

AAA_1111#02#Q16#01.Eduman testinin sualları

Fənn : 1111 Taxıl–un və qənnadı mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1 Если масса хлебобучочных изделий составляет меньше 1 кг – а то, сколько штук и процента средней пробы (образца) должны брать от всей партии?

- ☐ 11 штук; 0,2%
- ☐ 7 штук; 0,5%
- ☐ 8 штук; 0,6%
- ☐ 89 штук; 0,4%
- ☒ 10 штук; 0,3%

2 какой процент пористости должен быть в хлебе приготовленный из ржаной – пшеничной муки по действующему ГОСТу?

- ☐ 45 – 47%
- ☐ 63 – 65%
- ☒ 47 – 50%
- ☐ 50 – 54%
- ☐ 54 – 55%

3 В каком ряду правильно показано наименование микотоксинов встречающихся в составе хлебобучочных изделий?

- ☐ пестициды, зеоараленон, дезоксинилваленол, радионуклиды
- ☐ афлатоксин – В1, дезоксинилваленол, зеоараленон, сезиум, ДДТ и его метаболиты
- ☐ Т2 – токсин, зеоараленон, токсические элементы, антибиотики
- ☒ афлатоксин – В1, дезоксинилваленол, зеоараленон, Т2 – токсин
- ☐ афлатоксин – В1, локсахлорбензол, дезоксинилваленол, пестициды

4 Сколько сортов производится хлебобучочные изделия?

- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 2
- ☐ 6

5 какой процент влажности должен быть в простом и заварном ржаном хлебе по действующему ГОСТу?

- ☐ 43%
- ☒ 51%
- ☐ 49%
- ☐ 48%
- ☐ 47%

6 какой процент влажности должен быть в хлебе испеченном из обойной пшеничной муки по действующему ГОСТу?

- ☐ 50%
- ☒ 48%
- ☐ 46%

- ☐ 51%
- ☐ 49%

7 Какой процент влажности должен быть в хлебе испеченном из пшеничной муки высшего, первого и второго сорта по действующему ГОСТу?

- ☐ 38 – 40%
- ☐ 35 – 38%
- ☐ 40 – 43%
- ☐ 30 – 35%
- ☒ 43 – 45%

8 Через сколько часов после выпечки должен проводиться анализ физико-химических показателей качества мелкоштучных хлебобулочных изделий?

- ☐ не ранее 5 ч
- ☐ не ранее 2 ч
- ☐ не ранее 4 ч
- ☒ не ранее 1 ч
- ☐ не ранее 3 ч

9 Через сколько часов после выпечки должен проводиться анализ физико-химических показателей качества хлеба приготовленного из сортной пшеничной муки?

- ☐ через 10 часов
- ☐ через 20 часов
- ☒ через 24 часов
- ☐ через 25 часов
- ☐ через 15 часов

10 Через сколько часов после выпечки должен проводиться анализ физико-химических показателей качества хлеба приготовленного из обойной муки?

- ☐ через 16 часов
- ☐ через 40 часов
- ☐ через 50 часов
- ☒ через 36 часов
- ☐ через 26 часов

11 Через сколько часов после выпечки должен проводиться анализ физико-химических показателей качества готового хлеба?

- ☐ 16
- ☐ 8
- ☒ 3
- ☐ 15
- ☐ 24

12 Сколько штук средней пробы (образца) должны брать от штучных и весовых хлебобулочных изделий массой 100 – 200 грамма для лабораторного анализа?

- ☐ 4 штук
- ☐ 5 штук
- ☒ 3 штук
- ☐ 2 штук

☐ 1 штук

13 Сколько штук средней пробы (образца) должны брать от штучных и весовых хлебобулочных изделий массой не более 400 грамма для лабораторного анализа?

☒ 1 штук

☐ 2 штук

☐ 5 штук

☐ 3 штук

☐ 6 штук

14 Если масса поступивших хлебобулочных изделий составляет 1 – 3 кг то, сколько штук и процента средней пробы (образца) должны брать от всей партии?

☐ 1 штук; 0,2%

☐ 6 штук; 0,5%

☐ 4 штук; 0,3%

☒ 5 штук; 0,2%

☐ 8 штук; 0,4%

15 Сколько вида выпускается хлебобулочные изделия по способу купли – продажи?

☐ 1

☒ 2

☐ 3

☐ 4

☐ 5

16 Сколько вида выпускается хлебобулочные изделия по наименованиям?

☐ 1

☐ 4

☐ 5

☐ 2

☒ 3

17 количество, каких веществ определяется при проведении экспертизы показателей безопасности хлебобулочных изделий?

☐ радионуклиды, токсические элементы, органические кислоты, микотоксины

☐ белки, жиры, полисахариды, токсические элементы

☐ токсические элементы, микотоксины, белки, жиры, антитоксины

☒ токсические элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

☐ микотоксины, антитоксины, токсические элементы, минеральные вещества

18 какой процент пористости должен быть в хлебе приготовленный из обойной пшеничной муки по действующему ГОСТу?

☐ 50 – 54%

☐ 70 – 72%

☐ 65 – 68%

☐ 63 – 65%

☒ 54 – 55%

19 какой процент пористости должен быть в хлебе с формой и без формы приготовленный из

пшеничной муки второго сорта по действующему ГОСТу?

- ☐ 72 – 75%
- ☐ 65 – 68%
- ☐ 70 – 72%
- ☒ 63 – 65%
- ☐ 68 – 70%

20 какой процент пористости должен быть в хлебе с формой и без формы приготовленный из пшеничной муки первого сорта по действующему ГОСТу?

- ☐ 70 – 75%
- ☐ 70 – 72%
- ☐ 63 – 65%
- ☐ 68 – 70%
- ☒ 65 – 68%

21 какой процент пористости должен быть в хлебе с формой и без формы приготовленный из пшеничной муки высшего сорта по действующему ГОСТу?

- ☒ 70 – 72%
- ☐ 63 – 65%
- ☐ 65 – 68%
- ☐ 68 – 70%
- ☐ 75 – 80%

22 какая кислотность должна быть в хлебе испеченном из обойной муки по действующему ГОСТу?

- ☐ 40
- ☐ 60
- ☐ 50
- ☒ 70
- ☐ 30

23 какая кислотность должна быть в хлебе приготовленном из пшеничной муки высшего, первого и второго сорта по действующему ГОСТу?

- ☐ 60
- ☒ 30
- ☐ 50
- ☐ 20
- ☐ 40

24 какой процент влажности должен быть в ржано-пшеничном хлебе по действующему ГОСТу?

- ☐ 45%
- ☐ 51%
- ☐ 50%
- ☒ 49%
- ☐ 48%

25 В каком ряду правильно показано оценка физико-химических показателей качества хлебобулочных изделий?

- ☐ кислотность мякиша, консистенция и состояние мякиша
- ☐ влажность, пористость, кислотность мякиша, консистенция и состояние мякиша
- ☐ влажность, кислотность, отсутствие болезни, количество поваренной соли
- ☒ влажность, пористость, кислотность мякиша
- ☐ пористость, влажность, отсутствие болезни

26 В каком ряду правильно показано оценка органолептических показателей качества хлебобулочных изделий?

- ☐ внешний вид, болезнь, внутреннее состояние, запах, количество жира и сахара
- ☐ внешний вид, вкус, запах, консистенция, количество поваренной соли
- ☐ вкус, запах, консистенция, кислотность и пористость
- ☒ внешний вид, состояние мякиша, запах, вкус и отсутствие болезни
- ☐ запах, вкус, консистенция, влажность, пористость и хорошая выпечка

27 Сколько штук средней пробы (образца) должны брать от штучных и весовых хлебобулочных изделий массой не менее 100 грамма для лабораторного анализа?

- ☒ 6 штук
- ☐ 4 штук
- ☐ 5 штук
- ☐ 7 штук
- ☐ 3 штук

28 Сколько штук средней пробы (образца) должны брать от штучных и весовых хлебобулочных изделий массой 200 – 400 грамма для лабораторного анализа?

- ☐ 5 штук
- ☐ 1 штук
- ☐ 3 штук
- ☐ 4 штук
- ☒ 2 штук

29 В каком варианте правильно показано модифицирующие продукты крахмала?

- ☐ фосфатный, палда образователь, жидко кипящий и пшеничный крахмал
- ☒ палда образователь, фосфатный, жидко кипящий и пудинговый крахмал
- ☐ фосфатный, жидко кипящий, сахарный и картофельный крахмал
- ☐ жидко кипящий, палда образователь, фосфатный и рисовый крахмал
- ☐ пудинговый, фосфатный, жидко кипящий и кукурузный крахмал

30 Если партия крахмала составляет более 50 тона то, какое количество должны брать первоначальной средней пробы?

- ☐ от каждой последующей 15 тона добавочно 0,5 кг
- ☐ от каждой последующей 20 тона добавочно 1,5 кг
- ☐ от каждой последующей 16 тона добавочно 2 кг
- ☒ от каждой последующей 16 тона добавочно 0,5 кг
- ☐ от каждой последующей 18 тона добавочно 1 кг

31 какие физико-химические показатели влияют на сорт крахмала?

- ☐ количество сульфитного ангидрида, тяжелых металлических солей и спорыньи
- ☐ количество спорыньи, насыщенных кислот и золы
- ☒ кислотность, количество золы и спорыньи

- ☐ кислотность, влажность и количество свободных кислот
- ☐ кислотность, количество тяжелых металлических солей и спорыньи

32 какой процент золы (по сухому веществу) должен быть в картофельном крахмале первого и второго сорта по стандарту?

- ☐ 0,7 – 1,5%
- ☐ 0,3 – 0,5%
- ☐ 0,5 – 0,8%
- ☐ 0,4 – 0,8%
- ☒ 0,5 – 1,0%

33 какое количество спорыньи должен быть в картофельном крахмале сорта экстра по стандарту?

- ☒ 80
- ☐ 60
- ☐ 700
- ☐ 300
- ☐ 120

34 какое количество спорыньи должен быть в картофельном крахмале первого сорта по стандарту?

- ☒ 700
- ☐ 250
- ☐ 600
- ☐ 300
- ☐ 500

35 какое количество спорыньи должен быть в кукурузном крахмале высшего и первого сорта по действующему стандарту?

- ☐ 150-300
- ☐ 400-600
- ☒ 300-500
- ☐ 100-200
- ☐ 100-180

36 Покажите форму и размер рисового крахмала.

- ☐ круглая, 20 – 35 мкм
- ☐ эллипсоидная, 2 – 12 мкм
- ☐ цилиндрическая, 10 – 20 мкм
- ☐ яйцевидная, 3 – 15 мкм
- ☒ многоугольная, 3 – 8 мкм

37 Покажите форму и размер пшеничного крахмала.

- ☐ цилиндрическая, 10 – 15 мкм
- ☐ эллипсоидная, 25 – 30 мкм
- ☒ круглая, 20 – 35 мкм
- ☐ яйцевидная, 50 – 100 мкм
- ☐ многоугольная, 15 – 30 мкм

38 Какое количество спорыньи должен быть в картофельном крахмале высшего сорта по стандарту?

- ☐ 600
- ☐ 700
- ☐ 500
- ☒ 280
- ☐ 300

39 Сколько мл кислотности должен быть в кукурузном крахмале высшего и первого сорта по стандарту?

- ☒ 20 – 25 мл
- ☐ 15 – 20 мл
- ☐ 25 – 30 мл
- ☐ 5 – 10 мл
- ☐ 10 – 15 мл

40 Сколько мл кислотности должен быть в картофельном крахмале экстра и высшего сорта по стандарту?

- ☐ 4 – 6 мл
- ☒ 6 – 10 мл
- ☐ 8 – 12 мл
- ☐ 5 – 15 мл
- ☐ 7 – 11 мл

41 какой процент золы (по сухому веществу) должен быть в кукурузном крахмале высшего и первого сорта по стандарту?

- ☐ 0,4 – 0,5%
- ☐ 0,3 – 0,4%
- ☒ 0,2 – 0,3%
- ☐ 0,3 – 0,35%
- ☐ 0,1 – 0,3%

42 какой процент золы (по сухому веществу) должен быть в картофельном крахмале экстра и высшего сорта по стандарту?

- ☐ 0,1 – 0,45%
- ☐ 0,4 – 0,5%
- ☐ 0,2 – 0,4%
- ☒ 0,3 – 0,35%
- ☐ 0,2 – 0,5%

43 какие показатели определяются при физико-химической экспертизе крахмала?

- ☐ влажность, зольность, кислотность, количество жиров и углеводов
- ☐ влажность, зольность, кислотность, количество белков и сульфитного ангидрида
- ☒ влажность, зольность, кислотность, количество сульфитного ангидрида и спорыньи
- ☐ влажность, зольность, кислотность, количество углеводов и спорыньи
- ☐ влажность, зольность, кислотность, количество сульфитного ангидрида и азотистых веществ

44 какие показатели определяются при органолептической экспертизе крахмала?

- ☒ внешний вид, запах, вкус, цвет, яркость (блеск), хруст в кулинарной пробе
- ☐ цвет, запах, внешний вид, сорт, ассортимент, хруст
- ☐ запах, вкус, цвет, количество золы, внешний вид
- ☐ внешний вид, вкус, запах, кислотность, яркость (блеск)
- ☐ яркость (блеск), цвет, вкус, ассортимент, кислотность

45 Если партия крахмала составляет 16-50 тона то, какое количество должны брать первоначальной средней пробы?

- ☐ 0,5 кг
- ☐ 1,5 кг
- ☒ 2 кг
- ☐ 2,5 кг
- ☐ 3 кг

46 Если партия крахмала составляет до 16 тона то, какое количество должны брать первоначальной средней пробы?

- ☐ 5 кг
- ☐ 3 кг
- ☒ 1 кг
- ☐ 2кг
- ☐ 4 кг

47 В каком варианте правильно показано продукты крахмала?

- ☐ модифицирующий крахмал, рисовый крахмал, глюкоза, крупа саго
- ☐ крупа саго, фосфатный крахмал, пудинг, патока
- ☒ патока, крупа саго, глюкоза, модифицирующий крахмал
- ☐ глюкоза, крупа саго, овсяная крупа, патока
- ☐ патока, крупа саго, пшеничная крупа, глюкоза

48 Покажите форму и размер кукурузного крахмала?

- ☐ эллипсоидная, 20 – 35 мкм
- ☐ круглая, 10 – 15 мкм
- ☐ яйцевидная, 15 – 20 мкм
- ☒ многоугольная, 5 – 25 мкм
- ☐ овальная, 3 – 10 мкм

49 Что является основным сырьем для производства крахмала?

- ☐ гречиха, ячмень, пшеница
- ☐ фасоль, картофель, рис
- ☒ картофель, кукуруза, рис
- ☐ овес, горох, пшеница
- ☐ ячмень, пшеница, рожь

50 какую процентную часть должны составлять крошки в весовых макаронных изделий группы Б в соответствии со стандартом?

- ☐ более 5,5 – 16%
- ☐ более 6 – 17%
- ☐ более 2 – 8%
- ☒ более 3,5 – 13%

- ☐ более 4,5 – 14%

51 какую процентную часть должны составлять крошки в макаронных изделий группы А в соответствии со стандартом?

- ☐ более 8 – 16%
☐ более 9 – 10%
☒ более 2 – 12%
☐ более 5 – 15%
☐ более 6 – 17%

52 какую процентную часть должны составлять крошки в макаронных изделий группы Б в соответствии со стандартом?

- ☐ более 16,5%
☐ более 15%
☐ более 12%
☐ более 10%
☒ более 17,5%

53 Покажите форму и размер картофельного крахмала?

- ☐ эллипсоидная, 3 – 8 мкм
☒ овальная, 15 – 100 мкм
☐ цилиндрическая, 30 – 150 мкм
☐ многоугольная, 5 – 25 мкм
☐ круглая, 3 – 10 мкм

54 какую структуру имеет цепь молекулы амилопектина и из сколько остатков глюкозы она состоит?

- ☐ разветвленную и 2000 – 6000
☐ симподиальную и 1000 – 1500
☐ моноподиальную и 550 – 1000
☒ линейную и 250 – 1000
☐ ветвистую и 2500 – 5500

55 какую процентную часть должны составлять сломанные макароны в макаронных изделий группы Б в соответствии со стандартом?

- ☒ 8 – 10%
☐ 7 – 8%
☐ 4 – 6%
☐ 3 – 5%
☐ 2 – 4%

56 какую процентную часть должны составлять деформированные изделие во взвешенно – упакованных макаронных изделий группы А в соответствии со стандартом?

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

57 какую процентную часть должны составлять крошки в весовых макаронных изделий группы В в соответствии со стандартом?

- ☐ более 3,5 – 13%
- ☐ более 6 – 16%
- ☒ более 5 – 15%
- ☐ более 3 – 10%
- ☐ более 2 – 12%

58 какую процентную часть должны составлять деформированные изделие во взвешенно – упакованных макаронных изделий группы В в соответствии со стандартом?

- ☐ более 5 – 10%
- ☐ более 3 – 6%
- ☐ более 2 – 5%
- ☐ более 5 – 12%
- ☒ более 4 – 8%

59 какую процентную часть должны составлять деформированные изделие в весовых макаронных изделий группы А в соответствии со стандартом?

- ☒ более 2 – 10%
- ☐ более 5 – 10%
- ☐ более 3,5 – 13%
- ☐ более 3 – 6%
- ☐ более 4 – 8%

60 какую процентную часть должны составлять деформированные изделие в весовых макаронных изделий группы Б в соответствии со стандартом?

- ☐ более 2 – 5%
- ☒ более 2 – 10%
- ☐ более 4 – 8%
- ☐ более 3 – 6%
- ☐ более 6 – 9%

61 какую процентную часть должны составлять деформированные изделие в весовых макаронных изделий группы В в соответствии со стандартом?

- ☒ более 6 – 12%
- ☐ более 3 – 5%
- ☐ более 5 – 15%
- ☐ более 1,5 – 3%
- ☐ более 8 – 10%

62 количество, каких веществ определяется при проведении экспертизы показателей безопасности макаронных изделий?

