Когда солят костный бульон для супов, соусов? (Ўэкі: 1)

- ☒ в начале варки
  - ☐ в конце варки
  - ☐ в середине варки
  - ☐ при добавлении костей до варки
  - ☐ не солят
- 

Sual: Определите название супа по его составу: щавель, шпинат, картофель,



корень петрушки, лук репчатый, специи, соль, мучная пассеровка, бульон (Џәкі: 1)

- ☒ щи зеленые
  - ☐ щи уральские
  - ☐ щи боярские
  - ☐ щи суточные
  - ☐ щи русский
- 

Sual: Чем отличается солянка домашняя от прочих солянок? (Џәкі: 1)

- ☐ в рецептуре грибы
  - ☒ в рецептуре картофель
  - ☐ нет набор мясных продуктов
  - ☐ в рецептуре два вида рыбы
  - ☐ в рецептуре свекла
- 

Sual: Выполняя принцип сбалансированности, порекомендуйте гарниры к мясным и рыбным блюдам: (Џәкі: 1)

- ☐ из макарон
  - ☒ овощные
  - ☐ из риса
  - ☐ из овсянки
  - ☐ из манной крупы
- 

Sual: Как называется пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности? (Џәкі: 1)

- ☐ сырье
  - ☐ полуфабрикат высокой степени готовности
  - ☒ полуфабрикат
  - ☐ гуляш
  - ☐ антрекот
- 

Sual: Для вязких каш эти крупы предварительно варят в кипящей воде в течение 10-30 минут: (Џәкі: 1)

- ☐ рис, макарон, пшено и др.
  - ☒ рис, перловка и др.
  - ☐ рис, капуста и др.
  - ☐ пшено, капуста и др.
  - ☐ перловка, капуста и др.
- 

Sual: Варку дробленых круп для вязких каш сразу производят: (Џәкі: 1)

- ☒ в молоке
  - ☐ на пару
  - ☐ в избытке кипящей воды
  - ☐ в смеси молока и воды
  - ☐ в соленой водой
-

Sual: Котлеты из круп готовят: (Ўәкі: 1)

- ☐ из жидких каш
  - ☒ из вязких каш
  - ☐ из макарон и риса
  - ☐ из вермишель и риса
  - ☐ из овса и вермишели
- 

Sual: Биточки из круп готовят: (Ўәкі: 1)

- ☐ из жидких каш
  - ☒ из вязких каш
  - ☐ из макарон и риса
  - ☐ из вермишель и риса
  - ☐ из овса и вермишели
- 

Sual: Для приготовления запеканок используют: (Ўәкі: 1)

- ☐ вязкие каши с мясом
  - ☒ вязкие каши сваренные на молоке
  - ☐ густые каши с мясом
  - ☐ рассыпчатые каши с мясом
  - ☐ рассыпчатые каши сваренные на молоке
- 

Sual: Готовят пудинги чаще всего: (Ўәкі: 1)

- ☐ из мясо и каши
  - ☒ из риса и манной крупы
  - ☐ из макарон и манной крупы
  - ☐ из вермишели и манной крупы
  - ☐ из рыбы и манной крупы
- 

Sual: Пудинги отличаются от запеканок: (Ўәкі: 1)

- ☐ более густой консистенцией
  - ☒ более рыхлой консистенцией
  - ☐ более упругой консистенцией
  - ☐ более цветной консистенцией
  - ☐ более жидкой консистенцией
- 

Sual: Крупеник готовят: (Ўәкі: 1)

- ☐ из жидких каш охлажденной до 30-40С
  - ☒ из рассыпчатых каш охлажденной до 60-70С
  - ☐ из густых каш охлажденной до 20-30С
  - ☐ из густых каш охлажденной до 15-20С
  - ☐ из густых каш охлажденной до 10-15С
- 

Sual: Из бобовых готовят: (Ўәкі: 1)

- ☐ гуляш и азу

- ☒ отварных и пюреобразных блюд
- ☐ запеканок и гуляш
- ☐ запеканок и шашлыки
- ☐ запеканок и бифштекс

Sual: Жарка овощей во фритюре подразумевает следующее соотношение продуктов : (Çəki: 1)

- ☐ 1 кг овощей и 250 грамм масла.
- ☒ 1 кг овощей и около 4 литров масла
- ☐ 1 кг овощей 300 грамм масла
- ☐ 1 кг овощей и 200 грамм масла
- ☐ 1 кг овощей и 350 грамм масла

Sual: Биологическая ценность белков бобовых приближается к: (Çəki: 1)

- ☐ к неполноценным белкам макаронных изделий
- ☐ к неполноценным белкам круп
- ☐ к нулю
- ☐ к неполноценным растительным белкам
- ☒ к ценности животных белков

### **Bölmə: 04 03**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 04 03                               |
| Suallardan           | 16                                  |
| Maksimal faiz        | 16                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Какой из технологических принципов производства кулинарной продукции является важнейшим? (Çəki: 1)

- ☐ принцип совместимости
- ☐ принцип взаимозаменяемости
- ☒ принцип безопасности
- ☐ принцип дешевизны
- ☐ принцип калорийности

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ бобы
  - ☐ чечевицу
  - ☒ лущеный горох
  - ☐ нут
  - ☐ фасоль
- 

Sual: Какой из субпродуктов наиболее богат витамином А? (Ўәкі: 1)

- ☐ печень
  - ☒ почки
  - ☐ желудок
  - ☐ сердце
  - ☐ кишки
- 

Sual: Какое количество хлеба добавляют в котлетную массу из рыбы? (Ўәкі: 1)

- ☒ не более 20%
  - ☐ (40-50)%
  - ☐ до 30%
  - ☐ до 80%
  - ☐ до 95%
- 

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ превращением его в растворимой горячей воде белка глобулина
  - ☐ превращением его в растворимой горячей воде белка миоглобина
  - ☒ превращением его в растворимой горячей воде белка глютина
  - ☐ превращением его в растворимой горячей воде белка миогена
  - ☐ превращением его в растворимой горячей воде белка миоальбумина
- 

Sual: К способам препятствующим почернению очищенного сырого картофеля при хранении относится: (Ќәкі: 1)

- ☐ окисление
  - ☒ сульфитация
  - ☐ кипячение
  - ☐ ошпаривание
  - ☐ жарение
- 

Sual: Укажите физическую сущность процесса брожения: (Ќәкі: 1)

- ☐ экстракция
  - ☐ эндометрическое
  - ☒ экзотермическое
  - ☐ диффузия
  - ☐ гидролиз
- 

Sual: Рассыпчатые каши готовят: (Ќәкі: 1)

- ☐ из мяса, рыбы и птиц
- ☒ из пшена, риса и овес
- ☐ из капусты, лука и свеклы
- ☐ из капусты, лука и рыбы
- ☐ из капусты, лука и риса

---

Sual: Пшено варят в течение сколько времени и как? (Çəki: 1)

- ☐ 20-30 минут и доваривают после слива воды
  - ☒ 4-7 минут и доваривают после слива воды
  - ☐ 15-20 минут и доваривают после слива воды
  - ☐ 40-45 минут и доваривают после слива воды
  - ☐ 20-25 минут и доваривают после слива воды
- 

Sual: Для приготовления рисового пудинга: (Çəki: 1)

- ☐ вязкую кашу предварительно кипятят
  - ☒ вязкую кашу предварительно охлаждают до 60-70С
  - ☐ вязкую кашу предварительно взбивают
  - ☐ густую кашу предварительно взбивают
  - ☐ рассыпчатую кашу предварительно взбивают
- 

### **Bölmə: 05 01**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 05 01                               |
| Suallardan           | 15                                  |
| Maksimal faiz        | 15                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

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

- ☐ коэффициенты вода-жир и сахар-белок
  - ☒ коэффициенты вода-белок и жир-белок
  - ☐ коэффициенты вода-белок и сахар-жир
  - ☐ коэффициенты жир-белок и сахар-белок
  - ☐ коэффициенты жир-белок и сахар-жир
- 

Sual: Неполноценные белки мясо это: (Çəki: 1)

- ☐ актиномизин и эластин
  - ☒ коллаген и эластин
  - ☐ миоген и коллаген
  - ☐ актиномизин и коллаген
  - ☐ миоген и эластин
- 

Sual: К цитрусовым относятся: (Çəki: 1)

- ☐ апельсин, мандарин, лимон, яблоки
- ☐ апельсин, мандарин, лимон, унаби
- ☒ апельсин, мандарин, лимон, грейпфрут, цитрон
- ☐ апельсин, мандарин, лимон, финики

- ☐ апельсин, мандарин, лимон, груши
- 

Sual: По хозяйственно-ботаническим признакам основные овощи делят на следующие группы: (Ҷаќи: 1)

