

TEST: 050642#02#Y15_İAŞƏ MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI

Test	050642#02#Y15_İaşə məhsullarının texnologiyası
Fənn	050642-Qida məhsulları mühəndisliyi
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	600
Keçid balı	312 (52 %)
Suallardan	600
Bölmələr	5
Bölmələri qarışdırmaq	☒
Köçürməyə qadağa	☒
Ancaq irəli	☐
Son variant	☒

BÖLMƏ: 0101 (İAŞƏ MƏHSULLARI TEXNOLOGİYASININ NƏZƏRİ ƏSASLARI) 120 TEST

Ad	0101 (İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: К комбинированным способам тепловой обработки продуктов относятся: (Çəki: 1)

- ☒ варка путем припускания после жаренья и выпечки в шкафу
- ☐ варка в воде
- ☐ жаренье с малым количеством жира
- ☐ жаренье во фритюре
- ☐ варка на пару

Sual: Варка на водяной бане это: (Çəki: 1)

- ☐ варка в воде
- ☒ варка в посуде, которая находится внутри сосуда имеющего кипящую воду

- ☐ варка с водяным паром
 - ☐ варка с использованием воды и жира
 - ☐ выпечка в шкафу
-

Sual: К термическим процессам обработки пищевых продуктов относятся: (Ўэки: 1)

- ☒ обработка с подачей тепла или холода
 - ☐ измельчение
 - ☐ мойка
 - ☐ ручная очистка
 - ☐ механическая очистка
-

Sual: Что означает денатурация белков в продуктах? (Ўэки: 1)

- ☐ связывание воды при обработке
 - ☐ сохранение воды при обработке
 - ☐ потери воды при обработке
 - ☐ охлаждение при обработке
 - ☒ разрушение нативной, первичной структуры при обработке
-

Sual: Пищевые жиры по химической структуре это следующие соединения: (Ўэки: 1)

- ☐ моноглицериды
 - ☐ диглицериды
 - ☒ триглицериды
 - ☐ альдегиды
 - ☐ фенолы
-

Sual: Замачивание относится к каким процессам? (Ўэки: 1)

- ☐ к тепловым
 - ☐ к первичным
 - ☐ к механическим
 - ☒ к гидромеханическим
 - ☐ к жарению
-

Sual: Какие соединения образуются при гидролизе жиров в процессе варки в воде? (Ўэки: 1)

- ☐ жирные кислоты
 - ☒ глицериды и жирные кислоты
 - ☐ гидроперекиси
 - ☐ продукты полимеризации
 - ☐ перекиси
-

Sual: Какие три класса углеводов известны в продуктах растительного происхождения? (Ўэки: 1)

- ☐ сахароза, глюкоза, фруктоза
- ☐ галактоза, лактоза, рамноза
- ☐ пектиновые вещества, манноза, глюкоза
- ☐ крахмал, пектиновые вещества, клетчатка

- ☒ моносахариды (простые сахара), олигосахариды и полисахариды
-

Sual: К полисахаридам полученным из морских водорослей относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ крахмал, клетчатка, пектин
 - ☐ гликоген, крахмал, пектин
 - ☒ агар, агароид, фуцелларан
 - ☐ галактоманнан и карбоксиметил крахмал
 - ☐ маннан и галактан
-

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

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

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

- ☐ хлорофилла
 - ☒ каротинов
 - ☐ флавонолов
 - ☐ феофитина
 - ☐ меланоидинов
-

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

- ☐ опарным
 - ☒ безопарным
 - ☐ химическим
 - ☐ микробиологическим
 - ☐ заварным
-

Sual: Какое свойство крахмала характеризует его высокополимерность с гидрофильными особенностями? (Ўэки: 1)

- ☒ набухание
 - ☐ клейкость
 - ☐ вязкость
 - ☐ ретроградация
 - ☐ плотность
-

Sual: Чем характеризуется жесткость воды? (Ўэки: 1)

- ☐ только количеством солей кальция
 - ☐ только количеством солей магния
 - ☒ количеством солей калия и магния
 - ☐ количеством минеральных веществ
 - ☐ количеством йода
-

Sual: Какие вещества преобладают в составе клейковины муки? (Ўэки: 1)

- ☐ жиры
 - ☐ крахмал
 - ☐ витамины
 - ☐ минеральные соединения
 - ☒ белковые соединения
-

Sual: Что представляет собой прочность продукта? (Ўэки: 1)

- ☒ свойство продукта противостоять деформации и механическому разрушению
 - ☐ твердость
 - ☐ упругость
 - ☐ эластичность
 - ☐ пластичность
-

Sual: Что представляет собой упругость продукта? (Ўэки: 1)

- ☒ способность тел мгновенно восстанавливать свою первоначальную форму или объем после прекращения действия деформирующих сил
 - ☐ прочность
 - ☐ твердость
 - ☐ эластичность
 - ☐ пластичность
-

Sual: Что представляет собой вязкость продукта? (Ўэки: 1)

- ☒ способность жидкости оказывать сопротивление перемещению одной ее части относительно другой под действием внешних сил
 - ☐ прочность
 - ☐ твердость
 - ☐ эластичность
 - ☐ пластичность
-

Sual: Что представляет собой пластичность продукта? (Ўэки: 1)

- ☒ способность тела необратимо деформироваться под воздействием внешних сил
 - ☐ прочность продукта
 - ☐ твердость продукта
 - ☐ вязкость продукта
 - ☐ текучесть продукта
-

Sual: Что представляет собой энергетическая ценность продукта? (Ўэки: 1)

- ☐ количество в их составе белков, углеводов и жиров
 - ☐ количество в их составе белков, витаминов и минеральных веществ
 - ☐ количество в их составе углеводов, витаминов и минеральных веществ
 - ☐ количество в их составе жиров, витаминов и минеральных веществ
 - ☒ общее количество энергии, в Дж или Ккал, выделяемой при усвоении организмом белков, жиров и углеводов находящихся в продуктах
-

Sual: Что представляет собой биологическая ценность продукта? (Ўэки: 1)

- ☒ уравновешенное количество аминокислот, минеральных элементов и необходимых жирных кислот находящихся в продуктах
 - ☐ уровень количества жиров находящихся в продуктах
 - ☐ уровень количества сахаров находящихся в продуктах
 - ☐ уровень количества минеральных веществ находящихся в продуктах
 - ☐ уровень количества углеводов находящихся в продуктах
-

Sual: В результате гидротермического распада коллагена относится: (Ќәкі: 1)

- ☐ глютамин
 - ☐ креатинин
 - ☐ креатин
 - ☐ миоглобин
 - ☒ глютин
-

Sual: Какие относятся к основным реологическим свойствам пищевых систем? (Ќәкі: 1)

- ☐ масса и объем
 - ☒ вязкость и упругость
 - ☐ количество и удельный вес
 - ☐ полноценность белка
 - ☐ способность продукта впитывать воду
-

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

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

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

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

Sual: Существуют следующие способы жаренья: (Ќәкі: 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: Ретроградация крахмалосодержащих изделий сопровождается: (Ўәкі: 1)

- ☐ уменьшением набухаемости
 - ☐ увеличением жесткости изделий
 - ☒ увеличением растворимости полисахаридов
 - ☐ увеличением чувствительности крахмала к действию ферментов
 - ☐ увеличением количества глюкозы
-

Sual: К какому процессу относится разрушение молекул белков при обработке? (Ўәкі: 1)

- ☐ дегидратация
 - ☐ денатурация
 - ☒ деструкция
 - ☐ ретроградация
 - ☐ вязкость
-

Sual: В результате какого процесса образуются глицериды и жирные кислоты? (Ўәкі: 1)

- ☐ пиролиза жиров
 - ☐ автолиза жиров
 - ☒ гидролиза жиров
 - ☐ дегидратации жиров
 - ☐ гидратации жиров
-

Sual: Что такое патока? (Ўәкі: 1)

- ☒ продукт неполного гидролиза крахмала полученный путем действия разведенных кислот и ферментов
 - ☐ слезоточивое соединение, образующееся в результате гидролиза жиров
 - ☐ соединение, образующееся в результате дегидратации белков
 - ☐ соединение, образующееся в результате дымообразования пищевых жиров при жарении
 - ☐ продукт неполного гидролиза крахмала полученный путем действия СВЧ
-

Sual: Какой фермент превращает крахмал в декстрины, образуя малое количество мальтозы? (Ўәкі: 1)

- ☒ α -амилаза
 - ☐ β -амилаза
 - ☐ λ -амилаза
 - ☐ γ -амилаза
 - ☐ μ -амилаза
-

Sual: К каким свойствам пищевых веществ относятся вязкость и упругость? (Ўәкі: 1)

- ☐ физическим
 - ☒ реологическим
 - ☐ механическим
 - ☐ химическим
 - ☐ термическим
-

Sual: До какой температуры нагревается жир при жарке во фритюре? (Ўэки: 1)

- ☒ 175-190°C
 - ☐ 150-160°C
 - ☐ 100-110°C
 - ☐ 120-130°C
 - ☐ 180-200°C
-

Sual: Укажите механические способы обработки продуктов? (Ўэки: 1)

- ☒ просеивание, дробление, нарезание
 - ☐ протирание, дробление, нарезание
 - ☐ процеживание, дробление, нарезание
 - ☐ просеивание, дробление, протирание
 - ☐ просеивание, дробление, перборка
-

Sual: Чем обусловлена способность белка образовывать студень? (Ўэки: 1)

- ☐ конфигурацией ее ионов в атомах
 - ☐ водосвязывающей способностью
 - ☐ конфигурацией ее небелковых молекул
 - ☐ конфигурацией ее атомов в молекулах
 - ☒ конфигурацией ее белковых молекул
-

Sual: Наибольшей инверсионной способностью обладает следующая кислота: (Ўэки: 1)

- ☐ яблочная
 - ☒ щавелевая
 - ☐ уксусная
 - ☐ янтарная
 - ☐ лимонная
-

Sual: При каком интервале температур происходит процесс клейстеризации. (Ўэки: 1)

- ☒ 55-80°C
 - ☐ 55-90°C
 - ☐ 55-100°C
 - ☐ 75-80°C
 - ☐ 65-80°C
-

Sual: При каком процессе усиливается ретроградация полисахаридов? (Ўэки: 1)

- ☒ замораживании
 - ☐ оттаивании
 - ☐ припускании
 - ☐ жарении
 - ☐ варении
-

Sual: Что такое бланширование? (Ўэки: 1)

- ☒ кратковременное воздействие на продукт кипящей воды или пара
- ☐ обжарка некоторых продуктов с жиров или без него при температуре не выше 120°C

- ☐ способ тепловой обработки продуктов в жарочном шкафу
 - ☐ способ тепловой обработки продуктов в жарочном шкафу до кулинарной готовности и образования на поверхности изделия румяной корочки
 - ☐ способ тепловой обработки продуктов в сушильном шкафу
-

Sual: Набухание белка: (Ўэки: 1)

- ☒ это процесс присоединения воды молекулами
 - ☐ это процесс отделение воды молекулами
 - ☐ это процесс растворение воды молекулами
 - ☐ это процесс взаимодействие воды молекулами
 - ☐ это процесс охлаждение воды молекулами
-

Sual: Пена это: (Ўэки: 1)

- ☒ дисперсная система из пузырьков воздуха и жидкости
 - ☐ однофазная система из пузырьков воздуха и соли
 - ☐ нагретая система из пузырьков воздуха и щелочей
 - ☐ это остывшая система из пузырьков воздуха и кислоты
 - ☐ это прочная система из пузырьков воздуха
-

Sual: Глицерин является постоянным элементом молекулы каких соединений? (Ўэки: 1)

- ☒ жиров
 - ☐ белков
 - ☐ углеводов
 - ☐ аминокислот
 - ☐ кислот
-

Sual: Температурой дымообразования называется: (Ўэки: 1)

- ☒ температура, при которой начинается выделение дыма
 - ☐ температура, при которой начинается выделение жирности
 - ☐ температура, при которой начинается выделение углекислого газа
 - ☐ температура, при которой начинается выделение аммиака
 - ☐ температура, при которой начинается выделение кислорода
-

Sual: перевариваемость белков характеризует: (Ўэки: 1)

- ☒ способность белка подвергаться гидролизу пищеварительными ферментами в желудке
 - ☐ способность белка подвергаться гидролизу амилалитическими ферментами в желудке
 - ☐ способность белка подвергаться гидролизу пектолитическими ферментами в желудке
 - ☐ способность белка подвергаться гидролизу липолитическими ферментами в желудке
 - ☐ способность белка подвергаться гидролизу коллагеназой в желудке
-

Sual: Тип структуры и структурно-механические свойства пищевых продуктов (Ўэки: 1)

- ☒ определяют их консистенцию
- ☐ определяют их вкус

- ☐ определяют их запах
 - ☐ определяют их масса
 - ☐ определяют их калорийность
-

Sual: Глюкоза относится: (Ќәкі: 1)

- ☒ к моносахаридам
 - ☐ к аминокислотам
 - ☐ к полисахаридам
 - ☐ к жирным кислотам
 - ☐ к белкам
-

Sual: Фруктоза относится: (Ќәкі: 1)

- ☒ к моносахаридам
 - ☐ к аминокислотам
 - ☐ к полисахаридам
 - ☐ к жирным кислотам
 - ☐ к белкам
-

Sual: В процессе карамелизации сахарозы образуется какое вещество с формулой $C_{12}H_{18}O_9$? (Ќәкі: 1)

- ☒ карамелан
 - ☐ фурфурол
 - ☐ глюкоза
 - ☐ фруктоза
 - ☐ арабиноза
-

Sual: Вследствии какого процесса белок коллаген превращается в глютин? (Ќәкі: 1)

- ☒ деструкции
 - ☐ денатурации
 - ☐ гидратации
 - ☐ агрегации
 - ☐ дегитратации
-

Sual: Чему способствует добавление лимонной кислоты в процессе приготовления теста? (Ќәкі: 1)

- ☒ лучшей набухаемости белковой клейковины
 - ☐ образованию пористости
 - ☐ увеличение pH среды
 - ☐ обогащению витаминами
 - ☐ обогащению эфирами
-

Sual: Чем заканчивается ограниченное набухание? (Ќәкі: 1)

- ☐ образованием студня
- ☒ образованием геля
- ☐ образованием эмульсии
- ☐ образованием клейстера

- ☐ образованием воды
-

Sual: Какие белки набухают ограниченно? (Ќәкі: 1)

- ☐ глобулярные
☒ фибриллярные
☐ полноценные
☐ неполноценные
☐ смешанные
-

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

- ☐ повышению набухаемости пены
☒ повышению устойчивости пены
☐ повышению растворимости пены
☐ понижению устойчивости пены
☐ понижению набухаемости пены
-

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

- ☐ соль
☐ дрожжи
☒ сахар
☐ крахмал
☐ сода
-

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

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

Sual: Полные сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и жирных кислот называется: (Ќәкі: 1)

- ☐ спиртами
☐ эфирами
☒ жирами
☐ витаминами
☐ углеводами
-

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

- ☐ коллаген
☒ миофибриллы
☐ эластин
☐ экстенсин
☐ миоглобин
-

Sual: Из чего построены миофибриллы мышечной ткани мяса? (Ќәкі: 1)

- ☒ миозина и актина
 - ☐ миозина и эластина
 - ☐ эластина и актина
 - ☐ коллагена и актина
 - ☐ миозина и коллагена
-

Sual: В переводе с греческого коллаген означает: (Ќәкі: 1)

- ☐ дающий студень
 - ☐ дающий гель
 - ☒ дающий клей
 - ☐ дающий мясо
 - ☐ дающий рыбу
-

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

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

Sual: При нагревании в воде коллаген подвергается денатурации с образованием: (Ќәкі: 1)

- ☐ эластина
 - ☐ эксцентрина
 - ☒ глютина
 - ☐ миозина
 - ☐ аланина
-

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

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

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

- ☐ пролин и миозин
 - ☐ миозин и оксипролин
 - ☒ пролин и оксипролин
 - ☐ аланин и оксипролин
 - ☐ пролин и аланин
-

Sual: Наиболее часто в образовании жиров участвуют: (Ќәкі: 1)

- ☒ стеариновая, пальмитиновая, линолевая кислоты
- ☐ стеариновая, пальмитиновая, линоленовая кислоты

- ☐ олеиновая, пальмитиновая, линолевая кислоты
 - ☐ стеариновая, олеиновая, линолевая кислоты
 - ☐ стеариновая, пальмитиновая, олеиновая кислоты
-

Sual: Омега - 3 и омега - 6 жирные кислоты являются: (Ќәкі: 1)

- ☐ ненасыщенными
 - ☒ полиненасыщенными
 - ☐ насыщенными
 - ☐ мононенасыщенным
 - ☐ диненасыщенным
-

Sual: Омега-9 жирные кислоты являются: (Ќәкі: 1)

- ☐ ненасыщенными
 - ☐ насыщенными
 - ☒ мононенасыщенным
 - ☐ полиненасыщенными
 - ☐ диненасыщенным
-

Sual: Плотность жира уменьшается с: (Ќәкі: 1)

- ☒ увеличением свободных жирных кислот
 - ☐ увеличением ненасыщенных жирных кислот
 - ☐ увеличением мононенасыщенных жирных кислот
 - ☐ увеличением диненасыщенных жирных кислот
 - ☐ увеличением полиненасыщенных жирных кислот
-

Sual: Чем больше в жирах жидких низкомолекулярных и непредельных кислот: (Ќәкі: 1)

- ☐ тем выше температура его плавления
 - ☒ тем ниже температура его плавления
 - ☐ тем ниже температура его застывания
 - ☐ тем выше температура его застывания
 - ☐ тем ниже температура его кипячения
-

Sual: Коэффициент преломления характеризует: (Ќәкі: 1)

- ☒ чистоту жира и степень их плавления
 - ☐ чистоту жирных кислот и степень их окисления
 - ☐ чистоту жира и степень их застывания
 - ☐ чистоту жира и степень их преломления
 - ☐ чистоту исходного сырья и степень их окисления
-

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

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

Sual: Гемицеллюлозами называют группу полисахаридов, включающих: (Ўэки: 1)

- ☒ арабинаны, ксиланы, маннаны и галактаны
 - ☐ глюкозаны, ксиланы, маннаны и галактаны
 - ☐ фруктозаны, ксиланы, маннаны и галактаны
 - ☐ раффинозаны, ксиланы, маннаны и галактаны
 - ☐ кестозаны, ксиланы, маннаны и галактаны
-

Sual: В процессе брожения дрожжевого теста и в начальный период выпечки изделий из него, а также в производстве пива, кваса, вина и других продуктов какой гидролиз сахарозы и мальтозы имеет место? (Ўэки: 1)

- ☐ щелочной
 - ☐ кислотный
 - ☐ ферментативно- кислотный
 - ☒ ферментативный
 - ☐ спиртовой
-

Sual: В процессе приготовления сладких блюд из плодов и ягод, варки начинок, кондитерской помадки имеет место: (Ўэки: 1)

- ☒ кислотный гидролиз сахарозы
 - ☐ ферментативный гидролиз сахарозы
 - ☐ ферментативно- кислотный гидролиз сахарозы
 - ☐ кислотный гидролиз раффинозы
 - ☐ кислотный гидролиз глюкозы
-

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

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

Sual: Укажите негативное последствие реакции Майяра? (Ўэки: 1)

- ☒ потеря белков и аминокислот
 - ☐ потеря сахаров
 - ☐ потеря витаминов
 - ☐ потеря липидов
 - ☐ потеря минеральных веществ
-

Sual: Какие вещества тормозят набухание крахмала? (Ўэки: 1)

- ☐ витамины
 - ☐ сахара
 - ☒ жиры
 - ☐ кислоты
 - ☐ щелочи
-

Sual: К каким связям относятся эфирные, альдегидные и пептидные связи? (Ўэки: 1)

- ☐ гидрофобным
 - ☐ гидрофильным
 - ☐ пептидным
 - ☒ ковалентным
 - ☐ кислородным
-

Sual: В мясе между кислыми и основными группами боковых цепей коллагена образуется: (Ўэки: 1)

- ☒ пептидная связь
 - ☐ ковалентная связь
 - ☐ эфирная связь
 - ☐ водородная связь
 - ☐ ионная связь
-

Sual: Какие крахмалы получают физической модификацией нативного крахмала с формированием способности набухать и растворяться в холодной воде с образованием клейстеров? (Ўэки: 1)

- ☐ окисленные
 - ☐ расщепленные
 - ☒ набухающие
 - ☐ стабилизированные
 - ☐ сшитые
-

Sual: Какие крахмалы используются для приготовления майонезов, соусов, кремов, продуктов детского и диетического питания? (Ўэки: 1)

- ☒ стабилизированные
 - ☐ расщепленные
 - ☐ набухающие
 - ☐ окисленные
 - ☐ сшитые
-

Sual: К незаменимым аминокислотам белков относится: (Ўэки: 1)

- ☒ метионин и лейцин
 - ☐ гистидин и пролин
 - ☐ гистидин и аргинин
 - ☐ серин и пролин
 - ☐ лейцин и аргинин
-

Sual: К заменимым аминокислотам относятся: (Ўэки: 1)

- ☒ гистидин и аргинин
 - ☐ валин и изолейцин
 - ☐ лейцин и изолейцин
 - ☐ лизин и изолейсин
 - ☐ треонин и фенилаланин
-

Sual: Какие белки мышечного волокна при тепловой обработке превращаются в

хлопья? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ фибриллярные
 - ☐ мышечные
 - ☐ глобулярные
 - ☒ саркоплазматические
 - ☐ миофибриллярные
-

Sual: Какие белки мышечного волокна при тепловой обработке превращаются в монокристаллический коагель? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ саркоплазматические
 - ☐ мышечные
 - ☐ глобулярные
 - ☐ фибриллярные
 - ☒ миофибриллярные
-

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

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

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

- ☒ вырезка, толстый и тонкий край
 - ☐ вырезка, тазобедренная часть
 - ☐ вырезка, полусохожильная мышца
 - ☐ вырезка, трехглавая мышца
 - ☐ толстый и тонкий край, полусохожильная мышца
-

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

- ☒ наружный кусок толстого края
 - ☐ наружный кусок тазобедренной части
 - ☐ наружный кусок полусохожильной мышцы
 - ☐ наружный кусок трехглавой мышцы
 - ☐ наружный кусок тонкого края
-

Sual: Количество миоглобина увеличивается с: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ работой мышц животного
 - ☐ уменьшением возраста животного
 - ☐ упитанностью животного
 - ☒ увеличением возраста животного
 - ☐ отдыхом животного
-

Sual: Миоглобин содержится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ птице - 120 мг
- ☐ в баранине – 400-700 мг

- ☐ в свинине – 130-450 мг
 - ☐ конине -10 мг
 - ☒ в говядине -200-600 мг
-

Sual: Какого цвета бывает метмиоглобин? (Ўэки: 1)

- ☐ розового
 - ☐ красного
 - ☒ коричневого
 - ☐ серого
 - ☐ белого
-

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

- ☒ пролин, орнотин, треонин
 - ☐ пролин, орнотин, ксантин
 - ☐ пролин, ксантин, треонин
 - ☐ ксантин, орнотин, треонин
 - ☐ пролин, орнотин, инозит
-

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

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

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

- ☐ азотистыми и органическими
 - ☐ неорганическими и органическими
 - ☐ минеральными и органическими
 - ☒ азотистыми и безазотистыми
 - ☐ азотистыми и минеральными
-

Sual: До какого низкомолекулярного соединения расщепляется гликоген мяса? (Ўэки: 1)

- ☐ сероводород
 - ☐ уксусный альдегид
 - ☒ молочная кислота
 - ☐ яблочная кислота
 - ☐ масляная кислота
-

Sual: В каких мышцах животных больше гликогена? (Ўэки: 1)

- ☒ в усиленно работающих
 - ☐ в плохо откормленных
 - ☐ в утомленных
 - ☐ в плохо отдохнувших
 - ☐ в хорошо откормленных
-

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

- ☐ печени
 - ☒ почек
 - ☐ языка
 - ☐ мозгов
 - ☐ рубца
-

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

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

Sual: Высокая сохранность витаминов характерна для: (Ўэки: 1)

- ☐ крупных кусков
 - ☒ мелких кусков
 - ☐ средних кусков
 - ☐ вырезки
 - ☐ тонкого края
-

Sual: Чтобы повысить биологическую ценность готового продукта надо стремиться по возможности получить: (Ўэки: 1)

- ☒ наиболее тонкую поджаристую корочку
 - ☐ наиболее толстую поджаристую корочку
 - ☐ наименее тонкую поджаристую корочку
 - ☐ наименее толстую поджаристую корочку
 - ☐ наиболее прочную поджаристую корочку
-

Sual: В хорошо поджаренных изделиях какие компоненты полностью инактивируются? (Ўэки: 1)