- ☐ радионуклиды, азотистые вещества, токсические элементы, жиры
- ☐ белки, жиры, полисахариды, токсические элементы, микотоксины
- ☐ микотоксины, антитоксины, сахара, радионуклиды
- ☒ токсические элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды
- ☐ пестициды, сахара, токсические элементы, радионуклиды

63 В каком ряду правильно показано наименование токсических элементов, встречающихся в

составе макаронах?

- ☐ ртуть, медь, цинк, железо, золото, бром
- ☐ свинец, арсен, кадмий, йод, бор, алюминий
- ☐ цинк, ртуть, кислород, йод, железо, хром
- ☐ арсен, ртуть, медь, олово, йод, железо
- ☒ свинец, арсен, кадмий, ртуть, медь, цинк

64 В каком ряду правильно показано наименование микотоксинов встречающихся в составе макаронах?

- ☒ афлатоксин, дезоксинилваленол, зеоараленон, Т2 – токсин
- ☐ афлатоксин, антибиотики, дезоксинилваленол, пестициды
- ☐ афлатоксин, пестициды, Т2 – токсин, микотоксины
- ☐ радионуклиды, зеоараленон, афлатоксин, цезий
- ☐ дезоксинилваленол, афлатоксин, зеоараленон, гексахлорбензол

65 В каком ряду правильно показано наименование радионуклидов встречающихся в составе макаронных изделий?

- ☐ бериллий, радон
- ☐ радий, цезий
- ☒ цезий, стронций
- ☐ уран, цезий
- ☐ стронций, уран

66 В каком ряду правильно показано энергетическая ценность 100 грамма картофельного крахмала?

- ☐ 250 ккал или 1300 кДж
- ☐ 400 ккал или 1360 кДж
- ☒ 300 ккал или 1251 кДж
- ☐ 150 ккал или 1150 кДж
- ☐ 200 ккал или 1500 кДж

67 какую структуру имеет цепь молекулы амилопектина и из сколько остатков глюкозы она состоит?

- ☐ линейную и 1500 – 2000
- ☒ разветвленную и 2000 – 6000
- ☐ ветвистую и 2500 – 5500
- ☐ симподиальную и 1550 – 2000
- ☐ моноподиальную и 1000 – 1500

68 какие показатели определяются при бактериологической экспертизе макаронных изделий?

- ☐ количество белков и жиров
- ☐ поваренная соль, количество болезнетворных бактерий
- ☐ влажность, количество патогенных микроорганизмов
- ☒ патогенные микроорганизмы, а также количество бактерий сальмонелл
- ☐ кислотность, количество аэробных и анаэробных микроорганизмов

69 какие зерновые культуры преобладают крахмалом больше всего?

- ☒ рис

- ☐ овес
- ☐ ячмень
- ☐ кукуруза
- ☐ пшено

70 какие вещества составляют химический состав крахмала?

- ☐ целлюлоза, амилопектин
- ☐ белки, углеводы
- ☐ витамины, азотистые вещества
- ☒ амилопектин, амилоза
- ☐ амилоза, галактоза

71 Сколько процентов белка содержит кукурузная крупа?

- ☐ 14-20
- ☒ 8-12
- ☐ 4-10
- ☐ 2-8
- ☐ 12-18

72 Сколько процентов крахмала содержит ячменная крупа?

- ☐ 60-68
- ☒ 72-77
- ☐ 68-74
- ☐ 65-69
- ☐ 78-85

73 Сколько процентов жира содержит ячменная крупа?

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

74 Сколько процентов белка содержит ячменная крупа?

- ☐ 11-11,5
- ☒ 13-14,5
- ☐ 11-12,5
- ☐ 10-11,5
- ☐ 12-12,5

75 В каком варианте указана энергетическая ценность 100 грамм варёной гречки?

- ☐ 375 ккал
- ☒ 110 ккал
- ☐ 225 ккал
- ☐ 260 ккал
- ☐ 340 ккал

76 Сколько процентов жира содержит рисовая крупа?

- ☐ 1,2-1,5

- ☒ 0,3-0,6
- ☐ 0,1-0,3
- ☐ 0,1-0,3
- ☐ 0,8- 1

77 Сколько процентов жира содержит овсяная крупа?

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

78 Сколько процентов крахмала содержит овсяная крупа?

- ☐ 45-50
- ☒ 60-65
- ☐ 40-45
- ☐ 20-35
- ☐ 50-55

79 Сколько сортов ячменной крупы производится в зависимости от формы и структуры?

- ☒ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6

80 В каком варианте правильно указана энергетическая ценность 100 грамм сырой гречневой крупы?

- ☐ 510 ккал
- ☐ 550 ккал
- ☒ 330 ккал
- ☐ 440 ккал
- ☐ 480 ккал

81 какие показатели определяются при исследовании безопасности круп и крупяных изделий?

- ☐ количество радионуклидов, пестицидов, микроорганизмов
- ☐ количество микотоксинов, пестицидов, аммиака и гидросульфида
- ☐ количество радионуклидов, пестицидов, микотоксинов и аммиака
- ☐ количество токсических элементов, микотоксинов, пестицидов и гормонов
- ☒ количество токсических элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов

82 Сколько процентов жира содержит гречневая крупа?

- ☐ 3.1-3.5
- ☒ 2.5-3
- ☐ 3.1-3.3
- ☐ 1.8-2
- ☐ 1.5-1.9

83 Сколько процентов белка содержит рисовая крупа?

- ☐ 14-16
- ☒ 8-10
- ☐ 6-8
- ☐ 12-14
- ☐ 4-6

84 Сколько процентов крахмала содержит гречневая крупа?

- ☐ 50-55
- ☒ 70-71
- ☐ 60-65
- ☐ 65-69
- ☐ 55-60

85 Сколько процентов крахмала содержит кукурузная крупа?

- ☐ 40-43
- ☒ 80-83
- ☐ 70-73
- ☐ 60-63
- ☐ 50-53

86 Сколько процентов жира содержит кукурузная крупа?

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

87 На сколько товарных сортов делится шлифованный и полированный рис по качеству?

- ☐ 6
- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 5

88 На какие товарные сорта делится шлифованный и полированный рис по качеству?

- ☐ высший
- ☒ высший, первый, второй
- ☐ высший, первый
- ☐ первый, второй
- ☐ не делится

89 Сколько кг крупы должен употребляет человек среднего возраста в год, по физиологической норме?

- ☐ 15-20 кг
- ☒ 14-15 кг
- ☐ 10-11 кг
- ☐ 13-17 кг
- ☐ 20-25 кг

90 Какие химические вещества преобладают в крупах?

- ☐ витамины
- ☐ жир
- ☐ белок
- ☒ углевод
- ☐ вода

91 Сколько процентов белка содержит гречневая крупа?

- ☐ 9-11
- ☒ 13-16
- ☐ 10-12
- ☐ 8-11
- ☐ 17-19

92 .

Сколько витаминов В₁ (в мг/кг) содержит овсяная крупа?

- ☐ 8
- ☒ 4-5
- ☐ 2-3
- ☐ 6-7
- ☐ 1-2

93 .

Сколько витаминов В₁ (в мг/кг) содержит рисовая крупа?

- ☐ 0,9
- ☒ 0,7
- ☐ 0,5
- ☐ 0,4
- ☐ 0,3

94 Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит гречневая крупа?

- ☐ 70
- ☒ 60
- ☐ 50
- ☐ 40
- ☐ 30

95 Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит рисовая крупа?

- ☐ 50
- ☒ 20
- ☐ 30
- ☐ 40
- ☐ 10

96 .

Сколько витаминов В₁ (в мг/кг) содержит ячменная крупа?

- ☐ 5-7
- ☒ 2-4
- ☐ 4-6
- ☐ 6-8
- ☐ 8-10

97 Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит кукурузная крупа?

- ☐ 15-20
- ☒ 5-10
- ☐ 10-15
- ☐ 3-8
- ☐ 2-7

98 Из каких нижеследующих сортов изготавливаются хлебопекарная пшеничная мука?

- ☐ 1-й-2-й и обойный
- ☒ крупчатка, высший, 1-й, 2-й и обойный
- ☐ обойный и 1-й
- ☐ высший и 1-й
- ☐ крупчатка и 1-й

99 Сколько процентов золы содержит кукурузная крупа?

- ☐ 0,4-0,55
- ☒ 0,7-0,95
- ☐ 0,3-0,65
- ☐ 0,1-0,35
- ☐ 0,5-0, 65

100 Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит ячменная крупа?

- ☐ 17
- ☐ 19
- ☒ 22
- ☐ 15
- ☐ 11

101 .

Сколько витаминов В₁ (в мг/кг) содержит кукурузная крупа?

- ☐ 4
- ☒ 1,5
- ☐ 0,5
- ☐ 2,5
- ☐ 3,5

102 Какое количество средней пробы (образца) берется для проведения экспертизы, если поступила партия крупы из 80 мешков?

- ☐ 13

- ☐ 15
- ☐ 18
- ☐ 20
- ☒ 17

103 Сколько процентов белка содержит овсяная крупа?

- ☐ 18-20
- ☒ 12-16
- ☐ 16-18
- ☐ 9-12
- ☐ 17-19

104 Укажите количество групп, на которые основывается проверка участия микроорганизмов по гигиеническим нормативам микробиологических показателей круп и крупяных изделий.

- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 6
- ☐ 2
- ☒ 4

105 Укажите аминокислоты уменьшающие биологическую ценность крупы.

- ☐ аргинин, серин
- ☐ sisteин, систин
- ☐ валин, триозин
- ☒ лизин, метионин
- ☐ треонин, фенилаланин

106 Укажите максимальную допустимость влажности крупы в процентах.

- ☐ 17%
- ☐ 12%
- ☐ 10%
- ☒ 14%
- ☐ 15%

107 Из каких зерновых культур получают рис и сколько видов производят?

- ☐ из овсяного зерна и в пяти видах
- ☐ из пшеничного зерна в трех видах
- ☐ из ячменного зерна в четырех видах
- ☒ из рисового зерна в двух видах
- ☐ из кукурузного зерна в одном виде

108 В основном, какое сырье используется в приготовление простого хлеба?

- ☐ мука, соль, вода, бродившее тесто, сливки
- ☐ мука, вода, соль, сахар
- ☐ вода, мука, соль, сахар, молочные продукты
- ☒ вода, мука, соль, дрожжи, бродившее тесто
- ☐ соль, вода, мука, дрожжи, не бродившее тесто

109 Какое сырье используется в приготовление улучшенного хлеба?

- ☐ дрожжи, вода, соль, масло, сахар, фруктовые пюре, пряности и вкусовые добавки
- ☐ мука, вода, соль, бродившее тесто, витамины, изюм, мак, яйцо
- ☒ мука, вода, соль, дрожжи, бродившее тесто, масло, сахар, молочные продукты, экстракт ячменного и ржаного солода
- ☐ мука, вода, соль, дрожжи, ржаной солод, изюм, яйцо, молочные продукты
- ☐ вода, соль, дрожжи, масло, сахар, молочные продукты, витамины, вкусоароматические вещества

110 Какое сырье используется в приготовление сдобных хлебобулочных изделий?

- ☐ соль, замороженные дрожжи, яйцо, мороженное, молоко, сливки и молочные продукты
- ☐ мука, вода, соль, сахар, масло, молочные продукты, витамины, фруктовые пюре, пряности и изюм
- ☒ мука, вода, соль, дрожжи, бродившее тесто, масло, молоко, сливки, яйцо, изюм и мак
- ☐ мука, вода, соль, дрожжи, масло, сахар, молоко, витамины, фруктовые пюре, экстракт ячменного и ржаного солода
- ☐ молоко, соль, замороженные дрожжи, изюм, мак, фруктово-овощные пюре, пряности

111 В скольких формах выпекают хлебобулочные изделия по способу выпечки?

- ☒ 2
- ☐ 1
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5

112 В какой промышленности больше всего используется мука?

- ☒ в хлебопекарной промышленности
- ☐ в производстве кондитерских изделий
- ☐ в кулинарии
- ☐ в производстве макарон
- ☐ в производстве сладостей

113 Каким аппаратом определяется клейковина муки?

- ☐ Сахарометр
- ☒ ИДК – 1
- ☐ ИДК – 3
- ☐ Пурка
- ☐ Колориметр

114 Какие факторы не влияют на хранение качества муки?

- ☐ срок хранения
- ☐ упаковка
- ☐ условия хранения
- ☒ способ маркировки
- ☐ транспортировка

115 В каком ряду правильно показано количество золы в разных сортах муки по стандарту?

- ☒ в высшем сорту – 0,55% ; в I сорту – 0,75% ; в II сорту – 1,25%
- ☐ в высшем сорту – 0,6% ; в I сорту – 0,7% ; в II сорту – 1,3%
- ☐ в высшем сорту – 0,7% ; в I сорту – 0,75% ; в II сорту – 1,35%
- ☐ в высшем сорту – 0,75% ; в I сорту – 0,80% ; в II сорту – 1,85%
- ☐ в высшем сорту – 0,50% ; в I сорту – 0,70% ; в II сорту – 1,25%

116 В каком ряду правильно показано количество кислотности в разных сортах муки по стандарту?

- ☒ в высшем сорту – 2-3° ; в I сорту – 3-3,5° ; в II сорту – 4-4,5°
- ☐ в высшем сорту – 3-4° ; в I сорту – 4-4,5° ; в II сорту – 4-5°
- ☐ в высшем сорту – 2-3° ; в I сорту – 3-3,5° ; в II сорту – 4,5-5°
- ☐ в высшем сорту – 3-3,5° ; в I сорту – 3,5-4° ; в II сорту – 4-4,5°
- ☐ в высшем сорту – 2-3° ; в I сорту – 3-4° ; в II сорту – 4-4,5°

117 В каком ряду правильно показано количество остатка муки в сите при просеивании различных сортов по стандарту?

- ☐ в высшем сорту – 2% ; в I сорту – 2,5% ; в II сорту – 4%
- ☐ в высшем сорту – 2% ; в I сорту – 4% ; в II сорту – 8%
- ☒ в высшем сорту – 2% ; в I сорту – 4% ; в II сорту – 6%
- ☐ в высшем сорту – 2% ; в I сорту – 5% ; в II сорту – 7%
- ☐ в высшем сорту – 1% ; в I сорту – 2% ; в II сорту – 3%

118 По каким показателям определяется качество клейковины (сырая вязкость) муки?

- ☐ по цвету, количеству крахмала и белка
- ☐ по количеству жира, белка и углеводов
- ☐ по количеству жира, кислотности и золы
- ☒ по цвету, растяжимости и эластичности
- ☐ по вкусу, количеству целлюлозы и крахмала

119 В каком ряду правильно показано количество остатка муки в сите при просеивании различных сортов по стандарту?

- ☐ в зернистой муке – 28% ; в высшем сорту – 30% ; в I сорту – 26% ; в II сорту – 23%
- ☐ в зернистой муке – 32% ; в высшем сорту – 28% ; в I сорту – 30% ; в II сорту – 25%
- ☒ в зернистой муке – 30% ; в высшем сорту – 28% ; в I сорту – 30% ; в II сорту – 25%
- ☐ в зернистой муке – 35% ; в высшем сорту – 28% ; в I сорту – 30% ; в II сорту – 20%
- ☐ в зернистой муке – 31% ; в высшем сорту – 30% ; в I сорту – 28% ; в II сорту – 27%

120 Укажите показатели, определяющиеся при экспертизе исследования безопасности муки.

- ☐ количество микотоксинов, радионуклидов, экстрактина и пестицидов
- ☐ количество микотоксинов, кислот, жиров и токсических элементов
- ☒ количество токсических элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ДДТ и его метаболитов
- ☐ количество микотоксинов, токсических элементов, радионуклидов, летучих веществ на основе азота, пестицидов
- ☐ количество радионуклидов, микотоксинов, аммиака, ДДТ и его метаболитов

121 Сколько грамм хлеба должен употреблять человек среднего возраста по физиологической норме и сколько из этого должен составлять пшеничный и ржаной хлеб?

- ☐ 530 г ; 150 г пшеничный и 200 г ржаной
- ☐ 500 г ; 200 г пшеничный и 300 г ржаной
- ☒ 450 г ; 280 г пшеничный и 170 г ржаной
- ☐ 300 г ; 150 г пшеничный и 150 г ржаной
- ☐ 400 г ; 250 г пшеничный и 150 г ржаной

122 Связи недостатком, каких аминокислот уменьшается биологическая ценность хлеба?

- ☐ метионин, треонин, гистидин, аргинин
- ☐ гистидин, треонин, аргинин, серин
- ☒ лизин, метионин, треонин, триптофан
- ☐ аргинин, серин, метионин, триптофан
- ☐ глицин, ситин, лизин, триптофан

123 Сколько процентов хлеба и хлебных изделий удовлетворяет потребность организма к растительному маслу?

- ☐ 36%
- ☐ 40%
- ☐ 35%
- ☐ 30%
- ☒ 38%

124 В каком ряду правильно показано энергетическая ценность в 100 грамма хлебобулочных изделий?

- ☐ 100 – 250 ккал или 730 – 1500 кДж
- ☐ 130 – 395 ккал или 790 – 1635 кДж
- ☐ 120 – 390 ккал или 760 – 1630 кДж
- ☒ 190 – 397 ккал или 795 – 1661 кДж
- ☐ 150 – 300 ккал или 750 – 1600 кДж

125 Связи с недостатком, каких химический элементов уменьшается биологическая ценность хлеба приготовленного из высшего сорта муки?

- ☐ Cl, Br, Zn
- ☐ Na, F, Cr
- ☐ Cr, Br, Cu
- ☒ K, Cr, Co
- ☐ Fe, Al, Zn

126 Сколько наименований хлебобулочных изделий производится в хлебопекарной промышленности нашей республики в настоящее время?

- ☐ 158
- ☐ 128
- ☒ 138
- ☐ 118
- ☐ 148

127 В каком варианте правильно показано количество национальных хлебных изделий?

- ☒ 27
- ☐ 30
- ☐ 23
- ☐ 22
- ☐ 21

128 В каком варианте правильно показано количество диетических хлебных изделий?

- ☐ 12
- ☒ 10
- ☐ 13

- ☐ 14
☐ 15

129 В каком варианте правильно показано количество лечебных хлебных изделий?

- ☒ 3
☐ 6
☐ 7
☐ 4
☐ 5

130 От каких факторов зависит ассортимент хлебобулочных изделий?