- ☐ клубнеплоды и корнеплоды
  - ☐ плодовые и луковые
  - ☒ вегетативные и плодовые
  - ☐ капустные и зелень
  - ☐ бобовые и плодовые
- 

Sual: К нерыбным пищевым продуктам моря относятся: (Ҷаќи: 1)

- ☐ краб, креветка, плавник акулы, медуза, скат
  - ☐ краб, креветка, камбала, устрица, мидия, кальмар
  - ☐ устрица, мидия, кальмар, угорь, карась, раки
  - ☒ краб, креветка, гребешок, устрица, мидия, кальмар, трепанг
  - ☐ краб, креветка, налим, камбала, устрица, мидия, кальмар
- 

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

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

Sual: Что означает термин «дефростация» мяса? (Ҷаќи: 1)

- ☐ отделение мяса от кости
  - ☐ хранение мяса в холодильных условиях
  - ☒ размораживание
  - ☐ замораживание
  - ☐ свежее-зарезанное мясо
- 

Sual: Как классифицируется рыба по виду обработки? (Ҷаќи: 1)

- ☒ рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, солено-пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая, балычные и кулинарные изделия, икра, консервы и пресервы
  - ☐ рыба живая, рыба уснувшая, сомнительной свежести, крупная и мелкая
  - ☐ рыба живая и замороженная
  - ☐ рыба мелкая, крупная и средняя
  - ☐ рыба морская, озерная и рыба речная
- 

Sual: Сколько % мякотной части содержится в разделанной туше крупного рогатого скота? (Ҷаќи: 1)

- ☐ 44-52
- ☐ 38-43
- ☐ 32-40

☒ 76-85

☐ 81-93

---

Sual: Разделка полутуши говядины состоит из следующих операций: (Ўэки: 1)

- ☐ деление на части, удаление позвоночника, удаление ребер, сортировка
  - ☐ обвалка отрубов, удаление пашины, удаление лопатки, зачистка, сортировка
  - ☐ отделение вырезки, зачистка, сортировка
  - ☒ деление на части, обвалка отрубов, выделение частей, зачистка, сортировка
  - ☐ обвалка плечевой кости, удаление шейных позвонков, выделение частей, зачистка
- 

Sual: Основными структурными элементами мышечной ткани мяса являются: (Ўэки: 1)

- ☐ целлюлоза, миофибриллы, саркоплазма, эндомиций, перимизий, эпимизий, элементарные мембраны
  - ☐ сарколемма, миофибриллы, саркоплазма, эндомиций, протопласт, плазмалемма
  - ☐ сарколемма, цитоплазма, эндомиций, перимизий, вакуоли, эпимизий
  - ☐ миофибриллы, саркоплазма, эндомиций, перимизий, вакуоли, эпимизий
  - ☒ сарколемма, миофибриллы, саркоплазма, эндомиций, перимизий, эпимизий
- 

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

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

Sual: К бобовым относятся: (Ўэки: 1)

- ☒ бобы, горох, фасоль, чечевица
  - ☐ бобы, пшено, фасоль, чечевица
  - ☐ бобы, горох, рис, чечевица
  - ☐ бобы, горох, перловая крупа, фасоль
  - ☐ бобы, горох, фасоль, гречневая крупа
- 

Sual: Поджарка относится к каким полуфабрикатам? (Ўэки: 1)

- ☐ к порционным
  - ☒ к мелкокусковым
  - ☐ к крупнокусковым
  - ☐ к натуральным крупнокусковым
  - ☐ к панированным
- 

Sual: Суповой набор относится к каким полуфабрикатам? (Ўэки: 1)

- ☐ к порционным
- ☒ к мелкокусковым



- ☐ к крупнокусковым
- ☐ к натуральным крупнокусковым
- ☐ к панированным

### **Bölmə: 05 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 05 02                               |
| Suallardan           | 43                                  |
| Maksimal faiz        | 43                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Сульфитированный картофель должен содержать сернистого ангидрида не более: (Çəki: 1)

- ☒ 0,002%
- ☐ 0,08%
- ☐ 1%
- ☐ 0,2%
- ☐ 2%

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

- ☐ шею, грудинка, толстые и тонкие края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги
- ☒ вырезку, толстые и тонкие края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги
- ☐ толстые и тонкие края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги, покромку, лопаточную часть
- ☐ вырезку, шею, покромку, лопаточную часть, грудинку, толстые и тонкие края
- ☐ верхнюю и внутреннюю части задней ноги, покромку, лопаточную часть

Sual: Что придает коже рыбы форели голубую окраску? (Çəki: 1)

- ☐ варка форели в соленой воде
- ☐ варка форели с зеленью петрушки
- ☐ варка форели с лавровым листом и черным перцем
- ☐ вымачивание рыбы в течение 40 минут перед варкой в молоке
- ☒ опускание форели, перед варкой, на несколько секунд в кипящую подкисленную уксусом воду

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

- ☒ 38%
- ☐ 10%
- ☐ 64%
- ☐ 6%
- ☐ 2%

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

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

Sual: Для Характеристики упитанности рыбы в качестве сырья пользуются какими коэффициентами? (Ўәкі: 1)

- ☐ коэффициенты вода-жир и сахар-белок
  - ☒ коэффициенты вода-белок и жир-белок
  - ☐ коэффициенты вода-белок и сахар-жир
  - ☐ коэффициенты жир-белок и сахар-белок
  - ☐ коэффициенты жир-белок и сахар-жир
- 

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

- ☐ хашам
  - ☐ щука
  - ☐ кутум
  - ☐ лещь
  - ☒ лосось
- 

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

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

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

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

Sual: При какой температуре °C хранят и перевозят для предприятий питания замороженную рыбу? (Ўәкі: 1)

- ☐ -10°C
- ☐ -12°C

- ☐ -14°C
  - ☐ -15°C
  - ☒ -18°C
- 

Sual: К полуфабрикатам мясных и рыбных блюд относятся: (Ўэкі: 1)

- ☐ гуляш, лангет
  - ☒ фарш люля-кебаба, фарш для левенги
  - ☐ котлета, антрекот
  - ☐ манты, гуляш, бифштекс
  - ☐ лангет, антрекот
- 

Sual: Основное используемое сырье для мясных блюд: (Ўэкі: 1)

- ☒ мясо птицы, баранина и говядина
  - ☐ рис, мясо баранины, горох
  - ☐ рисовая мука, фасоль, конина
  - ☐ мясо кабана, горох, конина
  - ☐ молоко, мясо кабана, пшеничная мука
- 

Sual: Лапшевник готовится: (Ўэкі: 1)

- ☐ из риса
  - ☒ из макаронных изделий
  - ☐ из овощей
  - ☐ из рыбы
  - ☐ из картофеля
- 

Sual: Азу, гуляш относятся к каким полуфабрикатам? (Ўэкі: 1)

- ☐ к порционным
  - ☒ к мелкокусковым
  - ☐ к крупнокусковым
  - ☐ к натуральным крупнокусковым
  - ☐ к панированным
- 

Sual: Филе относится к каким полуфабрикатам? (Ўэкі: 1)

- ☐ к мелкокусковым
  - ☒ к порционным
  - ☐ к панированным
  - ☐ к крупнокусковым
  - ☐ к натуральным крупнокусковым
- 

Sual: Лангет относится к каким полуфабрикатам (Ўэкі: 1)

- ☐ к мелкокусковым
- ☒ к порционным
- ☐ к панированным
- ☐ к крупнокусковым

- ☐ к натуральным крупнокусковым
- 

Sual: Антрекот относится: (Ўэки: 1)

- ☐ к мелкокусковым полуфабрикатам  
☒ к порционным полуфабрикатам  
☐ к крупнокусковым полуфабрикатам  
☐ к панированным полуфабрикатам  
☐ к мучным полуфабрикатам
- 

Sual: Бифштекс относится: (Ўэки: 1)

- ☐ к мелкокусковым полуфабрикатам  
☒ к порционным полуфабрикатам  
☐ к крупнокусковым полуфабрикатам  
☐ к панированным полуфабрикатам  
☐ к мучным полуфабрикатам
- 

Sual: Зразы натуральные без фарша относится: (Ўэки: 1)

- ☐ к мелкокусковым полуфабрикатам  
☒ к порционным полуфабрикатам  
☐ к крупнокусковым полуфабрикатам  
☐ к панированным полуфабрикатам  
☐ к мучным полуфабрикатам
- 

Sual: Бифштекс с насечкой относится: (Ўэки: 1)

- ☐ к мелкокусковым полуфабрикатам  
☒ к порционным полуфабрикатам  
☐ к крупнокусковым полуфабрикатам  
☐ к панированным полуфабрикатам  
☐ к мучным полуфабрикатам
- 