- ☐ липиды
 - ☐ витамины
 - ☒ ферменты
 - ☐ углеводы
 - ☐ минеральные вещества
-

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

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

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

- ☒ ячеистое плетение коллагеновых волокон

- ☐ ячеистое плетение эластиновых волокон
 - ☐ ячеистое плетение эластиновых волокон
 - ☐ ячеистое плетение миофибриллярных волокон
 - ☐ ячеистое плетение плазматических волокон
-

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

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

Sual: Что зависит от сложности строения перимизия? (Ќәкі: 1)

- ☒ характер деформации и степень сжатия кусков мяса
 - ☐ характер деформации и степень сжатия кусков мяса
 - ☐ характер деструкции и степень сжатия кусков мяса
 - ☐ характер гидролиза и степень сжатия кусков мяса
 - ☐ характер гидратации и степень сжатия кусков мяса
-

Sual: С увеличением возраста животного в мясе увеличивается количество: (Ќәкі: 1)

- ☐ глобина
 - ☒ миоглобина
 - ☐ миофибрилла
 - ☐ гемоглобина
 - ☐ глобулина
-

Sual: При разложении какой аминокислоты в мясе образуется фенилуксусный альдегид? (Ќәкі: 1)

- ☒ фенилаланина
 - ☐ метионина
 - ☐ ниацина
 - ☐ ниацина
 - ☐ лейцина
-

Sual: В результате чего в вареном мясе появляются сероводород и фосфористый водород? (Ќәкі: 1)

- ☒ деструкции азотистых соединений
 - ☐ денатурации азотистых соединений
 - ☐ деструкции серных соединений
 - ☐ деструкции фосфорных соединений
 - ☐ денатурации серных соединений
-

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

- ☐ не происходит
- ☐ говядине
- ☐ баранине

- ☐ птице
 - ☒ свинине
-

Sual: Красный цвет промышленно выработанных мясопродуктов обусловлен введением в их состав: (Ўэкі: 1)

- ☐ нитрита калия
 - ☐ нитрата натрия
 - ☐ гидрата натрия
 - ☒ нитрита натрия
 - ☐ нитрата калия
-

Sual: Для готовности порционных панированных мясных полуфабрикатов используют: (Ўэкі: 1)

- ☒ комбинированный нагрев
 - ☐ обжаривать в наплитной посуде
 - ☐ в жарочном шкафу
 - ☐ в открытой жарочной поверхности
 - ☐ в закрытых аппаратах
-

Sual: Скорость удаления влаги из обжариваемого продукта зависит от: (Ўэкі: 1)

- ☒ градиента давления и градиента влагосодержания
 - ☐ градиента давления и градиента температуры
 - ☐ градиента давления и градиента влагопоглощения
 - ☐ градиента температуры и градиента влагосодержания
 - ☐ градиента среды и градиента влагосодержания
-

Sual: В результате чего происходит нагрев продукта при жарке? (Ўэкі: 1)

- ☒ теплопроводности и массопереноса
 - ☐ теплопоглощения и массопереноса
 - ☐ теплопроводности и массопередачи
 - ☐ теплопоглощения и массопередачи
 - ☐ теплопроводности и массопоглощения
-

Sual: С повышением температуры жарочной поверхности снижается: (Ўэкі: 1)

- ☒ продолжительность варки
 - ☐ количество жира
 - ☐ выход готового продукта
 - ☐ температура жарки
 - ☐ количество растворенных веществ
-

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

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

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

- ☐ натуральным консервантам
 - ☒ натуральным подсластителям
 - ☐ синтетическим красителям
 - ☐ натуральным красителям
 - ☐ натуральным ароматизаторам
-

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

- ☒ гемоглобин
 - ☐ миоглобин
 - ☐ актин
 - ☐ тромбин
 - ☐ метмиоглобин
-

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

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

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

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

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

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

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

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

Ad	0102 (laxə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Основные положения следующих дисциплин, которые используются при проектировании предприятий общественного питания. (Çəki: 1)

- ☐ технология продуктов общественного питания, химия, физика, история и др.
- ☒ технология продуктов общественного питания, организация производства, организация обслуживания, оборудование предприятий общественного питания и др.
- ☐ химия, физика, организация производства, история и др.
- ☐ химия, физика, оборудование предприятий общественного питания, история и др.
- ☐ химия, физика, организация обслуживания, история и др.

Sual: По мере изучения дисциплины технологическое проектирование будущие инженеры-технологи общественного питания учатся: (Çəki: 1)

- ☒ осуществлять технологические расчеты, планировку, компоновку цехов и другие.
- ☐ осуществлять технические расчеты по физике, химии, планировку и другие.
- ☐ осуществлять технические расчеты по химии, истории, планировку и другие.
- ☐ осуществлять технические расчеты по математике, геометрии, истории и другие.
- ☐ осуществлять технические расчеты по микробиологии, геометрии, истории и другие.

Sual: Срок действия технико-экономического обоснования проекта (ТЭО) составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 5 лет, для крупных предприятий 4 года
- ☒ 2 года, для крупных предприятий 3 года
- ☐ 6 лет, для крупных предприятий 1 год
- ☐ 7 лет, для крупных предприятий 4 года
- ☐ 3 года, для крупных предприятий 5 лет

Sual: Проектирование нового строительства предприятий осуществляют на основе чего? (Çəki: 1)

- ☐ на основе решений, принятых в вузах
- ☒ на основании решений, принятых в утвержденных ТЭО (технико-экономических обоснованиях) проекта
- ☐ на основе решений, принятых в курсовых проектах
- ☐ на основе решений, принятых в комитете по стандартизации и метрологии
- ☐ на основе решений, принятых в дипломных проектах

Sual: Проектная документация представляет собой: (Çəki: 1)

- ☐ только технологические расчеты для строительства предприятий
- ☒ система расчетов, чертежей и показателей, создающий возможностей и

экономическую целесообразность для строительства предприятий

- ☐ экономическая целесообразность для строительства предприятий
 - ☐ только чертежи для строительства предприятий
 - ☐ технологические схемы, показывающие возможность для строительства предприятий
-

Sual: Задание на проектирование составляют: (Ўәкі: 1)

- ☐ на основании генерального плана строительства
 - ☒ по утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам)
 - ☐ по утвержденным сборникам рецептур блюд
 - ☐ по утвержденным техническим условиям
 - ☐ по заказу потребителей для предприятий питания
-

Sual: Разработка проектной документации включает три этапа: (Ўәкі: 1)

- ☐ предрасчетный, расчетный и после расчетный
 - ☒ предпроектный, проектный и послепроектный
 - ☐ плановый, расчетный и проектный
 - ☐ технологический, расчетный и проектный
 - ☐ экономический, технологический и проектный
-

Sual: Экспериментальные проекты на строительство предназначены: (Ўәкі: 1)

- ☐ для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство типовых проектов
 - ☒ для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство новых проектов
 - ☐ для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство индивидуальных проектов
 - ☐ для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство проекты реконструкции
 - ☐ для многократного использования
-

Sual: Обычно состав и содержание задания на проектирование предприятий ПОП регламентируется в каких документах? (Ўәкі: 1)

- ☐ в сборниках рецептур блюд
 - ☒ в СНиП1.02.01-85 (строительные нормы и правила)
 - ☐ в государственных стандартах
 - ☐ в отраслевых стандартах
 - ☐ в межреспубликанских стандартах
-

Sual: Какие проекты называют типовым? (Ўәкі: 1)

- ☐ проект предназначенный для однократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
- ☒ проект предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
- ☐ проект предназначенный для 2-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
- ☐ проект предназначенный для 3-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов

- ☐ проект предназначенный для 4-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
-

Sual: Для чего предназначены индивидуальные проекты? (Ўэки: 1)

- ☐ индивидуальные проекты разрабатывают для 2-х кратного строительства
 - ☒ индивидуальные проекты разрабатывают для однократного строительства
 - ☐ индивидуальные проекты разрабатывают для 3-х кратного строительства
 - ☐ индивидуальные проекты разрабатывают для 3-х кратного строительства
 - ☐ индивидуальные проекты разрабатывают для многократного строительства
-

Sual: Экспериментальные проекты на строительство предназначены: (Ўэки: 1)

- ☐ для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство типовых проектов
 - ☒ для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство новых проектов
 - ☐ для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство индивидуальных проектов
 - ☐ для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство проекты реконструкции
 - ☐ для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство проекты реконструкции
-

Sual: Для чего разрабатывают проекты реконструкции? (Ўэки: 1)

- ☐ для однократного использования
 - ☒ для тех ПОП, которые по своей работе не соответствуют современным требованиям
 - ☐ для тех ПОП, которые по своей работе соответствуют современным требованиям
 - ☐ для многократного использования
 - ☐ для однократного использования
-

Sual: Основным документом для проектирования (реконструкции) заготовочных предприятий ПОП служат: (Ўэки: 1)

- ☐ сборники рецептур блюд
 - ☒ ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий
 - ☐ республиканские стандарты
 - ☐ международные стандарты
 - ☐ отраслевые стандарты
-

Sual: В целом проект состоит из каких материалов? (Ўэки: 1)

- ☐ из генплана и сметной документации
 - ☒ из текстовых материалов (пояснительной записки, расчетов), чертежей и сметной документации
 - ☐ из рецептур и технологических схем изготавливаемых блюд
 - ☐ из технологических схем изготавливаемых блюд
 - ☐ из генплана и сборников рецептур блюд
-

Sual: Чертежи это: (Ўэки: 1)

- ☐ рисуночное изображение принятых разных решений для проектируемого объекта, его элементов и деталей
 - ☒ графическое изображение принятых разных решений для проектируемого объекта, его элементов и деталей
 - ☐ расчетные решения для проектирования
 - ☐ схематичное изображение принятых разных решений для проектирования
 - ☐ фотоизображения принятых разных решений для проектирования
-

Sual: Сметная документация для чего предназначено? (Ўэки: 1)

- ☐ для определения архитектурных данных проектов
 - ☒ для определения общей стоимости строительства при проектировании
 - ☐ для определения вопросов технологии для проектируемых предприятий
 - ☐ для определения основных технических вопросов проектирования
 - ☐ для определения основных технических вопросов проектирования
-

Sual: Проект состоит из каких частей? (Ўэки: 1)

- ☐ из генплана и технологических расчетов
 - ☒ архитектурно-строительной, технологической и технико-экономической части и сводных сметных расчетов
 - ☐ из чертежей и сметных документаций
 - ☐ из компоновочной и технологических частей
 - ☐ из технологических схем и расчетов
-

Sual: Все выполненные проекты согласовывают с какими органами? (Ўэки: 1)

- ☐ с органами правопорядка и СЭС
 - ☒ с органами Государственной противопожарной службы и СЭС (санитарно-эпидемиологический надзор)
 - ☐ с кабинетом министров и органами здравоохранения
 - ☐ с министерством информации и госбанком
 - ☐ с министерствами образования и здравоохранения
-

Sual: Какая часть проекта экспертизе и утверждению не подлежит? (Ўэки: 1)

- ☐ технологическая часть
 - ☒ рабочая документация (чертежи)
 - ☐ сводный сметный расчет
 - ☐ пояснительная записка
 - ☐ инженерные решения
-

Sual: Что означает САПР (система автоматизированного проектирования)? (Ўэки: 1)

- ☐ автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием математических моделей
- ☒ автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием компьютера
- ☐ автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием компьютера
- ☐ автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием данных типовых проектов

- ☐ автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием данных индивидуальных проектов
-

Sual: Сочетание каких основных функций вызывает необходимость проектирования производственной и торговой групп помещений для ПОП? (Ќәкі: 1)

- ☐ снабжение сырьем, движение работников и организация потребления
 - ☒ производство блюд, их реализация и организация потребления
 - ☐ производство блюд, доставка дешевых стройматериалов и их снабжения
 - ☐ электрификация, снабжения кулинарных магазинов и организация потребления
 - ☐ реализация блюд, организация потребления и компьютеризация
-

Sual: Ассортимент продукции заготовочных предприятий общественного питания: (Ќәкі: 1)

- ☐ салаты, винегреты, очищенный картофель и другие корнеплоды
 - ☒ кулинарные полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия
 - ☐ рубленое мясо, очищенный картофель и корнеплоды
 - ☐ нарезанные овощи, капуста бланшированный и припущенный
 - ☐ мясные кости, бульоны, рыбное филе и рыбные полуфабрикаты
-

Sual: Состав помещений заготовочных предприятий: (Ќәкі: 1)

- ☐ мясной цех, кондитерский цех и кулинарный цех
 - ☒ складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные помещения и экспедиция
 - ☐ мясной цех, складские и подсобные помещения
 - ☐ овощной цех, складские и подсобные помещения
 - ☐ кондитерский цех, складские и подсобные помещения
-

Sual: В состав складских помещений заготовочных предприятий входят: (Ќәкі: 1)

- ☐ мясной цех, камера отходов и упаковочных материалов и др.
 - ☒ охлаждаемые камеры хранения сырья и отходов, кладовые для хранения овощей и сухих продуктов, тары, упаковочных материалов и др.
 - ☐ овощной цех, камера отходов, экспедиция и др.
 - ☐ кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.
 - ☐ рыбный цех, камера отходов, экспедиция и др.
-

Sual: В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят: (Ќәкі: 1)

- ☐ В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят:
 - ☒ мясной, птице-гольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
 - ☐ здравпункт, гардеробы, склады и другие
 - ☐ помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие
 - ☐ экспедиция, гардеробы, склады и другие
-

Sual: В состав служебных, бытовых помещений заготовочных предприятий входят: (Ќәкі: 1)

- ☐ склады, мясной и овощной цех и другие
- ☒ помещения менеджеров, здравпункт, гардеробы и другие

- ☐ рыбный и овощной цех, склады и другие
 - ☐ кулинарный и кондитерский цех, склады и другие
 - ☐ помещения для уборочной инвентаря, склады и другие
-

Sual: В группу подсобных помещений входят: (Ўэки: 1)

- ☐ мясной цех, камера отходов и кладовые
 - ☒ помещения для хранения инвентаря и других ремонтно-механическая мастерская и технические помещения
 - ☐ гардеробы, помещения менеджеров и мастерская
 - ☐ кондитерский цех, помещения менеджеров и мастерская
 - ☐ овощной цех, помещения менеджеров и мастерская
-

Sual: В группу подсобных помещений входят: (Ўэки: 1)

- ☐ овощной цех, мясной цех и кладовые
 - ☒ помещения для хранения инвентаря и других ремонтно-механическая мастерская и технические помещения
 - ☐ кулинарный цех, гардеробы и кладовые
 - ☐ кондитерский цех, гардеробы и кладовые
 - ☐ мясной цех, гардеробы и кладовые
-

Sual: В группу технических помещений входят: (Ўэки: 1)

- ☐ кулинарный цех, помещения менеджеров, кладовые и др.
 - ☒ вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой и др.
 - ☐ кулинарный цех, гардеробы и кладовые
 - ☐ кондитерский цех, гардеробы и кладовые
 - ☐ мясной цех, гардеробы и кладовые
-

Sual: В группу технических помещений входят: (Ўэки: 1)

- ☐ рыбный цех, камера отходов и кладовые
 - ☒ вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой и др.
 - ☐ мясной цех, холодильные камеры
 - ☐ кондитерский цех, гардеробы и кладовые
 - ☐ мясной цех, гардеробы и кладовые
-

Sual: К экспедиции относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ мясной цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
 - ☒ помещения для загрузки, приемки и комплектации продукции и др.
 - ☐ помещения для хранения уборочного инвентаря и комплектации продукции и др.
 - ☐ кулинарный цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
 - ☐ кондитерский цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
-

Sual: К основным типам доготовочных предприятиях относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ магазины кулинарии, фабрики кухни и фабрика полуфабрикатов
- ☒ столовые, рестораны, кафе и др.
- ☐ столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов
- ☐ кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

- ☐ кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов
-

Sual: К основным типам доготовочных предприятиях относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов
 - ☒ рестораны, кафе и магазины кулинарии
 - ☐ закусочные, рестораны и фабрика полуфабрикатов
 - ☐ домовые кухни, столовые, кафе и фабрика полуфабрикатов
 - ☐ кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов
-

Sual: В группу помещений доготовочных предприятий относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров
 - ☒ помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.
 - ☐ кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
 - ☐ горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.
 - ☐ холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
-

Sual: В ТЭО проекта включает следующие элементы: (Ўәкі: 1)

- ☒ обоснование необходимости строительства предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - ☐ составление генплана строительства, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - ☐ обоснование реконструкции предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - ☐ составление графика загрузки торгового зала предприятия, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - ☐ составление графика выхода на работу работников предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
-

Sual: В ТЭО проекта входят следующие элементы: (Ўәкі: 1)

- ☒ обоснование необходимости строительства предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - ☐ обоснование реконструкции, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - ☐ наличие генплана, чертежей и др.
 - ☐ наличие графиков загрузки зала, чертежей и др.
 - ☐ определение количества работников предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
-

Sual: Один из пунктов ТЭО проекта входит: (Ўәкі: 1)

- ☐ расчет количества работников торгового зала и др.
- ☒ расчет эффективности капитальных вложений и др.
- ☐ расчет охранников предприятия и др.

- ☐ наличие здравпункта и др.
 - ☐ обоснование реконструкции и др.
-

Sual: Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 20 и 25
 - ☒ 33 и 34
 - ☐ 25 и 26
 - ☐ 30 и 31
 - ☐ 28 и 29
-

Sual: Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 20 и 25
 - ☒ 34 и 35
 - ☐ 25 и 26
 - ☐ 25 и 26
 - ☐ 28 и 29
-

Sual: Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на первую очередь срок составляет: (Ўәкі: 1)

- ☐ 18 и 19
 - ☒ 20 и 21
 - ☐ 25 и 26
 - ☐ 30 и 31
 - ☐ 28 и 29
-

Sual: Необходимое число мест в предприятиях общественного питания при учреждении рассчитывают: (Ўәкі: 1)

- ☐ с учетом нормы питания работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
 - ☒ с учетом численности работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
 - ☐ с учетом возраста работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
 - ☐ с учетом категории работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
 - ☐ с учетом пола работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
-

Sual: При наличии численности работающих в учреждениях 300 человек и выше, для организации диетпитания отводится место: (Ўәкі: 1)

- ☐ не менее 40% от общего числа мест по нормативу
- ☒ не менее 40% от общего числа мест по нормативу
- ☐ не менее 10% от общего числа мест по нормативу

- ☐ не менее 30% от общего числа мест по нормативу
 - ☐ не менее 15% от общего числа мест по нормативу
-

Sual: При вузах как правило, проектируют: (Ўэки: 1)

- ☐ рестораны, работающие на полуфабрикатах
 - ☒ столовые, работающие на полуфабрикатах
 - ☐ кафе, работающие на полуфабрикатах
 - ☐ фабрика-кухня, работающие на полуфабрикатах
 - ☐ комбинат-питания, работающие на полуфабрикатах
-

Sual: Потребность в предприятиях ПОП местного значения, размещаемых в жилой зоне определяют по формуле: (Ўэки: 1)

$P = \frac{N_{\text{ж}} \cdot P_{\text{н}}}{1000}$, где $N_{\text{ж}}$ – число нас.города; $P_{\text{н}}$ – норматив мест на 1000 жителей ☒

$P = \frac{N_{\text{ж}}}{1000}$ ☐

$P = \frac{P_{\text{н}}}{1000}$ ☐

$P = \frac{N_{\text{ж}}}{P_{\text{н}} \cdot 1000}$ ☐

$P = \frac{P_{\text{н}}}{N_{\text{ж}} \cdot 1000}$ ☐

Sual: Общее число мест для предприятий общественного питания при вузе определяют: (Ўэки: 1)

- ☐ на 10% от общего расчетного числа студентов
 - ☒ на 20% от общего расчетного числа студентов
 - ☐ на 30% от общего расчетного числа студентов
 - ☐ на 40% от общего расчетного числа студентов
 - ☐ на 50% от общего расчетного числа студентов
-

Sual: Как принимают расчетное число студентов при проектировании столовых в вузах? (Ўэки: 1)

- ☐ исходя из наибольшей численности студентов заочников
 - ☒ исходя из наибольшей численности студентов дневного отделения плюс 10% от обучающихся на заочной отделении
 - ☐ с учетом численности преподавательского состава
 - ☐ с учетом численности студентов первой или второй смены
 - ☐ с учетом численности лаборантского состава в вузах
-

Sual: В зданиях общежитий в вузах как правило, проектируют: (Ўэки: 1)

- ☐ рестораны
- ☒ буфеты
- ☐ кафе
- ☐ закусочное

☐ шашлычное

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 200 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Џәкі: 1)

☐ 0,20 м² на одного человека

☒ 0,18 м² на одного человека

☐ 0,30 м² на одного человека

☐ 0,35 м² на одного человека

☐ 0,40 м² на одного человека

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 400 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Џәкі: 1)

☐ 0,20 м² на одного человека

☒ 0,16 м² на одного человека

☐ 0,30 м² на одного человека

☐ 0,35 м² на одного человека

☐ 0,40 м² на одного человека

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 600 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Џәкі: 1)

☐ 0,35 м² на одного человека

☐ 0,40 м² на одного человека

☐ 0,20 м² на одного человека

☒ 0,14 м² на одного человека

☐ 0,30 м² на одного человека

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 1000 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Џәкі: 1)

$Ax^2 + Bx + c = d$ ☐

$A = \Delta VK + \Delta S \cdot HL_z$ ☒

$\frac{dV}{F \cdot d\tau} = K\Delta$ ☐

$\Delta t = \frac{\Delta t_{max} + \Delta t_{min}}{2} \cdot K$ ☐

$\eta = \frac{V_1 x_1 - V_2 x_2}{V_1 x_1} \cdot 100\%$ ☐

Sual: В общеобразовательных школах проектируют: (Џәкі: 1)

☐ рестораны

☒ столовые

☐ кафе

☐ шашлычное

☐ буфеты

Sual: В вечерних общеобразовательных школах проектируют: (Ўэки: 1)

- ☐ столовые
 - ☒ буфеты
 - ☐ рестораны
 - ☐ кафе
 - ☐ шашлычное
-

Sual: Вместимость залов в столовых в общеобразовательных школах принимают: (Ўэки: 1)

- ☐ из расчета 250 мест на 1000 учащихся
 - ☒ из расчета 350 мест на 1000 учащихся
 - ☐ из расчета 450 мест на 1000 учащихся
 - ☐ из расчета 500 мест на 1000 учащихся
 - ☐ из расчета 100 мест на 1000 учащихся
-

Sual: Тип рекомендуемого предприятия питания в спортивных сооружениях: (Ўэки: 1)

- ☐ столовое
 - ☒ буфет
 - ☐ ресторан
 - ☐ кафе
 - ☐ закусочное
-

Sual: Тип рекомендуемого предприятия питания в библиотеках: (Ўэки: 1)

- ☐ столовое или кафе
 - ☒ кафе или буфет
 - ☐ ресторан или столовое
 - ☐ ресторан или буфет
 - ☐ столовое или буфет
-

Sual: Вместимость зала столовых при домов отдыха должна соответствовать: (Ўэки: 1)

- ☐ общему числу отдыхающих из расчета 50%-ного обеспечения их питанием
 - ☒ общему числу отдыхающих из расчета 100%-ного обеспечения их питанием
 - ☐ общему числу отдыхающих из расчета 30%-ного обеспечения их питанием
 - ☐ общему числу отдыхающих из расчета 70%-ного обеспечения их питанием
 - ☐ общему числу отдыхающих из расчета 70%-ного обеспечения их питанием
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Ўэки: 1)

- ☐ при пассажирском потоке вокзала на 50-200 человек 10-15 мест в зале
 - ☒ при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-24 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-7 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 10-15 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 20-22 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Ўэки: 1)

- ☐ при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 20 мест в зале
 - ☒ при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 31 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 40 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 50 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 45 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Џәки: 1)

- ☒ при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 45 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 30 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 25 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 40 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 15 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Џәки: 1)

- ☒ при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 70 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 50 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 40 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 45 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 60 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Џәки: 1)

- ☒ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 125 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 70 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Џәки: 1)

- ☒ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 125 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 125 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 90 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 75 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП (буфета) при речных вокзалах принимают: (Џәки: 1)

- ☐ при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 5-10 мест в зале
 - ☒ при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 20-10 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 30-35 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 20-25 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 40-50 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП (кафетерий) при речных

вокзалах принимают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 5-10 мест в зале
 - ☒ при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 16-20 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 20-25 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 30-40 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 25-30 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 30 мест в зале
 - ☒ при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 50 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 25 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 40 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 60 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:
 - ☒ при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 50 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 40 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 35 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 60 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 40 мест в зале
 - ☒ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 70 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 90 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 100 мест в зале
 - ☒ при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 150 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 80 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 110 мест в зале
 - ☐ при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 50 мест в зале
-