- ☐ от сорта, вида муки, от добавок и обогащения жиром
☐ от сорта, вида муки, от добавок и обогащения белками
☐ от вида, сорта муки, от добавок и обогащения углеводами
☒ от сорта, вида муки, от добавок, от выпечки и формование
☐ от вида муки, от выпечки, от формование и обогащения сахаром

131 В каком варианте показано количество хлебобулочных изделий от зависимости сорта использованной муки?

- ☐ 2
☐ 5
☐ 6
☐ 3
☒ 4

132 Сколько видов хлебобулочных изделий изготавливается по рецепту приготовления хлеба?

- ☒ 3
☐ 2
☐ 5
☐ 4
☐ 6

133 Покажите аппарат определяющий крупность муки.

- ☐ Пурка
☐ Микроскоп
☐ Сито Иванова
☐ Колориметр
☒ Сито Журавлева

134 Какие ингредиенты используют при производстве вафель?

- ☐ ржаную муку, молоко, жир, соль, разрыхлители, яйца, вкусовые и ароматические вещества
☒ пшеничную муку высшего и первого сортов, молоко, жир, соль, разрыхлители, вкусовые и ароматические вещества
☐ овсяную муку, молоко, жир, соль, разрыхлители, вкусовые и ароматические вещества.
☐ кукурузную муку, молоко, жир, соль, разрыхлители, вкусовые и ароматические вещества
☐ пшеничную муку второго и первого сортов, воду, жир, сахар, разрыхлители, ароматические вещества

135 Чем отличаются кондитерские изделия?

- ☐ низкой калорийностью

- ☐ высокой биологической ценностью и низкой калорийностью
- ☐ высокой калорийностью и биологической ценностью
- ☐ высоким содержанием витаминов и минеральных веществ
- ☒ высокой калорийностью и низкой биологической ценностью

136 Какое должно быть соотношение вафельного листа и начинки?

- ☐ 1:2
- ☐ 1:3
- ☒ 1:4
- ☐ 2:3
- ☐ 2:5

137 Какое печенье называют сахарное?

- ☐ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов, с добавлением изюма или цукатов
- ☒ содержащее много сахара, жира и мало влаги
- ☐ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов
- ☐ содержащее много яичных продуктов
- ☐ содержащее много размолотых орехов (миндаля), сахара, яичного белка и небольшого количества муки

138 Какое печенье называют сдобное?

- ☐ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов, с добавлением изюма или цукатов
- ☐ содержащее много сахара, жира и мало влаги
- ☐ содержащее много яичных продуктов
- ☒ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов
- ☐ содержащее много размолотых орехов (миндаля), сахара, яичного белка и небольшого количества муки

139 Какое печенье называют миндальное?

- ☐ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов
- ☐ содержащее много сахара, жира и мало влаги
- ☐ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов, с добавлением изюма или цукатов
- ☒ содержащее много размолотых орехов (миндаля), сахара, яичного белка и небольшого количества муки
- ☐ содержащее много яичных продуктов

140 Укажите сроки и условия хранения вафель без начинки.

- ☒ до 3 месяцев, температура не выше 18°C, относительная влажность воздуха 70 %
- ☐ до 8 месяцев, температура не выше 40°C, относительная влажность воздуха 75 %
- ☐ до 6 месяцев, температура не выше 40°C, относительная влажность воздуха 75 %
- ☐ до 10 месяцев, температура не выше 35°C, относительная влажность воздуха 80 %
- ☐ 14 месяцев, температура не выше 35°C, относительная влажность воздуха 80 %

141 какие начинки применяют при производстве вафель?

- ☐ жировые, помадные, фруктовые, молочные
- ☐ жировые, заварные, пралиновые, фруктовые
- ☐ жировые, песочные, пралиновые, фруктовые
- ☐ жировые, сливочные, фруктовые
- ☒ жировые, помадные, пралиновые, фруктовые

142 По каким органолептическим показателям определяют качество вафель?

- ☐ внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху
- ☐ цвету, состоянию поверхности, консистенции, вкусу, запаху
- ☐ цвету, форме, вкусу, запаху, состоянию поверхности и начинки
- ☐ консистенции, вкусу, запаху, цвету и состоянию начинки
- ☒ по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, строению на изломе, состоянию начинки

143 какие показатели нормируются стандартом при определении качества вафель?

- ☐ влажность, кислотность, зольность, намокаемость
- ☒ содержание сахара, жира, влажность, размеры (ширина, длина или диаметр, толщина)
- ☐ содержание сахара, влажность, кислотность, зольность, размеры (ширина, длина или диаметр, толщина)
- ☐ влажность, кислотность, зольность, пористость
- ☐ влажность, зольность, пористость, намокаемость, количество начинки

144 какой должна быть щелочность вафельных листов по стандарту?

- ☐ не более 2,5
- ☐ не более 2,0
- ☒ не более 1,0
- ☐ не более 3,0
- ☐ не более 3,50

145 какой формы выпускают вафли?

- ☐ фигурные, пластинчатые, объемные
- ☒ круглые, прямоугольные, треугольные, в виде палочек, трубочек, фигурные
- ☐ круглые, прямоугольные, ромбовидные
- ☐ круглые, прямоугольные, овальные
- ☐ четырехугольные, треугольные, овальные

146 какие изделия входят в группу мучных кондитерских изделий?

- ☐ конфеты, карамель, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости
- ☒ печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости
- ☐ ирис, драже, халва, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости
- ☐ халва, рулеты, вафли, торты, пирожные, мучные восточные сладости, какао- порошок
- ☐ печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, мучные восточные сладости, какао- порошок

147 Какое печенье называют бисквитно-сбивное?

- ☐ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов
- ☐ содержащее много сахара, жира и мало влаги
- ☐ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов, с добавлением изюма или цукатов
- ☐ содержащее много размолотых орехов (миндаля), сахара, яичного белка и небольшого количества муки
- ☒ содержащее много яичных продуктов

148 Какое печенье называют печенье - сухарики?

- ☒ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов, с добавлением изюма или цукатов
- ☐ содержащее много сахара, жира и мало влаги
- ☐ содержащее много сахара, жира, яичных и молочных продуктов
- ☐ содержащее много яичных продуктов

- ☐ содержащее много размолотых орехов (миндаля), сахара, яичного белка и небольшого количества муки

149 В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления печенье подразделяют на:

- ☐ сахарное, затяжное и бисквитное
☒ сахарное, затяжное и сдобное
☐ затяжное и сдобное
☐ сахарное и затяжное
☐ сдобное и сахарное

150 С какой целью при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют крахмал?

- ☐ для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств
☒ для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
☐ для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
☐ придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
☐ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости

151 С какой целью при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют патоку?

- ☐ для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств
☒ для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
☐ для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
☐ придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
☐ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости

152 С какой целью при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют сахар?

- ☐ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
☐ для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
☒ придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
☐ для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
☐ для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

153 Сколько процентов крахмала содержит овсяная крупа?

- ☐ 45-50
☒ 60-65
☐ 40-45
☐ 20-35
☐ 50-55

154 Какие показатели качества определяются при физико-химической экспертизе злаковых зерен?

- ☒ влажность, зольность, посторонние примеси, стекловидность
☐ внешность, кислотность, вкус, запах
☐ консистенция, внешний вид, количество золы, количество посторонних примесей
☐ цвет, вкус, стекловидность

- ☐ цвет, консистенция, влажность , кислотность

155 По физиологической норме, сколько кг крупы должен употребляет человек среднего возраста в год?

- ☐ 10-11
☐ 20-25
☐ 15-20
☒ 14-15
☐ 11-13

156 В связи недостатков каких аминокислот биологическое ценность круп уменьшается?

- ☒ лизин, метионин
☐ гистидин, трионин
☐ аргинин, серин
☐ глицин, ситин
☐ валин, триозин

157 Сколько сортов производятся ячменная крупа от зависимости формы и структуры?

- ☒ 2
☐ 3
☐ 5
☐ 4
☐ 6

158 Какие химические вещества преобладают в большом количестве в крупах?

- ☐ вода
☐ белок
☐ жир
☒ углевод
☐ витамины

159 какая максимальная допустимость влажности крупы в процентах?

- ☐ 15
☐ 12
☐ 10
☒ 14
☐ 17

160 Из каких зерновых культур получают рис и сколько видов производят?

- ☐ из овсяного зерна и в пяти видах
☐ из пшеничного зерна в трех видах
☐ из ячменного зерна в четырех видах
☒ из рисового зерна в двух видах
☐ из кукурузного зерна в одном виде

161 Что такое толокно?

- ☐ ячменная с добавлением белка
☐ рисовая мука с добавлением белка
☐ витаминизированная пшеничная мука

- ☒ ферментированная овсяная мука
☐ крупяная мука с добавлением белка

162 Если входящая партия крупы состоит из 80 мешков для определения качества из скольких мешков нужно взять образец во время проведения экспертизы?

- ☐ 13
☐ 15
☐ 18
☐ 20
☒ 17

163 Если входящая партия крупы состоит из 120 мешков для определения качества из скольких мешков нужно взять образец во время проведения экспертизы?

- ☒ 21
☐ 16
☐ 18
☐ 17
☐ 22

164 Сколько процентов белка содержит овсяная крупа?

- ☐ 9-12
☐ 17-19
☐ 18-20
☒ 12-16
☐ 16-18

165 Сколько процентов жира содержит овсяная крупа?

- ☐ 1-3
☒ 6-8
☐ 4-6
☐ 2-4
☐ 5-7

166 Сколько процентов белка содержит гречневая крупа?

- ☐ 9-11
☒ 13-16
☐ 10-12
☐ 8-11
☐ 17-19

167 Общие показатели качества зерна:

- ☐ повреждение вредителями, натура, кислотность
☐ влажность, загрязненность, натура
☒ внешность, вкус, запах, цвет, повреждение вредителями
☐ натура, стекловидность, влажность
☐ кислотность, клейковидность, стекловидность

168 В каком ряду правильно показаны время варки овсяной крупы?

- ☐ 85 – 100 мин

- ☐ 50 – 80 мин
- ☐ 60 – 90 мин
- ☒ 100 – 120 мин
- ☐ 90 – 125 мин

169 Укажите количество товарных сортов шлифованного риса.

- ☒ 5
- ☐ 6
- ☐ 9
- ☐ 7
- ☐ 4

170 В каком варианте правильно указано государство, из которой за последние годы поступает основное количество крупы?

- ☐ Грузия
- ☐ США
- ☐ Турция
- ☒ Российская Федерация
- ☐ Германия

171 Содержание каких веществ преобладает в составе крупы?

- ☒ углеводы
- ☐ белки
- ☐ жиры
- ☐ вода
- ☐ витамины

172 какие показатели качества определяются при физико-химической экспертизе крупы?

- ☒ количество посторонних примесей, зольность, влажность, кислотность
- ☐ внешний вид, вкус, количество посторонних примесей, номера и сорта
- ☐ повреждение вредителями, количество посторонних примесей, количество золы, влажность, внешний вид
- ☐ влажность, кислотность, количество жиров и белков, повреждение вредителями, запах
- ☐ вкус, запах, количество посторонних примесей, номера и сорта, количество золы

173 В каком ряду полностью показано наличие посторонних примесей в крупах?

- ☐ мучная часть, молотое ядро, испорченные крупяные зерна, металлические примеси
- ☐ минеральные и органические примеси, смешанные отходы, кислотные и щелочные примеси
- ☐ испорченные зерна, мучная часть, примеси металла, молотое ядро
- ☒ минеральные и органические примеси, испорченные зерна, зерна не отделившиеся от семенной оболочки, мучная часть, молотое ядро
- ☐ молотое ядро, минеральные примеси, примеси металла

174 По каким показателям семян определяются сорта и номера круп?

- ☐ по количеству минеральных веществ и жиров в зернах
- ☐ по количеству эндоспермы и злаков в зернах
- ☐ по количеству жиров и белков в зернах
- ☒ по размеру и количеству качественных зерен
- ☐ по количеству золы и углеводов в зернах

175 Сколько процентов крахмала содержится в зерне гречихи?

- ☐ 40- 50%
- ☐ 90- 95%
- ☐ 60- 80%
- ☒ 50- 70%
- ☐ 85- 94%

176 Сколько процентов белка содержит рисовая крупа?

- ☐ 14-16
- ☒ 8-10
- ☐ 6-8
- ☐ 12-14
- ☐ 4-6

177 Сколько процентов крахмала содержит рисовая крупа?

- ☐ 70-75
- ☒ 82-86
- ☐ 60-65
- ☐ 78-80
- ☐ 65-70

178 Сколько процентов крахмала содержит гречневая крупа?

- ☐ 65-69
- ☐ 55-60
- ☐ 50-55
- ☒ 70-71
- ☐ 60-65

179 Сколько процентов жира содержит гречневая крупа?

- ☐ 1,5-1,9
- ☒ 2,5-3
- ☐ 3,1-3,3
- ☐ 1,8-2
- ☐ 3,1-3,5

180 Основные показатели качества зерна:

- ☐ стекловидность, натура, щелочность
- ☒ стекловидность, влажность, загрязненность, клейковидность
- ☐ внешний вид, цвет, вкус, запах
- ☐ натура, стекловидность, кислотность
- ☐ вкус, запах, липкое вещество

181 В каком ряду правильно показаны время варки рисовых и пшеничных круп?

- ☐ 15 – 25 мин
- ☐ 20 – 25 мин
- ☐ 25 – 55 мин
- ☐ 50 – 60 мин
- ☒ 30 – 50 мин

182 Чем отличается крекер от печенья?

- ☐ не отличается
- ☐ совсем или почти не содержит соли
- ☐ совсем или почти не содержит муки
- ☒ совсем или почти не содержит сахара
- ☐ совсем или почти не содержит разрыхлителей

183 С какой целью при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют жир?

- ☐ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- ☐ придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- ☐ для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- ☐ для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- ☒ для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

184 С какой целью при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют яичные продукты?

- ☐ для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств
- ☐ для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- ☐ для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- ☒ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- ☐ придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета

185 С какой целью при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют молочные продукты?

- ☐ для получения пористой структуры
- ☐ придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- ☐ для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- ☐ для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- ☒ для повышения содержания полноценного белка и улучшению технологических свойств изделия

186 С какой целью при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют мед?

- ☐ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- ☐ придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- ☒ для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- ☐ для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- ☐ для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

187 С какой целью при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют инвертный сахар?

- ☐ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- ☐ придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- ☒ для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- ☐ для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия

- ☐ для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

188 Чем отличаются печенье от других мучных кондитерских изделий?

- ☒ отличаются низкой влажностью, значительным количеством сахара
- ☐ отличаются высококалорийностью, нестойки в хранении, а также большими размерами и более сложной отделкой
- ☐ отличаются более высоким содержанием сахара (до 45%) и воды (12-14%), наличием пряностей
- ☐ отличаются легкостью, большой пористостью, хрупкостью, ячеистой или рифленой поверхностью
- ☐ отличаются добавлением в тесто изюма, цукатов, миндаля

189 В зависимости от способа приготовления вафли подразделяют на:

- ☐ не делятся
- ☒ с начинкой и без начинки
- ☐ сахарное, затяжное и сдобное
- ☐ на заварные и сырцовые
- ☐ бисквитные, песочные, слоёные

190 Чем отличаются вафли от других мучных кондитерских изделий?

- ☐ отличаются низкой влажностью, значительным количеством сахара
- ☐ отличаются высококалорийностью, нестойки в хранении, отличаются большими размерами и более сложной отделкой
- ☐ отличаются более высоким содержанием сахара (до 45%) и воды (12-14%), наличием пряностей
- ☒ отличаются легкостью, большой пористостью, хрупкостью, ячеистой или рифленой поверхностью
- ☐ отличаются добавлением в тесто изюма, цукатов, миндаля

191 Чем отличаются пряники от других мучных кондитерских изделий?

- ☐ отличаются низкой влажностью, значительным количеством сахара
- ☐ отличаются высококалорийностью, нестойки в хранении, отличаются большими размерами и более сложной отделкой
- ☒ отличаются более высоким содержанием сахара (до 45%) и воды (12-14%), наличием пряностей
- ☐ отличаются легкостью, большой пористостью, хрупкостью, ячеистой или рифленой поверхностью
- ☐ отличаются добавлением в тесто изюма, цукатов, миндаля

192 В зависимости от способа приготовления пряники подразделяют на:

- ☐ не делятся
- ☐ с начинкой и без начинки
- ☐ сахарное, затяжное и сдобное
- ☒ на заварные и сырцовые
- ☐ бисквитные, песочные, слоёные

193 В зависимости от способа приготовления печенье подразделяют на:

- ☐ не делятся
- ☐ с начинкой и без начинки
- ☒ сахарное, затяжное и сдобное
- ☐ на заварные и сырцовые
- ☐ бисквитные, песочные, слоёные

194 Что является характерной особенностью крекера?

- ☐ рулетная форма с начинкой
- ☐ добавление в тесто изюма, цукатов, миндаля
- ☐ пористая структура и наличие пузырей на поверхности
- ☒ слоистая структура и наличие пузырей на поверхности или вкраплений вкусовых добавлений
- ☐ цилиндрическая форма со сквозным отверстием посередине

195 Чем отличается сдобное печенье (десертное) от сахарного?

- ☐ ничем
- ☐ большим содержанием муки и соли
- ☐ меньшим содержанием сахара, жира, яичных и молочных продуктов
- ☒ большим содержанием сахара, жира, яичных и молочных продуктов
- ☐ меньшим содержанием муки и соли

196 Что является характерной особенностью галет?

- ☐ рулетная форма с начинкой
- ☐ добавление в тесто изюма, цукатов, миндаля
- ☒ пористая структура и наличие пузырей на поверхности
- ☐ слоистая структура и наличие пузырей на поверхности или вкраплений вкусовых добавлений
- ☐ цилиндрическая форма со сквозным отверстием посередине

197 Чем отличается сдобное печенье (десертное) от затяжного?

- ☐ ничем
- ☐ большим содержанием муки и соли
- ☐ меньшим содержанием сахара, жира, яичных и молочных продуктов
- ☒ большим содержанием сахара, жира, яичных и молочных продуктов
- ☐ меньшим содержанием муки и соли

198 В зависимости от рецептуры и способа приготовления крекер делят на группы. Укажите ошибку.