Sual: Ромштекс относится: (Ўэки: 1)

- ☐ к мелкокусковым полуфабрикатам  
☒ к панированным полуфабрикатам  
☐ к крупнокусковым полуфабрикатам  
☐ к мучным полуфабрикатам  
☐ к мелкокусковым полуфабрикатам
- 

Sual: Котлетное мясо относится: (Ўэки: 1)

- ☐ к мелкокусковым полуфабрикатам  
☒ к натуральным крупнокусковым полуфабрикатам  
☐ к натуральным мелкокусковым полуфабрикатам  
☐ к мучным полуфабрикатам  
☐ к панированным полуфабрикатам
-

Sual: Вырезка используется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ только для варки
  - ☒ только для жаренье
  - ☐ для измельчения
  - ☐ для супов
  - ☐ для котлетов
- 

Sual: Толстый и тонкий край используется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для фарша
  - ☐ для тушения
  - ☐ для котлетов
- 

Sual: Корейка из баранины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Окорок из баранины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Лопатка из баранины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Корейка из свинины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Окорок из свинины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком

- ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Лопатка из свинины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Грудинка из свинины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Шея из свинины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Корейка из телятины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Окорок из телятины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
  - ☒ для жаренье целиком
  - ☐ для тушение целиком
  - ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Лопатка из телятины рекомендуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ для варки целиком
- ☒ для жаренье целиком
- ☐ для тушение целиком

- ☐ для котлетов
  - ☐ для фарша
- 

Sual: Масса бифштекса и лангетов как полуфабрикаты составляют: (Ўэки: 1)

- ☐ 100-150 г
  - ☒ 80-125 г
  - ☐ 150-200 г
  - ☐ 200-250 г
  - ☐ 250-300 г
- 

Sual: Масса антрекотов и ромштекса как полуфабрикат должна составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ 100-150 г
  - ☒ 80-125 г
  - ☐ 150-200 г
  - ☐ 200-250 г
  - ☐ 250-300 г
- 

Sual: Для бифштекса рубленый не добавляют: (Ўэки: 1)

- ☐ шпик свиной
  - ☒ хлеб пшеничный
  - ☐ перец черный
  - ☐ соль поваренная
  - ☐ вода питьевая
- 

Sual: Крупнокусковые мясные полуфабрикаты охлаждают до температуры 6°C и включая время транспортировки и реализации хранят: (Ўэки: 1)

- ☐ 24 часа
  - ☒ 48 часов
  - ☐ 20 часов
  - ☐ 15 часов
  - ☐ 16 часов
- 

Sual: Мелкокусковые мясные полуфабрикаты охлаждают до температуры 6°C и включая время транспортировки и реализации хранят: (Ўэки: 1)

- ☐ 24 часа
  - ☒ 21 часов
  - ☐ 20 часов
  - ☐ 15 часов
  - ☐ 16 часов
- 

Sual: Порционные мясные полуфабрикаты охлаждают до температуры 6°C и включая время транспортировки и реализации хранят: (Ўэки: 1)

- ☐ 24 часа
- ☒ 36 часов

- ☐ 20 часов
- ☐ 15 часов
- ☐ 16 часов

Sual: Панированные мясные полуфабрикаты охлаждают до температуры 6°C и включая время транспортировки и реализации хранят: (Çəki: 1)

- ☐ 36 часа
- ☒ 24 часов
- ☐ 20 часов
- ☐ 15 часов
- ☐ 16 часов

Sual: Рубленые мясные полуфабрикаты охлаждают до температуры 6°C и включая время транспортировки и реализации хранят: (Çəki: 1)

- ☐ 36 часа
- ☒ 14 часов
- ☐ 20 часов
- ☐ 15 часов
- ☐ 16 часов

### **Bölmə: 05 03**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 05 03                               |
| Suallardan           | 20                                  |
| Maksimal faiz        | 20                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: За какое время надо удалить внутренности у крупного рогатого скота после обескровливания? (Çəki: 1)

- ☐ не позже 1 часа
- ☐ не позже 1 минуты
- ☐ за 10 минут
- ☐ за 5 минут
- ☒ не позже 45 минут

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

- ☐ лабораторный метод
- ☒ органолептический метод
- ☐ микробиологический метод
- ☐ физический метод
- ☐ химический метод



Sual: С каким недостатком связано протухание мяса? (Ҷаъи: 1)

- ☐ ферментативное расщепление
  - ☐ кислородное расщепление
  - ☐ уменьшение калорийности
  - ☒ расщепление белков
  - ☐ холодное хранение мяса в неудобном месте
- 

Sual: Какие соединения в основном положительно действуют на быстрое созревание мяса? (Ҷаъи: 1)

- ☒ минеральные соли
  - ☐ вода
  - ☐ углеводы
  - ☐ жиры
  - ☐ микробы
- 

Sual: В какой зоне Азербайджанской Республики распространены субтропические фрукты? (Ҷаъи: 1)

- ☐ Закатала-Шеки
  - ☐ Сяльян-Сабирабад
  - ☒ Ленкорань-Астара
  - ☐ Евлах-Гянджа
  - ☐ Куба-Хачмаз
- 

Sual: К какой группе плодов относится кизил? (Ҷаъи: 1)

- ☒ к косточковым плодам
  - ☐ к семечковым плодам
  - ☐ к ягодам
  - ☐ к орехоплодным
  - ☐ к субтропическим плодам
- 

Sual: В дикорастущих плодах и овощах какие пищевые вещества сравнительно составляют меньшинство? (Ҷаъи: 1)

- ☐ углеводы
  - ☐ белки
  - ☐ органические кислоты
  - ☒ липиды
  - ☐ минеральные вещества
- 

Sual: Какой вкус имеют гликозиды скопившиеся в плодах и ягодах? (Ҷаъи: 1)

- ☐ кислый
  - ☐ сладкий
  - ☒ горький
  - ☐ соленый
  - ☐ сладковатый
-

Sual: Какие соединения придают специфический аромат плодам и ягодам? (Ўэкі: 1)

- ☐ углеводы
  - ☐ минеральные вещества
  - ☐ белки
  - ☒ эфирные масла
  - ☐ глюкозиды
- 

Sual: Что является первичным продуктом автоокисления жиров в составе мяса? (Ўэкі: 1)

- ☐ альдегиды
  - ☐ глицерин
  - ☐ моноглицериды
  - ☐ жирные кислоты
  - ☒ гидроперекиси
- 

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

- ☐ весом не менее 38 г и поступившие к потребителю не позднее 10 суток (не считая дня снесения)
  - ☒ весом не менее 44 г и поступившие к потребителю не позднее 7 суток (не считая дня снесения)
  - ☐ яйцо поступившие к потребителю не позднее 15 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)
- 

Sual: Что образуется в результате гидротермического распада коллагена мяса? (Ўэкі: 1)

- ☐ глютамин
  - ☐ креатинин
  - ☐ креатин
  - ☐ миоглобин
  - ☒ желатин
- 

Sual: Какое из нижеперечисленных добавок не относится к студнеобразующим веществам? (Ўэкі: 1)

- ☐ агар
  - ☐ пектин
  - ☐ желатин
  - ☐ агароид
  - ☒ ксилит
- 

Sual: Что такое субпродукты? (Ўэкі: 1)

- ☐ мышечная и костная ткань позвоночника

- ☒ внутренние органы и части животного, получаемые при переработке скота
  - ☐ рога и копыта животного
  - ☐ шкура и рога животного
  - ☐ костная и соединительная ткань задней ноги животного
- 

Sual: Как различают субпродукты в зависимости от промышленного использования? (Ќәкі: 1)

- ☐ предназначенные для колбас и для консервов
  - ☐ промышленной и не промышленной переработки
  - ☐ для корма животных и для технических целей
  - ☒ на пищевые и технические
  - ☐ предназначенные для колбас и для продажи в открытой торговой сети
- 

Sual: Что означает термин «дефростация»? (Ќәкі: 1)

- ☐ отделение мяса от кости
  - ☐ хранение мяса в холодильных условиях
  - ☒ размораживание
  - ☐ замораживание
  - ☐ свежее-зарезанное мясо
- 

Sual: По каким признакам подразделяют мясо? (Ќәкі: 1)

- ☒ по виду, полу, возрасту и упитанности убойного скота, по термическому состоянию и на торговые сорта
  - ☐ полу и упитанности убойного скота
  - ☐ полу, возрасту, упитанности убойного скота, по термическому состоянию, по цвету
  - ☐ по виду и упитанности убойного скота, по размеру
  - ☐ по упитанности убойного скота, по месту привоза, по полу
- 

Sual: По форме и окраске кизил бывает: (Ќәкі: 1)

- ☐ типичный, удлинённый, круглый
  - ☐ розовый, красный, темно-бордовый
  - ☒ обыкновенный, грушевидный, белоплодный
  - ☐ розовый, белый, красный
  - ☐ темно-красный, красный, розовый
- 

Sual: Где производят замораживание мяса и мясopодуlктов? (Ќәкі: 1)

- ☐ в убойном цехе
  - ☐ в цехе по разделке туш
  - ☒ в помещениях камерного или тоннельного типа, а также в морозильных аппаратах
  - ☐ в складских помещениях
  - ☐ в рефрижераторах
- 

Sual: Сколько должна составлять масса основных гарниров для вторых блюд?