Sual: В промышленных предприятиях тип предприятий ПОП предусматривают: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ рестораны или кафе
 - ☒ столовые заготовочные или столовые доготовочные
 - ☐ рестораны или столовые
 - ☐ кафе и столовые
 - ☐ кафе или
-

Sual: Число мест в столовых в промпредприятиях определяют: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ из расчета одно место на три человека в максимальной смене
 - ☒ из расчета одно место на четыре человека в максимальной смене
 - ☐ из расчета одно место на четыре человека в максимальной смене
 - ☐ из расчета одно место на шесть человека в максимальной смене
 - ☐ из расчета одно место на семь человека в максимальной смене
-

Sual: При число работающих в промышленных предприятиях менее 200 человек предусматривают: (Ўаќи: 1)

- ☐ кафе
 - ☒ столовые-раздаточные
 - ☐ рестораны
 - ☐ столовые-заготовочные
 - ☐ фабрики-кухни
-

Sual: В промышленных предприятиях, если число обслуживаемых менее 30 человек, допускается: (Ўаќи: 1)

- ☐ вместе столовых-раздаточных использовать кафе
 - ☒ вместе столовых-раздаточных использовать комнаты приема пищи
 - ☐ вместе столовых-раздаточных использовать рестораны
 - ☐ вместе столовых-раздаточных использовать бары
 - ☐ вместе столовых-раздаточных использовать закусочные
-

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Ўаќи: 1)

- ☐ 12
 - ☒ 50
 - ☐ 10
 - ☐ 100
 - ☐ 150
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более: (Ўаќи: 1)

- ☐ 40 мест
 - ☒ 60 мест
 - ☐ 70 мест
 - ☐ 80 мест
 - ☐ 90 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более: (Ўаќи: 1)

- ☐ 30 мест
 - ☒ 50 мест
 - ☐ 60 мест
 - ☐ 70 мест
 - ☐ 80 мест
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ўэки: 1)

- ☐ 3 рабочих места
 - ☒ 2 рабочих места
 - ☐ 4 рабочих места
 - ☐ 5 рабочих места
 - ☐ 5 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ўэки: 1)

- ☐ 10 рабочих места
 - ☒ 2 рабочих места
 - ☐ 5 рабочих места
 - ☐ 6 рабочих места
 - ☐ 8 рабочих места
-

Sual: На предприятиях, насчитывающих свыше 10 тыс. работающих в наиболее многочисленной смене, число рабочих мест в магазине кулинарии возрастает: (Ўэки: 1)

- ☐ на 1 одно рабочее место на каждые 3 тыс. работающих
 - ☒ на 1 одно рабочее место на каждые 5 тыс. работающих
 - ☐ на 1 одно рабочее место на каждые 7 тыс. работающих
 - ☐ на 1 одно рабочее место на каждые 8 тыс. работающих
 - ☐ на 1 одно рабочее место на каждые 9 тыс. работающих
-

Sual: Что представляет собой предприятия общественного питания? (Ўэки: 1)

- ☐ это предприятие предназначенное для производства соковой продукции
 - ☒ это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
 - ☐ это предприятие предназначенное для производства и реализации соковой продукции
 - ☐ это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки
 - ☐ это предприятие предназначенное для производства и расфасовки сухого чая
-

Sual: Что представляет собой предприятия общественного питания? (Ўэки: 1)

- ☐ это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков
 - ☒ это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
 - ☐ это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
 - ☐ это предприятие предназначенное для производства чипсов
 - ☐ это предприятие предназначенное для производства мясных консервов
-

Sual: Тип предприятия ПОП означает, что: (Ўэки: 1)

- ☐ это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность
- ☒ это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания,

отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность

- ☐ это предприятие питания без обслуживания посетителей
 - ☐ это предприятие питания с выпуском консервированной продукции
 - ☐ это предприятие с выпуском чайной продукции
-

Sual: Класс предприятия общественного питания означает: (Ўэки: 1)

- ☐ совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации:
 - ☒ совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг
 - ☐ совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции
 - ☐ совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции
 - ☐ совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства и реализации продукции
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ мясокомбинаты, чайные фабрики и т.д.
 - ☒ рестораны, кафе и т.д.
 - ☐ бары, макаронные фабрики и т.д.
 - ☐ кафе, макаронные фабрики и т.д.
 - ☐ столовые, макаронные фабрики и т.д.
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ хлебокомбинаты, макаронные фабрики и др.
 - ☒ столовые, рестораны и др.
 - ☐ столовые, чайные фабрики и др.
 - ☐ кафе, чайные фабрики и др.
 - ☐ бары, мясокомбинаты и др.
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ заводы по выпуску пектина и овощные порошков
 - ☒ кафе и столовая
 - ☐ чайные фабрики и фабрика пищевых концентратов
 - ☐ хладокомбинаты и мясокомбинаты
 - ☐ хладокомбинаты и колбасные заводы
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ кинотеатры и клубы
 - ☒ рестораны и бары
 - ☐ хладокомбинаты и консервные комбинаты
 - ☐ мельницы и кондитерские фабрики
 - ☐ хладокомбинаты и чайные фабрики
-

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Ўэки: 1)

- ☐ макароны и мука, чипсы, колбасы и др.
- ☒ алкогольные и (или) безалкогольные напитки, коктейли, закуски и др.

- ☐ спирт и коньяк, мясные фарши, колбасы и др.
 - ☐ спирт и коньяк, печенье, конфеты и др.
 - ☐ спирт и коньяк, консервы, конфеты и др.
-

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Ўэки: 1)

- ☐ вермишель и макароны, чипсы, рулеты и др.
 - ☒ горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные закуски и др.
 - ☐ вино и водка, колбаса, чипсы и др.
 - ☐ вино и водка, конфеты, карамель и др.
 - ☐ вино и водка, соки, конфеты и др.
-

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Ўэки: 1)

- ☐ рожки и мука, печенье, конфеты и др.
 - ☒ алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, горячие закуски и др.
 - ☐ пектин и агар, печенье, конфеты и др.
 - ☐ пектин и агар, колбаса, майонез и др.
 - ☐ пектин и агар, колбаса, майонез и др.
-

Sual: По составу и назначению помещений рестораны различаются, как: (Ўэки: 1)

- ☐ мясные и молочные
 - ☒ стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах)
 - ☐ кондитерские и молочные
 - ☐ кофейные и молочные
 - ☐ воздушные и водные
-

Sual: По ассортименту реализуемой продукции рестораны различаются, как: (Ўэки: 1)

- ☐ овощные и мясные
 - ☒ неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной, сырный и т.д.)
 - ☐ спортивные и неспортивные
 - ☐ летние и железнодорожные
 - ☐ спортивные и железнодорожные
-

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ўэки: 1)

- ☐ условия аренды и снабжения
 - ☒ ассортимент продукции, формы и методы обслуживания и др.
 - ☐ зарплата работников и снабжения
 - ☐ этажность зданий и освещение
 - ☐ оплата труда и освещение
-

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ўэки: 1)

- ☐ наличие специалистов и условия снабжения
 - ☒ ассортимент реализуемой продукции, время обслуживания и др.
 - ☐ степень освещенности и количества используемого сырья
 - ☐ степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов
 - ☐ уровень зарплаты работников и этажность зданий
-

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ўэки: 1)

- ☐ наличие специалистов и условия снабжения
 - ☒ методы и формы обслуживания, техническая оснащенность и др.
 - ☐ степень освещенности и количества используемого сырья
 - ☐ степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов
 - ☐ уровень зарплаты работников и этажность зданий
-

Sual: Кафе различают: (Ўэки: 1)

- ☐ по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
 - ☒ по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Столовые различают: (Ўэки: 1)

- ☐ по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
 - ☒ по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Бары различают: (Ўэки: 1)

- ☐ по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
 - ☒ по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Рестораны различают: (Ўэки: 1)

- ☐ по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
 - ☒ по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - ☐ по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»? (Ўэки: 1)

- ☐ рестораны
 - ☒ предприятия быстрого обслуживания
 - ☐ столовые
 - ☐ кафе
 - ☐ фабрики-кухни
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «быстро»? (Ўэки: 1)

- ☐ кафе молочное
 - ☒ предприятия быстрого обслуживания
 - ☐ буфеты
 - ☐ кафе-мороженое
 - ☐ шашлычная
-

Sual: Магазин кулинарии различают: (Ўэки: 1)

- ☐ по уровню обслуживания
 - ☒ по местонахождению
 - ☐ по степени оснащённости
 - ☐ по уровню снабжения
 - ☐ по степени освещённости
-

Sual: Какие предприятия питания не допускается размещать в жилых зданиях? (Ўэки: 1)

- ☐ допускается размещать все виды предприятий
 - ☒ эксплуатация которых связана с выделением острых запахов (шашлычные, чебуречные и т.д.), а также с вечерним или ночным режимом работы и эстрадными выступлениями.
 - ☐ эксплуатация которых связана с организацией лечебного питания
 - ☐ эксплуатация которых связана с художественной
 - ☐ эксплуатация которых связана с иностранцами
-

Sual: Как проектируются предприятия питания при гостиницах? (Ўэки: 1)

- ☐ с различными помещениями для приёмки и хранения продуктов, служебными, бытовыми, производственными и техническими помещениями
 - ☒ с общими помещениями для приёмки и хранения продуктов, служебными, бытовыми, производственными и техническими помещениями
 - ☐ с общими помещениями торгового зала и приёмки хранения продуктов
 - ☐ с общими помещениями для приёмки, переработки и хранения продуктов, помещениями для отходов, служебными помещениями
 - ☐ с общими помещениями для приёмки, тепловой обработки и хранения продуктов
-

Sual: На предприятиях минимум с каким количеством работающих проектируются столовые при промпредприятиях? (Ўэки: 1)

- ☐ 600 и более человек
 - ☐ 100 и менее человек
 - ☐ 30 и более человек
 - ☐ 500 и более человек
 - ☒ 300 и более человек
-

Sual: К основным типам заготовочных предприятий питания относятся. (Ўэки: 1)

- ☐ шашлычная, блинная, пельменная
- ☒ фабрики, полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи, предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий
- ☐ чайная, шашлычная, кондитерская

- ☐ буфеты, кафетерии и шашлычные
 - ☐ вагон - рестораны, буфеты и шашлычные
-

Sual: Что составляет основы производственной программой для заготовочных предприятий питания? (Ќәкі: 1)

- ☐ ассортимент выпускаемый кулинарной продукции
 - ☒ объем перерабатываемого сырья
 - ☐ объем проданной продукции за предыдущий день
 - ☐ наименование вырабатываемой продукции
 - ☐ перечень перерабатываемых блюд
-

Sual: Что является основой для составления производственной программой общедоступных предприятий питания? (Ќәкі: 1)

- ☒ дневное расчетное меню для реализации блюд в зале для снабжения буфетов, магазинов - кулинария, отпуска обедов на дом.
 - ☐ программа закупа продуктов в зависимости от их цен на рынке
 - ☐ перечень наименований блюд с указанием только их цен
 - ☐ ассортимент всех блюд для реализации в торговом зале
 - ☐ заявка для отпуска обедов на дом
-

Sual: Что такое расчетное меню? (Ќәкі: 1)

- ☐ это перечень наименований блюд с указанием только их цен
 - ☐ это перечень наименований алкогольных напитков (их цен) подаваемых к блюдам
 - ☒ это перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд
 - ☐ это красиво оформленный лист бумаги с указанием адреса предприятия питания, его типа и наименования
 - ☐ это перечень наименований продуктов из которых готовят блюда на данном предприятии
-

Sual: Как рассчитывается количество продуктов (в кг) по физиологическим нормам питания? (Ќәкі: 1)

- ☐ умножением норм продукта на количество блюд по сборнику рецептов, на количество блюд реализуемых в течение месяца
 - ☐ делением норм продукта на одно блюда по сборнику рецептов на количество блюд реализуемых в течение дня
 - ☐ делением количества потребителей в течение дня, на физиологические нормы продукта данного вида на человека в день
 - ☐ по экономическим возможностям предприятия
 - ☒ умножением числа потребителей предприятия в течении дня на физиологические нормы продукта данного вида на одного человека в день (в граммах) и делением полученного произведения на 1000
-

Sual: Как рассчитывается количество используемых продуктов (в кг) по меню расчетного дня? (Ќәкі: 1)

- ☒ умножением норм продукта на одно блюдо (в граммах), на количество блюд реализуемых в предприятии в течении дня и делением полученного произведения на 1000

- ☐ с учетом экономических возможностей предприятия
 - ☐ с учетом количества обслуживаемых потребителей в день
 - ☐ по ценам на рынке
 - ☐ делением норм продукта на одно блюдо (в граммах), на количество блюд реализуемых в предприятии в течении дня и умножением полученного результата на 1000
-

Sual: Что является основой для составления производственной программы мясного, рыбного, мясо-рыбного и овощного цехов предприятий питания? (Ўэки: 1)

- ☒ ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в килограммах
 - ☐ количество потребителей обслуживаемых в залах
 - ☐ ассортимент блюд и кулинарных изделий для доготовочных предприятий
 - ☐ количество перерабатываемого картофеля, в день
 - ☐ количество перерабатываемой зелени, в кг в день
-

Sual: Что является основой для составления производственной программы холодного и горячего цехов предприятий питания? (Ўэки: 1)

- ☐ количество перерабатываемого картофеля, в кг
 - ☐ количество перерабатываемого мяса, в кг
 - ☐ количество перерабатываемого овощного сырья
 - ☐ количество потребителей
 - ☒ ассортимент приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, их количество, реализуемое за день
-

Sual: Как определяется численность производственных работников в цехах? (Ўэки: 1)

- ☐ по количеству потребителей
 - ☐ по количеству используемого оборудования
 - ☐ исходя из площади занимаемой зданием предприятия
 - ☒ по нормам времени (на единицу готовой продукции) и по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени
 - ☐ по нормам выдвинутом руководством, исходя из экономических возможностей предприятия
-

Sual: В чем заключается технологический расчет оборудования? (Ўэки: 1)

- ☐ в расчете площади занимаемой 1 оборудованием
 - ☐ в расчете массы оборудования
 - ☐ в расчете обслуживающего персонала
 - ☒ в выборе типа и определения необходимого количества единиц оборудования для выполнения тех или иных операций, времени его работы и коэффициента использования
 - ☐ в расчете габаритов оборудования
-

Sual: Как рассчитываются площади помещений в предприятиях? (Ўэки: 1)

- ☐ по приблизительной массе всего перерабатываемого сырья
- ☐ по нагрузке на 1 м² грузовой площади пола; по площади занимаемой оборудованием; по нормативам площади на одно место (в м²)
- ☒ по количеству блюд вырабатываемых в предприятиях
- ☐ умножением площади занимаемой одним работником предприятия на общее

количество работников

☐ умножением площади занимаемой одним административным работником предприятия на общее количество административных работников

Sual: Как рассчитывается общее количество мест проектируемых предприятий питания расположенных на территории вуза? (Çəki: 1)

- ☐ 190% от количества студентов очного отделения
- ☐ 150% от количества студентов очного отделения
- ☐ 140% от количества студентов очного отделения
- ☒ 20% от количества студентов очного отделения
- ☐ 8% от количества студентов очного и заочного отделения

Sual: Как рассчитывается вместимость залов для проектируемых столовых и буфетов в санатории? (Çəki: 1)

- ☐ она должна соответствовать двойному количеству мест в санатории, а залов буфетов не более 95% от количества отдыхающих
- ☐ для столовых она должна соответствовать 75% количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 100% от количества отдыхающих
- ☐ для столовых она должна соответствовать четверти количества мест в санатории, а для буфетов не более 50% от количества отдыхающих
- ☐ она должна соответствовать половине количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 25% от количества отдыхающих
- ☒ вместимость залов должна соответствовать количеству мест в санатории, а для залов буфетов предусматривается не более 5% от количества отдыхающих

Sual: Какие элементы включают в себя группа помещений для потребителей? (Çəki: 1)

- ☒ вестибюль, залы с раздаточными и буфеты, аванзал, банкетные залы и кабинеты, залы для раздаточных, торговый зал магазина - кулинария, комнаты отдыха, кабинет врача
- ☐ камеры для хранения мяса, рыбы, торговые залы, буфеты, помещение для уборочного инвентаря
- ☐ камеры для мяса, молочных продуктов и гастрономических товаров помещении для уборочного инвентаря
- ☐ мясной, рыбный и овощной цехи
- ☐ электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей

Bölmə: 0103 (QIDA MƏHSULLARININ ÜMUMİ TEXNOLOGİYASI) 120 TEST

Ad	0103 (Qida məhsullarının ümumi texnologiyası) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие изменения происходят при перезревании зеленого горошка? (Çəki: 1)

- ☒ в нем повышается количество крахмала, уменьшается содержание легко усвояемых водорастворимых азотистых веществ и витамина «С»
 - ☐ имеющийся в зеленом горошке протопектин переходит в пектин
 - ☐ происходит расщепление хлорофилла
 - ☐ резко уменьшается количество сахаров в горошке
 - ☐ в зеленом горошке увеличивается количество сухих веществ
-

Sual: По каким показателям определяют зрелость горошка? (Ҷаќи: 1)

- ☒ по плотности
 - ☐ по коэффициенту температуропроводности
 - ☐ по цвету
 - ☐ по количеству белков
 - ☐ по размеру
-

Sual: Каков выход зерен горошка от зеленой массы? (Ҷаќи: 1)

- ☒ 18-20%
 - ☐ 15-19%
 - ☐ 23-25%
 - ☐ 30%
 - ☐ 28-30%
-

Sual: На основании какого показателя проходит флотационная сортировка? (Ҷаќи: 1)

- ☒ по удельной плотности
 - ☐ по массовой доле
 - ☐ по доле сухого вещества
 - ☐ по физическим показателям
 - ☐ по плотности продукта
-

Sual: Где проводится первая инспекция зерен горошка? (Ҷаќи: 1)

- ☒ на ленточном транспортере
 - ☐ на конвейерном транспортере
 - ☐ в барабанах
 - ☐ на флотационном сортирователе
 - ☐ на вибрационной моечной машине
-

Sual: В процессе бланширования объем зерен горошка несколько уменьшается. С чем это связано? (Ҷаќи: 1)

- ☒ с коагуляцией белков и удалением воздуха из межклеточных ходов
 - ☐ в результате набухания крахмальных зерен
 - ☐ в результате замены магния хлорофилла водородом
 - ☐ в связи потерей экстрактивных веществ
 - ☐ в связи с инактивацией ферментов
-

Sual: При изготовлении компотов, что используют для осветления сиропов? (Ҷаќи: 1)

- ☒ пищевой альбумин
- ☐ желатин

- ☐ пектин
 - ☐ лимонная кислота
 - ☐ агар-агар
-

Sual: При какой температуре стерилизуют компоты из высококислотных плодов? (Ќәкі: 1)

- ☒ 75-90 °C
 - ☐ 100 °C
 - ☐ 110-120 °C
 - ☐ 115-135 °C
 - ☐ 125 °C
-

Sual: Укажите правильную технологическую схему производства компота из косточковых плодов: 1-бланширование, 2- инспекция, 3- сортировка и калибровка, 4- мойка, 5-изготовление сиропа и заливка сиропом 6- подготовка банок и фасовка в банки, 7-охлаждение, 8- герметизация банок, 9-транспортировка в фабрикатный цех, 10-стерилизация и охлаждение (Ќәкі: 1)

- ☒ 3,4,2,1,7,6,5,8,10,9
 - ☐ 2,3,5,1,4,7,6,9,8,10
 - ☐ 1,5,3,4,2,6,8,7,9,1,0
 - ☐ 10,8,9,6,7,5,4,3,2,1
 - ☐ 8,6,7,5,9,4,2,3,1,10
-

Sual: Сколько % составляет жирность диетической сметаны? (Ќәкі: 1)

- ☒ 10
 - ☐ 20
 - ☐ 25
 - ☐ 30
 - ☐ 40
-

Sual: Что такое нормализованное молоко? (Ќәкі: 1)

- ☒ обеспечение исходного сырья стандартного по содержанию жира или сухих веществ молока и сливок
 - ☐ полностью или частично вырабатываемое из молочных консервов, пастеризованное молоко с требуемым содержанием жира
 - ☐ молоко подвергнутое термической обработки при определенном температурном режиме
 - ☐ содержащее 4% и 6% жира молоко, подвергнутое гомогенизации
 - ☐ молоко, в которое добавлено сгущенное молоко
-

Sual: Как называется молоко, подвергнутое гомогенизации и высокотемпературной термической обработке при температуре выше 100°C? (Ќәкі: 1)

- ☐ восстановленное молоко
 - ☐ сгущенное молоко
 - ☒ стерилизованное молоко
 - ☐ пастеризованное молоко
 - ☐ топленное молоко
-

Sual: Какая технологическая операция не входит в технологический процесс производства кисломолочных продуктов? (Ўэки: 1)

- ☐ пастеризация
 - ☐ нормализация молока по содержанию жира
 - ☐ заквашивания
 - ☒ плавления
 - ☐ сквашивания охлажденного до соответствующей температуры молоко
-

Sual: Какими культурами сквашивают нормализованные сливки для получения сметаны? (Ўэки: 1)

- ☐ молочными дрожжами
 - ☐ ароматообразующими бактериями
 - ☐ ацидофильной палочкой
 - ☐ болгарской палочкой
 - ☒ молочнокислым стрептококком
-

Sual: Как называется молоко, подвергнутое термической обработке при определенных температурных режимах? (Ўэки: 1)

- ☐ стерилизованное
 - ☐ сухое
 - ☐ цельное
 - ☒ пастеризованное
 - ☐ восстановленное
-

Sual: Каким способом получают творог? (Ўэки: 1)

- ☒ кислотным или кислотнo-сычужным способом
 - ☐ мезофильными стрептококками
 - ☐ термофильными стрептококками
 - ☐ молочнокислыми стрептококками
 - ☐ молочными дрожжами
-

Sual: Что из нижеперечисленного не относится к белковым молочнокислым продуктам? (Ўэки: 1)

- ☐ творог
 - ☐ творожная масса
 - ☐ альбуминные сырки
 - ☒ кефир
 - ☐ детская паста
-

Sual: Каких вин по цвету не существует? (Ўэки: 1)

- ☐ белые
 - ☐ красные
 - ☐ розовые
 - ☒ красноватые
 - ☐ желтоватые
-

Sual: Что из нижеперечисленного не относится к крепленным винам? (Ўэки: 1)

- ☐ десертные
 - ☐ полусладкие
 - ☐ ликеры
 - ☒ брют
 - ☐ крепкие
-

Sual: При безотходной технологии переработке винограда образуется ряд ценных продуктов. Что из нижеперечисленного к ним не относится? (Ўэки: 1)

- ☐ энотан
 - ☐ виноградное масло
 - ☐ винный камень
 - ☐ этиловый спирт
 - ☒ патока
-

Sual: При производстве каких вин используется термическая обработка мезги? (Ўэки: 1)

- ☒ крепких и красных вин
 - ☐ игристых вин
 - ☐ ликерных
 - ☐ сухих вин
 - ☐ полусухих вин
-

Sual: В виноделии какими ферментными препаратами обрабатывается виноградная мезга? (Ўэки: 1)

- ☐ каталитическими
 - ☐ автолитическими
 - ☒ пекто-протеолитическими
 - ☐ амилолитическими
 - ☐ гидролитическими
-

Sual: Машинами каких типов проводится измельчение винограда и отделение его от гребней при производстве (Ўэки: 1)

- ☐ на прессах
 - ☐ между вальцами
 - ☐ на пневматическом прессе
 - ☒ вальцовый раздавливающий гребнеотделитель
 - ☐ виноградный сок должен идти только самотеком
-

Sual: Какое вещество обеспечивает полноту и вкуса в красных винах? (Ўэки: 1)

- ☒ фенольные вещества
 - ☐ кетоновые вещества
 - ☐ ацетон
 - ☐ фурфурол
 - ☐ меланин
-

Sual: Хересование, что за технологическая операция? (Ўэки: 1)

- ☐ в результате развития хересных дрожжей начинается процесс брожения

- ☒ в результате развития хересных дрожжей образуется пленка
 - ☐ при добавлении хересных дрожжей происходит старение вина
 - ☐ в результате добавления хересных дрожжей происходит процесс осаждения
 - ☐ при добавлении хересных дрожжей вино созревает
-

Sual: Какой основной фактор действует на процесс брожения? (Ќәкі: 1)

- ☐ давление
 - ☐ среда
 - ☒ температура
 - ☐ количество сахаров
 - ☐ анаэробные условия
-

Sual: Сколько должно быть спирта и сахара в Кагоре? (Ќәкі: 1)