- ☒ V - на дрожжах, с жировой прослойкой с сахаром
- ☐ III — на дрожжах, без жира
- ☐ II — на дрожжах, с жировой прослойкой
- ☐ I — на дрожжах и химических разрыхлителях или только на дрожжах, с жиром
- ☐ IV — на дрожжах или дрожжах и химических разрыхлителях, с жиром и вкусовыми добавками (тмином, анисом, сыром и др.)

199 В каких печах печенье не выпекают?

- ☒ паровых
- ☐ туннельных
- ☐ канальных
- ☐ жаровых
- ☐ газовых

200 В чем причина образования горелой корки в печенье?

- ☐ неправильное хранение
- ☒ высокая температура при выпечке
- ☐ неправильная перевозка
- ☐ низкое качество муки
- ☐ неправильная укладка

201 Сколько времени требуется при замешивании теста для сахарного печенья?

- ☐ 35-40 минут
- ☐ 30-35 минут
- ☐ 20-25 минут
- ☒ 10-15 минут
- ☐ 25-30 минут

202 Сколько времени требуется при замешивании теста для затяжного печенья?

- ☐ 30-90 минут
- ☐ 15-20 минут
- ☐ 10-15 минут
- ☒ 20-60 минут
- ☐ 20-25 минут

203 количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности в печеньях?

- ☐ радионуклидов, пестицидов, белков, токсических элементов, микотоксинов, ДДТ и его метаболитов
- ☐ микотоксинов, пестицидов, углеводов, жиров, радионуклидов, токсических элементов, ДДТ и его метаболитов
- ☒ токсические элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ДДТ и его метаболитов
- ☐ токсических элементов, нитратов, белков, микотоксинов, пестицидов, ДДТ и его метаболитов, радионуклидов
- ☐ пестицидов, минеральных веществ, витаминов, токсических элементов, микотоксинов, радионуклидов, ДДТ и его метаболитов

204 Чем отличается вафли от других мучных кондитерских изделий?

- ☐ физиологической и биологической ценностью
- ☐ превосходством минеральными веществами и витаминами
- ☐ превосходством белка и жира
- ☒ высокой калорийностью и легким пищеварением
- ☐ превосходством углевода и белка

205 В каком ряду правильно показаны наименования токсичных элементов содержащихся в печенье?

- ☐ ртуть, железо, мед, цинк, арсен, кадмий
- ☒ арсен, кадмий, ртуть, мед, цинк, свинец
- ☐ свинец, никель, ртуть, мед, цинк, арсен
- ☐ цинк, мед, кобальт, ртуть, арсен, кадмий
- ☐ кадмий, ртуть, бор, бром, мед, цинк

206 В каком варианте правильно показана энергетическая ценность 100 грамм печенья?

- ☐ 400 – 495 ккал или 1816 – 1915 кДж
- ☐ 420 – 455 ккал или 1515 – 1589 кДж
- ☒ 342 – 530 ккал или 1431 – 2218 кДж
- ☐ 348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж
- ☐ 350 – 460 ккал или 1525 – 1595 кДж

207 В каком варианте правильно показано количество жира в составе вафли в зависимости от вида?

- ☐ 32,4 – 43,4%
- ☒ 6,9 – 60,2%
- ☐ 21 – 54,3%
- ☐ 62,2 – 74%
- ☐ 49 – 54%

208 На сколько групп подразделяются вафельные прослойки, в зависимости от рецептуры?

- ☐ 5
- ☐ 4
- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 1

209 Укажите количество ассортимента вафли без начинки, в зависимости от вида добавленных вкусоароматических веществ?

- ☐ 6
- ☐ 5
- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 4

210 На сколько групп подразделяется сырье, используемое в производстве вафли?

- ☒ 2
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 3

211 В каком варианте правильно показано количество сахара в составе вафли в зависимости от вида?

- ☐ 20 – 75%
- ☐ 33 – 45%
- ☐ 50 – 54%
- ☐ 21,8 – 41,8%
- ☒ 21 – 74%

212 Для какой цели предназначено сырье первой группы, используемое в производстве вафли?

- ☐ для повышения биологической ценности вафли
- ☐ для изготовления начинок
- ☒ для изготовления вафельных прослоек
- ☐ для повышения пищевой ценности вафли
- ☐ для размягчения вафельных прослоек

213 Для какой цели предназначено сырье второй группы, используемое в производстве вафли?

- ☐ для повышения физиологической ценности вафли
- ☒ для изготовления начинок
- ☐ для повышения пищевой ценности вафли
- ☐ для повышения биологической ценности вафли
- ☐ для изготовления вафельных прослоек

214 какое количество влаги (в%) должно быть в вафлях с масляной начинкой по действующему стандарту?

- ☐ не более 4,4 – 8,4%
- ☒ не более 0,5 – 7,8%
- ☐ не более 0,6 – 2,2%
- ☐ не более 9,0 – 15,3%
- ☐ не более 1,8 – 3,2%

215 какое количество золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте (в %) должно быть во всех вафлях?

- ☐ не более 0,2%
- ☐ не более 1,0%
- ☐ не более 0,5%
- ☐ не более 0,3
- ☒ не более 0,1%

216 какие показатели качества вафельных изделий определяются физико-химическим методом?

- ☐ количество жира, влаги, микотоксинов, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и щелочности
- ☐ количество золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте, минеральных веществ, токсических элементов
- ☒ количество общего сахара, жира, влаги, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и щелочности
- ☐ количество общего сахара, жира, токсических элементов, белков, влаги, золы и щелочности
- ☐ количество жира, токсических элементов, сахара, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и щелочности

217 количество каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности вафельных изделий?

- ☒ токсических элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов
- ☐ микотоксинов, пестицидов, жиров, радионуклидов, белков
- ☐ радионуклидов, пестицидов, минеральных веществ, микотоксинов
- ☐ токсических элементов, пестицидов, углеводов, радионуклидов
- ☐ пестицидов, нитратов, токсических элементов, радионуклидов

218 В каком ряду правильно показаны наименования токсичных элементов содержащихся в вафельных изделиях?

- ☐ радон – 90; стронций – 90
- ☐ стронций – 95; радон – 85
- ☐ уран – 90; радон – 115
- ☒ цезий – 137; стронций – 90
- ☐ селен – 75; радон – 90

219 В каком ряду правильно показано наименования микотоксинов содержащиеся в вафельных изделиях?

- ☐ дезоксиниваленол, стронций
- ☐ гексахлортсиклогексан, тетрахлортсиклопентан
- ☒ афлатоксин Б, дезоксиниваленол
- ☐ цезий, стронций

- ☐ афлатоксин, гексахлортсиклогексан

220 Что такое вафли?

- ☐ вафли — кондитерские изделия, получаемые из кукурузной муки, различной формы с начинкой или без нее
- ☐ вафли — мучные кондитерские изделия, получаемые из песочного теста, различной формы с начинкой или без нее
- ☐ вафли — мучные кондитерские изделия, получаемые из твердого теста, различной формы с начинкой или без нее
- ☒ вафли — мучные кондитерские изделия, получаемые из жидкого сбивного теста, различной формы с начинкой или без нее
- ☐ вафли — мучные кондитерские изделия, получаемые из жидкого заварного теста, различной формы с начинкой или без нее

221 Укажите % крахмала в ячменной крупе.

- ☐ 57-60%
- ☐ 65-69%
- ☐ 60-68%
- ☒ 72-77%
- ☐ 68-74%

222 Укажите % жира в ячменной крупе.

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

223 Из каких сортов изготавливаются хлебопекарная пшеничная мука?

- ☐ из 6-ти
- ☐ из 3-х
- ☐ из 2-х
- ☒ из 5-и
- ☐ из 4-х

224 Сколько процентов белка содержит ржаная мука?

- ☐ 4-9
- ☐ 15-20
- ☐ 5-10
- ☒ 9-14
- ☐ 3-8

225 Сколько процентов крахмала содержит ржаная мука?

- ☐ 48-52
- ☐ 44-49
- ☐ 55-60
- ☒ 62-73
- ☐ 50-55

226 Сколько по техническим условиям содержание воды в муке не должно превышать (в процентах)?

- ☐ 20%
- ☐ 18%
- ☐ 17%
- ☒ 15%
- ☐ 19%

227 Сколько ккал/100 г калорийность манной крупы?

- ☒ 330 ккал
- ☐ 300 ккал
- ☐ 250 ккал
- ☐ 220 ккал
- ☐ 280 ккал

228 По химическому и пищевой ценности, сколько процентов белка в манной крупе?

- ☐ 16-18
- ☐ 8-10
- ☐ 10-12
- ☒ 13-15
- ☐ 6-8

229 По химическому и пищевой ценности, сколько процентов крахмала в манной крупе?

- ☐ 60-65
- ☐ 72-75
- ☐ 65-70
- ☒ 81-84
- ☐ 75-78

230 По химическому и пищевой ценности, сколько процентов жира в манной крупе?

- ☐ 1,3-1,5
- ☐ 1,0- 1.3
- ☐ 0,3-0,5
- ☒ 0,7-0,9
- ☐ 0,1-0,3

231 По химическому и пищевой ценности сколько процентов клетчатки в манной крупе?

- ☐ 0,31-0,38
- ☒ 0,14-0,20
- ☐ 0,22-0,28
- ☐ 0,08-0,1
- ☐ 0,05-0,09

232 Сколько процентов белка содержит кукурузная мука?

- ☐ 6-7
- ☐ 11-12
- ☐ 7-8
- ☐ 5-6
- ☒ 9-10

233 Выберите правильный вариант ответов.

- ☐ В ячменной крупе содержится 13-17% жира
- ☐ В ячменной крупе содержится 57-60% крахмала
- ☐ Ячменная мука содержит 10-20% золы
- ☒ Ячменная мука содержит 68-75% крахмала
- ☐ В ячменной крупе содержится 30-34% белка

234 Сколько процентов золы содержит кукурузная мука?

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

235 Сколько витаминов PP (в мг/кг) содержит кукурузная мука?

- ☐ 12-14
- ☒ 10-12
- ☐ 8-10
- ☐ 6-8
- ☐ 4-6

236 Сколько витаминов PP (в мг/кг) содержит ячменная мука?

- ☐ 8-20
- ☒ 22-50
- ☐ 39-60
- ☐ 10-21
- ☐ 5-15

237 Выберите не правильный вариант.

- ☐ В кукурузной муке содержится 0,6-0,8% золы
- ☐ В кукурузной муке содержится 76-80% крахмала
- ☐ В кукурузной муке содержится 9-10% белка.
- ☒ В ржаной муке содержится 80-88% белка
- ☐ В ржаной муке содержится 80-88% белка
- ☐ В ржаной муке содержится 62-73% крахмала

238 Сколько процентов золы содержит ячменная мука?

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

239 Сколько процентов крахмала содержит ячменная мука?

- ☐ 45-53
- ☒ 68-75
- ☐ 60-67
- ☐ 58-65
- ☐ 50-57

240 Сколько процентов жира содержит кукурузная мука?

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

241 .

Укажите количество витамина В₁ (в мг/кг) содержащейся в ячменной муке.

- ☐ 8-10
- ☒ 2-4
- ☐ 5-7
- ☐ 6-8
- ☐ 9-11

242 Сколько процентов крахмала содержит кукурузная мука?

- ☐ 50-55
- ☐ 70-75
- ☒ 76-80
- ☐ 65-70
- ☐ 60-65

243 Укажите % белка в ячменной крупе.

- ☒ 13-14,5%
- ☐ 11-11,5%
- ☐ 12-12,5%
- ☐ 10,5-12%
- ☐ 10-11,5%

244 В каком варианте указан процент крахмала в рисовой крупе?

- ☐ 60-65%
- ☐ 65-70%
- ☒ 82-86%
- ☐ 75-80%
- ☐ 70-75%

245 Укажите % крахмала в кукурузной крупе.

- ☐ 50-53%
- ☐ 40-45%
- ☐ 60-63%
- ☐ 70-75%
- ☒ 80-83%

246 Укажите % жира в кукурузной крупе.

- ☒ 1,5-2,5%
- ☐ 0,8-1,4%
- ☐ 2,5-3,7%

- ☐ 0,5-1,4%
☐ 0,1-1,4%

247 Укажите % золы в кукурузной крупе.

- ☐ 0,4-0,55%
☐ 0,5-0,65%
☐ 0,3-0,45%
☐ 0,2-0,35%
☒ 0,7-0,95%

248 В каком ряду правильно указаны товарные сорта шлифованного и полированного риса по качеству?

- ☐ нет правильного ответа
☐ высший, второй
☐ высший, первый
☒ высший, первый, второй
☐ первый, второй

249 Укажите % жира в рисовой крупе.

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

250 Укажите число товарных сортов, на которых делится шлифованный и полированный рис по качеству.

- ☐ 2
☐ 5
☐ 4
☒ 3
☐ 6

251 Укажите % белка в кукурузной крупе.

- ☒ 8-12%
☐ 12-17%
☐ 2-5%
☐ 4-10%
☐ 15-20%

252 В каком варианте правильно указаны общие показатели качества зерна?

- ☐ повреждение вредителями, натура, кислотность
☐ влажность, загрязненность, натура
☐ кислотность, клейковидность, стекловидность
☐ натура, стекловидность, влажность
☒ внешность, вкус, запах, цвет, повреждение вредителями

253 В каком ряду указан % белка, который содержится в рисовой крупе?

- ☐ 15-17%

- ☐ 17-20%
- ☐ 10-15%
- ☐ 5-8%
- ☒ 8-10%

254 Укажите ряд показателей качества, которые определяются при физико-химической экспертизе злаковых зерен.

- ☒ влажность, зольность, посторонние примеси, стекловидность
- ☐ цвет, вкус, стекловидность
- ☐ консистенция, внешний вид, количество золы, количество посторонних примесей
- ☐ внешность, кислотность, вкус, запах
- ☐ цвет, консистенция, влажность, кислотность

255 Физиологическая норма употребления крупы человеком среднего возраста в год должен составлять:

- ☐ 20-25 кг
- ☐ 15-17 кг
- ☐ 25-30 кг
- ☐ 17-20 кг
- ☒ 14-15 кг

256 В каком варианте ответов указаны аминокислоты, недостаток которых уменьшает биологическую ценность крупы?

- ☐ аргинин, серин
- ☐ валин, фенилаланин
- ☒ лизин, метионин
- ☐ глицин, систеин
- ☐ гистидин, треонин

257 Выберите не правильный вариант ответов.

- ☐ Клейковидность один из основных показателей качества зерна
- ☐ Влажность является одним из основных показателей качества зерна
- ☐ Стекловидность основной показатель качества зерна
- ☒ Внешность, вкус, запах, цвет являются основными показателями качества зерна
- ☐ Загрязненность является одним из основных показателей качества зерна

258 Укажите химические вещества, которые преобладают в крупах.

- ☐ витамины
- ☐ белки
- ☐ вода
- ☐ жиры
- ☒ углеводы

259 В каком ряду правильно указаны основные показатели качества зерна?

- ☐ вкус, запах, липкое вещество
- ☐ натура, стекловидность, кислотность
- ☒ стекловидность, влажность, загрязненность, клейковидность
- ☐ внешний вид, цвет, вкус, запах
- ☐ стекловидность, натура, щелочность

260 На сколько групп делятся зерновые культуры по химическому составу?

- ☐ 8
- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 6

261 Укажите количество семейств зерновых культур по ботаническим признакам.

- ☐ 9
- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 6
- ☐ 7

262 Из скольких основных частей состоит зерновка любого злака?

- ☐ 7
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 8
- ☒ 3

263 На сколько типов делят пшеницу по ботаническим признакам и характеру культуры?

- ☐ 10
- ☐ 7
- ☐ 9
- ☒ 6
- ☐ 8

264 На сколько классов делится мягкая пшеница по ГОСТу?

- ☐ 10
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☒ 6
- ☐ 9

265 На сколько классов делят зерно по качеству?

- ☐ 12
- ☒ 4
- ☐ 5
- ☐ 7
- ☐ 10

266 какие культуры относятся к семейству бобовых?

- ☐ соя, вику, кукуруза, пшено, нут
- ☐ горох, чина, пшеница, рис, бобы
- ☐ фасоль, гречиха, чечевица, пшено
- ☒ горох, фасоль, чина, чечевица, соя, нут, бобы
- ☐ нут, бобы, овес, рис, рожь

267 Сколько процентов воды содержат соответственно зерно и мука?

- ☐ 20- 22%
- ☐ 10- 11%
- ☐ 7- 8%
- ☒ 13%
- ☐ 17- 18%

268 какие зерна и зерновые культуры богаты крахмалом?

- ☐ горох
- ☐ пшеница
- ☐ рожь
- ☒ кукуруза
- ☐ ячмень

269 Что такое натуральная масса зерна и каким прибором ее определяют?

- ☐ 15 л объема зерна в граммах и ареометром
- ☐ 2 л объема зерна в граммах и фаринатомом
- ☐ 5 л объема зерна в граммах и диафоноскопом
- ☒ 1 л объема зерна в граммах и пуркой
- ☐ 10 л объема зерна в граммах и пуркой

270 Сколько процентов составляет содержание крахмала в зерне гречихи?

- ☐ 85- 94
- ☐ 60- 80
- ☐ 90- 95
- ☒ 50- 70
- ☐ 40- 50

271 На сколько классов предусматривается стандартом деление мягкой пшеницы?

- ☐ 10
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☒ 6
- ☐ 9

272 На сколько типов по ботаническим признакам и характеру культуры делят пшеницу?

- ☐ 10
- ☐ 7
- ☐ 9
- ☒ 6
- ☐ 8

273 Из скольких основных частей состоит зерновка любого злака?

- ☐ 7
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 8
- ☒ 3

274 На сколько семейств относят зерновые культуры по ботаническим признакам?

- ☐ 9
- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 6
- ☐ 7

275 На сколько сортов по качеству делится пшено шлифованное?

- ☐ 3
- ☐ 6
- ☐ 7
- ☒ 4
- ☐ 5

276 Сколько процентов белков и жиров имеется в составе сои?