(Çəki: 1)

- ☒ 100-150 г
- ☐ 200-250 г
- ☐ 250-300 г
- ☐ 10 г
- ☐ 30 г

---

**Bölmə: 0 7 01**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0 7 01                              |
| Suallardan           | 8                                   |
| Maksimal faiz        | 8                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Для изготовления левенги из карпа кроме рыбы используют: (Çəki: 1)

- ☐ арахис
- ☒ орехи грецкие
- ☐ яблоко и др.
- ☐ ананас и др.
- ☐ абрикос и др.

Sual: Виды икры: (Çəki: 1)

- ☐ зеленая, желтая и др.
- ☒ черная, красная и паюсная
- ☐ черная, желтая и др.
- ☐ зеленая, черная и др.
- ☐ желтая, красная и др.

Sual: Рыба это: (Çəki: 1)

- ☐ продукт из болот
- ☒ продукт диетический
- ☐ продукт богатый хлорофиллам
- ☐ продукт богатый феофитином
- ☐ продукт богатый каротином

Sual: По количеству жира речные рыбы делятся на: (Çəki: 1)

- ☐ 5 групп
  - ☒ 3 групп
  - ☐ 6 групп
  - ☐ 7 групп
  - ☐ 8 групп
-

Sual: Обычно солонина содержит соли: (Çəki: 1)

- ☐ от 15 до 20%
  - ☒ от 6 до 12%
  - ☐ от 20 до 30%
  - ☐ от 20 до 25%
  - ☐ от 20 до 40%
- 

Sual: Потери массы при жаренье говядины с крупными кусками составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 15%
  - ☒ 35%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
  - ☐ 60%
- 

Sual: Потери массы при жаренье баранины с крупными кусками составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 15%
  - ☒ 37%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
  - ☐ 60%
- 

Sual: Потери массы при жаренье свинины с крупными кусками составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 15%
  - ☒ 32%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
  - ☐ 60%
- 

### **Bölmə: 07 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 07 02                               |
| Suallardan           | 29                                  |
| Maksimal faiz        | 29                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: Овощи используемые в качестве гарнира мясных блюд: (Çəki: 1)

- ☐ картофель, перец, укроп
- ☒ картофель, капуста, помидор
- ☐ огурец, укроп, картофель
- ☐ кинза, огурец, помидор
- ☐ свекла, огурец, укроп

---

Sual: Для изготовления левенги из карпа кроме рыбы используют: (Ўэки: 1)

- ☐ плоды каштана и др.
  - ☒ орехи грецкие и др.
  - ☐ лимоны и др.
  - ☐ мясо баранины и др.
  - ☐ виноград и др.
- 

Sual: Лучшая басдырма кебаб как шашлык это: (Ўэки: 1)

- ☐ из мясо птицы
  - ☒ из вырезки говядины
  - ☐ из дичи
  - ☐ из толстого края
  - ☐ из котлетного мяса
- 

Sual: Для изготовления «Тава кебаб» не требуется: (Ўэки: 1)

- ☐ мясо
  - ☒ мангал
  - ☐ овощи
  - ☐ соль
  - ☐ сковорода
- 

Sual: Для изготовления тава кебаба требуется: (Ўэки: 1)

- ☐ мясо конины и др.
  - ☒ сковорода и продукты
  - ☐ шкаф жарочный и др.
  - ☐ мангал и продукты
  - ☐ тандыр и продукты
- 

Sual: Все виды рыбы по жирности бывают: (Ўэки: 1)

- ☐ жирные, средней жирности и толстый
  - ☒ жирные, средней жирности и тощие
  - ☐ жирные, средней жирности и круглые
  - ☐ жирные, средней жирности и крупные
  - ☐ жирные, белковые и углеводные
- 

Sual: Осетровые рыбы по жирности относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ к тощим
  - ☒ к жирным
  - ☐ к средней жирности
  - ☐ к хрящевым
  - ☐ к речным
- 

Sual: Карповые и лососи относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ к тощим рыбам
  - ☒ к рыбам средней жирности
  - ☐ к хрящевым рыбам
  - ☐ к осетровым рыбам
  - ☐ к красным рыбам
- 

Sual: Треска, щука и другие по жирности: (Ўаќи: 1)

- ☐ это толстые рыбы
  - ☒ это тощие рыбы
  - ☐ это хрящевые рыбы
  - ☐ это жирные рыбы
  - ☐ это соленые рыбы
- 

Sual: Готовое отварное мясо хранят в бульоне: (Ўаќи: 1)

- ☐ при температуре 30-40°C 10 минут
  - ☒ при температуре 50-60°C 3 часа
  - ☐ при температуре 70-80°C 3 часа
  - ☐ при температуре 70-80°C 2 часа
  - ☐ при температуре 70-80°C 4 часа
- 

Sual: Потери массы при варки мясо составляет: (Ўаќи: 1)

- ☐ 15-20%
  - ☒ 36-40%
  - ☐ 20-25%
  - ☐ 10-15%
  - ☐ 50-60%
- 

Sual: Потери массы при варке мозгов составляют: (Ўаќи: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 25%
  - ☐ 40%
  - ☐ 40%
  - ☐ 60%
- 

Sual: Мозги варят: (Ўаќи: 1)

- ☐ в воде с добавлением подсолнечного масла
  - ☐ в воде без каких-либо добавок
  - ☐ в воде с добавлением молока
  - ☒ в подкисленной и подсоленной воде
  - ☐ в воде с добавлением чайной соды
- 

Sual: После доведения воды до кипения мозги варят: (Ўаќи: 1)

- ☐ 10-15 мин
- ☒ 25-30 мин

- ☐ 40-50 мин
  - ☐ 50-60 мин
  - ☐ 15-20 мин
- 

Sual: Мороженые субпродукты размораживают на воздухе: (Ўэки: 1)

- ☐ при температуре 40-50°C
  - ☒ при температуре 15-18°C
  - ☐ при температуре 30-40°C
  - ☐ при температуре 30-35°C
  - ☐ при температуре 20-30°C
- 

Sual: Отходы при первичной обработке охлажденных субпродуктов составляют: (Ўэки: 1)

- ☐ 30-40%
  - ☒ 2-13%
  - ☐ 20-25%
  - ☐ 15-20%
  - ☐ 30-40%
- 

Sual: Отходы при первичной обработке размороженных субпродуктов: (Ўэки: 1)

- ☐ 40-50%
  - ☒ 10-20%
  - ☐ 25-30%
  - ☐ 30-35%
  - ☐ 35-40%
- 

Sual: Антрекоты обжаривают до готовности: (Ўэки: 1)

- ☐ с одной стороны
  - ☒ с обеих сторон
  - ☐ после варки
  - ☐ после тушения
  - ☐ после припускания
- 

Sual: Шницели из свинины обжаривают до готовности: (Ўэки: 1)

- ☐ с одной стороны
  - ☒ с обеих сторон
  - ☐ после варки
  - ☐ после тушения
  - ☐ после припускания
- 

Sual: Шницели из телятины обжаривают до готовности: (Ўэки: 1)

- ☐ с одной стороны
- ☒ с обеих сторон
- ☐ после варки



- ☐ после тушения
  - ☐ после припускания
- 

Sual: Мясо духовое со специями и бульоном тушат: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ около 20 мин
  - ☒ около 60 мин
  - ☐ около 2 часа
  - ☐ около 25 мин
  - ☐ около 30 мин
- 

Sual: Рагу после обжаривания со специями и бульоном тушат: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ около 20 мин
  - ☒ 30-40 мин
  - ☐ около 2 часа
  - ☐ около 25 мин
  - ☐ около 50 мин
- 

Sual: При изготовлении запеченных голубцов фарш укладывают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ в сырые капустные листья
  - ☒ на проваренные капустные листья
  - ☐ в измельченные капустные листья
  - ☐ на листья капусты в вареном виде
  - ☐ на листья капусты в жареном виде
- 

Sual: Солянку сборную готовят из смеси: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ мяса, птицы и других продуктов
  - ☒ сосисок, сарделок и других продуктов
  - ☐ мясо, картофеля и других продуктов
  - ☐ баклажанов, картофеля и других продуктов
  - ☐ баклажанов, мяса и других продуктов
- 