- ☒ 16% р и 16%
 - ☐ 21% р и 21%
 - ☐ 17% р и 5-6%
 - ☐ 16% р и 21%
 - ☐ 24% и 13%
-

Sual: Какие способы холодильной обработки не используется для водного сырья? (Ќәкі: 1)

- ☐ солевая вода
 - ☐ сплав алюминия
 - ☐ хлористый кальций
 - ☒ хладагенты
 - ☐ морская вода
-

Sual: Что из нижеперечисленного не верно в охлажденной рыбе? (Ќәкі: 1)

- ☐ увеличивается плотность тканей
 - ☐ увеличивается вязкость тканевого сока
 - ☐ увеличивается вязкость крови
 - ☐ уменьшение массы за счет испарения влаги с поверхности рыбы
 - ☒ чем выше жирность, тем быстрее процесс охлаждения
-

Sual: От каких факторов не зависит продолжительность охлаждения рыбы? (Ќәкі: 1)

- ☒ от вида рыбы
 - ☐ от количества теплоты, которое необходимо отнять от продукции
 - ☐ от отношения поверхности продукта к его массе
 - ☐ от размера рыбы
 - ☐ от величины коэффициента теплоотдачи
-

Sual: Как называется способ консервирования, при котором рыбу охлаждают до возможно более низкой температуры в пределах до криогидратной точки раствора солей и азотистых веществ, содержащихся в ее тканях? (Ќәкі: 1)

- ☐ охлаждение
- ☒ замораживание
- ☐ глазирование

- ☐ посол
 - ☐ сушка
-

Sual: Как называется процесс, при котором поверхность рыбы, покрывается тонкой ледяной оболочкой, предотвращающей обезвоживание продукта и окисление жира, содержащегося в нем? (Ќәкі: 1)

- ☒ глазирование
 - ☐ охлаждение
 - ☐ замораживание
 - ☐ обледенение
 - ☐ дефростация
-

Sual: Какие виды посола рыбы существуют? (Ќәкі: 1)

- ☒ сухой, смешанный
 - ☐ сухой, замедленный
 - ☐ равновесный, прерванный
 - ☐ теплый, охлажденный
 - ☐ мокрый, ускоренный
-

Sual: От каких факторов не зависит скорость просаливания рыбы? (Ќәкі: 1)

- ☐ от концентрации соли в тузлуке
 - ☐ состояния стенок клеток
 - ☐ наличия характера кожного покрова
 - ☒ от объема использованных емкостей
 - ☐ химического состава тканей рыбы
-

Sual: Укажите правильную технологическую схему холодного копчения рыбы: 1-приемка сортировка, 2-разделка, 3 –посол, 4-промывка, 5- мороженная рыба, 6- размораживание, 7-выравнивание, 8-отмачивание, промывка, 9-копчение, 10-охлаждение, 11-наколкa или обвязка, 12-подсушка или провяливание, 13-сортировка и упаковка (Ќәкі: 1)

- ☐ 3,5,4,6,7,8,9,10,2,1,12,11,13
 - ☒ 1,5,6,2,4,3,8,7,11,12,3,10,13
 - ☐ 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13
 - ☐ 13,12,11,10,9,8,7,6,5,4,3,2,1
 - ☐ 5,6,7,8,9,10,11,12,13,4,3,2,1
-

Sual: Какое сырье используется для приготовления натуральных консервов из лососевых рыб? (Ќәкі: 1)

- ☐ кета
 - ☐ горбуша
 - ☐ кижуч
 - ☒ калуга
 - ☐ нерка
-

Sual: Укажите основные технологические операции для производства консервов: 1- мойка, 2-сортирование, 3-разделка, 4-посол, 5-фасование и наливание жидких

компонентов, 6-предварительная термическая обработка (обжаривание, бланширование, пропекание, копчение) 7-стерилизация, закатывание банок (Ўэки: 1)

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

Sual: Что из ниже перечисленного не имеется в составе мяса? (Ўэки: 1)

- ☐ азотные экстрактивные вещества
 - ☐ безазотистые экстрактивные вещества
 - ☐ углеводы
 - ☒ гормоны
 - ☐ белки
-

Sual: Сколько процентов белка содержится в мясе? (Ўэки: 1)

- ☐ 20%
 - ☐ 62%
 - ☐ 11%
 - ☒ 17%
 - ☐ 87%
-

Sual: В мясе животных, соотношение жира по отношению к воде больше, но при этом оно обладает энергетической ценностью? (Ўэки: 1)

- ☐ телят
 - ☐ быков
 - ☐ буйволы
 - ☒ кастрированные животные
 - ☐ овцы
-

Sual: Сколько процентов миогена в белке мышечной ткани? (Ўэки: 1)

- ☐ 62%
 - ☐ 11%
 - ☒ 20%
 - ☐ 17%
 - ☐ 87%
-

Sual: Какие ферменты содержатся в составе жировой ткани животных? (Ўэки: 1)

- ☐ каталаза
 - ☒ липаза
 - ☐ пероксидаза
 - ☐ трансфера
 - ☐ пепсин
-

Sual: Какие из перечисленных колбасных оболочек не относятся к искусственным? (Ўэки: 1)

- ☐ белковые

- ☐ белкозин
 - ☐ кутизим
 - ☒ синюга
 - ☐ целлюлозные
-

Sual: Какие вещества не используют для увеличения влагопоглощающей способности колбасных изделий? (Ҷаќи: 1)

- ☐ крахмал
 - ☐ цитраты
 - ☐ лактаты
 - ☒ пармалат
 - ☐ яичный порошок
-

Sual: Какие белковые обогатители в производстве колбасных изделий? (Ҷаќи: 1)

- ☒ кровяная сыворотка
 - ☐ соевое масло
 - ☐ глютамин
 - ☐ лизин
 - ☐ протеины
-

Sual: Какие ароматизаторы и вкусовые добавки не используются в производстве колбасных изделий? (Ҷаќи: 1)

- ☐ корица
 - ☐ гуанилат Na
 - ☒ тартразин
 - ☐ глутаминовая кислота
 - ☐ иозинат Na
-

Sual: Что из перечисленного не входит в состав фаршированных колбас? (Ҷаќи: 1)

- ☐ свиной жир
 - ☐ язык
 - ☐ молоко
 - ☐ телятина
 - ☒ сливочное масло
-

Sual: В составе коньячного спирта имеется достаточное количество летучих веществ. Что из нижеперечисленного к ним не относится? (Ҷаќи: 1)

- ☐ альдегиды
 - ☐ эфиры
 - ☐ летучие кислоты
 - ☐ высшие спирты
 - ☒ полифенолы
-

Sual: Какое вещество имеется в коньячном спирте, присущее французским коньякам и придающее им специфический вкус? (Ҷаќи: 1)

- ☐ малоновая кислота
- ☒ энантовый эфир

- ☐ виниловый эфир
 - ☐ фенолы
 - ☐ алкины
-

Sual: При какой температуре коньячные виноматериалы разводятся и выбраживают? (Ќәкі: 1)

- ☒ 10-12 °C
 - ☐ 13-15 °C
 - ☐ 20-25°C
 - ☐ 17-18 °C
 - ☐ 16-18°C
-

Sual: Какой основной технологический процесс в производстве коньяков? (Ќәкі: 1)

- ☐ брожение
 - ☐ нагревание
 - ☒ дистилляция
 - ☐ фильтрация
 - ☐ отстаивание
-

Sual: Какие реакции происходят в процессе дистилляции? (Ќәкі: 1)

- ☐ реакция Майяра
 - ☒ реакция этерификации
 - ☐ реакции трансаминирования
 - ☐ реакция полимеризации
 - ☐ реакция восстановления
-

Sual: Сколько лет должен выдерживаться коньячный спирт при приготовлении коньяков? (Ќәкі: 1)

- ☐ 5 лет
 - ☐ 2 года
 - ☒ 3 года
 - ☐ 7 лет
 - ☐ 1 год
-

Sual: Какая технологическая операция используется для осветления цвета коньяка и устранения неприятного грубого вкуса? (Ќәкі: 1)

- ☐ осахаривание
 - ☒ оклейка
 - ☐ добавление колера
 - ☐ отдых коньяка
 - ☐ фильтрация
-

Sual: Что не используется для оклейки коньяка? (Ќәкі: 1)

- ☐ желатин
- ☐ рыбий клей
- ☐ яичный белок
- ☒ пищевой альбумин

☐ бентонит

Sual: Что из перечисленного не используется для купажа коьяка? (Ќәкі: 1)

- ☐ сахарный сироп
 - ☐ спиртованные воды
 - ☐ умягченная вода
 - ☐ ароматизированная вода
 - ☒ этиловый спирт
-

Sual: Сколько групп марочных коньяков производится? (Ќәкі: 1)

- ☐ 5
 - ☒ 3
 - ☐ 6
 - ☐ 2
 - ☐ 12
-

Sual: Сколько спирта содержится в водке? (Ќәкі: 1)

- ☐ 45%
 - ☒ 40%
 - ☐ 75%
 - ☐ 95%
 - ☐ 55%
-

Sual: Водка крепкоалкогольный напиток. При ее приготовлении какие добавки и операции не производятся? (Ќәкі: 1)

- ☐ использование спирта ректификата
 - ☐ добавление воды
 - ☐ обработка активированным углем
 - ☒ приготовление сусла
 - ☐ фильтрование
-

Sual: Укажите правильную технологическую схему приготовления водок: 1-подготовка воды, 2- подготовка водно-спиртовой смеси, 3-прием спирта ректификата, 4-обработка водно-спиртовой смеси активированным углем, 5-доведение водки до стандартной крепости, 6-фильтрование, 7- розлив водки, 8-фильтрование водно-спиртовой смеси (Ќәкі: 1)

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

Sual: Сколько составляет общая жесткость воды используемой в производстве ликеро-водочной продукции? (Ќәкі: 1)

- ☐ 3 мг/экв/л
- ☒ 1 мг/экв/л
- ☐ 2 мг/экв/л

- ☐ 0,5 мг/экв/л
 - ☐ 5 мг/экв/л
-

Sual: Какие способы используют для качества улучшения воды, применяемой в ликеро-водочном производстве? (Ќәкі: 1)

- ☐ осаждение
 - ☐ фильтрация
 - ☐ коагуляция
 - ☐ дезодорация
 - ☒ умягчение (все способы)
-

Sual: Что делают, чтоб удалить взвешенные частицы, имеющиеся в водно-спиртовой смеси в малом количестве? (Ќәкі: 1)

- ☐ осаждают
 - ☐ процеживают
 - ☒ фильтруют
 - ☐ проводят дистилляцию
 - ☐ перегоняют
-

Sual: Чем обрабатывают водно-спиртовую смесь для удаления из нее неприятных запахов и вкусов? (Ќәкі: 1)

- ☒ активированным углем
 - ☐ бентонитом
 - ☐ асбестом
 - ☐ неорганическими адсорбентами
 - ☐ кизельгуром
-

Sual: Профильтрованная водка поступает в сборники, где ее не перемешивают, а проверяют крепость. При необходимости ее доводят до стандартной крепости. Что для этого делают? (Ќәкі: 1)

- ☐ добавляют воду
 - ☒ добавляют спирт
 - ☐ добавляют ликер
 - ☐ добавляют водно-спиртовую смесь
 - ☐ добавляют купажные компоненты
-

Sual: Как называется доброкачественный сок плодов или ягод законсервированный этиловым спиртом высшей очистки до крепости 25 об%. (Ќәкі: 1)

- ☐ морс
 - ☐ брага
 - ☒ спиртованный сок
 - ☐ ликер
 - ☐ нектар
-

Sual: Где фильтруют купаж? (Ќәкі: 1)

- ☒ на фильтр-прессах
- ☐ на мембранах

- ☐ через перегородки
 - ☐ через марлю
 - ☐ кизелгуром
-

Sual: Что из перечисленного не относится к основному сырью для производства пива? (Ўэки: 1)

- ☐ ячмень
 - ☐ хмель
 - ☐ дрожжи
 - ☒ маис
 - ☐ вода
-

Sual: От содержания, какого вещества в значительной мере зависит ценность пивоваренного ячменя? (Ўэки: 1)

- ☐ белков
 - ☐ углеводов
 - ☒ крахмала
 - ☐ минеральных веществ
 - ☐ экстрактивных веществ
-

Sual: Содержанием каких веществ определяется качество хмеля? (Ўэки: 1)

- ☐ кислот
 - ☐ смол
 - ☐ эфирных масел
 - ☐ дубильных веществ
 - ☒ всех выше перечисленных
-

Sual: Что можно использовать в пивоварении вместо ячменя без проращивания? (Ўэки: 1)

- ☐ фасоль и рис
 - ☐ овес и сою
 - ☒ рис и кукурузу
 - ☐ овес и просо
 - ☐ саго и сорго
-

Sual: Сколько воды содержится в пиве? (Ўэки: 1)

- ☐ 75-80%
 - ☐ 30-90%
 - ☐ 60-65%
 - ☒ 80-90%
 - ☐ 95-97%
-

Sual: Что не входит в стадии приготовления пивного солода? (Ўэки: 1)

- ☐ замачивание ячменя
- ☐ проращивание ячменя
- ☐ сушка ячменя
- ☐ хранение ячменя

- ☒ ферментация ячменя
-

Sual: Для чего проращивают солод? (Ўэки: 1)

- ☐ для повышения температуры при протекании следующих этапов
 - ☒ для накопления в нем ферментов и разрушения клеточных стенок зерна
 - ☐ для клейстеризации крахмала
 - ☐ для разрушения связи между органическими веществами
 - ☐ для насыщения воздухом
-

Sual: Что не входит в цель сушки солода? (Ўэки: 1)

- ☐ удаление влаги
 - ☐ накопление экстрактивных веществ
 - ☐ накопление красящих веществ
 - ☐ накопление ароматических веществ
 - ☒ накопление резервных веществ
-

Sual: Сколько стадий брожения сусла? (Ўэки: 1)

- ☐ 3
 - ☒ 2
 - ☐ 1
 - ☐ 4
 - ☐ 6
-

Sual: К комбинированным способам тепловой обработки относятся: (Ўэки: 1)

- ☒ варка путем припускания после жаренья и выпечки в шкафу
 - ☐ варка в воде
 - ☐ жаренье с малым количеством жира
 - ☐ жаренье во фритюре
 - ☐ варка на пару
-

Sual: К каким способам тепловой обработки относится опаливание? (Ўэки: 1)

- ☒ к вспомогательным способам тепловой обработки
 - ☐ к варке в воде
 - ☐ к жарке с большим количеством жира
 - ☐ к жарке с малым количеством жира
 - ☐ к варке на пару
-

Sual: Что представляет собой варка на водяной бане? (Ўэки: 1)

- ☐ варка в воде
 - ☒ варка в посуде, которая находится внутри сосуда имеющего кипящую воду
 - ☐ варка с водяным паром
 - ☐ варка с использованием воды и жира
 - ☐ выпечка в шкафу
-

Sual: К термическим процессам обработки относится: (Ўэки: 1)

- ☒ обработка с подачей тепла или холода

- ☐ измельчение
 - ☐ мойка
 - ☐ ручная очистка
 - ☐ механическая очистка
-

Sual: К каким процессам обработки относится замачивание? (Ўэки: 1)

- ☐ к тепловым
 - ☐ к первичным
 - ☐ к механическим
 - ☒ к гидромеханическим
 - ☐ к жаренью
-

Sual: Что представляет собой измельчение обрабатываемого продукта? (Ўэки: 1)

- ☐ деление на части
 - ☐ взбивание
 - ☒ размол и нарезка
 - ☐ замачивание
 - ☐ вспенивание
-

Sual: К гидратации белков в сырье и полуфабрикатах относятся: (Ўэки: 1)

- ☒ связывание воды к себе при обработке
 - ☐ потеря воды при обработке
 - ☐ расщепление при обработке
 - ☐ деструкция при обработке
 - ☐ вспенивание при обработке
-

Sual: Что означает дегидратация белков в сырье и полуфабрикатах? (Ўэки: 1)

- ☐ связывание воды к себе при обработке
 - ☒ потери воды при обработке
 - ☐ расщепление при обработке
 - ☐ набухание при обработке
 - ☐ размораживание при обработке
-

Sual: К денатурации белков в сырье и полуфабрикатах относится: (Ўэки: 1)

- ☐ связывание воды при обработке
 - ☐ сохранение воды при обработке
 - ☐ потери воды при обработке
 - ☐ охлаждение при обработке
 - ☒ разрушение нативной, первичной структуры при обработке
-

Sual: К деструкции белков в сырье и полуфабрикатах относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ потери воды при обработке
 - ☐ связывание воды при обработке
 - ☐ охлаждение при обработке
 - ☐ нагревание при обработке
 - ☒ разрушение их молекул при обработке
-

Sual: Что представляют собой пищевые жиры по химической структуре? (Ўәкі: 1)

- ☐ моноглицериды
 - ☐ диглицериды
 - ☒ триглицериды
 - ☐ альдегиды
 - ☐ фенолы
-

Sual: К биологической ценности жиров относится: (Ўәкі: 1)

- ☐ богатство в составе фосфатидами
 - ☐ образование энергии
 - ☐ богатство их насыщенными жирными кислотами
 - ☒ богатство их ненасыщенными жирными кислотами и витаминами
 - ☐ окисляющая способность
-

Sual: К каким показателям относится кислотное число пищевых жиров? (Ўәкі: 1)

- ☐ к вкусовым
 - ☐ к густоте
 - ☐ к вязкости
 - ☒ к количеству свободных жирных кислот
 - ☐ к температуре плавления
-

Sual: Оптическая плотность характеризует какой показатель жиров? (Ўәкі: 1)

- ☐ химические свойства
 - ☒ физические свойства
 - ☐ температуры
 - ☐ плавление
 - ☐ вязкость
-

Sual: К каким показателям жиров относится плавление и замерзание? (Ўәкі: 1)

- ☐ химическим свойствам
 - ☒ физическим свойствам
 - ☐ вязкости
 - ☐ дымообразованию
 - ☐ оптической плотности
-

Sual: По какому показателю определяется количество свободных гидроксильных групп в пищевых жирах? (Ўәкі: 1)

- ☐ йодному числу
 - ☒ ацетильному числу
 - ☐ перекисному числу
 - ☐ кислотному числу
 - ☐ температуре дымообразования
-

Sual: Что показывает определение йодного числа в пищевых жирах? (Ўәкі: 1)

- ☒ количество двойных связей
- ☐ количество перекиси

- ☐ количество свободных гидроксильных групп
 - ☐ количество групп свободных жирных кислот
 - ☐ количество продуктов полимеризации
-

Sual: По какому показателю определяется устойчивость пищевых жиров к нагреву? (Ҷаќи: 1)

- ☒ по температуре дымообразования
 - ☐ по температуре плавления
 - ☐ по йодному числу
 - ☐ по ацетильному числу
 - ☐ по кислотному числу
-

Sual: Какой показатель в основном определяется изучением вязкости пищевых жиров: (Ҷаќи: 1)

- ☐ количество продуктов полимеризации
 - ☐ уровень температуры плавления
 - ☒ уровень температуры замерзания
 - ☐ наличие двойных связей
 - ☐ количество свободных жирных кислот
-

Sual: Во скольких стадиях происходит гидролиз жиров при варке сырья и полуфабрикатов в воде? (Ҷаќи: 1)

- ☐ на 1 стадии
 - ☐ в 2 стадиях
 - ☒ в 3 стадии
 - ☐ в 4 стадии
 - ☐ в 5 стадиях
-

Sual: Какие соединения образуются при гидролизе жиров в процессе варки в воде? (Ҷаќи: 1)

- ☐ жирные кислоты
 - ☒ глицериды и жирные кислоты
 - ☐ гидроперекиси
 - ☐ продукты полимеризации
 - ☐ перекиси
-

Sual: Что представляет собой слезоточивое соединение образующееся в результате дымообразования пищевых жиров при жарении: (Ҷаќи: 1)

- ☐ жирная кислота
 - ☒ акролеин
 - ☐ глицерин
 - ☐ диоксикислота
 - ☐ оксикислота
-

Sual: Какие три класса углеводов известны в продуктах растительного происхождения? (Ҷаќи: 1)

- ☐ сахароза, глюкоза, фруктоза

- ☐ галактоза, лактоза, рамноза
 - ☐ пектин вещества, манноза, глюкоза
 - ☐ крахмал, пектин вещества, клетчатка
 - ☒ моносахариды (простые сахара), олигосахариды и полисахариды
-

Sual: Что представляет собой клейстеризация крахмала? (Ўэки: 1)

- ☐ хранение для растворения в холодной воде
 - ☐ замачивание в воде при температуре 30-400 С
 - ☒ образование клейкой массы крахмальной суспензии при температуре 60-800 С
 - ☐ нагревание в сухом виде
 - ☐ глубокое расщепление при нагревании в воде
-

Sual: Основное растительное сырьё для производства крахмала: (Ўэки: 1)

- ☐ косточковые плоды (черешня, персик и т.д.)
 - ☐ семечковые плоды (яблоко, айва и т.д.)
 - ☐ зеленые овощи (шпинат, петрушка и т.д.)
 - ☐ ягоды (виноград, смородина и т.д.)
 - ☒ зерновые продукты (пшеница, ячмень, кукуруза и т.д.)
-

Sual: Одним из составных частей какого полисахарида считается амилоза? (Ўэки: 1)

- ☐ пектина
 - ☒ крахмала
 - ☐ клетчатки
 - ☐ глюкозы
 - ☐ агара
-

Sual: Одним из составных частей какого полисахарида считается амилопектин? (Ўэки: 1)

- ☐ пектина
 - ☒ крахмала
 - ☐ клетчатки
 - ☐ агара
 - ☐ галактана
-

Sual: К полисахаридам крахмала относятся: (Ўэки: 1)

- ☒ амилоза и амилопектин
 - ☐ пектин и клетчатка
 - ☐ агар и пектин
 - ☐ гликоген и агар
 - ☐ протопектин и фулцелларан.
-

Sual: К полисахаридам полученным из морских водорослей относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ крахмал, клетчатка, пектин
- ☐ гликоген, крахмал, пектин
- ☒ агар, агароид, фулцелларан
- ☐ галактоманнан и карбоксиметил крахмал

- ☐ маннан
-

Sual: К основным физическим свойствам крахмала получаемого из растительного сырья относятся: (Џәкі: 1)

- ☐ упругость
 - ☒ растворимость, набухаемость, клейстеризация, вязкость
 - ☐ гидролиз, брожение, глубокое расщепление
 - ☐ карамелизация, окисление, гидролиз
 - ☐ расщепление, окисление и этерификация
-

Sual: Что происходит при химической модификации крахмала? (Џәкі: 1)

- ☐ изменяется физическая структура
 - ☒ изменением химической структуры приобретает новое свойство
 - ☐ происходит глубокое расщепление
 - ☐ уменьшается способность к растворению
 - ☐ клейстеризуется
-

Sual: Что происходит в процессе обработки продуктов под действием α и β -амилазы при ферментативном изменении крахмала? (Џәкі: 1)

- ☒ глубокое расщепление (деградация)
 - ☐ увеличение молекулы амилазы
 - ☐ увеличение молекулы амилопектина
 - ☐ ухудшение способности растворения
 - ☐ клейстеризация путем связывания к себе воды
-

Sual: К ферментам используемым в производстве продуктов питания относятся: (Џәкі: 1)

- ☐ пепсин, трипсин и др.
 - ☐ трипсин, пектоаваморин и др.
 - ☐ пектоаваморин, пепсин и др.
 - ☒ амилаза, пектиназа, полигалактуроназа, полифенолоксидаза и др.
 - ☐ лактаза, декстриназа и др.
-

Sual: Из полимеров какой кислоты состоит основной состав пектиновых веществ растительного сырья: (Џәкі: 1)

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

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

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

- ☐ галактан
-

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

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

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

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

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

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

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

- ☒ в вакуоли
 - ☐ в цитоплазме
 - ☐ в хлоропласте
 - ☐ в ядре
 - ☐ в тонопласте
-

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

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

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

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

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

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

Sual: .Оптимальная температура разваривания зерна при производстве спирта. (Sürət 30.04.2015 13:57:33) (Çəki: 1)

- ☐ 75-85 °C
 - ☐ 30-40 °C
 - ☐ 50-60 °C
 - ☒ 100-110 °C
 - ☐ 150-180 °C
-

Bölmə: 0104 (QIDA MƏHSULLARI TEXNOLOGİYASININ PROSES VƏ APARATLARI) 120 TEST

Ad	0104 (Qida məhsulları texnologiyasının proses və aparatları) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой группы процессов считается действующая сила падение давления? (Çəki: 1)

- ☐ Химико-биохимических процессов
 - ☒ Гидромеханических процессов
 - ☐ Механических процессов
 - ☐ Массообменных процессов
 - ☐ Теплообменных процессов
-

Sual: Какие основные свойства сырья и полуфабрикатов изучается в пищевой технологии? (Çəki: 1)

- ☒ Плотность, вязкость, поверхностное натяжение, теплопроводность, теплоемкость
- ☐ Стойкость
- ☐ Жесткость, мягкость

- ☐ Температура нагрева
 - ☐ Охлаждение, изучение
-

Sual: Как пропорционально скорость и время процесса? (Җәкі: 1)

- ☐ Прямо пропорционально
 - ☐ Эквивалентно
 - ☒ Обратно пропорционально
 - ☐ Равные по силе
 - ☐ Равные\
-

Sual: (Җәкі: 1)

Какой показатель пищевых продуктов определяют при помощи $\rho = \frac{m}{V}$

- ☐ Теплоемкость
 - ☐ Коэффициент теплопроводности
 - ☒ Плотность
 - ☐ Отдача излучения
 - ☐ Ни какой из них
-

Sual: Кому принадлежит первая теорема подобия? (Җәкі: 1)

- ☐ Нухману
 - ☒ Ньютону
 - ☐ Ломоносову
 - ☐ Кулону
 - ☐ Эйнштейну
-

Sual: (Җәкі: 1)

Как представляется равенство $V = W \cdot S$ жидкости в поясе трубы?