- ☐ до 55; до 45
- ☐ до 30; до 20
- ☐ до 35; до 15
- ☒ до 50; до 25
- ☐ до 40; до 18

277 На сколько классов по качеству делят зерно?

- ☐ 12
- ☒ 4
- ☐ 5
- ☐ 7
- ☐ 10

278 На сколько группы делятся зерновые культуры по химическому составу?

- ☐ 8
- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 6

279 Укажите зерна и зерновые культуры, которые богаты крахмалом (г в 100 г продукта).

- ☐ Ячмень- 47,1 г
- ☒ Кукуруза- 59,8 г
- ☐ Пшеница- 52 г
- ☐ Рожь- 54 г
- ☐ Горох- 40 г

280 Содержание фосфора в хлебных изделиях (в мг/100 г):

- ☐ 170
- ☐ 80
- ☒ 100
- ☐ 120
- ☐ 150

281 Сколько процентов воды составляет в составе зерна и муки?

- ☐ 20- 22
- ☐ 10- 11
- ☐ 10- 11
- ☒ 13
- ☐ 17- 18

282 Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице?

- ☐ 58
- ☐ 72
- ☐ 65
- ☐ 81
- ☒ 63

283 Содержание какие веществ преобладает в составе крупы ?

- ☒ Углеводы
- ☐ Белки
- ☐ Жиры
- ☐ Вода
- ☐ Витамины

284 В какой области промышленности мука применяется больше?

- ☐ В производстве сладостей
- ☐ В кулинарии
- ☐ В кондитерских
- ☐ В производстве макарон
- ☒ В хлебопечении

285 Из какой пшеницы получают макаронную муку?

- ☐ Смешанная
- ☐ Сильная
- ☒ Твердая
- ☐ Мягкая
- ☐ Слабая

286 На сколько сортов по качеству делится пшено шлифованное ?

- ☐ 7
- ☒ 4
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 6

287 В каких анатомических частях зерна белки накапливаются больше?

- ☐ В ядре
- ☐ В плодовой оболочке
- ☐ В сеянной оболочке
- ☒ В зародыше
- ☐ В эндосперме

288 Из каких государств за последние годы привозят больше крупы?

- ☐ Грузия
- ☐ США
- ☐ Турция
- ☒ Российская Федерация
- ☐ Германия

289 Укажите количество потоков размола муки при получении круп.

- ☐ до 14
- ☐ до 40
- ☐ до 35
- ☒ до 32
- ☐ до 15

290 До скольких лет можно продлить срок хранения муки при низких температурах (около 0 градуса С и ниже)?

- ☐ до 1
- ☐ до 3
- ☒ до 2
- ☐ до 1,5
- ☐ до 3,5

291 При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

- ☐ 60%
- ☐ 65%
- ☒ 70%
- ☐ 80%
- ☐ 85%

292 Какая в кДж энергетическая ценность 100 грамм хлеба из пшеничной муки высшего сорта?

- ☐ 950
- ☐ 800
- ☒ 975
- ☐ 850
- ☐ 900

293 При каком относительном влажности воздуха в сухих чистых помещениях хранятся макаронные изделия?

- ☐ 75%
- ☐ 80%
- ☐ 60%
- ☒ 70%
- ☐ 65%

294 При относительной влажности 70% в сухих чистых помещениях, сколько месяцев хранятся макаронные изделия с томатной добавкой?

- ☒ 2
- ☐ 1

- ☐ 4
☐ 3
☐ 6

295 Потребляя 400-500 г хлеба в сутки, человек на сколько процентов удовлетворяет потребность в энергии?

- ☐ 40-48%
☐ 10-18%
☐ 20-28%
☒ 30-38%
☐ 25-30%

296 Так как при выпечке и остывании происходит потеря массы хлеба, куски теста хлеба, сколько процентов весят больше?

- ☐ 18-28%
☐ 20-29%
☐ 1-8%
☒ 6-15%
☐ 16-22%

297 По какой формуле вычисляется влажность зерна без предварительного подсушивания в процентах?

- ☐
 $X = 5 (m_1 - m_2)$
☐ ...
 $X = 30 (m_1 - m_2)$
☐ ..
 $X = 15 (m_1 - m_2)$
☒ .
 $X = 20 (m_1 - m_2)$
☐
 $X = 10 (m_1 - m_2)$

298 какая пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием белков?

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

299 По какой формуле вычисляют количество начинки в карамели, процентах?

- ☐
 $X = \frac{10 \cdot m}{m_1}$
☐ ...
 $X = \frac{100 \cdot m}{m_1}$
☐ ..
 $X = \frac{m}{m_1}$

$$X = \frac{200 \cdot m}{m_1}$$

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

$$X = \frac{1000 \cdot m}{m_1}$$

300 У каких видов карамелей сроки хранения 3 месяцев?

- ☐ для леденцовой, фруктово-ягодными и шоколадной глазурью, завернутой
- ☐ с шоколадной глазурью, витаминизированной, открытой
- ☐ для молочной карамели, карамели с ликерными, фруктово-ягодными и шоколадной глазурью
- ☒ для молочной карамели, карамели с ликерными, сбивными и масляно-сахарными начинками
- ☐ сбивными и масляно-сахарными начинками карамели с ликерными, фруктово-ягодными и шоколадной глазурью

301 У каких видов карамелей сроки хранения 1,5 месяцев?

- ☐ с шоколадными начинками, медовыми и помадными начинками, завернутой
- ☐ для молочной карамели, карамели с ликерными, сбивными и масляно-сахарными начинками
- ☐ для мягкой, полутвердой, сбивными и масляно-сахарными начинками карамели
- ☒ для мягкой, полутвердой, глазированной шоколадной глазурью, завернутой
- ☐ с шоколадной глазурью, витаминизированной, открытой

302 Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют ?

- ☐ 15 л объем зерна в граммах и ареометром
- ☒ 1 л объем зерна в граммах и пуркой
- ☐ 5л объем зерна в граммах и диафоноскопом
- ☐ 2 л объем зерна в граммах и фаринатомом
- ☐ 20 л объем зерна в граммах и пуркой

303 какой балльной системой оценивают органолептические показатели макаронных изделий?

- ☐ 30
- ☐ 10
- ☐ 25
- ☐ 50
- ☒ 100

304 Сколько содержание жира достигает в конфетах?

- ☐ 45%
- ☐ 41%
- ☐ 38%
- ☒ 35%
- ☐ 43%

305 Какое должно быть вид в изломе макаронных изделий?

- ☒ стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,5 мм
- ☐ стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,9 мм
- ☐ стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1 мм

- ☐ стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,7 мм
- ☐ стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,1 мм

306 какая пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием углеводов?

- ☐ 60-75%
- ☐ 40-65%
- ☐ 50-75%
- ☒ 76-90%
- ☐ 55-70%

307 какая пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием жиров?

- ☐ 11-20%
- ☐ 41-50%
- ☐ 31-40%
- ☐ 22-30%
- ☒ 0,1-10%

308 Какая энергетическая ценность 100 г карамели?

- ☐ 455-598 ккал
- ☐ 148-222 ккал
- ☐ 248-322 ккал
- ☒ 348-422 ккал
- ☐ 448-522 ккал

309 Сколько содержит процентов редуцирующих веществ в карамельной массе?

- ☐ до 38%
- ☐ до 30%
- ☐ до 33%
- ☒ до 23%
- ☐ до 28%

310 У каких видов карамелей сроки хранения 6 месяцев?

- ☐ с шоколадными начинками, медовыми и помадными начинками, завернутой
- ☒ для леденцовой, фруктово-ягодными, медовыми и помадными начинками, завернутой
- ☐ с шоколадными начинками и шоколадной глазурью, завернутой
- ☐ для леденцовой, фруктово-ягодными и шоколадной глазурью, завернутой
- ☐ с шоколадной глазурью, витаминизированной, завернутой

311 В течении скольких минут при температуре 110-115 градуса С подвергают томлению рецептурную смесь при производстве ириса?

- ☒ в течении 1 минуты
- ☐ в течении 5 минут
- ☐ в течении 4 минут
- ☐ в течении 3 минут
- ☐ в течении 2 минут

312 При относительной влажности 70% в сухих чистых помещениях, сколько месяцев хранятся макаронные изделия с добавлением молока?

- ☒ 6

- ☐ 1
☐ 3
☐ 2
☐ 4

313 До какой влажности уваривают ирисную массу ?

- ☐ 16-20%
☐ 12-16%
☐ 2-6%
☐ 10-14%
☒ 6-10 %

314 При производстве ириса рецептурную смесь подвергают томлению, при каком температуре?

- ☐ 100-105 градуса С в течении 1 минуты
☐ 125-130 градуса С в течении 1 минуты
☐ 120-125 градуса С в течении 1 минуты
☐ 80-107 градуса С в течении 1 минуты
☒ 110-115 градуса С в течение 1 минуты

315 какая из ниже перечисленных технологических схем правильна при изготовлении конфет?

- ☐ обработка поверхности, приготовление конфетных масс, формование конфетных корпусов, завертка и упаковка
☐ приготовление конфетных масс, формование конфетных корпусов, завертка и упаковка, обработка поверхности
☒ приготовление конфетных масс, формование конфетных корпусов, обработка поверхности, завертка и упаковка
☐ приготовление конфетных масс, обработка поверхности, формование конфетных корпусов, завертка и упаковка
☐ формование конфетных корпусов, приготовление конфетных масс, обработка поверхности, завертка и упаковка

316 Сколько содержание углеводов достигает в конфетах?

- ☐ 40-50%
☒ 50-90%
☐ 10-20%
☐ 20-30%
☐ 30-40%

317 У каких видов карамелей сроки хранения 4 месяцев?

- ☒ с шоколадными начинками и шоколадной глазурью, завернутой
☐ с шоколадной глазурью, витаминизированной, открытой
☐ для леденцовой, фруктово-ягодными, медовыми и помадными начинками, завернутой
☐ для леденцовой, фруктово-ягодными и шоколадной глазурью, завернутой
☐ с шоколадными начинками, медовыми и помадными начинками, завернутой

318 По какой формуле вычисляется влажность макаронных изделий без предварительного подсушивания в процентах?

- ☐ ..
☐ $X = 10 (m_1 - m_2)$
☒ .

☐ $X = 20(m_1 - m_2)$



$X = 5(m_1 - m_2)$



$X = 15(m_1 - m_2)$



$X = 30(m_1 - m_2)$

319 По какой формуле вычисляется влажность зерна с предварительным подсушиванием?



$X = 100 + m_1 \cdot m_2$



$X = 200 - m_1 \cdot m_2$



$X = 200 + m_1 \cdot m_2$



$X = 100 \cdot (m_1 - m_2)$



$X = 100 - m_1 \cdot m_2$

320 При относительной влажности 70% в сухих чистых помещениях, сколько месяцев хранятся макаронные изделия с добавлением яиц?



12



6



4



2



8

321 При относительной влажности 70% в сухих чистых помещениях, сколько месяцев хранятся макаронные изделия без добавок?



10



8



6



4



12

322 Покажите количество компонентов в составе меда.



100



200



250



300



150

323 На сколько групп подразделяется цветочный мед?



2



3



6



5



4

324 На сколько групп подразделяется мед по источнику сбора?

- ☐ 6
- ☒ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5

325 какой процент влажности должен быть в сахарном песке по действующему стандарту?

- ☐ более 0,3%
- ☐ более 0,24%
- ☐ более 0,12%
- ☒ более 0,14%
- ☐ более 0,1%

326 какой процент фруктозы и глюкозы по сухому веществу содержится в меде?

- ☐ 70% фруктозы и 10% глюкозы
- ☐ 80% фруктозы и 20% глюкозы
- ☒ 40% фруктозы и 35% глюкозы
- ☐ 50% фруктозы и 25% глюкозы
- ☐ 60% фруктозы и 15% глюкозы

327 Сколько процента сахарозы по сухому веществу должно быть в сахарном песке?

- ☐ менее 98,9%
- ☐ более 98,9%
- ☐ более 99,95%
- ☒ менее 99,75%
- ☐ менее 99,85%

328 Сколько процента восстановленного вещества по сухому веществу должно быть в сахарном песке?

- ☐ 0,03%
- ☐ 0,07%
- ☐ 0,06%
- ☐ 0,01%
- ☒ 0,05%

329 Сколько процента золы по сухому веществу должно быть в сахарном песке?

- ☐ 0,04%
- ☒ 0,03%
- ☐ 0,02%
- ☐ 0,06%
- ☐ 0,01%

330 Не более, сколько градусов должен быть цвет сахарного песка по единице Штаммера?

- ☒ 0,8
- ☐ 0,5
- ☐ 0,6
- ☐ 0,1

☐ 0,3

331 Сколько процента влажности должно быть в рафинированном сахаре от зависимости ассортимента по действующему стандарту?

☐ 0,1 – 0,6%

☐ 0,2 – 0,3%

☐ 0,4 – 0,7%

☒ 0,1 – 0,4%

☐ 0,3 – 0,5%

332 какое количество крошки (в %—ах) должно быть в быстрорастворимом рафинированном сахаре по действующему стандарту?

☒ 1,5%

☐ 4,5%

☐ 2,5%

☐ 2,0%

☐ 3,0%

333 На сколько групп подразделяется сиропный мед по происхождения?

☐ 5

☐ 4

☐ 3

☒ 2

☐ 6

334 какие показатели определяются при физико-химической экспертизе качества сахара?

☐ отсутствие посторонних примесей, количество сахарозы и крошки

☐ влажность, вкус, запах, количество сахарозы

☒ влажность, количество сахарозы и крошки

☐ количество крошки, количество сахарозы, растворимость в воде

☐ количество сахарозы, внешний вид, запах, вкус

335 какие показатели определяются при органолептической экспертизе качества сахара?

☐ отсутствие посторонних примесей, запах, вкус, внешний вид и показатели безвредности

☒ внешний вид, запах, вкус, растворимость и отсутствие посторонних примесей

☐ запах, вкус, внешний вид, количество сахарозы и растворимость

☐ запах, вкус, растворимость, влажность и внешний вид

☐ растворимость, внешний вид, вкус, запах и количество восстановленных веществ

336 Сколько килограмма средней пробы (образца) должны брать от места 5 единиц весового рафинированного сахара?

☒ 2 кг

☐ 500 г

☐ 3 кг

☐ 1,0 кг

☐ 0,5 г

337 Покажите количество средней пробы (образца) которая откладывается для лабораторного анализа в проведения экспертизы сахарного песка.

- ☐ 600 г
- ☐ 500 г
- ☐ 450 г
- ☐ 300 г
- ☒ 650 г

338 какой процент и сколько раз должны брать первоначальную пробу (образец) от поступивших мешков при экспертизе качества сахарного песка?

- ☐ 12% и 4 раза
- ☐ 5 % и 3 раза
- ☐ 8% и 2 раза
- ☒ 10% и 1 раз
- ☐ 3% и 1 раз

339 Покажите размеры кристаллов выпускаемой сахарозы для производства шампанского.

- ☐ 0,1 – 0,5 мм
- ☐ 0,2 – 0,8 мм
- ☒ 1,0 – 2,5 мм
- ☐ 0,5 – 1,2 мм
- ☐ 2,0 – 2,5 мм

340 На сколько групп делится рафинированный сахар в зависимости от размера кристаллов?

- ☐ 6
- ☒ 3
- ☐ 2
- ☐ 5
- ☐ 4

341 Что является основным сырьем для производства рафинированного сахара?

- ☐ сахарный тростник содержащий 55% сахара
- ☐ сахарная свекла содержащая 45% глюкозы
- ☐ сахарная свекла содержащая 55% глюкозы
- ☒ сахарный песок содержащий 99,7% сахарозы
- ☐ искусственный сахар содержащий 99,8% фруктозы

342 На сколько групп делится рафинированный сахар по формированию и производству?

- ☐ 2
- ☐ 3
- ☒ 5
- ☐ 6
- ☐ 4

343 В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамм сахара?

- ☒ 375 ккал или 1567 кДж
- ☐ 150 ккал или 250 кДж
- ☐ 130 ккал или 230 кДж
- ☐ 250 ккал или 1325 кДж
- ☐ 350 ккал или 1580 кДж

344 В каком ряду правильно показано наименование токсических элементов в составе крахмала?

- ☐ арсен, ртуть, олово, бром, медь, свинец
- ☐ свинец, кадмий, хлор, медь, бор, арсен
- ☐ цинк, железо, медь, аргон, арсен, бром
- ☒ медь, арсен, ртуть, йод, бром, кадмий
- ☐ свинец, кадмий, арсен, ртуть, медь, цинк

345 каким прибором определяется цвет сахарного песка?

- ☐ фаринотом или диафаноскоп
- ☐ сахариметр или рефрактометр
- ☐ рефрактометр или диафаноскоп
- ☐ диафаноскоп или колориметр
- ☒ колориметр или штаммер

346 каким методом определяется количество сахарозы в сахаре?

- ☐ колориметрическим
- ☐ органолептическим
- ☐ физико-химическим
- ☒ поляриметрическим
- ☐ фотометрическим

347 На сколько групп подразделяется мед по способу обработки?

- ☐ 3
- ☐ 2
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☒ 6

348 В скольких направлениях производится сахарный песок по назначению?

- ☒ 2
- ☐ 6
- ☐ 5
- ☐ 4
- ☐ 3

349 Какое количество сульфитного ангидрида должно быть в 1 килограмме картофельного крахмала по действующему стандарту?

- ☐ 20 мг
- ☐ 40 мг
- ☐ 80 мг
- ☒ 50 мг
- ☐ 30 мг

350 Покажите размеры кристаллов сахарного песка.

- ☒ 0,2 – 0,5 мм
- ☐ 0,3 – 0,9 мм
- ☐ 0,1 – 0,2 мм

- ☐ 0,8 – 1,0 мм
☐ 0,5 – 0,8 мм

351 Сколько процента меда в среднем составляет сухое вещество и вода

- ☒ 80% и 20%
☐ 90% и 10%
☐ 50% и 50%
☐ 70% и 30%
☐ 60% и 40%

352 В каком варианте правильно показано время водорастворимости литого сахара?

- ☒ 8 мин
☐ 10 мин
☐ 5 мин
☐ 20 мин
☐ 15 мин

353 какое количество крошки (%-ах) должно быть в твердом прессованном рафинированном сахаре по действующему стандарту?