Sual: Продолжительность жареных блюд из рубленого мяса составляет: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ 20-25 мин
  - ☒ 8-10 мин
  - ☐ 30-40 мин
  - ☐ 25-30 мин
  - ☐ 1-2 часа
- 

Sual: Потери массы котлет при жаренье составляет: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ 30%
  - ☒ 19%
  - ☐ 25%
  - ☐ 35%
  - ☐ 40%
-

Sual: Потери массы биточков при жаренье составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 30%
  - ☒ 19%
  - ☐ 25%
  - ☐ 35%
  - ☐ 40%
- 

Sual: Потери массы бифштекса рубленого при жаренье составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 20%
  - ☒ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
  - ☐ 60%
- 

Sual: Порционно-мясные полуфабрикаты жарят наплитной посуде с небольшим количеством жира: (Çəki: 1)

- ☐ при температуре 60-70°C
  - ☒ при температуре 170-180°C
  - ☐ при температуре 100-120°C
  - ☐ при температуре 100-130°C
  - ☐ при температуре 100-150°C
- 

### **Bölmə: 08 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 08 02                               |
| Suallardan           | 6                                   |
| Maksimal faiz        | 6                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: Основа для изготовления вторых мясных блюд: (Çəki: 1)

- ☐ бульоны и др.
  - ☐ соусы и др.
  - ☒ мясо и др.
  - ☐ пряности и др.
  - ☐ приправы и др.
- 

Sual: Основа для изготовления вторых рыбных блюд: (Çəki: 1)

- ☐ бульоны и др.
- ☐ соусы и др.
- ☒ рыба и др.
- ☐ пряности и др.
- ☐ приправы и др.

---

Sual: Основа для изготовления вторых мясных блюд: (Çəki: 1)

- ☐ бульоны и др.
  - ☐ соусы и др.
  - ☒ мясо птицы и др.
  - ☐ пряности и др.
  - ☐ приправы и др.
- 

Sual: Основа для изготовления вторых мясных блюд: (Çəki: 1)

- ☐ бульоны и др.
  - ☐ соусы и др.
  - ☒ говядина и др.
  - ☐ пряности и др.
  - ☐ приправы и др.
- 

Sual: Потери массы мяса говядины при жарке панированных кусков в среднем составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 15%
  - ☒ 27%
  - ☐ 35%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: Влажность яичного порошка из куриных яиц должна составлять: (Çəki: 1)

- ☐ не менее 3%
  - ☒ не более 9%
  - ☐ не более 6%
  - ☐ не более 7%
  - ☐ не более 10%
- 

### **Bölmə: 09 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 09 02                               |
| Suallardan           | 4                                   |
| Maksimal faiz        | 4                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

---

Sual: Потери массы мяса при варке в среднем составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 25%
- ☒ 40%
- ☐ 35%
- ☐ 15%

☐ 20%

---

Sual: Продолжительность размораживания при -8°C мороженных птиц составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 5-6 часов
  - ☒ 10-20 часов
  - ☐ 2-3 часа
  - ☐ 3-5 часов
  - ☐ 1-2 час
- 

Sual: Жесткость мяса говядины от чего зависит? (Çəki: 1)

- ☐ от наличия экстрактивных веществ
  - ☒ от наличия соединительной ткани
  - ☐ от наличия жировых клеток
  - ☐ от наличия мышечных белков
  - ☐ от наличия красящих веществ
- 

Sual: Замороженные тушки мышц размораживают в каких условиях? (Çəki: 1)

- ☐ при температуре - 4°C и относительной влажности воздуха 80-85%
  - ☒ при температуре 8°C и относительной влажности воздуха 90-95%
  - ☐ при температуре - 6°C и относительной влажности воздуха 90-95%
  - ☐ при температуре - 8°C и относительной влажности воздуха 90-95%
  - ☐ при температуре - 10°C и относительной влажности воздуха 90-95%
- 

### **Bölmə: 10 01**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 10 01                               |
| Suallardan           | 4                                   |
| Maksimal faiz        | 4                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

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

- ☐ 5-10 мин
  - ☐ 40-50 мин
  - ☒ 20-30 мин
  - ☐ 50-60 мин
  - ☐ 40-45 мин
- 

Sual: Варка продуктов делится на следующие виды: (Çəki: 1)

- ☐ с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жир, инфракрасными лучами, в СВЧ -полях.
- ☒ с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жидкость,

паром, в СВЧ -полях.

- ☐ с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жир, паром, радиационным нагревом.
- ☐ с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жидкость, паром, с полным погружением в жир.
- ☐ с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жидкость, с частичным погружением в жир, инфракрасными лучами, радиационным нагревом

---

Sual: Продолжительность варки молодых кур составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 20 мин
- ☒ 50-60 мин
- ☐ 30-40 мин
- ☐ 25-30 мин
- ☐ 30-35 мин

---

Sual: Продолжительность варки старых кур составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 10-15 мин
- ☒ 2-3 часа
- ☐ 40-50 мин
- ☐ 50-60 мин
- ☐ 40-45 мин

---

### **Bölmə: 10 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 10 02                               |
| Suallardan           | 28                                  |
| Maksimal faiz        | 28                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Продолжительность варки дичи составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 10-20 мин
- ☒ 20-40 мин
- ☐ 45-50 мин
- ☐ 15-25 мин
- ☐ 20-30 мин

---

Sual: Потери массы при варке птиц: (Çəki: 1)

- ☐ 10-15%
  - ☒ 25-28%
  - ☐ 15-20%
  - ☐ 20-22%
  - ☐ 5-6%
-

Sual: Гусей варят в течении: (Ҷәкі: 1)

- ☒ от 1 до 2 час
  - ☐ от 20 до 30 мин
  - ☐ от 30 до 40 мин
  - ☐ от 40 до 50 мин
  - ☐ от 3 до 4 часов
- 

Sual: Утки варят в течении: (Ҷәкі: 1)

- ☒ от 1 до 2 час
  - ☐ от 20 до 30 мин
  - ☐ от 30 до 40 мин
  - ☐ от 40 до 50 мин
  - ☐ от 3 до 4 часов
- 

Sual: Индейки варят в течении: (Ҷәкі: 1)

- ☒ от 1 до 2 час
  - ☐ от 20 до 30 мин
  - ☐ от 30 до 40 мин
  - ☐ от 40 до 50 мин
  - ☐ от 3 до 4 часов
- 

Sual: Продолжительность жаренья гусей: (Ҷәкі: 1)

- ☐ 10-15 мин
  - ☒ 1-1,5 час
  - ☐ 20-30 мин
  - ☐ 30-35 мин
  - ☐ 35-40 мин
- 

Sual: Продолжительность жаренья индеек: (Ҷәкі: 1)

- ☐ 10-15 мин
  - ☒ 1-1,5 час
  - ☐ 20-30 мин
  - ☐ 30-35 мин
  - ☐ 35-40 мин
- 

Sual: Существуют следующие способы жаренья: (Ҷәкі: 1)

- ☐ жаренье на нагретых поверхностях, жаренье в жире, на открытом огне, в жарочных шкафах, в СВЧ -полях, в небольшом количестве жидкости .
- ☒ жаренье на нагретых поверхностях, жаренье в жире, на открытом огне, в жарочных шкафах, с помощью инфракрасных лучей.
- ☐ жаренье паром, жаренье в жире, на открытом огне, в жарочных шкафах, с помощью инфракрасных лучей.
- ☐ жаренье на нагретых поверхностях, жаренье в жире, на открытом огне, в жарочных шкафах, погружением в жидкость.
- ☐ жаренье на нагретых поверхностях, жаренье в жире, на открытом огне, в

жарочных шкафах, паром.