- ☐ Формула цвета жидкости
 - ☒ Формула расхода жидкости
 - ☐ Формула веса жидкости
 - ☐ Формула получения жидкости
 - ☐ Ни какой из них
-

Sual: (Җәкі: 1)

Что проявляет $\sum m_i = 0$?

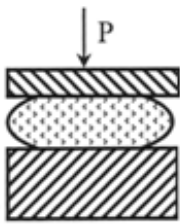
- ☐ Уравнение теплового баланса
 - ☒ Уравнение материального баланса
 - ☐ Уравнение I закона термодинамики
 - ☐ Уравнение деформации
 - ☐ Ни какой из перечисленных
-

Sual: Какой показатель система определяют по правилу Гибса? (Җәкі: 1)

- ☐ Условие равновесия система
- ☐ Энергетический баланс система
- ☐ Массовый баланс система
- ☒ Свободная категория система

- ☐ Ни какой из перечисленных
-

Sual: Каким измельчающим способом относится нижеуказанная схема? (Ќәкі: 1)



- ☒ Разрушение сжигам
☐ Резание
☐ Отрывание
☐ Протирание
☐ Удар
-

Sual: Каким уравнением характеризуется энергия, затрачиваемая на процессе измельчения? (Ќәкі: 1)

- ☐ Уравнение Риттингера
☐ Уравнение Кика-Кирпичева
☐ Уравнение Бонда
☐ Уравнение Горячкина
☒ Уравнение Ребиндера
-

Sual: (Ќәкі: 1)

Что проявляет равенство $A = K_1^1 \cdot D^3$?

- ☒ Уравнение Риттингера для расчета работы затрачиваемое на процесс измельчения
☐ Уравнение степени измельчения
☐ Уравнение скорости измельчения
☐ Уравнение вероятности Бонды
☐ Ни какой из вышеуказанных
-

Sual: (Ќәкі: 1)

Уравнение $n \leq \sqrt{\frac{450gtgy}{l}}$ характеризует рабочий режим какого типа измельчающего аппарата?

- ☐ Валового измельчителя
☐ Конусного измельчителя
☐ Дискового измельчителя
☐ Молоткового измельчителя
☒ Плоскогубцовогоизмельчителя
-

Sual: На сколько групп подразделяются смесители в зависимости от конструкции лопастей? (Ќәкі: 1)

- ☐ 6
☐ 3
☐ 8
☒ 4

Sual: Сколько берется величина пор в ультрапроцеживательном процессе? (Җәкі: 1)

- ☐ 2,0-2,5 мкм
- ☐ 1,5-2,8 мкм
- ☐ 5-6,5 мкм
- ☒ 0,01-0,1 мкм
- ☐ 0,5-1,5 мкм

Sual: как зависят динамическая и кинематическая вязкость среды (μ – динамическая, γ – кинематическая вязкость)? (Җәкі: 1)

$$\gamma = \frac{\mu}{g} \quad \text{●}$$

$$\gamma = g \cdot \mu \quad \text{○}$$

$$\mu = g - \gamma \quad \text{○}$$

$$g = \mu \cdot \gamma \quad \text{○}$$

$$\mu = \frac{\gamma}{g} \quad \text{○}$$

Sual: Какой рабочий орган у шнекового пресса? (Җәкі: 1)

- ☐ Интигал
- ☐ Дозатор
- ☐ Металлическая решетка
- ☐ Загрузочный бункер
- ☒ Шнек

Sual: Как пишется уравнение баланса материала процесса? (Җәкі: 1)

$$\sum_i m_i = 0 \quad \text{●}$$

$$\prod m_1 \cdot m_2 \cdot m_3 \dots = 0 \quad \text{○}$$

$$\frac{m_1}{m_2} + \frac{m_2}{m_3} + \dots = 0 \quad \text{○}$$

$$\frac{m_1}{q} + \frac{m_2}{q} + \frac{m_3}{q} + \dots = 0 \quad \text{○}$$

$$m_1 + m_2 + m_3 + \dots = 1 \quad \text{○}$$

Sual: Какому числу Паскаля соответствует 1 мм ртутного столба параметра влажного воздуха? (Җәкі: 1)

- ☐ 4,19
- ☐ 12,22
- ☒ 133,32
- ☐ 0,862
- ☐ 0,287

Sual: В пищевой технологии каким аппаратам пользуются при смешивании жидкой

среды? (Җәкі: 1)

- ☐ Лопастные установки
 - ☐ Конусные установки
 - ☒ Винтовые установки
 - ☐ Ленточные установки
 - ☐ Смесители
-

Sual: Винтовые установки при смешивании каких сред пользуют? (Җәкі: 1)

- ☐ Твердых сред
 - ☐ Зернистых материалов
 - ☒ Жидких сред
 - ☐ Пластичных материалов
 - ☐ Ни какой из указанных
-

Sual: Каким измельчающим способом относится нижеуказанная схема? (Җәкі: 1)

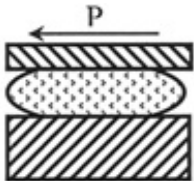


- ☐ Разрушение сжигам
 - ☒ Отрывание
 - ☐ Резание
 - ☐ Протирание
 - ☐ Удар
-

Sual: Из каких показателей состоит последний расчет смешивающего аппарата? (Җәкі: 1)

- ☐ Определение сопротивляемой силы
 - ☐ Определение скорости смесителя
 - ☐ Определение силы подвижности
 - ☒ Определение силы
 - ☐ Определение конструктивной формы
-

Sual: Каким измельчающим способом относится нижеуказанная схема? (Җәкі: 1)



- ☐ Отрывание
 - ☐ Разрушение сжигам
 - ☐ Резание
 - ☒ Натирание
 - ☐ Удар
-

Sual: (Çəki: 1)

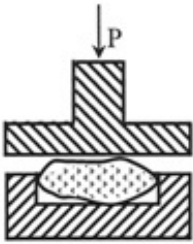
Какой показатель определяет формула $d = 622 \frac{P_b}{P - P_b}$?

- ☐ Плотность
 - ☐ Температуру
 - ☐ Особую массу
 - ☒ Влажность массы
 - ☐ Состав
-

Sual: Для какой цели применяют процесс смешивания в пищевой технологии? (Çəki: 1)

- ☐ При получении холода
 - ☐ При измельчении сырья
 - ☒ При интенсификации разных процессов
 - ☐ При упаковывании полуфабрикатов
 - ☐ Ни какой из указанных
-

Sual: Каким измельчающим способом относится нижеуказанная схема? (Çəki: 1)



- ☒ Удар
 - ☐ Резание
 - ☐ Разрушение сжигам
 - ☐ Натирание
 - ☐ Отрывание
-

Sual: Как определяется поверхностное плотность тепловых потоков по закону Фурье? (Çəki: 1)

- $q = C(t_1 - t_2)$ ☐
 - $q = -\lambda \cdot \nabla t$ ☒
 - $q = k \cdot \Delta t$ ☐
 - $q = -\alpha \cdot v_c$ ☐
 - $q = a(t_1 - t_2)$ ☐
-

Sual: Какие преобладающие черты у досочного теплообменного аппарата? (Çəki: 1)

- ☒ Большой обменный поверхность и высокий коэффициент теплопроводности
 - ☐ низкий обменный поверхность и низкий коэффициент теплопроводности
 - ☐ большой обменный поверхность и низкий коэффициент теплопроводности
 - ☐ низкий обменный поверхность и низкий коэффициент теплопроводности
 - ☐ имеет большой объем, температуры
-

Sual: (Çəki: 1)

Какую работу проявляет равенство $A = \frac{\exists h_z}{h} + F_k(h - h_z)$?

- ☐ Работа выполненное при измельчении способом раздавливания
 - ☒ Работа выполненное при измельчении способом резания
 - ☐ Работа выполненное при измельчении способом отрывания
 - ☐ Работа выполненное при измельчении способом натирания
 - ☐ Работа выполненное при измельчении ударным способом
-

Sual: Какое уравнение предлагал Риттингер? (Ќәкі: 1)

- $A = K_1^1 D^3$ ☐
 - $A = A_1 + A_2$ ☐
 - $A = \frac{\exists h_z}{h}$ ☐
 - $A = K_2^1 \cdot D^2$ ☒
 - $A = K_3 D^{2.5}$ ☐
-

Sual: Каким установкам пользуются для образования вакуума в парообразующем аппарате? (Ќәкі: 1)

- ☐ Дефекатором
 - ☐ Сепаратором
 - ☒ Конденсатором
 - ☐ Мембраном
 - ☐ Вентилем
-

Sual: (Ќәкі: 1)

Что проявляет равенство $A = K_1^1 \cdot D^2$?

- ☒ Уравнение Риттингера для расчета работы затрачиваемое на процесс измельчения
 - ☐ Уравнение степени измельчения
 - ☐ Уравнение скорости измельчения
 - ☐ Уравнение вероятности Бонды
 - ☐ Ни какой из вышеуказанных
-

Sual: Чему равна вакуум в конденсаторе имеющий уровень воды 0,6 м в барометрическом аппарате? (Ќәкі: 1)

- ☒ 4 кПа
 - ☐ 12 кПа
 - ☐ 9 кПа
 - ☐ 28 кПа
 - ☐ 16 кПа
-

Sual: Один из указанных определяет поверхностное плотность тепловых потоков по закону Фурье: (Ќәкі: 1)

- $q = C(t_1 - t_2)$ ☐
- $q = a(t_1 - t_2)$ ☐
- $q = k \cdot \Delta t$ ☐

$$q = -\alpha \cdot v_c \quad \text{○}$$

$$q = -\lambda \cdot \nabla t \quad \text{●}$$

Sual: Какой из них уравнение вероятности Бонды для расчета работы затрачиваемое на процесс измельчения? (Ќәкі: 1)

$$A = A_i \cdot A_f \quad \text{○}$$

$$A = K_3 D^{2.5} \quad \text{●}$$

$$A = K_1^2 D^3 \quad \text{○}$$

$$A = K_2^1 \cdot D^2 \quad \text{○}$$

$$A = F_k(h - h_z) \quad \text{○}$$

Sual: Какая величина тепловой поток в теории теплопроводности? (Ќәкі: 1)

- ☐ скалярная
 - ☐ линейная
 - ☐ нелинейная
 - ☒ векториальная
 - ☐ бесконечна малая
-

Sual: (Ќәкі: 1)

Ќто проявляет равенство $A = K_3 D^{2.5}$?

- ☐ Уравнение Риттингера для расчета работы затрачиваемое на процесс измельчения
 - ☐ Уравнение степени измельчения
 - ☐ Уравнение скорости измельчения
 - ☒ Уравнение вероятности Бонды
 - ☐ Ни какой из вышеуказанных
-

Sual: На сколько градусов должно быть меньше разность между согревающими паром к жидкостью для интенсивности процесса в парообразовательном аппарате работающей естественным оборотом? (Ќәкі: 1)

- ☐ 50°C
 - ☐ 40°C
 - ☐ 30°C
 - ☒ 10°C
 - ☐ 95°C
-

Sual: По какой формуле определяют коэффициент теплопроводности к: (Ќәкі: 1)

$$K = \frac{1}{a_1} + \frac{1}{a_2} \quad \text{○}$$

$$K = \frac{1}{\sum R} = \frac{1}{\frac{1}{a_1} + \sum \frac{1}{\lambda} + \frac{1}{a_2}} \quad \text{●}$$

$$K = \sum_{i=1}^n \frac{\delta}{\lambda_i} \quad \text{○}$$



$$K = \frac{1}{\alpha_1} + \frac{\delta}{\lambda} + \frac{1}{\alpha_2}$$

$$K = \sum_{i=1}^n R_i$$

Sual: Какой из них относится вероятности Кика-Кирпичева? (Çəki: 1)

$$A = As \cdot Af$$

$$A = K_3 D^{2,5}$$

$$A = K_1^1 D^3$$

$$A = K_2^1 \cdot D^2$$

$$A = F_k(h - h_z)$$

Sual: На какие условия уделяют внимание в задании теплопроводности кроме дифференциального уравнения? (Çəki: 1)

- ☒ Начальное условие границы
- ☐ Условие непостоянства
- ☐ Условие неравновесия
- ☐ Условие взаимного действия частиц
- ☐ Условие равновесия

Sual: Какой из нижеуказанных характеризует рабочий режим конусного измельчающего аппарата? (Çəki: 1)

$$n > \frac{30}{(1 - K_c \sqrt{r(1 - ftg\gamma)})}$$

$$n \leq \sqrt{\frac{450gtg\gamma}{l}}$$

$$n \geq \sqrt{\frac{2M_s \cdot K}{Q \cdot d}}$$

$$n > \frac{50}{\sqrt{r(1-f)\cos\theta}}$$

$$n < \frac{Q \cdot R^2}{K} \cdot F$$

Sual: Какие основные недостатки можно указать в процессе согревающего горячим газом? (Çəki: 1)

- ☒ Имеющий малый коэффициент теплоотдачи, сложность уравнивания температуры, не равное согревание, сложность эксплуатации
- ☐ Имеющий малый коэффициент полезного действия
- ☐ Имеющий опасность взрыва
- ☐ Имеющий большой технологической цикл
- ☐ Сложность ремонта

Sual: (Çəki: 1)

Уравнение $n > \frac{30}{(1 - K_c \sqrt{r(1 - ftg\gamma)})}$ характеризует режим какого типа измельчающего аппарата?

- ☐ Валовые измельчатели
 - ☒ Конусные измельчатели
 - ☐ Молотковые измельчатели
 - ☐ Дисковые измельчатели
 - ☐ Шариковые измельчатели
-

Sual: Какой физический показатель сублимационной сушки? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ Пониженное давление
 - ☒ Глубокий вакуум
 - ☐ Пониженная температура
 - ☐ Повышенное давление
 - ☐ Постоянная температура
-

Sual: Что характеризует кривая сушка? (Ҷаҳи: 1)

- ☒ Зависимость влажности от времени
 - ☐ Рациональность сушки
 - ☐ Теплота израсходованная на сушку
 - ☐ Влажность отделенная в сушке
 - ☐ Время израсходованная на сушку
-

Sual: Из нижеуказанных какое уравнении характеризует рабочий режим измельчающего аппарата? (Ҷаҳи: 1)

$n < \frac{Q \cdot R^2}{K} \cdot F$ ☐

$n \geq \sqrt{\frac{2M_s \cdot K}{Q \cdot d}}$ ☐

$n < \frac{Q \cdot R}{K}$ ☐

$n \leq \sqrt{\frac{450gtg\gamma}{l}}$ ☒

$n > \frac{30}{(1 - K_c \sqrt{r(1 - ftg\gamma)})}$ ☐

Sual: Какие процессы адсорбция – десорбция? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ Параллельные процессы
 - ☒ Противоположные процессы
 - ☐ Процессы отказывающие друг от друга
 - ☐ Продолжение друг друга
 - ☐ Адсорбция бесконечная
-

Sual: (Ҷаҳи: 1)

Уравнение $n \leq \sqrt{\frac{450gtg\gamma}{l}}$ характеризует рабочий режим какого типа измельчающего аппарата?

- ☐ Валового измельчителя
 - ☐ Конусного измельчителя
 - ☐ Дискового измельчителя
 - ☐ Молоткового измельчителя
 - ☒ Плоскогубцового измельчителя
-

Sual: Из нижеуказанных уравнений какой характеризует рабочий режим валового измельчающего аппарата? (Ҷаби: 1)

☒ $n \geq 616 \sqrt{\frac{f}{g \rho_m d_s \cdot D}}$
☐ $n \leq \sqrt{\frac{450 g t g \gamma}{l}}$
☐ $n \geq 30 \sqrt{\frac{f}{r}}$
☐ $n \leq \frac{32}{\sqrt{D}}$
☐ $n \geq \frac{30}{\left(1 - K_c \sqrt{\frac{a \cdot l}{D}}\right)}$

Sual: Какой из этих уравнений показывает разность средней температуры? (Ҷаби: 1)

☒ $\Delta t_{cp} = \frac{\Delta t_d - \Delta t_k}{2,3 \ell q \left(\frac{\Delta t_d}{\Delta t_k} \right)}$
☐ $\Delta t_{cp} = \frac{t_d + t_s}{2}$
☐ $\Delta t_{cp} = \frac{t_d - t_k}{2,3 \ell q \left(\frac{t_d}{t_k} \right)}$
☐ $\Delta t_{cp} = \frac{t_d - t_n}{2}$
☐ $\Delta t_{cp} = \frac{\Delta t}{\ell_n \left(\frac{t_d}{\ell_n} \right)}$

Sual: К какому закону подчиняется процесс растворения газа и пара в жидкости? (Ҷаби: 1)

- ☐ Далтон
 - ☐ Фик
 - ☐ Кирков
 - ☐ Гук
 - ☒ Генри
-

Sual: (Ҷаби: 1)

Уравнению $n \geq 616 \sqrt{\frac{f}{g\rho_m d_s \cdot D}}$ характеризует рабочий режим какого типа измельчающего аппарата?

- ☒ Валовые измельчатели
- ☐ Конусные измельчатели
- ☐ Молотковые измельчатели
- ☐ Дисковые измельчатели
- ☐ Плоскогубцовые измельчатели

Sual: В чем различие между хемосорбцией и физической абсорбцией? (Çәki: 1)

- ☐ Превосходит израсходования энергии
- ☐ Рациональный
- ☐ Нерациональный
- ☒ Идет химическая реакция
- ☐ Противоположный процесс

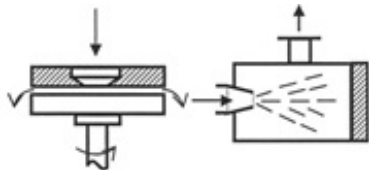
Sual: Как определяется степень измельчения j (D_c – измерение до измельчения, d_c – после измельчения)? (Çәki: 1)

- $j = \frac{D_c}{d_c}$ ☒
- $j = D_c \cdot d_c$ ☐
- $j = \frac{d_c}{D_c}$ ☐
- $j = i$ ☐
- $j = 0$ ☐

Sual: Как бывает свободная степень процесса абсорбции? (Çәki: 1)

- ☒ 3
- ☐ 2
- ☐ 1
- ☐ 4
- ☐ 5

Sual: .Какие измельчатели на схеме? (Çәki: 1)



- ☐ Подбородковые
- ☐ Молотковые, шариковые
- ☐ Прессуций, пальцевые
- ☒ Дисковые, струйцевые
- ☐ Валовые, молотковые

Sual: Как описывается массообменные процессы по поправлению подвижности фаз? (Çәki: 1)

- ☐ Смещающий и касающийся
 - ☒ Прямо и противоположно поточный
 - ☐ Смещающий и комбинированный
 - ☐ Стационарный и не стационарный
 - ☐ Диффузия и массоотдача
-

Sual: Какие из них формула Ребиндера? (Ќәкі: 1)

$$A = \Delta V \cdot H^2 m + \Delta S H s^2$$

$$A = \frac{\Delta V}{\Delta S} (Hm + Hs)$$

$$A = \Delta V \cdot Hm + \Delta S Hs$$

$$A = \Delta V (Hm + Hs)$$

$$A = \frac{\Delta V}{Hm} + \frac{\Delta S}{Hs}$$

Sual: Какие из них адсорбент: (Ќәкі: 1)

- ☐ Бентонит
 - ☐ Диатомит
 - ☐ Трапел
 - ☒ Сликагель
 - ☐ Опеки
-

Sual: Каким способом можно сушить физико-химические влажности? (Ќәкі: 1)

- ☐ Механическим прессованием
 - ☒ Сушка горячим воздухом
 - ☐ Химическими веществами
 - ☐ Центрифугой
 - ☐ паром
-

Sual: Какие математические условия могут применяться в механической классификации сырья и полуфабрикатов? (Ќәкі: 1)

$$tg\gamma \leq f$$

$$n \geq \frac{32}{\sqrt{D}}$$

$$m \frac{\pi^2 n^2}{900} r \geq G$$

$$n \leq 30 \sqrt{\frac{f}{r}}$$

$$C_r \geq G_r + f C n$$

Sual: Что такое сорбит? (Ќәкі: 1)

- ☒ Газ поглощаемый в адсорбции
- ☐ Поглощающая жидкость в адсорбции
- ☐ Поглощающее твердое вещество в адсорбции
- ☐ Растворяющий жидкость в адсорбции

- ☐ Отделяемая жидкость в десорбции
-

Sual: Какие из нижеперечисленных не относятся правилам адсорбента? (Ҷаќи: 1)

- ☐ Должны быть избранными
 - ☐ Максимальная адсорбционная активность
 - ☐ Должны сохранять зернистое способность
 - ☐ Должны быть дешевыми
 - ☒ Меньше особый вес
-

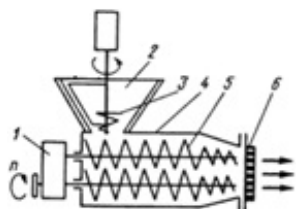
Sual: Один из этих относятся адсорбентам? (Ҷаќи: 1)

- ☒ Должны сохранять зернистое способность
 - ☐ Должны быть в горячем виде
 - ☐ Должны быть только в холодном виде
 - ☐ Не должен иметь особый вес
 - ☐ Цвет должен быть потемнее
-

Sual: Какие из нижеуказанных этапов не относятся процессу экстракции? (Ҷаќи: 1)

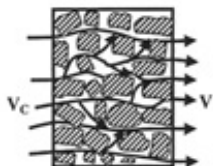
- ☐ Продвижение растворителя пораи материала
 - ☐ Растворение целесообразного компонента
 - ☐ Продвижение экстрактирующего компонента из внутреннего слоя во внешний
 - ☒ Постоянство агрегатного состояния растворителя
 - ☐ Распространение экстрактирующего компонента в растворителе
-

Sual: Как называется элемент обозначенной цифрой 5? (Ҷаќи: 1)



- ☐ Интигал
 - ☒ Шнек
 - ☐ Металлическая бункер
 - ☐ Загрузочный бункер
 - ☐ Дозатор
-

Sual: К какому режиму относится подвижность жидкости? (Ҷаќи: 1)



- ☐ Турбулентному
 - ☐ Стационарному
 - ☒ Ламинарному
 - ☐ Не стационарному
 - ☐) Непрерывному
-

Sual: Рафинад какой продукт экстрактора? (Ўэкі: 1)

- ☐ Входящий компонент
 - ☐ Компонент образующая внутри
 - ☒ Выходящий экстрагент
 - ☐ Не использованный экстракт
 - ☐ начальное сырьё
-

Sual: (Ўэкі: 1)

Что определяет $\Delta t_{cp} = \frac{\Delta t_b - \Delta t_k}{2,3 \lg \left(\frac{\Delta t_b}{\Delta t_k} \right)}$?