- ☐ 1,8 – 2,5%
☒ 2 – 2,5%
☐ 1 – 3,5%
☐ 2 – 4,0%
☐ 1,5 – 2,0%

354 Не менее, сколько процента сахарозы по сухому веществу должно быть в рафинированном сахаре по действующему стандарту?

- ☐ 99,2%
☐ 98,8%
☒ 99,9%
☐ 95,6%
☐ 98,5%

355 Какое количество сульфитного ангидрида должно быть в 1 килограмме кукурузного крахмала по действующему стандарту?

- ☐ 70 мг
☐ 100 мг
☐ 50 мг
☐ 60 мг
☒ 80 мг

356 какой процент влажности должен быть в кукурузном крахмале по действующему стандарту?

- ☐ не более 12%
☐ не более 20%
☐ не более 15%
☒ не более 13%
☐ не более 10%

357 какой процент влажности должен быть в картофельном крахмале по действующему стандарту?

- ☐ не более 14%
- ☐ не более 13%
- ☒ не более 20%
- ☐ не более 12%
- ☐ не более 10%

358 .

По химическому и пищевой ценности сколько витаминов В₁ (в мг/кг) в манной крупе?

- ☒ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5

359 По химическому и пищевой ценности сколько витаминов РР (в мг/кг) в манной крупе?

- ☐ 18
- ☒ 10
- ☐ 12
- ☐ 14
- ☐ 16

360 Сколько способов хранения зерновых продуктов?

- ☐ 6
- ☐ 3
- ☒ 2
- ☐ 4
- ☐ 5

361 При какой температуре выпекают хлеб?

- ☐ 300-360 градуса С
- ☒ 210-280 градуса С
- ☐ 150-190 градуса С
- ☐ 120-160 градуса С
- ☐ 290-330 градуса С

362 Какие показатели качества определяются при физико-химической экспертизе крупы?

- ☐ повреждение вредителями, количество посторонних примесей, количество золы и влажности
- ☐ внешний вид, вкус, количество посторонних примесей, номера и сорта, производственное преимущество
- ☒ количество посторонних примесей, повреждение вредителями, номера и сорта, производственное преимущество
- ☐ производственное преимущество, количество посторонних примесей, номера и сорта, количество золы
- ☐ влажность, кислотность, количество жиров и белков, повреждение вредителями

363 В каком ряду наиболее полностью показано наличие посторонних примесей в крупах?

- ☐ молотое ядро, минеральные смеси, органические и минеральные примеси
- ☐ минеральные, органические примеси, смешанные отходы, кислотные и щелочные примеси
- ☐ испорченные зерна, мучная часть, примеси металла
- ☒ минеральные, органические примеси, испорченные зерна, зерна не отделившиеся от семенной оболочки, мучная часть, молотое ядро
- ☐ мучная часть, молотое ядро, испорченные крупяные зерна, металлические примеси

364 По каким показателям семян определяются сорта и номера круп?

- ☐ по количеству минеральных веществ и жиров в зернах
- ☐ по количеству эндосперма и злаков в зернах
- ☐ по количеству жиров и белков в зернах
- ☒ по размеру и количеству полно качественных зерен
- ☐ по количеству золы и углеводов в зернах

365 В каком ряду правильно показаны время варки рисовых и пшеничных круп?

- ☐ 15 – 25 мин
- ☐ 20 – 25 мин
- ☐ 50 – 60 мин
- ☐ 25 – 55 мин
- ☒ 30 – 50 мин

366 В каком ряду правильно показаны время варки овсяной крупы?

- ☐ 85 – 100 мин
- ☐ 50 – 80 мин
- ☐ 60 – 90 мин
- ☒ 100 – 120 мин
- ☐ 90 – 125 мин

367 Что подразумевается под понятием сила муки?

- ☐ способность образование сахара
- ☐ способность образование белка
- ☐ способность образование жира
- ☒ способность образование теста
- ☐ способность образование углевода

368 Какие ферменты в составе муки играют основную роль?

- ☐ липаза и эстераза
- ☐ глюкозооксидаза и липоксигеназа
- ☒ амилаза и протеаза
- ☐ протеаза и пектинестераза
- ☐ липаза и амилаза

369 Покажите влажность муки по стандарту.

- ☐ 11 – 17%
- ☐ 10 – 15%
- ☐ 12 – 18%
- ☒ 13 – 15%
- ☐ 11 – 14%

370 Какие показатели определяются при экспертизе исследования безопасности круп и

крупяных изделий?

- ☐ количество радионуклидов, пестицидов, микроорганизмов и токсических элементов
- ☐ количество микотоксинов, пестицидов, аммиака и гидросульфида
- ☐ количество радионуклидов, пестицидов, микотоксинов и антитоксинов
- ☐ количество токсических элементов, микотоксинов, пестицидов и гормонов
- ☒ количество токсических элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов

371 На скольких группах основывается проверка участие микроорганизмов по гигиеническим нормативом микробиологических показателей круп и крупяных изделий?

- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 6
- ☐ 2
- ☒ 4

372 Какой сорт муки и какой процент общего выхода получается способом простого помола?

- ☐ обойная ржаная и высший сорт муки, выход 0 – 10%
- ☐ I и II сорт муки, выход 0 – 25%
- ☐ I сорт и зернистая мука, выход 40 – 45%
- ☐ I сорт и зернистая мука, выход 40 – 45%
- ☐ II и III сорт муки, выход 72 – 85%
- ☒ обойная ржаная и пшеничная мука, выход 95 – 96%

373 Какой сорт муки и какой процент общего выхода получается способом односортного помола?

- ☐ II и III сорт муки, выход 28 – 30%
- ☐ обойная и обдирная ржаная мука, выход 40 – 45%
- ☒ I и II сорт муки, выход 72 – 85%
- ☐ обойная ржаная и пшеничная мука, выход 0 – 10%
- ☐ обдирная ржаная и высший сорт муки, выход 0 – 25%

374 Какой сорт муки и какой процент общего выхода получается способом трехсортного помола?

- ☐ высший, I и II сорт муки, выход 85%
- ☐ I и III сорт муки, выход 28 – 30%
- ☒ высший, зернистый, I и II сорт муки, выход 78%
- ☐ высший, зернистый, обдирная пшеничная мука, выход 72%
- ☐ I и II сорт, зернистый, просеянная ржаная мука, выход 58%

375 По каким показателям определяется хлебопекарная способность муки?

- ☐ Брожение и срок формования
- ☐ обогащенность эндоспермом и белками
- ☐ способность образование жиров и белков
- ☒ “Сила” муки и способность газообразования
- ☐ “Сила” муки и срок формования

376 Какое свойство хлеба характеризуется способностью газообразованием муки?

- ☐ пористость и хорошая выпечка хлеба

- ☐ вкус и цвет хлеба
- ☐ объем и цвет хлеба
- ☒ объем и пористость хлеба
- ☐ консистенция и запах хлеба

377 Количество, каких углеводов повышается при повышении сорта муки?

- ☐ сахарозы
- ☐ глюкозина
- ☐ целлюлозы
- ☒ крахмала
- ☐ глюкозы

378 В каком из указанном ниже ряду правильно показано роль ферментов в составе муки?

- ☒ замес и брожение теста
- ☐ созревание и газообразование теста
- ☐ брожение и созревание теста
- ☐ выпечка и замес теста
- ☐ окисление и формование теста

379 Если поступило 20-30 партии муки то, какое количество средней пробы (образца) берется из каждой партии?

- ☐ 6 из каждого мешка
- ☐ 2 из каждого мешка
- ☐ 4 из каждого мешка
- ☐ 3 из каждого мешка
- ☒ 5 из каждого мешка

380 Какие качества определяются при органолептической экспертизе муки?

- ☐ запах, вкус, цвет, аромат, консистенция
- ☐ внешний вид, вкус, влажность, цвет
- ☒ внешний вид, вкус, цвет, хруст
- ☐ вкус, запах, кислотность, цвет, аромат
- ☐ аромат, запах, вкус, щелочность, внешний вид

381 В каком ряду правильно показаны количество белков в составе муки в зависимости от ее вида и сорта?

- ☐ 9 – 21 %
- ☒ 9 – 16%
- ☐ 10 – 15%
- ☐ 13 – 17%
- ☐ 15 – 20%

382 Если поступило 31-40 партии муки то, какое количество средней пробы (образца) берется из каждой партии?

- ☐ 4 из каждого мешка
- ☐ 3 из каждого мешка
- ☐ 5 из каждого мешка
- ☒ 6 из каждого мешка
- ☐ 2 из каждого мешка

383 Покажите количество первоначальных средних проб выделенных из мешков при экспертизе качества муки.

- ☐ не менее 0,5 кг
☐ не менее 1 кг
☐ не менее 3 кг
☐ не менее 1,5 кг
☒ не менее 2 кг

384 Какие показатели определяются при экспертизе физико-химических показателей качества муки?

- ☐ кислотность, зольность, влажность, консистенция, клейковина муки
☐ влажность, зольность, кислотность, цвет, вкус, клейковина, консистенция муки
☒ зольность, кислотность, наличие примесей, способность газообразования, ферментативная активность, влажность муки
☐ кислотность, зольность, аромат, запах, способность газообразования, влажность муки
☐ влажность, кислотность, вкус, запах, способность газообразования, ферментативная активность муки

385 Из каких основных белков состоит мука?

- ☐ глиадин и миозин
☐ казеин и коллаген
☐ миоглобин и актин
☐ миозин и актин
☒ глютелин и глиадин

386 Покажите аппарат определяющий цвет муки.

- ☐ Лукьянов
☐ Пурка
☐ Фаринотом
☐ Овоскоп
☒ Пекарь

387 В каком ряду показан ассортимент конфет с помадкой?

- ☐ “Юг”, “Кристалл”, “Кофейное”, “Ракета”
☐ “Суфле”, “Зоологическая”, “Солнечное”, “Эльбрус”, “Цветочное”
☒ “Весна”, “Ракета”, “Апельсин”, “Волейбол”
☐ “Ракета”, “Лето”, “Абрикосное”, “Черничное”, “Рекорд”
☐ “Коровка”, “Старт”, “Кавказ”, “Золушка”

388 В каком ряду показан ассортимент конфет Пралине ?

- ☐ “Цукатная нуга”, “Зоологическая”, “Юг”, “Кофейное”
☐ “Чародейка”, “Восток”, “Ромовый”, “Ликерочный”, “Кристалл”
☐ “Тузик”, “Зоологическая”, “Кристалл”, “Юг”, “Кофейное”
☐ “Суфле”, “Ананасовый”, “Гвоздика”, “Метеор”
☒ “Солнечное”, “Гулливёр”, “Восток”, “Кунжутное”

389 В каком ряду правильно показано наименования токсических элементов содержащихся в печенье?

- ☐ ртуть, железо, мед, цинк, арсен, кадмий
☐ цинк, мед, кобальт, ртуть, арсен, кадмий

- ☐ свинец, никель, ртуть, мед, цинк, арсен
- ☒ арсен, кадмий, ртуть, мед, цинк, свинец
- ☐ кадмий, ртуть, бор, бром, мед, цинк

390 В каком ряду правильно показаны радионуклиды, содержащиеся в печених?

- ☐ радон – 135; радий – 95
- ☐ стронций – 92; уран – 90
- ☐ цезий – 140; радий – 95
- ☐ уран – 90; радон – 137
- ☒ цезий – 137; стронций – 90

391 В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма печенья?

- ☐ 400 – 495 ккал или 1816 – 1915 кДж
- ☐ 348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж
- ☒ 342 – 530 ккал или 1431 – 2218 кДж
- ☐ 420 – 455 ккал или 1515 – 1589 кДж
- ☐ 350 – 460 ккал или 1525 – 1595 кДж

392 В каком варианте правильно показано количество жира в составе вафли в зависимости от вида?

- ☐ 32,4 – 43,4%
- ☐ 62,2 – 74%
- ☐ 21 – 54,3%
- ☒ 6,9 – 60,2%
- ☐ 49 – 54%

393 На сколько групп подразделяется сырье используемой в производстве вафли?

- ☒ 2
- ☐ 6
- ☐ 5
- ☐ 4
- ☐ 3

394 Для какой цели предназначено сырье первой группы используемой в производстве вафли?

- ☐ для повышения биологической ценности вафли
- ☐ для повышения пищевой ценности вафли
- ☒ для изготовления вафельных прослоек
- ☐ для изготовления начинок
- ☐ для размягчения вафельных прослоек

395 Для какой цели предназначено сырье второй группы используемой в производстве вафли?

- ☐ для повышения физиологической ценности вафли
- ☐ для повышения биологической ценности вафли
- ☐ для повышения пищевой ценности вафли
- ☒ для изготовления начинок
- ☐ для изготовления вафельных прослоек

396 В сколько ассортимента выпускается вафли без начинки в зависимости от вида добавленных вкусоароматических веществ?

- ☐ 4
☐ 6
☐ 5
☐ 2
☒ 3

397 Покажите количество щелочности в вафлях без начинок.

- ☐ 5 градуса
☒ 1 градуса
☐ 2 градуса
☐ 3 градуса
☐ 4 градуса

398 Покажите основное сырье для производства торта.

- ☐ молочные продукты
☐ белки
☐ углеводы
☐ жиры
☒ пшеничная мука

399 На сколько групп подразделяется вафельные прослойки в зависимости от рецептуры?

- ☐ 5
☒ 3
☐ 2
☐ 4
☐ 1

400 какие показатели качества вафельных изделий определяются физико-химическим методом?

- ☐ количество жира, влаги, микотоксинов, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и щелочности
☐ количество общего сахара, жира, токсических элементов, белков, влаги, золы и щелочности
☒ количество общего сахара, жира, влаги, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и щелочности
☐ количество золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте, минеральных веществ, токсических элементов
☐ количество жира, токсических элементов, сахара, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и щелочности

401 какое количество влаги (% -ах) должно быть в вафлях с масляной начинкой по действующему стандарту?

- ☐ не более 4,4 – 8,4%
☐ не более 9,0 – 15,3%
☐ не более 0,6 – 2,2%
☒ не более 0,5 – 7,8%
☐ не более 1,8 – 3,2%

402 какое количество золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте (% -ах) должно быть во всех вафлях?

- ☐ не более 0,2%

- ☐ не более 0,3%
☐ не более 0,5%
☐ не более 1,0%
☒ не более 0,1%

403 количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности вафельных изделий?

- ☒ токсических элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов
☐ токсических элементов, пестицидов, углеводов, радионуклидов
☐ радионуклидов, пестицидов, минеральных веществ, микотоксинов
☐ микотоксинов, пестицидов, жиров, радионуклидов, белков
☐ пестицидов, нитратов, токсических элементов, радионуклидов

404 В каком ряду правильно показано наименования токсических элементов содержащихся в вафельных изделиях?

- ☐ радон – 90; стронций – 90
☒ цезий – 137; стронций – 90
☐ уран – 90; радон – 115
☐ стронций – 95; радон – 85
☐ селен – 75; радон – 90

405 В каком ряду правильно показано наименования микотоксинов содержащиеся в вафельных изделиях?

- ☐ дезоксиниваленол, стронций
☐ цезий, стронций
☒ афлатоксин Б, дезоксиниваленол
☐ гексахлортсиклогексан, тетрахлортсиклопентан
☐ афлатоксин, гексахлортсиклогексан

406 В каком варианте указаны вещества, от превосходства которых зависит пищевая и энергетическая ценность тортов?

- ☒ углеводы
☐ минеральные вещества
☐ органических кислоты
☐ жиры
☐ белки

407 Укажите показатели качества тортов, которые определяются органолептическим методом.

- ☐ консистенция, форма, вкус выпеченного полуфабриката, цвет крема для оформления и структура поверхности
☐ вкус, консистенция, цвет крема для оформления, состояния материалов для оформления и структура поверхности
☐ структура поверхности, цвет выпеченного полуфабриката, вкус, аромат и консистенция
☒ форма, структура поверхности, вкус, аромат, консистенция и цвет
☐ аромат, структура поверхности, форма, вкус, состояния материалов для оформления и консистенция

408 какие показатели качества тортов определяются физико-химическим методом?

- ☐ количество влаги, радионуклидов, золы, жира и сахара
☐ количество жира, белков, углеводов и золы
☒ количество влаги, жира, золы и сахара

- ☐ количество золы, жира, микотоксинов и влаги
- ☐ количество сахара, пестицидов, жира и золы

409 какое количество влаги (% -ах) должно быть в бисквитном торте с фруктовой начинкой по действующему стандарту?

- ☐ 9,3%
- ☒ 25%
- ☐ 23%
- ☐ 29%
- ☐ 13%

410 какое количество влаги (% -ах) должно быть в бисквитном торте с ореховой – масляной начинкой по действующему стандарту?

- ☐ 28%
- ☐ 23%
- ☐ 25%
- ☒ 29%
- ☐ 26%

411 какое количество влаги (% -ах) должно быть в бисквитном торте с шоколадно – кремовой начинкой по действующему стандарту?

- ☐ 28%
- ☐ 23%
- ☐ 25%
- ☒ 29%
- ☐ 26%

412 В каком ряду правильно показано наименования токсических элементов содержащихся в тортах?

- ☒ медь, свинец, кадмий, арсен, ртуть, цинк
- ☐ свинец, медь, железо, арсен, ртуть, цинк
- ☐ кадмий, бор, арсен, цинк, ртуть, свинец
- ☐ арсен, йод, цинк, ртуть, свинец, кадмий
- ☐ ртуть, цинк, никель, свинец, арсен, кадмий

413 В каком варианте правильно показано наименования минеральных веществ содержащихся в тортах в зависимости от видов?

- ☐ 0,2 – 0,4%
- ☐ 0,5 – 0,7%
- ☒ 0,3 – 0,9%
- ☐ 0,1 – 0,2%
- ☐ 0,4 – 0,8%

414 Количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности в печенках?