---

Sual: Продолжительность жаренья кур: (Ўэки: 1)

- ☐ 10-15 мин
  - ☒ 10-15 мин
  - ☐ 15-20 мин
  - ☐ 20-25 мин
  - ☐ 25-30 мин
- 

Sual: Продолжительность жаренья уток: (Ўэки: 1)

- ☐ 10-15 мин
  - ☒ 40-60 мин
  - ☐ 15-20 мин
  - ☐ 20-25 мин
  - ☐ 25-30 мин
- 

Sual: Продолжительность жаренья тетеревов: (Ўэки: 1)

- ☐ 10-15 мин
  - ☒ 40-45 мин
  - ☐ 30-35 мин
  - ☐ 20-25 мин
  - ☐ 25-30 мин
- 

Sual: Продолжительность жаренья цыплят: (Ўэки: 1)

- ☐ 10-15 мин
  - ☒ 20-30 мин
  - ☐ 15-17 мин
  - ☐ 5-6 мин
  - ☐ 6-10 мин
- 

Sual: Продолжительность жаренья куропаток: (Ўэки: 1)

- ☐ 10-15 мин
  - ☒ 20-30 мин
  - ☐ 15-17 мин
  - ☐ 5-6 мин
  - ☐ 6-10 мин
- 

Sual: Продолжительность жаренья рябчиков: (Ўэки: 1)

- ☐ 10-15 мин
  - ☒ 20-30 мин
  - ☐ 15-17 мин
  - ☐ 5-6 мин
  - ☐ 6-10 мин
-

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из гусей: (Ҷәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 20%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из уток: (Ҷәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 20%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из индеек: (Ҷәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 20%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из куропаток: (Ҷәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 20%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из рябчиков: (Ҷәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 20%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из тетеревов: (Ҷәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 20%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из кур и индеек: (Ҷәкі: 1)

- ☐ 8%



- ☒ 20%
  - ☐ 25%
  - ☐ 35%
  - ☐ 45%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из гусей и индеек: (Ўәкі: 1)

- ☐ 8%
  - ☒ 20%
  - ☐ 25%
  - ☐ 35%
  - ☐ 45%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из уток и куропаток: (Ўәкі: 1)

- ☐ 8%
  - ☒ 20%
  - ☐ 25%
  - ☐ 35%
  - ☐ 45%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из рябчиков и кур: (Ўәкі: 1)

- ☐ 8%
  - ☒ 20%
  - ☐ 25%
  - ☐ 35%
  - ☐ 45%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из индеек и тетеревов: (Ўәкі: 1)

- ☐ 8%
  - ☒ 20%
  - ☐ 25%
  - ☐ 35%
  - ☐ 45%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из уток и рябчиков: (Ўәкі: 1)

- ☐ 8%
  - ☒ 20%
  - ☐ 25%
  - ☐ 35%
  - ☐ 45%
- 

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из уток и гусей: (Ўәкі: 1)

- ☐ 8%
- ☒ 20%
- ☐ 25%

- ☐ 35%
- ☐ 45%

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из уток и кур: (Çəki: 1)

- ☐ 8%
- ☒ 20%
- ☐ 25%
- ☐ 35%
- ☐ 45%

### **Bölmə: 10 03**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 10 03                               |
| Suallardan           | 3                                   |
| Maksimal faiz        | 3                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Потери массы при жаренье гусей и уток соответственно: (Çəki: 1)

- ☐ 30 и 20%
- ☒ 40 и 35%
- ☐ 15 и 25%
- ☐ 20 и 25%
- ☐ 10 и 15%

Sual: Потери массы при жаренье кур и индеек соответственно: (Çəki: 1)

- ☐ 10 и 15%
- ☒ 31 и 27%
- ☐ 15 и 25%
- ☐ 20 и 25%
- ☐ 10 и 12%

Sual: Потери при жаренье котлетной массы из кур: (Çəki: 1)

- ☐ 10%
- ☒ 20%
- ☐ 30%
- ☐ 40%
- ☐ 50%

### **Bölmə: 12 02**

|               |       |
|---------------|-------|
| Ad            | 12 02 |
| Suallardan    | 2     |
| Maksimal faiz | 2     |

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: К нерыбным продуктам моря относятся: (Çəki: 1)

- ☐ осьминог и вобла
- ☒ креветка и осьминог
- ☐ кильки и осетрина
- ☐ щука и сазан
- ☐ лангусты и кильки

Sual: К речным рыбам относятся: (Çəki: 1)

- ☒ кутюм и сазан
- ☐ осетрина и севрюга
- ☐ ставрида и осьминог
- ☐ кильки и осетрина
- ☐ осетрина и осьминог

### **Bölmə: 12 03**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 12 03                               |
| Suallardan           | 2                                   |
| Maksimal faiz        | 2                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Приготовление рыбных полуфабрикатов осуществляется по следующей схеме: (Çəki: 1)

- ☐ чистка→мойка
- ☐ чистка→резка
- ☒ мойка→чистка→разделка по частям
- ☐ резка→мойка→чистка
- ☐ мойка→разделка на части

Sual: Рыбий жир богат: (Çəki: 1)

- ☒ омега-3 жирными кислотами
- ☐ насыщенными жирными кислотами
- ☐ крахмалом
- ☐ уксусной кислоты
- ☐ каротиноидами

### **Bölmə: 13 01**

|    |       |
|----|-------|
| Ad | 13 01 |
|----|-------|

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Suallardan           | 2                                   |
| Maksimal faiz        | 2                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Готовность рыбы частиковых при варке определяют с помощью: (Çəki: 1)

- ☐ ложки
- ☒ поварской иглы
- ☐ вилки
- ☐ ножей
- ☐ лопатки

Sual: Рыбные котлеты из речных и морских рыб лучше готовить: (Çəki: 1)

- ☐ из рыбных костей
- ☒ из рыбного филе
- ☐ из рыбных кож
- ☐ из брюхо рыб
- ☐ из головы рыб

### **Bölmə: 13 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 13 02                               |
| Suallardan           | 45                                  |
| Maksimal faiz        | 45                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Глютин рыбы и мясо это растворимый белок полученный после тепловой обработки: (Çəki: 1)

- ☐ миозина
- ☒ коллагена
- ☐ актомиозина
- ☐ эластина
- ☐ миогена

Sual: Щука, навага и других морских рыб по жирности относятся: (Çəki: 1)

- ☐ к жирным рыбам
- ☒ к тощим рыбам
- ☐ к хрящевым рыбам
- ☐ к толстым рыбам
- ☐ к тонким рыбам

---

Sual: Из рыбы осетрины готовят: (Ўэки: 1)

- ☐ шашлыки и айран
  - ☒ шашлыки и балык-плов
  - ☐ рагу и азу
  - ☐ селедки и рагу
  - ☐ селедки и азу
- 

Sual: Вобла и наваги как правило: (Ўэки: 1)

- ☐ варят
  - ☒ жарят
  - ☐ тушат
  - ☐ припускают
  - ☐ не варят
- 

Sual: Сваренную рыбу до отпуска хранят в бульоне: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 3 часа
  - ☒ не более 30 минут
  - ☐ не более 2 часа
  - ☐ не более 5 часов
  - ☐ не более 6 часов
- 

Sual: Для жарки рыбы с костным скелетом панируют: (Ўэки: 1)

- ☐ в крахмале
  - ☒ в муке
  - ☐ в льезоне
  - ☐ в пектине
  - ☐ в сахарном песке
- 

Sual: Речную рыбу запекают: (Ўэки: 1)

- ☐ в глиняных горшочках
  - ☒ в порционных сковородах
  - ☐ в питишницах
  - ☐ в сотейниках
  - ☐ в среде уксуса
- 

Sual: Для карпа тушеного: (Ўэки: 1)

- ☐ рыбу жарят на свином сале
  - ☒ рыбу жарят на топленом масле
  - ☐ рыбу жарят на китовом масле
  - ☐ рыбу жарят на курдюке
  - ☐ рыбу жарят на говяжьем жире
- 

Sual: Последовательность для приготовления вареного рака? (Ўэки: 1)

- ☒ мойка живых раков в воде, варка в воде с солью, пряностями, зеленью
  - ☐ мойка в воде, варка в горячей воде с пряностями
  - ☐ мойка в воде, варка с мёдом
  - ☐ варка с луком, перцем
  - ☐ обездушить живого рака, варить с пряностями
- 

Sual: Появление голубового цвета форели при варке зависит: (Ўәкі: 1)

- ☒ от варки в соленой воде
  - ☐ от варки с лавровым листом и черным перцем
  - ☐ от варки с петрушкой
  - ☐ от замачивание до варки в молоке 40 минут
  - ☐ от выстойки несколько секунд в горячей воде заквашенной с уксусом
- 

Sual: Порционные куски рыбы варят без кипения воды: (Ўәкі: 1)

- ☐ в течение 10 минут
  - ☒ в течение 15-20 минут
  - ☐ в течение 30-40 минут
  - ☐ в течение 40-50 минут
  - ☐ в течение 50-60 минут
- 

Sual: Потери массы палтус при варке составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 18%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: Потери массы камбалы при варке составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 18%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: Потери массы трески при варке составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 10%
  - ☒ 18%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: К отварной рыбе подают: (Ўәкі: 1)

- ☐ соус майонез и томатный
- ☒ соус белый и томатный

- ☐ соус майонез и польский
  - ☐ соус майонез и голландский
  - ☐ соус майонез и раковый
- 

Sual: При варке осетрины и севрюги потери массы составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 20%
  - ☒ 15%
  - ☐ 30%
  - ☐ 40%
  - ☐ 50%
- 

Sual: При варке каких свежесловленных рыб пряные корни не добавляют? (Ўәкі: 1)