- ☐ степень растворения
 - ☐ количество тепловых грузов
 - ☒ коэффициент теплопроводности
 - ☐ количество тепловых потоков
 - ☐ разность средней температуры
-

Sual: В какой среде ведется процесс гидравлической классификации? (Ўэкі: 1)

- ☐ В воздушной среде
 - ☒ В жидкой среде
 - ☐ В жидкой воздушной среде
 - ☐ В холодной среде
 - ☐ В теплой среде
-

Sual: Как определяется плотность бинарной массы? (Ўэкі: 1)

$\frac{1}{\rho} = \frac{1}{\rho_A} + \frac{1}{\rho_B}$ ☐

$\rho = \left(\frac{m_A}{\rho_A} + \frac{m_B}{\rho_B} \right)^{-1}$ ☐

$\rho = \frac{m_A}{\rho_A} + \frac{m_B}{\rho_B}$ ☒

$\rho = \rho_A \cdot \rho_B$ ☐

$\rho = \frac{\rho_A}{\rho_B}$ ☐

Sual: Какой из них определяет разность средней температуры? (Ўэкі: 1)

$\Delta t_c = \frac{t_b - t_n}{2}$ ☐

$\Delta t_c = \frac{t_b + t_s}{2}$ ☐

$\Delta t_{cp} = \frac{t_b - t_k}{2,3 \lg \left(\frac{t_b}{t_k} \right)}$ ☐

☐

$$\Delta t_{\text{эф}} = \frac{\Delta t}{\ell_n \left(\frac{t_d}{\ell_n} \right)}$$

$$\Delta t_{\text{эф}} = \frac{\Delta t_d - \Delta t_k}{2,3 \ell_q \left(\frac{\Delta t_d}{\Delta t_k} \right)} \quad \bullet$$

Sual: В делении каких неоднородных систем пользуются способом действия электрического поля? (Ќәкі: 1)

- ☐ Жидкости, твердых систем
 - ☐ Сырья, продуктов растительного происхождения
 - ☐ Продуктов животного происхождения
 - ☒ Пыли, дыма
 - ☐ Полуфабрикатов
-

Sual: На какие группы делятся разжижающие аппараты по принципу работы? (Ќәкі: 1)

- ☐ Периодический, непрерывные
 - ☐ Периодический, полупериодические
 - ☐ Периодический, неподвижный, непрерывный
 - ☒ Центрифугный, гидроциклонный, сепараторный
 - ☐ Комбинированный
-

Sual: В основном на сколько группы делятся центрифуги в пищевой технологии? (Ќәкі: 1)

- ☐ 6
 - ☐ 4
 - ☐ 2
 - ☐ 8
 - ☒ 3
-

Sual: Как определяется сила Архимеда, мешающая частице при процессе осаждения? (Ќәкі: 1)

$$R = \frac{\pi d^3}{6} \rho_c \cdot g \quad \bullet$$

$$R = \frac{\pi d^2}{4} \rho_c \cdot g \quad \bullet$$

$$R = \frac{\pi d^4}{4} \omega_c \cdot g \quad \bullet$$

$$R = \frac{\pi d^3}{6} \omega_c \cdot \rho_c \quad \bullet$$

$$R = \frac{\pi d^2}{4} \omega_c \cdot \rho_c \quad \bullet$$

Sual: В разделении каких систем применяют сепараторы? (Ќәкі: 1)

- ☐ Жидкость-газ

- ☐ Газ-газ
- ☒ Слабо дисперсионные эмульсии
- ☐ Твердая частица-жидкость
- ☐ Пыль-газ, жидкость-газ

Sual: Какое из них относится скорости осаждения? (Ҷаби: 1)

$$\omega_{oc} = v(\rho_r - \rho_c)^{\frac{1}{2}} \cdot 3\rho_c \cdot \eta$$

$$\omega_{oc} = \left[\frac{4gd(\rho_r - \rho_c)}{3\rho_c \cdot \eta} \right]^{\frac{1}{2}}$$

$$\omega_{oc} = \frac{(\rho_r - \rho_c)^2 \cdot 3\rho_c \cdot \eta}{36}$$

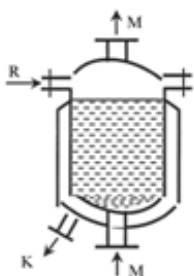
$$\omega_{oc} = \frac{(\rho_r - \rho_c)^{\frac{1}{2}} \cdot 4gd}{3,6\rho_c}$$

$$\omega_{oc} = \frac{g(\rho_r - \rho_c)^{\frac{1}{2}}}{d\rho_c}$$

Sual: На сколько группы делятся процеживающие аппараты? (Ҷаби: 1)

- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 8

Sual: У теплообменников аппаратов нехватящие черты какие? (Ҷаби: 1)



- ☐ малое производительность
- ☐ малое израсходование металла
- ☐ повышенное температура
- ☐ коэффициент теплопроводности
- ☒ имеет малый коэффициент теплопроводности

Sual: По разделении каких систем применяют дисковые процеживатели? (Ҷаби: 1)

- ☐ Дрожжевых суспензий
- ☐ Суспензий высоких концентраций
- ☒ Слабодисперсных суспензий
- ☐ Эмульсии
- ☐ Системах пыль-газ

Sual: По какой формуле возможно определение площади поверхности теплообменного нагревателя? (Ўэкі: 1)

$$F = \frac{Q}{k \Delta t_{cp}}$$
 ☒

$$F = Q \cdot k \cdot \Delta t_{cp}$$
 ☐

$$F = \frac{Q \cdot \Delta t_{cp}}{k}$$
 ☐

$$F = Q \left(\frac{k}{\Delta t_{cp}} \right)$$
 ☐

$$F = Q \cdot k \frac{1}{\Delta t_{cp}}$$
 ☐

Sual: В псевдонагревательнослойных аппаратах чем пользуются? (Ўэкі: 1)

- ☐ Жидкостью
 - ☐ Паром
 - ☐ Жидкость-паром
 - ☒ Газом
 - ☐ Твердым телом
-

Sual: На какие группы делятся псевдонагревательнослойные аппараты по принципу работ? (Ўэкі: 1)

- ☐ Неподвижные, скрытые
 - ☒ Периодические, непрерывные
 - ☐ Подвижны
 - ☐ Камерные
 - ☐ Камерные-подвижные
-

Sual: (Ўэкі: 1)

Какой показатель определяют формулой $v = \frac{V}{F \tau}$ в фильтровании?

- ☐ Объем фильтрования
 - ☒ Скорость фильтрования
 - ☐ Масса фильтрата
 - ☐ Площадь фильтрата
 - ☐ Ни какой из них
-

Sual: Каким псевдонагревающим слоем аппаратом пользуются в пищевой технологии? (Ўэкі: 1)

- ☐ Открыто камерным, неподвижным
 - ☒ Противопоточным цилиндрически конусным
 - ☐ Скрыто камерным
 - ☐ Непрерывно прямо поточным
 - ☐ Дисковым
-

Sual: Как называется установка на схеме? (Ўэкі: 1)



- ☐ Фильтр с высоким давлением
- ☐ Ленточный вакуум фильтр
- ☐ Камерный фильтр
- ☒ Барабанный вакуум фильтр
- ☐ Сумчатый фильтр

Sual: . В уравнении Кларейрона чему равна постоянство газа для пара? (Çәki: 1)

$$R_g = 0,462 \text{ } kc/kqk$$



$$R_g = 119,8 \text{ } kc/kqk$$

$$R_g = 0,714 \text{ } kc/kqk$$

$$R_g = 29,27 \text{ } kc/kqk$$

$$R_g = 1,25 \text{ } kc/kqk$$

Sual: Какие процеживатели существуют в зависимости от зазора используемый в процессе процеживания газа? (Çәki: 1)

- ☐ Пыль, мягкий, отрезок
- ☐ Цилиндрический, круглый
- ☒ Мягкий, полужесткий, жесткий
- ☐ Эластичный
- ☐ Пластичный

Sual: Поверхность теплообменника определяется каким равенством? (Çәki: 1)

$$F = Q \cdot k \frac{1}{\Delta t_{cp}}$$

$$F = Q \cdot k \cdot \Delta t_{cp}$$

$$F = \frac{Q \cdot \Delta t_{cp}}{k}$$

$$F = \frac{Q}{k \Delta t_{cp}}$$

$$F = Q \left(\frac{k}{\Delta t_{cp}} \right)$$

Sual: В основном что составляет процеживание с полужестким зазорным процеживателем? (Çәki: 1)

- ☐ Порные пластмассы
- ☐ Волокнистые материалы
- ☒ Кассеты
- ☐ Хоботы
- ☐ Металлические доски

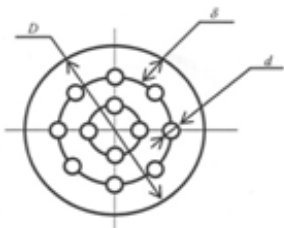
Sual: В каких интервалах меняется степень очистки газов орошенным способом в зависимости от конструкции? (Ўэки: 1)

- ☐ 10-15%
 - ☐ 20-35%
 - ☐ 40-50%
 - ☒ 60-85%
 - ☐ 90-95%
-

Sual: Какие преимущества есть у мембранных процессов? (Ўэки: 1)

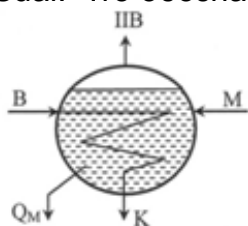
- ☐ Простая конструкция
 - ☐ Простая эксплуатация
 - ☐ Устойчив
 - ☒ Расход энергии мало, производительность выше, качественные
 - ☐ Широкий спектр применения
-

Sual: Как называется размещения трубы на схеме? (Ўэки: 1)



- ☐ По четырёхугольному
 - ☒ По восьмиугольному
 - ☐ По концентрическому обороту
 - ☐ По шестиугольному
 - ☐ По треугольному
-

Sual: Что обозначает это указание в технологической схеме? (Ўэки: 1)



- ☐ Заполнитель
 - ☐ Охладитель
 - ☐ Растворитель
 - ☐ Парообразователь
 - ☒ Нагреватель
-

Sual: Сколько берется средняя величина пор в процессе микропроцеживания? (Ўэки: 1)

- ☐ 0,5 мм – 1,5 мм
 - ☒ 0,1 мкм – 10 мкм
 - ☐ 20 мкм – 40 мкм
 - ☐ 1,0 – 1,5 см
 - ☐ 0,5 см – 1,0 см
-

Sual: Сколько берется величина пор в ультрапроцеживательном процессе? (Җәкі: 1)

- ☐ 2,0-2,5 мкм
 - ☐ 1,5-2,8 мкм
 - ☐ 5-6,5 мкм
 - ☒ 0,01-0,1 мкм
 - ☐ 0,5-1,5 мкм
-

Sual: Сколько берется средний диаметр пор для процесса противоположного осмоса? (Җәкі: 1)

- ☒ Меньше 0,01 мам
 - ☐ Больше 1,5 мкм
 - ☐ Больше 0,5 мкм
 - ☐ Больше 1 мкм
 - ☐ Меньше 2,5 мкм
-

Sual: Как называется действующая сила процесса теплового баланса? (Җәкі: 1)

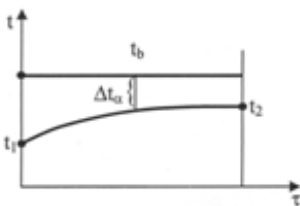
- ☐ Сила сопротивления
 - ☐ Сила тяжести
 - ☐ Сила инерции
 - ☒ Разность между температурами теплоносителя
 - ☐ центробежная сила
-

Sual: Из нижеуказанных смесителей какие относятся к механическому типу? (Җәкі: 1)



- ☐ Трехлопастные
 - ☐ Пропеллер
 - ☒ Открыто турбинные
 - ☐ Двухлопастные
 - ☐ Винтовые
-

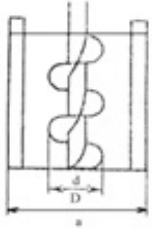
Sual: Какой парообразовательный процесс предъявляет диаграмма? (Җәкі: 1)



- ☐ Многокорпусный парообразователь
- ☐ Прямоточный нагреватель
- ☒ Однокорпусный парообразователь

- ☐ Парообразователь имеющий жидкий нагреватель
 - ☐ Противопоточный нагреватель
-

Sual: Как называется основной рабочий орган, используемый в смешивании пластичных масс? (Җәкі: 1)



- ☐ Конусные
 - ☐ Дисковые
 - ☐ Роторные
 - ☐ Лопастные
 - ☒ Шнековые
-

Sual: Что такое процесс конденсации? (Җәкі: 1)

- ☐ Превращение газа в жидкость
 - ☒ Превращение пара в жидкость
 - ☐ Превращение жидкости в пар
 - ☐ Превращение твердого тела в жидкость
 - ☐ Превращение жидкости в твердое тело
-

Sual: Какие недостатки у испарительного аппарата действующим вынужденным оборотам? (Җәкі: 1)

- ☐ Сложность конструкции
 - ☐ Сложность эксплуатации
 - ☒ Дополнительный расход энергии
 - ☐ Не устойчивость
 - ☐ Больше технологического цикла
-

Sual: Как пишется уравнение теплобаланса процесса? (Җәкі: 1)

$$\sum \frac{Q}{m} = 0$$

$$Q \cdot m = 0$$

$$\sum Q_i = 0$$

$$Q_1 m + Q_2 m + Q_3 m + \dots$$

$$\frac{Q}{F} = const$$

Sual: Какие основные законы у массопередачи? (Җәкі: 1)

- ☐ Теплопроводность, распределение
- ☒ Молекулярная диффузия, массопередача, массоотдача
- ☐ Поверхностное, объемное
- ☐ Излучение

☐ Инерция

Sual: Как по-другому называется закон Молекулярной диффузии? (Җәкі: 1)

- ☐ Закон Ребиндера
 - ☐ Закон Кохрена
 - ☒ I закон Фика
 - ☐ Закон Горячкина
 - ☐ Закон Ньютона
-

Sual: По какой формуле определяют массовую влажность воздуха? (Җәкі: 1)

$$d = 622 \frac{P_b}{P - P_b} \quad \bullet$$

$$d = 0,622 \frac{P_b}{P - b_b} \quad \bullet$$

$$d = P_b(P - P_b) \quad \bullet$$

$$d = 1000 \frac{P_g}{P_b} \quad \bullet$$

$$d = 0,1(P_b + P_h) \quad \bullet$$

Sual: (Җәкі: 1)

Равенство $D = \frac{X \cdot M_1 \cdot C_1(t_2 - t_1)}{i'' - i'}$ какой показатель определяет?

- ☐ i – количество тепла
 - ☐ количество массы
 - ☒ количество расхода пара
 - ☐ коэффициент парообразования
 - ☐ ни какой из указанных
-

Sual: Если $W_3=E_3=D_3$, $W_2=E_2+D_3=E_2+E_3$, то в трехкорпусной парообразователе в первом корпусе количество влажности пара как определяют? (Җәкі: 1)

$$W_1 = E_2 + D_3 \quad \bullet$$

$$W_1 = D_2 \quad \bullet$$

$$W_1 = E_2 + D_1 \quad \bullet$$

$$W_1 = E_2 + E_3 \quad \bullet$$

$$W_1 = E_1 + E_2 + E_3 \quad \bullet$$

Sual: Какие из нижеперечисленных характеризуют уравнение скорости осаждения? (Җәкі: 1)

$$w_0 = \frac{s}{t} \quad \bullet$$

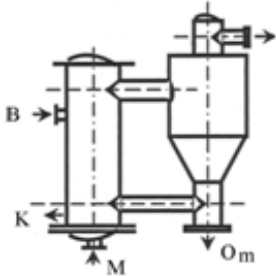
$$w_0 = \sqrt{\frac{4g\delta(\gamma_n - \gamma_m)}{3\gamma_m\xi}} \quad \bullet$$

$$w_0 = \frac{\gamma_m \cdot Re}{\delta} \quad \bullet$$

$$w_0 = \sqrt{\frac{c}{\delta^2 \cdot \rho_m \cdot \psi}}$$

$$w_0 = \xi \frac{\pi \delta^2 \gamma_m}{8g}$$

Sual: Какой парообразовательный аппарат показанной на схеме? (Ҷаби: 1)



- ☐ Стабилизирующий
- ☐ Аппарат вакуум Утфеля
- ☐ Вынужденно вращающий
- ☐ Пар на тонкой пленке
- ☒ Имеющий нагревающую камеру

Sual: По какой формуле определяются скорость осаждения частиц в делении под действием центробежной силы в неоднородных системах? (Ҷаби: 1)

$$w_0 = \frac{\delta^2 (\gamma_n - \gamma_m)}{18 \mu_m}$$

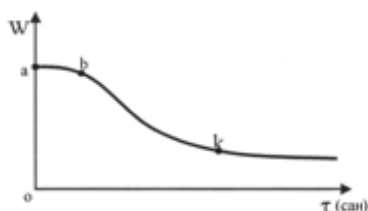
$$w_0 = \sqrt{\frac{4g\delta(\gamma_n - \gamma_m)}{3\gamma_m \xi}}$$

$$w_0 = \frac{\gamma_m \cdot Re}{\delta}$$

$$w_0 = \frac{18 \mu_m g}{(\gamma_n - \gamma_m) \delta^2 \omega^2}$$

$$w_0 = \frac{\delta^2 (\gamma_n - \gamma_m)}{18 \mu_m} \cdot \frac{\omega^2 \cdot r}{g}$$

Sual: Какой цикл называют часть ab в кривой ab? (Ҷаби: 1)



- ☐ Стационарная сушка
- ☐ Сушка постоянной скоростью
- ☒ Нагревание материала
- ☐ Адсорбционная сушка
- ☐ Асимптотическое приближение

Sual: (Ќәki: 1)

Что характеризует зависимость $\Delta p = f(v)$ в псевдокипении?

- ☐ Скорость
 - ☐ Производительность
 - ☐ Разность давлений
 - ☒ Разность давления и скорость агента
 - ☐) Неизвестный
-

Sual: (Ќәki: 1)

Уравнение $U_B + W \cdot x_B = U_S + Wx_S$ материальный баланс какого процесса?

- ☐ Сушка
 - ☐ Экстракция
 - ☒ Сорбция
 - ☐ Кристаллизация
 - ☐ Растворение
-

Sual: Каким уравнением характеризуется эффективность аппарата при очистки неоднородных газовых систем? (Ќәki: 1)

$$\eta = \frac{V_1 X_1 - V_2 X_2}{V_1 X_1} \cdot 100\% \quad \bullet$$

$$\eta = \frac{Q_1}{Q_1 + Q_2} \cdot 100\% \quad \bullet$$

$$\eta = \frac{Q_1}{Q_1 + Q_2 + Q_3} \cdot 100\% \quad \bullet$$

$$\eta = \frac{Q_1}{\sum_{i=1}^s Q_i} \cdot 100\% \quad \bullet$$

$$\eta = \frac{Q_f}{Q_1 + Q_2 + Q_3} \cdot 100\% \quad \bullet$$

Sual: Каким уравнением характеризуется коэффициент диффузии для газов? (Ќәki: 1)

$$D = 435 \cdot 10^{-2} \frac{T^{3/2}}{P(V_A^{1/3} + V_B^{1/3})} \cdot \sqrt{\frac{1}{M_A} + \frac{1}{M_B}} \quad \bullet$$

$$D = \frac{Ml}{F\tau} \quad \bullet$$

$$D = \frac{Nu}{\beta l} \quad \bullet$$

$$D = \frac{\beta \Delta c}{K} \quad \bullet$$

$$D = \frac{l^2 F_{od}}{\tau} \quad \bullet$$

Sual: как зависят динамическая и кинематическая вязкость среды (μ – динамическая, γ – кинематическая вязкость)? (Ќәki: 1)

- ☒

$$\gamma = \frac{\mu}{g}$$

$$\gamma = g \cdot \mu$$

$$\mu = g - \gamma$$

$$g = \mu \cdot \gamma$$

$$\mu = \frac{\gamma}{g}$$

BÖLMƏ: 0105 TƏTBİQİ MEKANİKA RUS

Ad	0105 Tətbiqui mexanika rus
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какое из дифференциальных уравнений написано правильно для прямолинейного движения точки? (Çəki: 1)

$$m \frac{d^3 x}{dt^3} = \sum F_{kx}$$

$$m \frac{dx}{dt} = \sum F_{kx}$$

$$m \frac{d^2 x}{dt^2} = \sum F_{kx}$$

$$m^2 \frac{dx}{dt} = \sum F_{kx}$$

$$m^2 \frac{d^2 x}{dt^2} = \sum F_{kx}$$

Sual: Какая из формул написана правильно для выражения второго закона динамики несвободной точки? (Çəki: 1)

$$m\vec{w} = \sum \vec{F}_n^a + \vec{N}$$

$$m\vec{w} = \sum \vec{F}_n^a + \vec{N}$$

$$m\vec{w} = \sum F_n^a + \vec{N}$$

$$m\vec{w} = \sum \vec{F}_n^a + \vec{N}$$

$$m\vec{w} = \sum \vec{F}_n^a + \vec{N}$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для теоремы конечной формы количества движения точки? (Çəki: 1)

$$m \vec{v}_1 \times m \vec{v}_0 = \sum \vec{S}_k$$

$$m \vec{v}_1 + m \vec{v}_0 = \sum \vec{S}_k$$

$$m \vec{v}_1 + m \vec{v}_0 = \sum \vec{S}_k$$

$$m\vec{v}_1 - m\vec{v}_0 = \sum \vec{S}_k \quad \bullet$$

$$mv_1 - mv_0 = \sum \vec{S}_k \quad \circ$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для элементарной работы силы? (Ҷаъи: 1)

$$dA = Fds \cdot \cos \alpha \quad \bullet$$

$$dA = dFs \cdot \cos \alpha \quad \circ$$

$$dA = F^2 ds \cdot \cos \alpha \quad \circ$$

$$dA = Fs \cdot \cos \alpha \quad \circ$$

$$dA = F^2 d^2s \cdot \cos \alpha \quad \circ$$

Sual: Какая из формул написана правильно для элементарной работы силы в аналитической форме? (Ҷаъи: 1)

$$dA = F_x dx + F_y dy + F_z dz \quad \bullet$$

$$dA = F_x dx + F_y dy + F_z dz \quad \circ$$

$$dA = F_x dx + F_y dy + F_z dy \quad \circ$$

$$dA = F_x dx + F_y dz + F_z dz \quad \circ$$

$$dA = F_x dx + F_y dy + F_z dx \quad \circ$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для теоремы изменения кинетической энергии точки? (Ҷаъи: 1)

$$\frac{mv_1^2}{2} + \frac{mv_0^2}{2} = \sum A \quad \circ$$

$$\frac{mv_1}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum A \quad \circ$$

$$\frac{mv_1^2}{2} - \frac{mv_0}{2} = \sum A \quad \circ$$

$$\frac{mv_1}{2} - \frac{mv_0}{2} = \sum A \quad \circ$$

$$\frac{mv_1^2}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum A \quad \bullet$$

Sual: Какое из дифференциальных уравнений колебания точки без учета силы сопротивления написано правильно? (Ҷаъи: 1)

$$\frac{dx}{dt} + k^2 x = 0 \quad \circ$$

$$\frac{d^2 x}{dt^2} + k^2 x = 0 \quad \bullet$$

$$\frac{d^3 x}{dt^3} + k^2 x = 0 \quad \circ$$

$$\frac{d^2 x}{dt^2} + kx = 0 \quad \circ$$

☐

$$\frac{d^2x}{dt^2} + k^2x^2 = 0$$

Sual: Какая из формул написана правильно для решения дифференциального уравнения, если корни характеристического уравнения имеет такой вид (1)? (Ҷаќи: 1)

$$(1)=(\lambda_1 \pm ik)$$

$$x = C_1 \sin kt + C_2 \cos kt \quad \bullet$$

$$x = C_1 \sin kt + C_2 \sin kt \quad \circ$$

$$x = C_1 \cos kt + C_2 \cos kt \quad \circ$$

$$x = C_1^2 \sin kt + C_2 \cos kt \quad \circ$$

$$x = C_1 \sin kt + C_2^2 \cos kt \quad \circ$$

Sual: Какая из формул написана правильно для решения дифференциального уравнения внутренних колебаний, если силы сопротивления отсутствуют и (1)? (Ҷаќи: 1)

$$(1)=P \neq K$$

$$x = \alpha \sin(kt + \alpha) + \frac{P_0}{k^2 + p^2} \sin pt \quad \bullet$$

$$x = \alpha^2 \sin(kt + \alpha) + \frac{P_0}{k^2 p^2} \sin pt \quad \circ$$

$$x = \alpha \sin^2(kt + \alpha) + \frac{P_0}{k^2 p^2} \sin pt \quad \circ$$

$$x = \alpha \sin(kt + \alpha) + \frac{P_0^2}{k^2 p^2} \sin pt \quad \circ$$

$$x = \alpha \sin(kt + \alpha) + \frac{P_0}{k^2 p^2} \sin pt \quad \bullet$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для центра масс? (Ҷаќи: 1)

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; \quad Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}; \quad Z_c = \frac{\sum m_k z_k}{M} \quad \bullet$$

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; \quad Y_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; \quad Z_c = \frac{\sum m_k z_k}{M} \quad \circ$$

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; \quad Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}; \quad Z_c = \frac{\sum m_k y_k}{M} \quad \circ$$

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; \quad Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}; \quad Z_c = \frac{\sum m_k x_k}{M} \quad \circ$$