- ☐ радионуклидов, пестицидов, белков, токсических элементов, микотоксинов, ДДТ и его метаболитов
- ☐ токсических элементов, нитратов, белков, микотоксинов, пестицидов, ДДТ и его метаболитов, радионуклидов
- ☒ токсические элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ДДТ и его метаболитов

- ☐ микотоксинов, пестицидов, углеводов, жиров, радионуклидов, токсических элементов, ДДТ и его метаболитов
- ☐ пестицидов, минеральных веществ, витаминов, токсических элементов, микотоксинов, радионуклидов, ДДТ и его метаболитов

415 Чем отличается вафли от других мучных кондитерских изделий?

- ☐ физиологической и биологической ценностью
- ☒ высокой калорийностью и легким пищеварением
- ☐ превосходством белка и жира
- ☐ превосходством минеральными веществами и витаминами
- ☐ превосходством углевода и белка

416 В каком ряду показан ассортимент конфет Марципан?

- ☐ “Солнечное”, “Гулливвер”, “Весна”
- ☐ “Суфле”, “Клубника содовая”, “Юг”
- ☒ “Эльбрус”, “Миндальное”, “Хортица”
- ☐ “Эльбрус”, “Солнечное”, “Восток”
- ☐ “Медовой грильяж”, “Солнечное”, “Хортица”

417 На сколько видов делится мармелад в зависимости от сырья – желеобразователя?

- ☐ 1
- ☒ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5

418 Сколько разновидностей можно отметить в изготовлении яблочного мармелада?

- ☐ 6
- ☐ 2
- ☐ 4
- ☒ 3
- ☐ 5

419 Из какого фруктового пюре изготавливается паточный мармелад?

- ☐ из персикового
- ☐ из черешневого
- ☒ из абрикосного
- ☐ из грушевого
- ☐ из яблочного

420 В каком ряду правильно показано наименования веществ, которые используются в производстве жележного мармелада?

- ☒ агар, агароид, сахар, патока, пищевые кислоты
- ☐ агар, жир, белок, агороид, органическая кислота, сахар
- ☐ пищевые кислоты, цукат, зефир, агар, агароид
- ☐ сахар, патока, повидло, цукат, джем, варенье
- ☐ агароид, сахар, джем, варенье, органическая кислота, агар

421 какие сырья используются в изготовления пастилы?

- ☐ консервированные фрукто-ягоды, сахар, патока, агароид
- ☒ фруктово-ягодное пюре, сахар, яичный белок, пенообразователь
- ☐ сахар, яичный желток, агар, агароид
- ☐ фруктово-ягодное пюре, цукат, повидло
- ☐ яичный белок, пенообразователь, зефир, цукат

422 Покажите количество видов пастилы.

- ☐ 6
- ☐ 2
- ☐ 4
- ☒ 3
- ☐ 5

423 По каким особенностям варенье отличается от повидлы и джема?

- ☐ наличием минеральных веществ и вязкостью сиропа
- ☐ превосходством содержания белков, жиров и сахара
- ☒ сохранением прежней формы, прозрачностью и вязкостью сиропа
- ☐ превосходством содержания фрукто-ягоды и сахара
- ☐ превосходством содержания сахара и мутностью сиропа

424 какой процент патоки должен использоваться для предотвращения засахаривание варенье?

- ☐ 5 – 10%
- ☐ 6 – 8%
- ☐ 8 – 10%
- ☒ 10 – 15%
- ☐ 15 – 20%

425 Сколько процента сухого вещества и сахара содержится в пастеризованном джеме?

- ☐ 60% и 70%
- ☐ 70% и 65%
- ☐ 75% и 68%
- ☐ 50% и 50%
- ☒ 68% и 62%

426 В каком ряду правильно показано наименования сырья, которые используются в производстве желе?

- ☐ сахар, агар, пастила, цукат и сахар
- ☐ фруктово-ягодный сок, сахар, сметана и сливки
- ☒ фруктово-ягодный сок, сахар, агар и пектин
- ☐ фруктово-ягодное пюре, сахар, агароид и цукат
- ☐ пектин, зефир, консервированные фрукты – овощи и цукат

427 Сколько видов изготавливается желе в зависимости от сырья ?

- ☒ 3
- ☐ 2
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 4

428 Если поступившая товарная партия состоит из 1 литрового джема и повидла то, какое должно быть количество первоначальной пробы (образца)?

- ☐ 8 штук
- ☐ 2 штук
- ☐ 4 штук
- ☐ 5 штук
- ☒ 10 штук

429 Если поступившая товарная партия состоит из 3 литрового джема и повидла то, какое должно быть количество первоначальной пробы (образца)?

- ☒ 3-5 штук
- ☐ 5-15 штук
- ☐ 2-3 штук
- ☐ 4-6 штук
- ☐ 8-10 штук

430 Какие показатели определяются при органолептической экспертизы фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- ☐ внешний вид, вкус, запах, количество влаги и золы
- ☒ внешний вид, вкус, запах, цвет и консистенция
- ☐ внешний вид, вкус, количество жира и белка
- ☐ вкус, запах, цвет, кислотность и количество влаги
- ☐ цвет, вкус, кислотность, количество влаги и начинки

431 каким методом определяется количество сухого вещества в фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- ☐ гистологический
- ☐ физико-химический
- ☐ органолептический
- ☒ рефрактометрический
- ☐ микробиологический

432 какое количество сухого вещества (%–ах) должно быть в пастеризованном варенье и джеме по действующему стандарту?

- ☐ 58%
- ☒ 68%
- ☐ 50%
- ☐ 78%
- ☐ 60%

433 какое количество сухого вещества (%–ах) должно быть в не пастеризованном варенье и джеме по действующему стандарту?

- ☒ 70%
- ☐ 30 %
- ☐ 40%
- ☐ 50%
- ☐ 60%

434 какое количество сухого вещества (%–ах) должно быть в повидле по действующему

стандарту?

- ☐ 60%
- ☒ 66%
- ☐ 56%
- ☐ 68%
- ☐ 70%

435 какое количество фруктов (%–ах) должно быть в зависимости от ассортимента в варенье по действующему стандарту?

- ☐ 40-50%
- ☐ 25-35%
- ☒ 45-55%
- ☐ 10-15%
- ☐ 20-35%

436 какое количество сахара (%–ах) должно быть в стерилизованном варенье по действующему стандарту?

- ☐ 55%
- ☐ 48%
- ☐ 52%
- ☒ 62%
- ☐ 72%

437 какое количество сахара (%–ах) должно быть в не стерилизованном варенье по действующему стандарту?

- ☐ 60%
- ☐ 50%
- ☐ 55%
- ☐ 62%
- ☒ 65%

438 какое количество влаги (%–ах) должно быть в форменном мармеладе по действующему стандарту?

- ☒ 20-24%
- ☐ 10-14 %
- ☐ 5-10%
- ☐ 10-15%
- ☐ 15-20%

439 какое количество влаги (%–ах) должно быть в желейном мармеладе по действующему стандарту?

- ☐ 15-20%
- ☒ 17-33%
- ☐ 16-24%
- ☐ 18-22%
- ☐ 20-24%

440 какое количество влаги (%–ах) должно быть в зефире по действующему стандарту?

- ☐ 16-28%
☐ 15-20%
☒ 16-24%
☐ 10-15%
☐ 20-25%

441 Какие вещества определяются при экспертизе показателей безопасности фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- ☐ микотоксины, пестициды, жиры, полисахариды
☐ микотоксины, пестициды, антибиотики, минеральные вещества
☐ пестициды, радионуклиды, антибиотики, углеводы
☒ токсические элементы, нитраты, микотоксины, пестициды
☐ нитраты, радионуклиды, антибиотики, белки

442 Из варки какого сырья с сахаром получают мармелад?

- ☐ из варенье и желеобразователей
☒ из фруктово-ягодных пюре и желеобразователей
☐ из фруктово-ягодных пюре и пенообразователей
☐ из консервированных, а также разрезанных фруктово-ягодных пюре
☐ из желе изготовленные от вытяжки (соков), из фруктов и овощей

443 В каком варианте правильно показано энергетическая ценность в 100 грамме меда?

- ☐ 300 – 350 ккал или 1330 – 1391 кДж
☐ 200 – 250 ккал или 1250 кДж
☐ 150 – 200 ккал или 1280 – 1285 кДж
☐ 250 – 300 ккал или 1300 – 1320 кДж
☒ 315 – 335 ккал или 1321 – 1381 кДж

444 Покажите различительные особенности искусственного меда от натурального?

- ☐ отсутствие глюкозы, сахарозы и ферментов
☐ отсутствие ферментов, цветочных пыльцов и оксиметилфурфурола
☐ наличие ферментов, цветочных пыльцов и сахарозы
☐ наличие органических кислот, витаминов и ферментов
☒ наличие ферментов, цветочных пыльцов и оксиметилфурфурола

445 Какие показатели определяются при физико-химической экспертизе качества сухарей и баранок?

- ☒ влажность, кислотность и набухание в воде
☐ количество сахаров, белков и кислотность
☐ набухание в воде, кислотность и консистенция
☐ влажность, кислотность и вкус
☐ кислотность, количество жира и белков

446 Сколько процента влажности должно быть в баранках от зависимости сорта по действующему стандарту?

- ☐ 5 – 8%
☐ 10 – 12%
☐ 10 – 12%
☒ 14 – 19%

☐ 6 – 8%

447 Сколько процента влажности должно быть в сушках от зависимости сорта по действующему стандарту?

- ☐ 10 – 13%
☐ 4 – 6%
☐ 10 – 15%
☐ 8 – 10%
☒ 9 – 12%

448 Сколько процента влажности должно быть в бубликах от зависимости сорта по действующему стандарту?

- ☒ 22 – 27%
☐ 10 – 15%
☐ 8 – 10%
☐ 9 – 12%
☐ 10 – 12%

449 какое количество (% -ах) должно быть сломанных сухарей в сухарных изделиях по стандарту?

- ☐ 3%
☐ 5%
☒ 10%
☐ 3%
☐ 2%

450 В каком ряду правильно показано кислотность (в градусах) сухарей приготовленных из высшего, первого и второго сорта муки?

- ☒ в высшем сорте 3,5 – 5,0 градус, в I и II сорте – 7,5 – 9,5 градус
☐ в высшем сорте 4,5 – 5,0 градус, в I и II сорте – 7,8 – 9,8 градус
☐ в высшем сорте 3,0 – 4,5 градус, в I и II сорте – 7,0 – 9,0 градус
☐ в высшем сорте 5,0 – 6,0 градус, в I и II сорте – 7,5 – 9,0 градус
☐ в высшем сорте 2,5 – 3,0 градус, в I и II сорте – 5,0 – 7,0 градус

451 В каком ряду правильно показано наименования фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- ☒ мармелад, пастила, повидло, варенье, джем, цукат, желе
☐ пастила, мармелад, цукат, сухой фрукт, торт, пирожное
☐ повидло, цукат, желе, фруктовая конфета, торт, джем
☐ зефир, цукат, мармелад, вафли, желе, кекс, рулет
☐ мармелад, пастила, повидло, пряник, торт, кекс, цукат

452 В каком варианте правильно показано имена основных ферментов в составе меда?

- ☐ амилаза, липаза, трипсин, химотрипсин, диастаза
☐ липаза, трипсин, химотрипсин, каталаза, амилаза
☒ диастаза, каталаза, липаза, амилаза, оксидаза
☐ диастаза, каталаза, пепсин, ренин, амилаза
☐ липаза, амилаза, трипсин, пепсин, каталаза

453 Сколько процента влажности должно быть в простых сухарях по стандарту?

- ☐ 12%
- ☐ 8%
- ☐ 6%
- ☒ 10%
- ☐ 5%

454 Сколько процента сухого вещества и сахара содержится в повидле?

- ☒ 66% и 60%
- ☐ 60% и 40%
- ☐ 50% и 50%
- ☐ 68% и 62%
- ☐ 60% и 70%

455 Какие показатели определяются при физико-химической экспертизы фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- ☐ количество белков, жиров, поваренной соли и начинки
- ☐ количество сахара, сухого вещества, белка и углевода
- ☒ количество сухого вещества, сахара, фруктов и кислотность
- ☐ кислотность, количество сухого вещества, минеральных веществ и витаминов
- ☐ количество фруктов, минеральных веществ, жира и золы

456 какие показатели определяются при физико-химической экспертизе макаронных изделий?

- ☐ влажность, кислотность, вкус, количество сломанных, раздавленных изделий и крошек, повреждение вредителями и набухание (увеличение массы) при варке
- ☐ количество деформированных изделий, повреждение вредителями, внешний вид, количество сломанных и раздавленных изделий, набухание (увеличение массы) при варке
- ☐ количество сломанных, раздавленных изделий и крошек, кислотность, влажность, цвет, повреждение вредителями и набухание (увеличение массы) при варке
- ☒ влажность, кислотность, количество сломанных, раздавленных изделий и крошек, количество деформированных изделий, повреждение вредителями и набухание (увеличение массы) при варке
- ☐ кислотность, влажность, запах, количество сломанных, раздавленных изделий и крошек, набухание (увеличение массы) при варке и количество деформированных изделий

457 В каком варианте правильно показано кислотность макаронных изделий от зависимости сорта?

- ☐ высший сорт – 4,5°, I сорт – 4°, сорт с добавленной томатной пасты – 11°
- ☒ высший сорт – 3,5°, I сорт – 4°, сорт с добавленной томатной пасты – 10°
- ☐ высший сорт – 4°, I сорт – 5°, сорт с добавленной томатной пасты – 13°
- ☐ высший сорт – 3,5°, I сорт – 5°, сорт с добавленной томатной пасты – 12°
- ☐ высший сорт – 5°, I сорт – 5,5°, сорт с добавленной томатной пасты – 10°

458 какой процент влажности должен быть в макаронных изделий по действующему ГОСТу?

- ☐ не более 12%
- ☐ не более 11%
- ☐ не более 17%
- ☐ не более 15%
- ☒ не более 13%

459 От каких факторов зависит биологическая ценность макаронных изделий?

- ☐ от сорта муки, от количество минеральных веществ и углеводов
- ☐ от химического состава муки, от количество углеводов и белков
- ☒ от химического состава, сорта муки и от количество добавок обогатительными особенностями
- ☐ от сорта муки, от количество добавок, минералов и жиров
- ☐ от количество белков, жиров, углеводов и витаминов

460 В каком ряду правильно показано энергетическая ценность макаронных изделий?

- ☐ 341 ккал или 1427 кДж
- ☐ 250 ккал или 1327 кДж
- ☐ 450 ккал или 1450 кДж
- ☒ 150 ккал или 1250 кДж
- ☐ 350 ккал или 1426 кДж

461 На сколько групп и классов подразделяются макаронные изделия от зависимости качества и сорта муки?

- ☒ 3 и 2
- ☐ 5 и 3
- ☐ 4 и 4
- ☐ 2 и 2
- ☐ 6 и 4

462 какие минеральные вещества входят состав макаронных изделий больше всего?

- ☐ кальций (Ca), железо (Fe), бром (Br), бор (B)
- ☐ фосфор (P), калий (K), алюминий (Al), медь (Cu)
- ☐ калий (K), натрий (Na), хром (Cr), бор (B)
- ☒ фосфор (P), калий (K), натрий (Na), магний (Mg)
- ☐ калий (K), натрий (Na), железо (Fe), бром (Br)

463 Недостатком количество, каких аминокислот связано неполноценность белков содержащихся макаронных изделий?

- ☐ гистидин, треонин, серин
- ☐ лизин, триптофан, глицин
- ☐ глицин, серин, лизин
- ☒ лизин, метионин, треонин
- ☐ метионин, лизин, серин

464 Из какого зерна полученный муки вырабатываются макаронные изделия входящие группу А?

- ☐ из высшего сорта муки
- ☐ из обойной пшеничной муки
- ☐ из обдирной ячменный муки
- ☐ из мягкой пшеничной муки
- ☒ из твердой пшеничной муки

465 Из какого зерна полученный муки вырабатываются макаронные изделия входящие группу Б?

- ☐ из высшего сорта муки
- ☐ из твердой пшеничной муки с высокой стекловидностью
- ☒ из мягкой пшеничной муки с высокой стекловидностью

- ☐ из обойной пшеничной муки
☐ из обдирной ячменный муки

466 По каким особенностям отличаются сорта макаронных изделий?

- ☐ по составу, по витаминной и энергетической ценности
☐ по множеству содержащихся белков, ферментов и жиров
☒ по составу, по пищевой и энергетической ценности
☐ по пищевой ценности, по составу и обогащению минеральными веществами
☐ по пищевой ценности, по составу и обогащению углеводами

467 На сколько подтипов подразделяются трубчатые макаронные изделия?

- ☐ 5
☒ 3
☐ 4
☐ 6
☐ 2

468 В каком из нижеперечисленном варианте правильно отмечено длина трубки макаронных изделий?

- ☐ 10, 18, 25 и 30 см
☐ 15, 18, 20 и 35 см
☐ 25, 20, 35 и 40 см
☐ 20, 15, 35 и 45 см
☒ 15, 22, 30 и 40 см

469 На скольких видах производятся макаронные изделия формой ракушки?

- ☐ 6
☐ 3
☐ 5
☐ 2
☒ 4

470 На скольких видах производятся макаронные изделия формой перья?

- ☒ 3
☐ 6
☐ 5
☐ 2
☐ 4

471 На скольких видах производятся нитеобразные макаронные изделия от зависимости диаметра?

- ☐ 6
☐ 3
☐ 2
☒ 4
☐ 5

472 Из какого пшеничного сорта получают муку, которую используют для производства макаронных изделий?

- ☐ из твердого и малостекловидного мягкого пшена
- ☐ из пшена с бородкой богатой углеводом и эндоспермом
- ☐ из пшена с бородкой богатой белком
- ☐ из пшена без бородки богатой углеводом
- ☒ из твердого и высокостекловидного пшена

473 Сколько процента средней пробы должны брать от поступившей партии при экспертизе макаронных изделий?

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

474 Сколько килограмма средней пробы должны отделять для анализа органолептических и физико-химических показателей качества макаронных изделий?

- ☐ не менее 0,5 кг -а
- ☐ не менее 2 кг -а
- ☐ не менее 3 кг -а
- ☐ не менее 4 кг -а
- ☒ не менее 1 кг -а

475 какие показатели определяются при органолептической экспертизе макаронных изделий?