- ☐ камбалы и палтус
  - ☒ осетровых и лососевых
  - ☐ воблы и палтус
  - ☐ сом и палтус
  - ☐ сом и ставриды
- 

Sual: Для сохранения специфической окраски форели и лосося при варке: (Ўәкі: 1)

- ☐ добавляют масло
  - ☒ добавляют уксус
  - ☐ добавляют перец
  - ☐ добавляют соли
  - ☐ добавляют укроп
- 

Sual: Порционными кусками рыбу припускают: (Ўәкі: 1)

- ☐ в течение 30 мин
  - ☒ в течение 10-15 мин
  - ☐ в течение 30-40 мин
  - ☐ в течение 25-30 мин
  - ☐ в течение 40-50 мин
- 

Sual: Целую рыбу и звенья припускают: (Ўәкі: 1)

- ☐ в течение 10 минут
  - ☒ в течение 30-40 мин
  - ☐ в течение 10-15 мин
  - ☐ в течение 15-20 мин
  - ☐ в течение 2 часа
- 

Sual: Мелкую рыбу тушат: (Ўәкі: 1)

- ☐ порционными кусками
- ☒ целиком вместе с головой
- ☐ не очищая от внутренностей

- ☐ после варки в воде
  - ☐ после жаренья в масле
- 

Sual: Рыбу, жареную в тесте подают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ с кетчупом
  - ☒ без гарнира
  - ☐ с гарниром
  - ☐ с майонезом
  - ☐ с пирожной
- 

Sual: Сырую рыбу запекают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ под молочным соусом
  - ☒ под белым соусом
  - ☐ под сметанным соусом
  - ☐ под томатным соусом с грибами
  - ☐ под томатным соусом с картофелем
- 

Sual: Жареную рыбу запекают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ под майонезом
  - ☒ под сметанным соусом
  - ☐ под кетчупом
  - ☐ под паровым соусом
  - ☐ под соусом белый в вино
- 

Sual: Припущенную рыбу запекают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ под майонезом
  - ☒ под молочным соусом
  - ☐ под кетчупом
  - ☐ под паровым соусом
  - ☐ под соусом белый в вино
- 

Sual: Припущенную рыбу запекают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ под майонезом
  - ☒ под молочным соусом
  - ☐ под кетчупом
  - ☐ под томатным соусом
  - ☐ под сметанным соусом
- 

Sual: Припущенную рыбу подают: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ с паровым и томатным соусом
  - ☐ с майонезом и рассолом
  - ☐ с паровым соусом и майонезом
  - ☐ с томатным соусом и майонезом
  - ☐ с рассолом и майонезом
-



Sual: Название блюд припущенных рыб обычно состоит: (Ўэки: 1)

- ☐ из гарнира и соуса
  - ☒ из наименования рыбы и соуса
  - ☐ из семейства рыб и гарнира
  - ☐ из места вылова и гарнира
  - ☐ из места вылова и соуса
- 

Sual: Крутон для подачи рыбы паровой состоит: (Ўэки: 1)

- ☐ из выпеченного бисквитного теста
  - ☒ из выпеченного пресного слоеного теста
  - ☐ из выпеченного дрожжевого теста
  - ☐ из выпеченного белкового теста
  - ☐ из выпеченного заварного теста
- 

Sual: Крутон для подачи рыбы в соусе белое вино состоит: (Ўэки: 1)

- ☐ из выпеченного бисквитного теста
  - ☒ из выпеченного пресного слоеного теста
  - ☐ из выпеченного дрожжевого теста
  - ☐ из выпеченного белкового теста
  - ☐ из выпеченного заварного теста
- 

Sual: Рыбу по-русски обычно подают: (Ўэки: 1)

- ☐ под винным соусом с вареными грибами и т.д.
  - ☒ под томатным соусом с вареными грибами и т.д.
  - ☐ под белым соусом с вареными грибами и т.д.
  - ☐ под майонезом с вареными грибами и т.д.
  - ☐ под кетчупом с вареными грибами и т.д.
- 

Sual: Солянку рыбную готовят: (Ўэки: 1)

- ☐ из тощей рыбы с огурцами
  - ☒ из жирной рыбы с ломтиками соленых огурцов
  - ☐ из жирной рыбы с ломтиками соленых помидоров
  - ☐ из жирной рыбы с ломтиками картофеля
  - ☐ из жирной рыбы с томатным пюре
- 

Sual: Устрицы и мидии относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ к рыбам
  - ☒ к нерыбным продуктам моря
  - ☐ к пресноводным рыбам
  - ☐ к морским рыбам
  - ☐ к океаническим рыбам
- 

Sual: Для жареных устриц в тесте отдельно подают: (Ўэки: 1)

- ☐ майонез

- ☒ соус томатный
  - ☐ соус молочный
  - ☐ соус паровой
  - ☐ соус красный
- 

Sual: Для жареных мидий в тесте отдельно подают: (Ўәкі: 1)

- ☐ майонез
  - ☒ соус томатный
  - ☐ соус молочный
  - ☐ соус паровой
  - ☐ соус красный
- 

Sual: Морской гребешок относится: (Ўәкі: 1)

- ☐ к рыбе
  - ☒ к нерыбным продуктам
  - ☐ к птице
  - ☐ к животным
  - ☐ к растениям
- 

Sual: Мясо морского гребешка по вкусу напоминает: (Ўәкі: 1)

- ☐ мясо рыбы
  - ☒ мясо крабов
  - ☐ мясо говядины
  - ☐ мясо баранины
  - ☐ мясо птицы
- 

Sual: Кальмары относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ к рыбам
  - ☒ к нерыбным продуктам море
  - ☐ к мясе
  - ☐ к птицам
  - ☐ к осетровым
- 

Sual: Для фарширования кальмары используют: (Ўәкі: 1)

- ☐ вместе с рыбой
  - ☒ целиком после измельчения
  - ☐ вместе с мясом говядины
  - ☐ вместе с мясом баранины
  - ☐ вместе с мясом телятины
- 

Sual: Трепанги относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ к рыбам
- ☒ к нерыбным продуктам море
- ☐ к мясе

- ☐ к птицам
  - ☐ к осетровым
- 

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

- ☐ жареных рыб
  - ☐ копченых рыб
  - ☐ вареных рыб
  - ☐ жареных и соленых рыб
  - ☒ свежих и соленых рыб
- 

Sual: Из каких нижеперечисленных рыб производится черная икра? (Çəki: 1)

- ☐ белуга, судак, камбала
  - ☐ хашам, лещь, камбала
  - ☒ белуга, осетрина, севрюга
  - ☐ кутум, лосось, шамайка
  - ☐ щука, рыбец, белоглазка
- 

Sual: Морская капуста относится: (Çəki: 1)

- ☐ к рыбам
  - ☒ к нерыбным продуктам море
  - ☐ к мясе
  - ☐ к птицам
  - ☐ к осетровым
- 

Sual: Для удаления боковых и брюшных жучков у осетровых пород рыб необходимо: (Çəki: 1)

- ☐ Удалить жучки, срезая их острым и тонким ножом.
  - ☐ Проварить рыбу 10 минут , а затем вынуть ее и очистить от жучков.
  - ☒ Ошпарить рыбу погружением ее на 2-3 минуты в горячую воду, температурой около 95-97° и счистить жучки.
  - ☐ Ошпарить рыбу погружением ее на 2-3 минуты в горячую воду, температурой около 95-97° и счистить жучки.
  - ☐ Соскоблить жучки с тушки рыбы специальным приспособлением.
- 

Sual: Для припускания порционных кусков чешуйчатых и бес чешуйчатых рыб (Çəki: 1)

- ☐ порционные куски нарезают их филе без кожи ,но с костями.
  - ☐ порционные куски нарезают с подготовленной тушки рыбы с кожей и костями.
  - ☐ порционные куски нарезают их филе независимо от наличия кожи и костей.
  - ☐ порционные куски нарезают после тепловой обработки целой тушки подготовленной рыбы
  - ☒ порционные куски нарезают их филе без кожи и костей или из филе с кожей без костей
- 

**Bölmə: 13 03**

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

Sual: Для варки не рекомендуется использовать следующие виды речных рыб: (Çəki: 1)

- ☐ осетрина, севрюга и др.
- ☒ карпа, сазана и др.
- ☐ белуга, осетрина и др.
- ☐ белуга, севрюга и др.
- ☐ глубоководная сабля, осетрина и др.