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; \quad Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}; \quad Z_c = \frac{\sum m_k z_k}{M} \quad \bullet$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для кинетической энергии плоско-параллельного движения тела? (Ҷаќи: 1)

$$T_M = \frac{1}{2} (MV_c^2 + J_c \omega^2) \quad \bullet$$

$$T_M = \frac{1}{2} (MV_c + J_c \omega^2) \quad \circ$$

$$T_M = \frac{1}{2} (MV_c^2 + J_c \omega) \quad \bullet$$

$$T_M = \frac{1}{2} (M^2 V_c^2 + J_c \omega^2) \quad \bullet$$

$$T_M = \frac{1}{2} (M^2 V_c^2 + J_c^2 \omega^2) \quad \bullet$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для теоремы изменения кинетической энергии системы? (Çəki: 1)

$$T_1 - T_0 = \sum A_k^e + \sum A_k^i \quad \bullet$$

$$T_1 + T_0 = \sum A_k^e + \sum A_k^i \quad \bullet$$

$$T_1 - T_0 = \sum A_k^e - \sum A_k^i \quad \bullet$$

$$T_1^2 - T_0 = \sum A_k^e + \sum A_k^i \quad \bullet$$

$$T_1^2 - T_0^2 = \sum A_k^e + \sum A_k^i \quad \bullet$$

Sual: Какая из формул написана правильно для дифференциального уравнения движения вращающегося тела? (Çəki: 1)

$$J_z \frac{d^2 \varphi}{dt^2} = M_z^e \quad \bullet$$

$$J_z \frac{d\varphi}{dt} = M_z^e \quad \bullet$$

$$J_z^2 \frac{d^2 \varphi}{dt^2} = M_z^e \quad \bullet$$

$$J_z^2 \frac{d\varphi}{dt} = M_z^e \quad \bullet$$

$$J_z \frac{d^2 \varphi}{dt^2} = 2M_z^e \quad \bullet$$

Sual: Какая из формул написана правильно для принципа Даламбера одной материальной точки? (Çəki: 1)

$$\overline{F}_k^e + \overline{F}_k^i + \overline{F}_k^{\text{at}} = 0 \quad \bullet$$

$$\overline{F}_k^e - \overline{F}_k^i + \overline{F}_k^{\text{at}} = 0 \quad \bullet$$

$$\overline{F}_k^e + \overline{F}_k^i - \overline{F}_k^{\text{at}} = 0 \quad \bullet$$

$$\overline{F}_k^e - \overline{F}_k^i - \overline{F}_k^{\text{at}} = 0 \quad \bullet$$

$$\overline{F}_k^e + \overline{F}_k^i + \overline{F}_k^{\text{at}} = 1 \quad \bullet$$

Sual: Какая из формул написана правильно для принципа возможных перемещений? (Çəki: 1)

$$\sum \delta A_k^e + \sum \delta A_k^i = 0 \quad \bullet$$

$$\sum \delta^2 A_k^e + \sum \delta A_k^i = 0 \quad \bullet$$

$$\sum \delta A_k^2 - \sum \delta A_k^2 = 0$$
☐

$$\sum \delta^2 A_k^* - \sum \delta A_k^2 = 0$$
☐

$$\sum \delta^2 A_k^* + \sum \delta^2 A_k^2 = 0$$
☐

Sual: Какое из выражений написано правильно для общей формулы динамики? (Ҷаќи: 1)

$$\sum \delta A_k^* + \sum \delta A_k^{at} = 0$$
☒

$$\sum \delta^2 A_k^* + \sum \delta A_k^{at} = 0$$
☐

$$\sum \delta A_k^* - \sum \delta A_k^{at} = 0$$
☐

$$\sum \delta^2 A_k^* - \sum \delta A_k^{at} = 0$$
☐

$$\sum \delta^2 A_k^* + \sum \delta^2 A_k^{at} = 0$$
☐

Sual: Какие задачи не рассматриваются в кинематике механизмов? (Ҷаќи: 1)

- ☐ положение
 - ☐ перемещение
 - ☒ силовой анализ
 - ☐ скорости
 - ☐ ускорение
-

Sual: Действие силы на тело сколькими элементами характеризуется? (Ҷаќи: 1)

- ☐ 1
 - ☐ 2
 - ☐ 4
 - ☒ 3
 - ☐ 5
-

Sual: Что такое высшая кинематическая пара? (Ҷаќи: 1)

- ☒ Кинематическая пара элементами, которых являются точка или линия
 - ☐ одноподвижная кинематическая пара
 - ☐ соединение двух звеньев
 - ☐ соединение трех звеньев
 - ☐ соединение пяти звеньев
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения момента пар? (Ҷаќи: 1)

$$m = \pm F^2 d$$
☐

$$m = \pm F d$$
☒

$$m = \pm F d^2$$
☐

$$m = \pm \frac{F}{d}$$
☐

$$m = \pm \frac{F^2}{d}$$
☐

Sual: Как направляется движущая сила? (Ќәкі: 1)

- ☐ Под косым углом по направлению движения
 - ☐ Против движения
 - ☒ По направлению движения
 - ☐ Перпендикулярно направлению движения
 - ☐ От севера к югу
-

Sual: При подвижной шарнирной опоре какие элементы силы реакции являются неизвестными. (Ќәкі: 1)

- ☒ значение силы реакции
 - ☐ направление силы реакции
 - ☐ точка приложения силы реакции
 - ☐ значение и направление силы реакции
 - ☐ точка приложения и направления силы реакции
-

Sual: В каких условиях тело называется свободным? (Ќәкі: 1)

- ☒ При движении в пространстве в любом направлении
 - ☐ Только при вращательном движении в пространстве
 - ☐ Только при поступательном движении в пространстве
 - ☐ При вращательном и поступательном движении в пространстве
 - ☐ При плоско-параллельном движении в плоскости
-

Sual: «Две силы приложенные к телу в одной точке, имеют равнодействующую приложенную в той же точке и.....диагональю параллелограмма, построенного на этих силах, как на сторонах»- какая аксиома и вместо упущенного написать соответствующее слово. (Ќәкі: 1)

- ☐ 1 аксиома, - изображается
 - ☐ 2 аксиома, - равными
 - ☒ 3 аксиома, - изображаемую
 - ☐ 4 аксиома, - численно определяемую
 - ☐ 5 аксиома, - выражаемую
-

Sual: « Для равновесия системы сходящихся сил необходимо и достаточно, чтобы силовой многоугольник, построенный из этих сил был.....» в место пропущенного написать соответствующее слово и это, какое условие равновесия. (Ќәкі: 1)

- ☐ «Открыт»- аналитическое
 - ☐ «Замкнут» - аналитическое
 - ☐ « Открыт» - геометрическое
 - ☒ «Замкнут» - геометрическое
 - ☐ «Неустойчивый»- графоаналитическое
-

Sual: Какой параметр силы реакции известно в поступательной кинематической паре? (Ќәкі: 1)

- ☐ направление и значение
- ☐ точка приложения
- ☐ значение
- ☐ точка приложения и направление
- ☒ направление

Sual: Какое из выражений написано правильно для равновесия систем пар, действующих на твёрдое тело? (Ќәкі: 1)

$\sum m_{kx}^2 = 0; \sum m_{ky} = 0; \sum m_{kz} = 0$ ☐

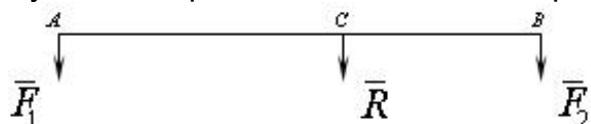
$\sum m_{kx} = 0; \sum m_{ky} = 0; \sum m_{kz} = 0$ ☒

$\sum m_{kx} = 0; \sum m_{ky}^2 = 0; \sum m_{kz} = 0$ ☐

$\sum m_{kx} = 0; \sum m_{ky} = 0; \sum m_{kz}^2 = 0$ ☐

$\sum m_{kx}^2 = 0; \sum m_{ky}^2 = 0; \sum m_{kz}^2 = 0$ ☐

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения равнодействующих двух сил направленных в одном направлении? (Ќәкі: 1)



$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$ ☒

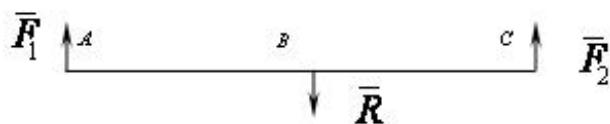
$\frac{F_1}{BC} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$ ☐

$\frac{BC}{F_1} = \frac{F_2}{AC} = \frac{AB}{R}$ ☐

$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{R}{AB}$ ☐

$\frac{F_1}{BC} = \frac{F_2}{AC} = \frac{R}{AB}$ ☐

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения равнодействующих двух сил направленных в разных направлениях? (Ќәкі: 1)



$\frac{F_1}{BC} = \frac{F_2}{AC} = \frac{R}{AB}$ ☐

$\frac{F_1}{BC} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$ ☐

$\frac{BC}{F_1} = \frac{F_2}{AC} = \frac{AB}{R}$ ☐

$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{R}{AB}$ ☐

$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$ ☒

Sual: Какое из выражений написано правильно для равновесия пересекающихся систем

сил в плоскости? (Ќәкі: 1)

- $\sum F_x \neq 0; \sum F_{x_2} = 0$ ☐
- $\sum F_x = 0; \sum F_{x_2} = 0$ ☒
- $\sum F_x = 0; \sum F_{x_2} \neq 0$ ☐
- $\sum F_x \neq 0; \sum F_{x_2} \neq 0$ ☐
- $\sum F_x^2 = 0; \sum F_{x_2} = 0$ ☐
-

Sual: Каким должно быть расстояние между двумя точками, которое характеризует абсолютность твердого тела? (Ќәкі: 1)

- ☐ Должно приблизительно увеличиваться
- ☒ Должно оставаться постоянным
- ☐ Должно скачкообразно увеличиваться
- ☐ Должно приблизительно укорачиваться
- ☐ Должно скачкообразно уменьшаться
-

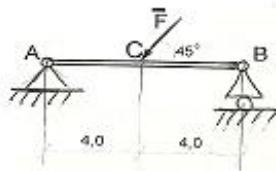
Sual: (Ќәкі: 1)

Тело М массой 2 кг движется прямолинейно по закону $x = 10 \sin 2t$ под действием силы $\vec{F}$. Найти наибольшее значение этой силы.

- ☐ 20
- ☒ 80
- ☐ 40
- ☐ 120
- ☐ 30
-

Sual: (Ќәкі: 1)

Точка движется по окружности радиуса $R = 0,5\text{ м}$ с постоянным касательным ускорением $a_t = 2\text{ м/с}^2$ из состояния покоя. Определить нормальное ускорение $\bar{a}_n$ точки в момент времени $t = 1\text{ с}$



- ☐ 6
- ☒ 8
- ☐ 14
- ☐ 4
- ☐ 10
-

Sual: Как определяется полное ускорение точки твердого тела вращающегося вокруг неподвижной оси? (Ќәкі: 1)

- $a = \varepsilon R$ ☐
- $a = \omega^2 R$ ☐
- $a = R\sqrt{\varepsilon^2 + \omega^4}$ ☒
- ☐

$$\alpha = \frac{\varepsilon}{R}$$

$$\alpha = \frac{\omega^2}{R}$$

Sual: Чему служит маховик? (Ќәкі: 1)

- ☒ уменьшению неравномерности
- ☐ увеличению неравномерности
- ☐ ускорению машины
- ☐ остановке машины
- ☐ нагружению машины

Sual: Касательное ускорения точки, какой формулой выражается? (Ќәкі: 1)

$$a_\tau = \rho \frac{dv}{dt}$$

$$a_\tau = \frac{dv}{dt}$$

$$a_\tau = \frac{v^2}{\rho}$$

$$a_\tau = \rho v$$

$$a_\tau = \frac{v}{\rho}$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для условия равновесия системы сил произвольно расположенных в плоскости? (Ќәкі: 1)

$$\sum F^2_x = 0; \sum F^2_{xy} = 0; \sum m_0(\vec{F}_k) = 0$$

$$\sum F^2_x = 0; \sum F_{xy} = 0; \sum m_0(\vec{F}_k) = 0$$

$$\sum F_x = 0; \sum F^2_{xy} = 0; \sum m_0(\vec{F}_k) = 0$$

$$\sum F_x = 0; \sum F_{xy} = 0; \sum m_0(\vec{F}_k) = 0$$

$$\sum F_x = 0; \sum F_{xy} = 0; \sum [m_0(\vec{F}_k)]^2 = 0$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения равнодействующей силы, когда на тело действует равномерно распределённая сила изменяющихся по линейному закону на прямолинейном отрезке «а»? (Ќәкі: 1)

$$Q = \frac{1}{2} a q_m^2$$

$$Q = \frac{1}{2} a^2 q_m$$

$$Q = \frac{1}{2} a q_m$$

$$Q = \frac{1}{2} a^2 q_m^2$$

$$Q = a^2 q_m^2$$

Sual: Указать теорему об изменении кинетической энергии материальной точки в конечном виде. (Ќәкі: 1)

$$d\left(\frac{mv^2}{2}\right) = \sum dA_i$$

$$\frac{mv^2}{2} + \frac{mv_0^2}{2} = \sum A_i$$

$$\frac{mv^2}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum A_i$$

$$\frac{ma_n^2}{2} - \frac{ma_x^2}{2} = S$$

$$\frac{mv^2}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum S_i$$

Sual: Сколькими способами задаются движение точки? (Ќәкі: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Какое из названных движений точки выражена правильно? (Ќәкі: 1)

- ☐ точка движется поступательно и равномерно
 - ☐ тело движется равномерно, ускоренно по криволинейной траектории
 - ☒ тело движется поступательно и равно мерно замедленно
 - ☐ тело вращается по окружности с постоянным угловым ускорениям
 - ☐ тело вращается по окружности с постоянным угловой скоростью
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения равнодействующей силы, когда на тело действует равномерно распределенная сила на прямолинейном отрезке «а»? (Ќәкі: 1)

$$Q = a^2 \cdot q$$

$$Q = a \cdot q$$

$$Q = a \cdot q^2$$

$$Q = a / q$$

$$Q = a^2 \cdot q^2$$

Sual: Какими формулами выражается скорость любой точки плоской фигуры? (Ќәкі: 1)

$$\overline{V}_B = \overline{V}_A + \overline{V}_{BA}$$

$$\overline{V}_B = \overline{V}_A + \overline{a}_{AB}$$

$$\overline{V}_B = \overline{V}_{BA} + \overline{a}_x$$

$$\overline{V}_B = \overline{a}_n + \overline{a}_x$$



$$\overline{V_B} = \overline{V_A} + \overline{a}$$

Sual: Как правильно пишется формула теоремы об изменении моментов количества движения? (Җәки: 1)

$$\frac{d\overline{l}_0}{dt} = M \overline{a}$$

$$\frac{d\overline{l}_0}{dt} = \overline{F}_t$$

$$\frac{d\overline{l}_0}{dt} = \overline{m}_0(\overline{F})$$

$$\overline{m}_0(\overline{mv}) = \overline{m}_0(\overline{F})$$

$$\frac{d\overline{l}_0}{dt} = \overline{F}$$

Sual: Какая из формул написана правильно для определения касательного ускорения точки? (Җәки: 1)

$$W_\tau = \frac{dS}{dt}$$

$$W_\tau = \frac{d^2 S}{dt^2}$$

$$W_\tau = \frac{d^3 S}{dt^3}$$

$$W_\tau = \frac{dt}{dS}$$

$$W_\tau = \frac{d^2 t}{dS^2}$$

Sual: Какая из формул написана правильно для определения полного ускорения точки вращающегося тела? (Җәки: 1)

$$W = \sqrt{W_n + W_\tau}$$

$$W = \sqrt{W_n + W_\tau^2}$$

$$W = \sqrt{W_n^2 + W_\tau}$$

$$W = \sqrt{W_n^2 + W_\tau^2}$$

$$W = \sqrt{W_n^3 + W_\tau^3}$$

Sual: Какая из формул написана правильно для представления движения точки координатным способом в плоскости? (Җәки: 1)

$$x = f_1(t); y = f_1^2(t)$$

$$x = f_1(t); y = f_1(t)$$

$$x = f_1(t); y = f_2(t)$$



$$x = f_1^2(t); y = f_2(t)$$

$$x = f_1(t); y = f_2(t) \quad \bullet$$

Sual: Сколько степеней свободы имеет твердое тело в пространстве? (Ќәкі: 1)

- ☐ 8
☐ 5
☐ 12
☐ 2
☒ 6
-

Sual: Сколько степеней свободы имеет твердое тело в плоскости? (Ќәкі: 1)

- ☐ 6
☒ 3
☐ 12
☐ 1
☐ 2
-

Sual: С какой формулой определяется степень свободы механизмов с избыточной связью? (Ќәкі: 1)

- $W=6n-5P_1-4P_2-3P_3-2P_4-P_5+q$ ☒
 $W=6n-5P_1-2P_2+3P_3-4P_4-5P_5-q$ ☐
 $W=6n-3P_1-4P_4-2P_2-P_1-2q$ ☐
 $W=6n-4P_5+4P_2-P_1+3q$ ☐
 $W=6n-5P_1-4P_6+P_2-2q$ ☐
-

Sual: По какой формуле определяют степень свободы плоского механизма? (Ќәкі: 1)

- $W=3n-2P_1-P_2$ ☒
 $W=5n-2P_1$ ☐
 $W=5n-2P_1-P_2$ ☐
 $W=4n+5P_5$ ☐
 $W=2n-6P_1-P_2$ ☐
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для вектора ускорения точки? (Ќәкі: 1)

- $\overline{W} = \frac{d\vec{r}}{dt}$ ☐
 $\overline{W} = \frac{d^2\vec{r}}{dt^2}$ ☒
 $\overline{W} = \frac{d^3\vec{r}}{dt^3}$ ☐
 $\overline{W} = \frac{dt^2}{d\vec{r}^2}$ ☐
☐

$$\overline{W} = \frac{dt}{d\overline{r}}$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для вектора скорости точки? (Җәкі: 1)

$$\overline{V} = \frac{d\overline{r}}{dt} \quad \bullet$$

$$\overline{V} = \frac{d^2\overline{r}}{dt^2} \quad \circ$$

$$\overline{V} = \frac{d^3\overline{r}}{dt^3} \quad \circ$$

$$\overline{V} = \frac{dt}{d\overline{r}} \quad \circ$$

$$\overline{V} = \frac{d^2t}{d\overline{r}^2} \quad \circ$$

Sual: Какая из формул написана правильно для определения касательного ускорения точки? (Җәкі: 1)

$$W_\tau = \frac{dS}{dt} \quad \circ$$

$$W_\tau = \frac{d^2S}{dt^2} \quad \bullet$$

$$W_\tau = \frac{d^3S}{dt^3} \quad \circ$$

$$W_\tau = \frac{dt}{dS} \quad \circ$$

$$W_\tau = \frac{d^2t}{dS^2} \quad \circ$$

Sual: Какая из формул написана правильно для определения полного ускорения точки вращающегося тела? (Җәкі: 1)

$$W = \sqrt{W_n + W_\tau} \quad \circ$$

$$W = \sqrt{W_n + W_\tau^2} \quad \circ$$

$$W = \sqrt{W_n^2 + W_\tau} \quad \circ$$

$$W = \sqrt{W_n^2 + W_\tau^2} \quad \bullet$$

$$W = \sqrt{W_n^3 + W_\tau^3} \quad \circ$$

Sual: Какая из формул написана правильно для представления движения точки координатным способом в плоскости? (Җәкі: 1)

$$x = f_1(t), \quad y = f_1^2(t) \quad \circ$$

$$x = f_1(t), \quad y = f_1(t) \quad \circ$$



$$x = f_1(t); y = f_2(t)$$

$$x = f_1^2(t); y = f_2(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1(t); y = f_2(t) \quad \text{●}$$

Sual: Какая из формул написана правильно для представления движения точки координатным способом в пространстве? (Їәкі: 1)

$$x = f_1(t); y = f_1(t); z = f_3(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1(t); y = f_2(t); z = f_3(t) \quad \text{●}$$

$$x = f_3(t); y = f_2(t); z = f_3(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1(t); y = f_2(t); z = f_2(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1(t); y = f_3(t); z = f_3(t) \quad \text{○}$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для вектора скорости точки? (Їәкі: 1)

$$\vec{v} = \frac{d\vec{r}}{dt} \quad \text{●}$$

$$\vec{v} = \frac{d^2\vec{r}}{dt^2} \quad \text{○}$$

$$\vec{v} = \frac{d^3\vec{r}}{dt^3} \quad \text{○}$$

$$\vec{v} = \frac{dt}{d\vec{r}} \quad \text{○}$$

$$\vec{v} = \frac{d^2t}{d\vec{r}^2} \quad \text{○}$$

Sual: Сколько степеней свободы имеет твердое тело в пространстве? (Їәкі: 1)

☐ 8

☐ 5

☐ 12

☐ 2

☒ 6

Sual: Сколько степеней свободы имеет твердое тело в плоскости? (Їәкі: 1)

☐ 6

☒ 3

☐ 12

☐ 1

☐ 2

Sual: Сколько способов существует для описания криволинейного движения точки? (Їәкі: 1)

☐ 1

☐ 2

☒ 3

- ☐ 4
☐ 5

Sual: С какой формулой определяется степень свободы механизмов с избыточной связью? (Ҷаќи: 1)

- $W=6n-5P_1-4P_2-3P_3-2P_4-P_5+q$ ☒
 $W=6n-5P_1-2P_2+3P_3-4P_4-5P_5-q$ ☐
 $W=6n-3P_1-4P_4-2P_2-P_1-2q$ ☐
 $W=6n-4P_5+4P_2-P_1+3q$ ☐
 $W=6n-5P_1-4P_6+P_2-2q$ ☐

Sual: По какой формуле определяют степень свободы плоского механизма? (Ҷаќи: 1)

- $W=3n-2P_1-P_2$ ☒
 $W=5n-2P_1$ ☐
 $W=5n-2P_1-P_2$ ☐
 $W=4n+5P_5$ ☐
 $W=2n-6P_1-P_2$ ☐

Sual: (Ҷаќи: 1)

Движение материальной точки M массой $m = 0,5$ кг происходит по окружности радиуса $r = 0,5$ м согласно уравнению $S = 0,5t^2$. Определить момент количества движения этой точки относительно центра окружности в момент времени $t = 1$ с.

- ☐ 0,5
☐ 1,0
☐ 0,75
☒ 0,25
☐ 1,25

Sual: (Ҷаќи: 1)

Материальная точка массой $m = 1$ кг движется по закону $S = 2 + 0,5e^{2t}$. Определить модуль количества движения точки в момент времени $t = 1$ с.