Sual: Осетровая рыба годится: (Çəki: 1)

- ☐ для селедок
- ☒ для любых кулинарных изделий
- ☐ для получения пектина
- ☐ для получения крахмала
- ☐ для получения напитков

Sual: Рыбы содержат много: (Çəki: 1)

- ☐ соединительной ткани
- ☒ мышечной ткани
- ☐ крахмала
- ☐ пектина
- ☐ уксусной кислоты

Sual: Глютин это: (Çəki: 1)

- ☐ сахар из рыбы
- ☐ крахмал из картофеля
- ☒ белок из мяса и рыбы
- ☐ гликоген мяса
- ☐ растворимый углевод

Sual: Под действием тепловой обработки в составе говядины: (Çəki: 1)

- ☒ коллаген переходит в глютин
- ☐ коллаген переходит в крахмал
- ☐ коллаген переходит в эластин
- ☐ коллаген переходит в миозин
- ☐ коллаген переходит в миоглобин

Sual: При тепловой обработке осетрины в составе мышечной ткани: (Ҷәкі: 1)

- ☐ белки становятся растворимыми
  - ☒ белки свертываются
  - ☐ масса увеличивается
  - ☐ белки не изменяются
  - ☐ цвет становится красным
- 

Sual: Что требуется для варки кальмара? (Ҷәкі: 1)

- ☒ выстойка в холодной воде, добавления соли, 2 минут варки, охлаждение
  - ☐ ошпарить приготовленного кальмара в горячей воде, 1 час варки, охлаждение в той же воде
  - ☐ 2 часа варки приготовленного кальмара
  - ☐ 2 часа варки приготовленного кальмара с лавровым листом в уксусной воде
  - ☐ 3-4 часа варки
- 

Sual: При варке морских рыб (за исключением осетровых) добавляют в больших количествах: (Ҷәкі: 1)

- ☐ соли
  - ☒ пряные корни
  - ☐ уксуса
  - ☐ растительного масла
  - ☐ картофеля
- 

Sual: Карп и лещ относятся: (Ҷәкі: 1)

- ☒ к рыбе средней жирности
  - ☐ к тощей рыбе
  - ☐ к хрящевой рыбе
  - ☐ к рыбе меньшей жирности
  - ☐ к нерыбным продуктам моря
- 

### **Bölmə: 14 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 14 02                               |
| Suallardan           | 1                                   |
| Maksimal faiz        | 1                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Желток куриных яиц густеет: (Ҷәкі: 1)

- ☐ при температуре 45-50°C
- ☒ при температуре 70°C
- ☐ при температуре 50-55°C
- ☐ при температуре 55-60°C
- ☐ при температуре 20-25°C

---

**Bölmə: 15 01**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 15 01                               |
| Suallardan           | 4                                   |
| Maksimal faiz        | 4                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Творог получают: (Çəki: 1)

- ☐ из мяса
  - ☒ из молока
  - ☐ из птицы
  - ☐ из зерна
  - ☐ из гороха
- 

Sual: Из творога готовят: (Çəki: 1)

- ☐ запеканки, зразы, кулебяки.
  - ☐ пудинги, галантины, паштеты.
  - ☒ сырники, запеканки, пудинги
  - ☐ вареники, крутоны, сбитень
  - ☐ запеканки, тельное, пудинги.
- 

Sual: Творог это: (Çəki: 1)

- ☐ продукт моря
  - ☒ молочный продукт
  - ☐ рыбный продукт
  - ☐ мясной продукт
  - ☐ растительный продукт
- 

Sual: Куриное яйцо это: (Çəki: 1)

- ☐ продукт моря
  - ☒ белковой продукт
  - ☐ рыбный продукт
  - ☐ мясной продукт
  - ☐ растительный продукт
- 

**Bölmə: 15 02**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 15 02                               |
| Suallardan           | 18                                  |
| Maksimal faiz        | 18                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |

---

Sual: Кислотность яичного желтка должна составлять: (Çəki: 1)

- ☐ не более 20° Тернера
  - ☒ не более 27° Тернера
  - ☐ не более 40° Тернера
  - ☐ не более 50° Тернера
  - ☐ не более 10° Тернера
- 

Sual: Влажность яичного порошка из куриных яиц должна составлять: (Çəki: 1)

- ☐ не более 15%
  - ☒ не более 9%
  - ☐ не более 6%
  - ☐ не более 20%
  - ☐ не более 30%
- 

Sual: Влажность порошкообразного сухого желтка из куриных яиц должна составлять: (Çəki: 1)

- ☐ не более 10%
  - ☒ не более 5%
  - ☐ не более 15%
  - ☐ не более 20%
  - ☐ не более 25%
- 

Sual: Влажность порошкообразного сухого желтка должна составлять: (Çəki: 1)

- ☐ не более 3%
  - ☒ не более 5%
  - ☐ не более 10%
  - ☐ не более 15%
  - ☐ не более 18%
- 

Sual: Меланж: (Çəki: 1)

- ☒ получают из консервированного яйца
  - ☐ получают при варке в воде
  - ☐ получают из жареных яиц
  - ☐ получают из желтка яиц
  - ☐ получают из белка яиц
- 

Sual: При изготовлении омлета: (Çəki: 1)

- ☐ в яйцо добавляют зелень
- ☒ в яйцо добавляют молоко
- ☐ в яйцо добавляют соль
- ☐ в яйцо добавляют картофель

- ☐ в яйцо добавляют кефир
- 

Sual: Содержание холестерина в курином яйце: (Ўэкі: 1)

- ☐ 0,1%  
☒ 1,6%  
☐ 0,2%  
☐ 0,3%  
☐ 0,4%
- 

Sual: Первичная обработка творога состоит: (Ўэкі: 1)

- ☐ в его припускании  
☒ в его отжимании и протирании  
☐ в его жарении  
☐ в его взбивании  
☐ в его варки
- 

Sual: При протирании творога потери составляют: (Ўэкі: 1)

- ☐ 0,1%  
☒ от 1 до 2%  
☐ 0,2%  
☐ 0,3%  
☐ 0,35%
- 

Sual: Основным белком творога являются: (Ўэкі: 1)

- ☐ миозины  
☒ казеины  
☐ коллаген  
☐ эластин  
☐ миоглобин
- 

Sual: Основным белком молока являются: (Ўэкі: 1)

- ☐ миозины  
☒ казеины  
☐ коллаген  
☐ эластин  
☐ миоглобин
- 

Sual: Меланж получают: (Ўэкі: 1)

- ☐ из мяса птицы  
☒ из куриных яиц  
☐ из мяса свинины  
☐ из мяса баранины  
☐ из мяса говядины
-



Sual: Куриные яйца содержат в среднем: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ 3% протеинов
  - ☒ 12,7% протеинов
  - ☐ 5% протеинов
  - ☐ 2% протеинов
  - ☐ 3% протеинов
- 

Sual: Желток яиц содержит: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ 3% протеинов
  - ☒ 16,8% протеинов
  - ☐ 5% протеинов
  - ☐ 2% протеинов
  - ☐ 3% протеинов
- 

Sual: Яичный белок содержит: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ 3% протеинов
  - ☒ 10,8% протеинов
  - ☐ 5% протеинов
  - ☐ 2% протеинов
  - ☐ 3% протеинов
- 

Sual: Меланж размораживают на воздухе при температуре: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ не более 5°C
  - ☒ не более 50°C
  - ☐ не более 6°C
  - ☐ не более 10°C
  - ☐ не более 8°C
- 

Sual: Кислотность свежего молока коровье для яичных блюд должна составлять: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ не менее 22° Тернера
  - ☒ не более 21° Тернера
  - ☐ не более 15° Тернера
  - ☐ не более 25° Тернера
  - ☐ не более 30° Тернера
- 

Sual: Куриное яйцо относится к каким продуктам? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ пектин содержащим
  - ☐ крахмало содержащим
  - ☐ сахаристым
  - ☐ агар содержащим
  - ☒ белок содержащим
-

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 15 03                               |
| Suallardan           | 6                                   |
| Maksimal faiz        | 6                                   |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Для получения омлетов берут: (Çəki: 1)

- ☒ 40-50 г яйца и 15 г молока
- ☐ 40-50 г яйца и сливочное масло
- ☐ 40-50 г яйца и растительное масло
- ☐ меланж и растительное масло
- ☐ меланж и сливочное масло

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

- ☒ 18%
- ☐ 20%
- ☐ 22%
- ☐ 24%
- ☐ 26%

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

- ☐ 10%
- ☒ 9%
- ☐ 11%
- ☐ 12%
- ☐ 13%

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

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

Sual: Каких видов яичных продуктов не существует? (Çəki: 1)

- ☐ яйца
- ☒ коллаж
- ☐ меланж
- ☐ яичный порошок
- ☐ смесь замороженных яиц

Sual: Каков вес яиц первой категории? (Çəki: 1)

- ☒ 40 г
  - ☐ не менее 47 г
  - ☐ 50 г
  - ☐ 30 г
  - ☐ 20 г
- 