- ☐ 3,79
☐ 2,73
☒ 7,39
☐ 0
☐ 14,3

Sual: Какая формула является формулой для вычисления работу силы тяжести? (Ҷаќи: 1)

- $A = mg$ ☐
 $A = mj$ ☐
 $A = -\int_{z_0}^{z_1} P_z dz = -mg(z_1 - z_0) = mgh$ ☒
☐

$$A = \int_{z_0}^{z_z} M_z dz$$

$$A = \int_{M_0}^{M_1} (P_x dz + P_y dx + P_z dy)$$

Sual: Как вычисляется при вращении твердого тела вокруг неподвижной оси кинематическая энергия? (Җәкі: 1)

$$T_{ep} = \frac{mv^2}{2}$$

$$T_{ep} = \frac{m\omega^2}{2}$$

$$T_{ep} = m\omega^2 R$$

$$T_{ep} = J_z \frac{\omega^2}{2}$$

$$T_{ep} = J_z \omega^2$$

Sual: Какая из формул написана правильно для определения кориолисовое движение? (Җәкі: 1)

$$\overline{W}_k = 4(\overline{\omega} + \overline{v}_r)$$

$$\overline{W}_k = 3(\overline{\omega} \times \overline{v}_r)$$

$$\overline{W}_k = 4(\overline{\omega} \times \overline{v}_r)$$

$$\overline{W}_k = 2(\overline{\omega} + \overline{v}_r)$$

$$\overline{W}_k = 2(\overline{\omega} \times \overline{v}_r)$$

Sual: Какая из формул написана правильно для определения нормального ускорения точки? (Җәкі: 1)

$$W_n = \frac{\rho}{v^2}$$

$$W_n = \frac{v}{\rho}$$

$$W_n = \frac{v}{\rho^2}$$

$$W_n = \frac{v^2}{\rho^2}$$

$$W_n = \frac{v^2}{\rho}$$

Sual: Какая из формул написана правильно для определения окружной скорости точки вращающегося тела? (Җәкі: 1)

$$v = h \cdot \omega^2$$

$$v = h^2 \cdot \omega$$

$$v = h \cdot \omega$$
☒

$$v = h^2 \cdot \omega^2$$
☐

$$v = h^3 \cdot \omega$$
☐

Sual: Какая из формул написана правильно для определения положения свободного твердого тела в любой момент времени по отношению системы O, X, Y, Z? (Ҷаъи: 1)

$$X_{1,t} = f_1(t); Y_{1,t} = f_2(t); Z_{1,t} = f_3(t); \varphi = f_3(t); \Psi = f_3(t); \theta = f_4(t)$$
☐

$$X_{1,t} = f_1(t); Y_{1,t} = f_1(t); Z_{1,t} = f_3(t); \varphi = f_4(t); \Psi = f_3(t); \theta = f_4(t)$$
☐

$$X_{1,t} = f_1(t); Y_{1,t} = f_2(t); Z_{1,t} = f_2(t); \varphi = f_4(t); \Psi = f_3(t); \theta = f_4(t)$$
☐

$$X_{1,t} = f_1(t); Y_{1,t} = f_2(t); Z_{1,t} = f_3(t); \varphi = f_4(t); \Psi = f_3(t); \theta = f_4(t)$$
☒

$$X_{1,t} = f_1(t); Y_{1,t} = f_2(t); Z_{1,t} = f_3(t); \varphi = f_4(t); \Psi = f_4(t); \theta = f_4(t)$$
☐

Sual: Какая из формул написана правильно для определения углового ускорения твердого тела при вращательном движении? (Ҷаъи: 1)

$$\varepsilon = \frac{d^3\varphi}{dt^3}$$
☐

$$\varepsilon = \frac{d^3\varphi}{dt^3}$$
☐

$$\varepsilon = \frac{d^2\varphi}{dt^2}$$
☒

$$\varepsilon = \frac{dt}{d\varphi}$$
☐

$$\varepsilon = \frac{d^2t}{d\varphi^2}$$
☐

Sual: Какая из формул написана правильно для перехода от координатного способа движения точки к естественному способу? (Ҷаъи: 1)

$$S = \int_0^t \sqrt{x^2 + y^2 + z} dt$$
☐

$$S = \int_0^t \sqrt{x + y + z} dt$$
☐

$$S = \int_0^t \sqrt{x^3 + y^3 + z^3} dt$$
☐

$$S = \int_0^t \sqrt{x^2 + y^2 + z^2} dt$$
☒

$$S = \int_0^t \sqrt{x + y^2 + z^2} dt$$
☐

Sual: Указать дифференциальную уравнению твердого тела вращающую вокруг неподвижной оси Z. (Ҷаъи: 1)

$$m \frac{d^2z}{dt^2} = F_z$$
☒

$$J_z = \frac{d\varphi}{dt} = M_z^e$$

$$J_z = \frac{d\varphi}{dt} = M_z^e$$

$$\frac{d^2\varphi}{dt^2} = M_z^e$$

$$J_z = \frac{d\varepsilon}{dt} = R_z$$

Sual: Указать дифференциальную уравнению движения механической системы в векторной форме. (Ҷаби: 1)

$$m_i \frac{d\vec{v}}{dt} = \vec{F}_i^e$$

$$m_i \frac{d^2 \vec{r}_i}{dt^2} = \vec{F}_i^e + \vec{F}_i^J$$

$$m_i \frac{d^2 \vec{r}_i}{dt^2} = \vec{F}_i^i$$

$$m_i \frac{d^2 \vec{r}_i}{dt^2} = \vec{F}_i$$

$$m_i \frac{d^2 \vec{r}_i}{dt^2} = \vec{F}_e$$

Sual: Найти момент инерции стержня относительно оси Oz (Ҷаби: 1)

$$J_z = \frac{ml}{4}$$

$$J_z = \frac{ml^3}{3}$$

$$J_z = \frac{ml^2}{3}$$

$$J_z = \frac{ml^2}{4}$$

$$J_z = ml^2$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения ускорения любой точки М, если тело совершает вращательное движение вокруг неподвижной точки? (Ҷаби: 1)

$$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} \times \vec{r}) + (\vec{\omega} \times \vec{v})$$

$$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} + \vec{r}) + (\vec{\omega} \times \vec{v})$$

$$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} \times \vec{r}) - (\vec{\omega} \times \vec{v})$$

$$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} \times \vec{r}) + (\vec{\omega} + \vec{v})$$

$$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} - \vec{r}) + (\vec{\omega} \times \vec{v})$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения ускорения любой

точки М при плоско-параллельном движении твердого тела? (Җәки: 1)

- $\overline{W}_M = W_A + W_{MA}^n + W_{MA}^t$ ☒
 - $\overline{W}_M = W_A^2 + W_{MA}^n + W_{MA}^t$ ☐
 - $\overline{W}_M = W_A + W_{MA}^n - W_{MA}^t$ ☐
 - $\overline{W}_M = W_A - W_{MA}^n + W_{MA}^t$ ☐
 - $\overline{W}_M = W_A - W_{MA}^n - W_{MA}^t$ ☐
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения скорости любой точки М при плоско-параллельном движении твердого тела? (Җәки: 1)

- $\overline{V}_M = \overline{V}_A^2 + \overline{V}_{MA}$ ☐
 - $\overline{V}_M = \overline{V}_A - \overline{V}_{MA}$ ☐
 - $\overline{V}_M = \overline{V}_A + \overline{V}_{MA}$ ☒
 - $\overline{V}_M = \overline{V}_A + \overline{V}_{MA}^2$ ☐
 - $\overline{V}_M = \overline{V}_A^2 + \overline{V}_{MA}^2$ ☐
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения скорости любой точки М при плоско-параллельном движении твердого тела? (Җәки: 1)

- $\overline{V}_M = \overline{V}_A^2 + \overline{V}_{MA}$ ☐
 - $\overline{V}_M = \overline{V}_A - \overline{V}_{MA}$ ☐
 - $\overline{V}_M = \overline{V}_A + \overline{V}_{MA}$ ☒
 - $\overline{V}_M = \overline{V}_A + \overline{V}_{MA}^2$ ☐
 - $\overline{V}_M = \overline{V}_A^2 + \overline{V}_{MA}^2$ ☐
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения полного ускорения точки, если движение дано координатным способом? (Җәки: 1)

- $W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z^2}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W}$ ☒
 - $W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z^2}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W}$ ☐
 - $W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z^2}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W}$ ☐
 - $W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z^2}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W}$ ☐
 - $W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z^2}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W}$ ☐
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения полного вектора скорости, если задана скорость движения координатным способом? (Җәки: 1)

- $V = \sqrt{v_x^2 + v_y^2 + v_z^2}; \cos \alpha = \frac{v_x}{v}; \cos \beta = \frac{v_y}{v}; \cos \gamma = \frac{v_z}{v}$ ☒

$$V = \sqrt{v_x^2 + v_y^2 + v_z^2}; \cos \alpha = \frac{v_x}{V}; \cos \beta = \frac{v_y}{V}; \cos \gamma = \frac{v_z}{V} \quad \text{○}$$

$$V = \sqrt{v_x^2 + v_y^2 + v_z^2}; \cos \alpha = \frac{v_x}{V}; \cos \beta = \frac{v_y}{V}; \cos \gamma = \frac{v_z}{V} \quad \text{○}$$

$$V = \sqrt{v_x^2 + v_y^2 + v_z^2}; \cos \alpha = \frac{v_x}{V}; \cos \beta = \frac{v_y}{V}; \cos \gamma = \frac{v_z}{V} \quad \text{●}$$

$$V = \sqrt{v_x + v_y + v_z}; \cos \alpha = \frac{v_x}{V}; \cos \beta = \frac{v_y}{V}; \cos \gamma = \frac{v_z}{V} \quad \text{○}$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения нормального ускорения точки вращающегося тела? (Їәкі: 1)

$$W_n = h^3 \omega \quad \text{○}$$

$$W_n = h^2 \omega^2 \quad \text{○}$$

$$W_n = h^2 \omega \quad \text{○}$$

$$W_n = h \omega \quad \text{○}$$

$$W_n = h \omega^2 \quad \text{●}$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения касательного ускорения точки вращающегося тела? (Їәкі: 1)

$$W_t = h^2 \varepsilon \quad \text{○}$$

$$W_t = h \cdot \varepsilon \quad \text{●}$$

$$W_t = h \cdot \varepsilon^2 \quad \text{○}$$

$$W_t = h^2 \varepsilon^2 \quad \text{○}$$

$$W_t = h^3 \varepsilon \quad \text{○}$$

Sual: Какая из формул написана правильно для определения положения свободного твердого тела в любой момент времени по отношению системы О, X, Y, Z? (Їәкі: 1)

$$X_{1A} = f_1(t); Y_{1A} = f_2(t); Z_{1A} = f_3(t); \varphi = f_3(t); \Psi = f_3(t); \theta = f_4(t) \quad \text{○}$$

$$X_{1A} = f_1(t); Y_{1A} = f_1(t); Z_{1A} = f_3(t); \varphi = f_4(t); \Psi = f_3(t); \theta = f_4(t) \quad \text{○}$$

$$X_{1A} = f_1(t); Y_{1A} = f_2(t); Z_{1A} = f_2(t); \varphi = f_4(t); \Psi = f_3(t); \theta = f_4(t) \quad \text{○}$$

$$X_{1A} = f_1(t); Y_{1A} = f_2(t); Z_{1A} = f_3(t); \varphi = f_4(t); \Psi = f_3(t); \theta = f_4(t) \quad \text{●}$$

$$X_{1A} = f_1(t); Y_{1A} = f_2(t); Z_{1A} = f_3(t); \varphi = f_4(t); \Psi = f_4(t); \theta = f_4(t) \quad \text{○}$$

Sual: Какая из формул написана правильно для определения кориолисовое движение? (Їәкі: 1)

$$\vec{W}_k = 4(\vec{\omega} + \vec{v}_r) \quad \text{○}$$

$$\vec{W}_k = 3(\vec{\omega} \times \vec{v}_r) \quad \text{○}$$

$$\vec{W}_k = 4(\vec{\omega} \times \vec{v}_r) \quad \text{○}$$

$$\vec{W}_k = 2(\vec{\omega} + \vec{v}_r) \quad \text{○}$$

$$\overline{W}_k = 2(\overline{\omega} \times \overline{v}_r) \quad \bullet$$

Sual: (Çəki: 1)

Определите угловую скорость звена, если скорость точки В относительно А равен $v_{BA}=0,8\text{m/s}$, а длина звена $l_{BA}=0,04\text{m}$?

$$15\text{S}^{-1} \quad \bullet$$

$$2\text{S}^{-1} \quad \bullet$$

$$0,2\text{S}^{-1} \quad \bullet$$

$$20\text{S}^{-1} \quad \bullet$$

$$0,02\text{S}^{-1} \quad \bullet$$

Sual: Какая из формул написана правильно для выражения второго закона динамики? (Çəki: 1)

$$m\overline{w} = \overline{R} \quad \bullet$$

$$\overline{m}w = \overline{R} \quad \bullet$$

$$\overline{m}\overline{w} = \overline{R} \quad \bullet$$

$$m\overline{w} = \overline{R} \quad \bullet$$

$$m\overline{w} = \overline{R} \quad \bullet$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для кинетической энергии вращательного движения тела? (Çəki: 1)

$$T_z = \frac{1}{2} J_z \omega^2 \quad \bullet$$

$$T_z = \frac{1}{2} J_z^2 \omega \quad \bullet$$

$$T_z = \frac{1}{2} J_z \omega \quad \bullet$$

$$T_z = \frac{1}{2} J_z^2 \omega^2 \quad \bullet$$

$$T_z = \frac{1}{3} J_z \omega^2 \quad \bullet$$

Sual: Какое из выражений написано правильно для кинетической энергии поступательного движения тела? (Çəki: 1)

$$T_i = \frac{1}{2} M V_c^2 \quad \bullet$$

$$T_i = \frac{1}{2} M V_c \quad \bullet$$

$$T_i = \frac{1}{2} M^2 V_c \quad \bullet$$

$$T_i = \frac{1}{2} M^2 V_c^2 \quad \bullet$$



$$T_i = \frac{1}{4} MV_c^2$$

Sual: Кто сформулировал третий закон динамики? (Җәкі: 1)

- ☐ Фарадей
 - ☒ Ньютон
 - ☐ Галилей
 - ☐ Кулон
 - ☐ Паскаль
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для теоремы изменения количества движения системы в интегральной форме? (Җәкі: 1)

- ☒ $\bar{Q}_1 - \bar{Q}_0 = \sum \bar{S}_k^e$
 - ☐ $\bar{Q}_1 + \bar{Q}_0 = \sum \bar{S}_k^e$
 - ☐ $\bar{Q}_1^2 - \bar{Q}_0 = \sum \bar{S}_k^e$
 - ☐ $\bar{Q}_1 - \bar{Q}_0^2 = \sum \bar{S}_k^e$
 - ☐ $\bar{Q}_1^2 - \bar{Q}_0^2 = \sum \bar{S}_k^e$
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения центрбежного момента инерции тела? (Җәкі: 1)

- ☒ $J_{xy} = \sum m_k x_k y_k$
 - ☐ $J_{xy} = \sum m_k^2 x_k y_k$
 - ☐ $J_{xy} = \sum m_k x_k^2 y_k$
 - ☐ $J_{xy} = \sum m_k x_k y_k^2$
 - ☐ $J_{xy} = \sum m_k^2 x_k^2 y_k$
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения количества движения системы с массой М ? (Җәкі: 1)

- ☒ $\bar{Q} = MV_c$
 - ☐ $\bar{Q} = M^2 V_c$
 - ☐ $\bar{Q} = M^2 V_c^2$
 - ☐ $\bar{Q} = MV_c^2$
 - ☐ $\bar{Q} = M^3 V_c^2$
-

Sual: Какое из выражений написано правильно для определения количества движения системы с массой М ? (Җәкі: 1)

$$\bar{Q} = MV_c$$
☒

$$\bar{Q} = M^2 V_c$$
☐

$$\bar{Q} = M^2 V_c^2$$
☐

$$\bar{Q} = MV_c^2$$
☐

$$\bar{Q} = M^3 V_c^2$$
☐

Sual: Какая из формул написана правильно для импульса силы? (Җәки: 1)

$$d\bar{s} = \bar{F}dt$$
☒

$$ds = \bar{F}dt$$
☐

$$d\bar{s} = Fdt$$
☐

$$ds = Fdt$$
☐

$$d\bar{s} = \bar{F}^2 dt$$
☐

Sual: Какая из формул написана правильно для решения дифференциального уравнения свободного колебания точки с учетом силы сопротивления пропорциональной скорости движения, если корни характеристического уравнения являются действительными с отрицательным знаком (1)? (Җәки: 1)

$$(1)=(\lambda_{1,2} = -b \pm r)$$

$$x = C_1 e^{-(b+r)t} + C_2 e^{-(b-r)t}$$
☒

$$x = C_1 e^{(b+r)t} + C_2 e^{-(b-r)t}$$
☐

$$x = C_1 e^{-(b+r)t} + C_2 e^{(b-r)t}$$
☐

$$x = C_1 e^{-(b+r)t} - C_2 e^{-(b-r)t}$$
☐

$$x = C_1 e^{(b+r)t} + C_2 e^{(b-r)t}$$
☐

Sual: Какая из формул написана правильно для скорости движения точки, если корни характеристического уравнения имеет такой вид (1)? (Җәки: 1)

$$(1)=(\lambda_{1,2} \pm ik)$$

$$\dot{x} = ak \cos(kt + \alpha)$$
☒

$$\dot{x} = a^2 k \cos(kt + \alpha)$$
☐

$$\dot{x} = ak^2 \cos(kt + \alpha)$$
☐

$$\dot{x} = a^2 k^2 \cos(kt + \alpha)$$
☐

$$\dot{x} = ak \cos(kt - \alpha)$$
☐

Sual: (Җәки: 1)

Чему равна сила момента инерции, если момент инерции звена $J_s = 0,12 \text{ kgm}^2$, угловое ускорение $\varepsilon = 20 \text{ s}^{-2}$?

☐ 24 Nm

☒ 2,4Nm

☐ 0,24Nm

☐ 240Nm

☐ 0,024Nm

Sual: Как направлена относительная линейная скорость точки С относительно опоры D вращательного звена? (Ќәкі: 1)

- ☒ перпендикулярно звену
 - ☐ параллельно звену
 - ☐ под углом к звену
 - ☐ со звеном составляет острый угол
 - ☐ со звеном составляет тупой угол
-

Sual: Куда направлена относительная скорость точки В вращательного звена относительно неподвижной опоры А? (Ќәкі: 1)

- ☐ вместе со звеном составляет острый угол
 - ☐ параллельно звену
 - ☐ под углом наклона
 - ☒ перпендикулярно звену
 - ☐ составляет угол больше 90 градусов
-

Sual: Как называется звено, совершающее полный оборот в рычажном механизме? (Ќәкі: 1)

- ☒ кривошит
 - ☐ коромысло
 - ☐ ползун
 - ☐ движущее плечо
 - ☐ кулис
-

Sual: Какая из формул написана правильно для определения скорости точки В, жестко связанной с точкой А, при известной скорости А. (Ќәкі: 1)

$\vec{V}_B = \vec{V}_A + \vec{V}_{BA}$ ☒

$\vec{V}_B = \vec{V}_A - \vec{V}_{BA}$ ☐

$V_B = V_A^2 + V_{BA}^2$ ☐

$\vec{V}_B = \vec{V}_A^2 - \vec{V}_{BA}^2$ ☐

$V_B = V_A^2 + V_{BA}^2$ ☐

Sual: Какая из формул написана правильно для определения ускорения точки В жестко связанной с точкой А, при известном полном ускорении точки А. (Ќәкі: 1)

$\vec{a}_B = \vec{a}_A + \vec{a}_{BA}^n + \vec{a}_{BA}^t$ ☒

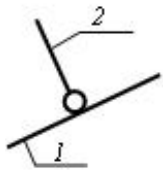
$\vec{a}_B = \vec{a}_A - \vec{a}_{BA}^n + \vec{a}_{BA}^t$ ☐

$\vec{a}_B = \vec{a}_A + \vec{a}_{BA}^n - \vec{a}_{BA}^t$ ☐

$\vec{a}_B = \vec{a}_A^2 + \vec{a}_{BA}^n + \vec{a}_{BA}^t$ ☐

$\vec{a}_B = \vec{a}_A^2 + \vec{a}_{BA}^n + \vec{a}_{BA}^t$ ☐

Sual: Условное обозначение какой кинематической пары показано в схеме? (Ќәкі: 1)



- ☐ одностепенное вращательное
 - ☐ двухстепенное цилиндрическое
 - ☐ четырехстепенное цилиндрическое
 - ☐ трехстепенное сферическое
 - ☒ пятистепенное сферическое
-

Sual: От чего не зависит трение скольжения? (Ќәкі: 1)

- ☐ от нормальной силы, действующая на поверхность
 - ☒ от площади поверхности
 - ☐ от начального контактного времени
 - ☐ от материалов поверхности
 - ☐ от положения поверхности
-

Sual: Как называется машина, превращающая любой вид энергии в механическую энергию? (Ќәкі: 1)

- ☐ транспортная машина
 - ☐ технологическая машина
 - ☒ машина двигатель
 - ☐ машина генератор
 - ☐ информационная машина
-

Sual: Какое из соотношений выражающий основной теоремы зацепления написано правильно. (Ќәкі: 1)

$i_{12} = \frac{\omega_1}{\omega_2} = \frac{R_2}{R_1}$ ☒

$i_{12} = \frac{\omega_1^2}{\omega_2} = \frac{R_2}{R_1}$ ☐

$i_{12} = \frac{\omega_1}{\omega_2^2} = \frac{R_2}{R_1}$ ☐

$i_{12} = \frac{\omega_1}{\omega_2} = \frac{R_2^2}{R_1}$ ☐

$i_{12} = \frac{\omega_1^2}{\omega_2^2} = \frac{R_2}{R_1}$ ☐

Sual: Какое из формул написано правильно для определения диаметр вершин червяка. (Ќәкі: 1)

$d_{a1} = m \cdot (q + 2)$ ☒

$d_{a1} = m \cdot (q - 2)$ ☐

$$d_{a1} = m^2 \cdot (q + 2) \quad \text{○}$$

$$d_{a1} = m \cdot (q^2 + 2) \quad \text{○}$$

$$d_{a1} = m^2 \cdot (q + 2) \quad \text{○}$$

Sual: Какое из формул написано правильно для определения длительного диаметра червяка. (Ќәкі: 1)

$$d_1 = m \cdot q \quad \text{●}$$

$$d_1 = m^2 \cdot q \quad \text{○}$$

$$d_1 = m \cdot q^2 \quad \text{○}$$

$$d_1 = m : q \quad \text{○}$$

$$d_1 = m^2 \cdot q^2 \quad \text{○}$$

Sual: Какое из формул написано правильно для определения ведущего катка фрикционной передачей при известном межосевом расстоянии и передаточном числе. (Ќәкі: 1)

$$D_1 = \frac{2a}{1+u} \quad \text{●}$$

$$D_1 = \frac{2a^2}{1+u} \quad \text{○}$$

$$D_1 = \frac{2a}{1+u^2} \quad \text{○}$$

$$D_1 = \frac{2a^2}{1+u^2} \quad \text{○}$$

$$D_1 = \frac{a}{1+u} \quad \text{○}$$

Sual: Какое из формул написано правильно для определения диаметр длительной окружности. (Ќәкі: 1)

$$d_1 = m z_1 \quad \text{●}$$

$$d_1 = m^2 z_1 \quad \text{○}$$

$$d_1 = m z_1^2 \quad \text{○}$$

$$d_1 = m^2 z_1^2 \quad \text{○}$$

$$d_1 = m : z_1 \quad \text{○}$$

Sual: Какое из формул написано правильно для определения требуемое число заклепок при односрезном заклепочном соединении. (Ќәкі: 1)

$$z = \frac{P}{\frac{\pi d^2}{4} [\tau]_{kes}} \quad \text{●}$$

$$z = \frac{P^2}{\frac{\pi d^2}{4} [\tau]_{kes}} \quad \text{○}$$

$$\quad \text{○}$$

$$z = \frac{P}{\frac{\pi b}{4} [\tau]_{kes}}$$

$$z = \frac{P}{\frac{\pi^2 d^2}{4} [\tau]_{kes}}$$

$$z = \frac{P}{\frac{\pi^2 d}{4} [\tau]_{kes}}$$

Sual: Какое из формул написано правильно для определения радиальной силы на цилиндрической косозубой передаче. (Çəki: 1)

$$F_r = F_n \operatorname{tg} \alpha$$

$$F_r = F_t \operatorname{tg} \alpha$$

$$F_r = F_n^2 \operatorname{tg} \alpha$$

$$F_r = F_n \operatorname{tg}^2 \alpha$$

$$F_r = F_n^2 \operatorname{tg} \alpha$$

Sual: Какое из формул написано правильно для определения передаточного отношения фрикционных передач с гладкими цилиндрическими катками. (Çəki: 1)

$$u = \frac{D_2}{D_1(1 - \varepsilon)}$$

$$u = \frac{D_2^2}{D_1(1 - \varepsilon)}$$

$$u = \frac{D_2}{D_1^2(1 - \varepsilon)}$$

$$u = \frac{D_2^2}{D_1^2(1 - \varepsilon)}$$

$$u = \frac{D_2}{D_1(1 - \varepsilon^2)}$$

Sual: Какое из формул написано правильно для определения диаметр длительной окружности цилиндрического зубчатого колеса. (Çəki: 1)

$$d_w = mz$$

$$d_w = m^2 z$$

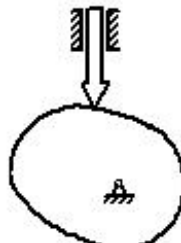
$$d_w = m \cdot z^2$$

$$d_w = m : z$$

$$d_w = m^2 z^2$$

Sual: (Çəki: 1)

Из какого условия определяется минимальный радиус кулачка r_{min} при таком кулачковом механизме? (ν - угол давления)



- ☐ $v_{max} > v_b$
☐ $r_{min} + s > -(s''')$
☒ $v_{max} < v_b$
☐ $r_{min} + s > s'$
☐ $r_{min} + s > s''$

Sual: Как называется устройство, которое совершает механическое движение при выполнении производственной работы? (Ќәкі: 1)

- ☐ механизм
☒ машина
☐ кинематическая пара
☐ кинематическая последовательность
☐ кинематическое соединение

Sual: По какой закономерности изменяется эпюра поперечных сил при нагружении консольной балки распределенной нагрузкой с постоянной интенсивностью (Ќәкі: 1)

- ☐ линейному
☐ гиперболо
☒ парабола
☐ эллипс
☐ круг

Sual: Какая из формул является аналогом ускорения? (Ќәкі: 1)

- ☒ $w = \frac{d^2 s}{d\varphi^2}$
☐ $w = \frac{ds}{dt}$
☐ $w = \frac{d^2 v}{d\varphi^2}$
☐ $w = \frac{d\varepsilon}{dt}$
☐ $u = \frac{da}{d\varphi}$