- ☐ цвет, вкус, запах, внешний вид и количество металлического лома
- ☐ внешний вид, цвет, вкус, запах и влажность
- ☐ цвет, вкус, запах, кислотность и консистенция
- ☐ запах, вкус, влажность и состояние поверхности
- ☒ внешний вид, цвет, вкус, запах и характер поверхности

476 каким баллом оцениваются органолептические показатели качества макаронных изделий?

- ☐ 25
- ☐ 10
- ☒ 100
- ☐ 30
- ☐ 50

477 На сколько групп подразделяются макаронные изделия по оценке качества?

- ☐ 6
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☒ 4
- ☐ 5

478 каким методом определяется прочность макаронных изделий?

- ☐ методом Фолджи
- ☐ органолептическим методом
- ☐ физико-химическим методом
- ☒ методом Строгонова
- ☐ методом Журавлева

479 какую процентную часть должны составлять сломанные макароны во взвешенно – упакованных макаронных изделий группы А в соответствии со стандартом?

- ☐ 1 – 2%
- ☐ 7 – 8%
- ☒ 4 – 5%
- ☐ 2 – 3%
- ☐ 3 – 5%

480 На скольких видах производятся макаронные изделия?

- ☐ 2
- ☒ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 3

481 На сколько типов подразделяются макаронные изделия?

- ☒ 4
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 6
- ☐ 2

482 При атеросклерозе в диетические и лечебные кондитерские изделия добавляют:

- ☐ косторовое масло, фтор
- ☐ сахарин, сорбит, ксилит, отруби, ореховые жмыхи
- ☐ пектин, целлюлозу
- ☐ гематоген, апельсиновый сок
- ☒ морскую капусту, йод

483 При повышенном холестерине в диетические и лечебные кондитерские изделия добавляют:

- ☒ кукурузное масло
- ☐ сахарозу, отруби, фруктовые жмыхи
- ☐ пектин, клетчатку
- ☐ витамины, ананасовый сок
- ☐ морепродукты

484 На производстве в кондитерские изделия для детей не добавляют:

- ☒ ликер
- ☐ глюкозу
- ☐ разные сок
- ☐ гемотаген
- ☐ соли кальция

485 На производстве в кондитерские изделия для детей не добавляют:

- ☒ спирт
- ☐ глюкозу
- ☐ яблочныйсок

- ☐ гемостаген
☐ соли кальция

486 При заболевании диабетом в диетические и лечебные кондитерские изделия добавляют:

- ☐ кукурузное масло, лимонный сок, ксилит
☒ сахарин, сорбит, ксилит, отруби, ореховые жмыхи
☐ пектин, клетчатку, отруби, вишневый экстракт
☐ гематоген, морковный сок, фруктозу, оливковое масло
☐ морскую капусту, сорбит, мед, лимонный сок

487 При малокровии в диетические и лечебные кондитерские изделия добавляют:

- ☐ ксилит, отруби
☐ сахарин, сорбит, , ореховые жмыхи
☐ пектин, клетчатку
☒ гематоген, морковный сок
☐ бурачный сок

488 При заболеваниях щитовидной железы в диетические и лечебные кондитерские изделия добавляют:

- ☐ хлопковое масло
☐ витамины группы В
☐ ферменты, клетчатку
☐ белки, вишневый экстракт
☒ морскую капусту, йод

489 какое изделие не относят к восточным сладостям типа конфет?

- ☐ колбаса сливочная
☐ нуга
☐ сливочное полено
☒ козинак из миндаля
☐ ойла союзная

490 Укажите изделие не относящееся к восточным мучным сладостям?

- ☒ урюковые ядра
☐ шакер-чурек
☐ шакер-пури
☐ шакер-лукум
☐ пахлава

491 В каком ряду дано изделие не относящееся к восточным мучным сладостям?

- ☒ рахат-лукум
☐ курабье бакинское
☐ кята
☐ шакер-лукум
☐ пахлава

492 При заболеваниях желудочно-кишечного тракта или печени в диетические и лечебные кондитерские изделия добавляют:

- ☐ кукурузное масло, сахарин

- ☐ сахарин, сорбит, ксилит, отруби
- ☒ пектин, клетчатку
- ☐ гематоген, морковный сок
- ☐ морскую капусту, ореховые жмыхи

493 При заболеваниях верхних дыхательных путей в диетические и лечебные кондитерские изделия добавляют:

- ☐ оливковое масло
- ☐ сахарин, отруби, ореховые жмыхи
- ☐ пектин, клетчатку
- ☒ ментол
- ☐ морскую капусту, ксилит,

494 Из сколько штук состоит 1 килограмм конфеты зависимости от ассортимента?

- ☒ 65 - 110
- ☐ 80 - 110
- ☐ 90 - 120
- ☐ 75 - 105
- ☐ 60 - 100

495 Что является основным сырьем для производства мучных кондитерских изделий?

- ☐ пшеничная мука, дрожжи и растительные масла
- ☒ пшеничная мука, сахар и масло
- ☐ ржаная мука, патока и масло
- ☐ I сорт пшеничной муки, яйцо и растительные масла, изготовленные в густом виде
- ☐ фруктово-ягодное пюре, яйцо и кофе

496 В каком ряду правильно показаны методы размягчения мучных кондитерских изделий?

- ☐ физиологические, биологические и гниение
- ☐ физико-химические, физиологические, микробиологические
- ☒ химические, биологические и физические
- ☐ лабораторные, сенсорные, микробиологические
- ☐ химические, биологические и брожение

497 От количество, каких веществ зависит высокая пищевая ценность печенья?

- ☐ жира, белков, ароматических веществ
- ☐ углеводов, жира, витаминов
- ☐ белка, углеводов, органических кислот
- ☒ углеводов, жира, белков
- ☐ минеральных веществ, ферментов, витаминов

498 На сколько групп подразделяется печенья в зависимости от рецептуры и способа приготовления?

- ☐ 2
- ☐ 9
- ☐ 8
- ☐ 4
- ☒ 5

499 какое количество белка (% -ах) должно быть в печеньях в зависимости от ассортимента?

- ☒ 7,5 – 10,4%
- ☐ 8,0 – 12%
- ☐ 6,5 – 10,8%
- ☐ 5,2 – 11,8%
- ☐ 5,5 – 7,3%

500 В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма печенья?

- ☐ 480 – 520 ккал или 1720 – 1780 кДж
- ☐ 348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж
- ☒ 376 – 473 ккал или 1573 – 1979 кДж
- ☐ 350 – 450 ккал или 1560 – 1635 кДж
- ☐ 420 – 475 ккал или 1615 – 1685 кДж

501 Если в поступившей транспортной таре количество партии составляет 50 единиц то, сколько штук печенья должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- ☐ 15
- ☐ 8
- ☐ 5
- ☐ 13
- ☒ 3

502 Если в поступившей транспортной таре количество партии составляет 51 – 150 единиц то, сколько штук печенья должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- ☒ 8
- ☐ 16
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☐ 13

503 Если в поступившей транспортной таре количество партии составляет 151–1200 единиц то, сколько штук печенья должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- ☐ 12
- ☒ 13
- ☐ 8
- ☐ 14
- ☐ 10

504 Покажите количество первоначальной средней пробы (образца) взятой из различных мест транспортной тары при экспертизе печенья?

- ☐ 150 г
- ☐ 300 г
- ☒ 400 г
- ☐ 250 г
- ☐ 100 г

505 какие показатели качества в печеньях определяются органолептическим методом?

- ☐ состояние поверхности, внешний вид, состояние начинки, консистенция и внутренняя структура

- ☐ внешний вид, вкус, жирность, форма, вид в срезанной части и аромат
- ☐ вкус, запах, форма, состояние поверхности, щелочность, цвет и вид в срезанной части
- ☒ форма, состояние поверхности, цвет, вид в срезанной части, вкус, запах и внешний вид
- ☐ форма изделия, вкус, запах, поперечная форма, кислотность и состояние поверхности

506 какие показатели качества в печеньях определяются физико-химическим методом?

- ☐ количество влаги, жира, белка, углеводов, золы и кислотность
- ☐ количество жира, белка, витаминов, органических кислот, сахара и щелочность
- ☐ количество сахара, жира, соли, воды, углеводов, щелочность и кислотность
- ☒ количество влаги, сахара, жира, золы, намокаемость, щелочность и кислотность
- ☐ количество жира, белка, углеводов, минеральных веществ и золы

507 какое количество влаги (% -ах) должно быть в песочных печеньях по действующему стандарту?

- ☒ более 3 – 8,5%
- ☐ более 2,5 – 5,0%
- ☐ более 6,5 – 9,0%
- ☐ более 9 – 11%
- ☐ более 5 – 9%

508 какое количество влаги (% -ах) должно быть в печеньях, испеченных из эластичного теста по действующему стандарту?

- ☐ более 6,5 – 9%
- ☒ более 5 – 9%
- ☐ более 10 – 15%
- ☐ более 3 – 8,5%
- ☐ более 9 – 11%

509 какое количество влаги (% -ах) должно быть в масляных – сахарных печеньях по действующему стандарту?

- ☐ более 2,5 – 10,0%
- ☐ более 6,5 – 9%
- ☒ более 1,0 – 15,5%
- ☐ более 9,0 – 11,0%
- ☐ более 3,0 – 8,5%

510 какая кислотность (в градусах) должна быть в печеньях, испеченных из песочного и эластичного теста по действующему стандарту?

- ☐ 6,0 – 7,0 градусах
- ☐ 3 – 5 градусах
- ☐ 5 – 8 градусах
- ☒ 2,5 – 3,0 градусах
- ☐ 4,0 – 6,0 градусах

511 какая щелочность (в градусах) должна быть в печеньях, испеченных из песочного и эластичного теста по действующему стандарту?

- ☐ 5 градуса
- ☐ 3 градуса
- ☐ 1 градуса

- ☐ 4 градуса
☒ 2 градуса

512 какое количество золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте (% -ах) должно быть в печеньях по действующему стандарту?

- ☒ не более 0,1%
☐ не более 0,2%
☐ не более 0,5%
☐ не более 1,0%
☐ не более 0,3%

513 какое количество сахара (% -ах) должно быть в песочных печеньях по действующему стандарту?

- ☐ не более 18 %
☐ не более 20%
☐ не более 30 %
☒ не более 27 %
☐ не более 35 %

514 какое количество сахара (% -ах) должно быть в печеньях, испеченных из эластичного теста по действующему стандарту?

- ☐ не более 5%
☐ не более 25%
☒ не более 20%
☐ не более 27%
☐ не более 30%

515 Сколько процента пористости должно быть в печеньях, испеченных из эластичного теста по действующему стандарту?

- ☐ 170%
☐ 140%
☐ 150%
☒ 130%
☐ 160%

516 Сколько процента пористости должно быть в песочных печеньях по действующему стандарту?

- ☐ 175%
☐ 100%
☐ 120%
☐ 160%
☒ 150%

517 какие сорта муки используются в изготовление пряников?

- ☐ только ржаная мука
☐ высшей, I и II сорт ржаной муки
☐ II, I и III сорт овсяной муки
☒ высшей, I и II сорт пшеничной муки
☐ высшей, II и III сорт обойной пшеничной муки

518 Если в поступившей транспортной таре количество партии составляет 50 единиц то, сколько штук конфет должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- ☒ 3
☐ 5
☐ 7
☐ 6
☐ 13

519 Если в поступившей транспортной таре количество партии составляет 51-150 единиц то, сколько штук конфет должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- ☐ 13
☐ 3
☐ 8
☐ 6
☒ 5

520 Если в поступившей транспортной таре количество партии составляет 151-1500 единиц то, сколько штук конфет должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- ☐ 10
☐ 6
☒ 8
☐ 5
☐ 3

521 Покажите количество первоначальной средней пробы (образца) взятой из различных мест транспортной тары при экспертизе конфетных изделий?

- ☐ 350 г
☐ 200 г
☐ 150 г
☐ 250 г
☒ 400 г

522 какое количество жира (% -ах) должно быть в печеньях в зависимости от ассортимента?

- ☐ 0,3 – 0,6%
☒ 5,2 – 11,8%
☐ 5,5 – 7,0%
☐ 7,5 – 10,4%
☐ 18,8 – 40,2%

523 какие показатели качества конфетных изделий определяются органолептическим методом?

- ☐ конструкция начинки, состояние начинки, липкость начинки, запах и вкус
☒ состояние обертки, форма, состояние верхней части, консистенция начинки, вкус и запах
☐ строение, конструкция, кислотность, форма, запах, состояние верхней части, консистенция, вкус и цвет
☐ состояние верхней части, состояние начинки, консистенция, щелочность, конструкция, форма, цвет, вкус и запах
☐ форма, состояние обертки, состояние верхней части, внутренняя структура, запах, вкус и цвет

524 какие показатели качества конфетных изделий определяются физико-химическим методом?

- ☐ количество общего сахара, минеральных веществ, сахара и кислотность
- ☐ количество белка, сахара, углевода и жира
- ☒ количество общего сахара, влаги, сахарозы и кислотность
- ☐ количество общего сахара, витаминов, сахарозы и кислотность
- ☐ количество общего сахара, ферментов, жира и кислотность

525 какое количество влаги (% -ах) должно быть в молочных конфетах и в конфетах с помадкой по действующему стандарту?

- ☐ не более 15%
- ☐ не более 20%
- ☐ не более 25%
- ☒ не более 19%
- ☐ не более 10%

526 какое количество влаги (% -ах) должно быть в марципановых конфетах по действующему стандарту?

- ☐ не более 18% и 73%
- ☐ не более 15% и 85%
- ☐ не более 25% и 80%
- ☐ не более 19% и 70%
- ☒ не более 16% и 75%

527 какое количество влаги и общего сахара (% -ах) должно быть в конфетах Пралине по действующему стандарту?

- ☒ более 4% и 65 %
- ☐ более 10% и 55%
- ☐ более 25% и 80 %
- ☐ более 16% и 75%
- ☐ более 8% и 60 %

528 количество, каких веществ определяются при экспертизе показателей безопасности кондитерских изделий?

- ☐ радионуклидов, пестицидов, белков, токсических элементов, микотоксинов
- ☒ токсических элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов
- ☐ микотоксинов, нитратов, пестицидов, минеральных веществ, радионуклидов
- ☐ пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, токсических элементов
- ☐ микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, гормонов

529 В каком ряду правильно показано наименования токсических элементов содержащихся в конфетах?

- ☐ ртуть, медь ,цинк, свинец, никель,
- ☐ кадмий, железо, ртуть, медь ,цинк
- ☒ свинец, кадмий, ртуть, медь, цинк
- ☐ ртуть, свинец, никель, медь, цинк
- ☐ медь, бром, ртуть, цинк, кадмий, свинец

530 В каком ряду правильно показаны радионуклиды, содержащиеся в конфетах?

- ☐ радон, стронций

- ☐ целен, радон
- ☐ уран, протон
- ☒ цезий, стронций
- ☐ цезий, уран

531 количество, каких микроорганизмов определяются при микробиологической экспертизе конфетных изделий?

- ☐ бактерий группы кишечные палочки, дрожжей и плесени, круглых бактерий (кокков)
- ☐ мезофилл аэробных и факультативных микроорганизмов, сальмонелл, круглых бактерий (кокков)
- ☐ дрожжей и плесени, факультативных и цилиндрических микроорганизмов
- ☐ дрожжей и плесени, мезофилл аэробных и факультатив анаэробных, палочковидных и цилиндрических бактерий
- ☒ мезофилл аэробных и факультатив анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, дрожжей и плесени

532 какой процент составляет мучные кондитерские изделия общих кондитерских изделий?

- ☐ 32%
- ☐ 50%
- ☒ 42%
- ☐ 40%
- ☐ 24%

533 количество, каких микроорганизмов определяется при экспертизе микробиологических показателей карамельного изделия?

- ☐ дрожжей и плесени, факультатив анаэробных, мезофилл аэробных, палочковидных и цилиндрических бактерий
- ☐ мезофилл аэробных и факультативных микроорганизмов, палочковидных и цилиндрических микроорганизмов
- ☐ патогенных, извитых, палочковидных бактерий, дрожжей и плесени
- ☒ мезофилл аэробных и факультатив анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, дрожжей и плесени
- ☐ бактерий группы кишечные палочки, круглых бактерий (кокков), дрожжей и плесени

534 В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма конфетного изделия?

- ☒ 358 – 498 ккал или 1523 – 2514 кДж
- ☐ 348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж
- ☐ 355 – 425 ккал или 1520 – 1770 кДж
- ☐ 360 – 430 ккал или 1530 – 1780 кДж
- ☐ 370 – 450 ккал или 1540 – 1790 кДж

535 какие биологические активные вещества содержится в меньшем количестве в конфетных изделиях?

- ☐ углеводы и жиры
- ☒ минеральные соли и витамины
- ☐ витамины и белки
- ☐ ферменты и минеральные вещества
- ☐ жиры и органические вещества

536 Чем отличается шоколад от других кондитерских изделий?

- ☐ тонус повышающей особенностью, энергетической ценностью, приятным ароматом, вкусом и в жире растворимостью
- ☐ превосходством белка, жира, углевода
- ☐ превосходством минеральных веществ, витаминов, ферментов
- ☐ биологической, пищевой, энергетической ценностью и хорошей водорастворимостью
- ☒ высокой энергетической ценностью, тонус повышающей особенностью, очень приятным ароматом, вкусом, нежной консистенцией и легко таянием во рту

537 Чем отличаются конфетные изделия от карамели?

- ☐ мягкой консистенцией и превосходством минеральных веществ
- ☐ твердой консистенцией и превосходством углевода
- ☐ твердой консистенцией и превосходством белка
- ☐ твердой консистенцией и пищевой ценностью
- ☒ мягкой консистенцией и пищевой ценностью

538 количеством, каких веществ определяется пищевая ценность шоколадного изделия?

- ☐ жиров, кислот и ферментов
- ☒ углеводов, жиров и белков
- ☐ углеводов, минеральных веществ и влаги
- ☐ минеральных веществ, ферментов и жиров
- ☐ кислот, ферментов и углеводов

539 количеством, каких веществ определяется физиологическая ценность шоколадного изделия?

- ☐ углеводов, жиров и белков
- ☐ минеральных веществ, ферментов и жиров
- ☐ кислот, ферментов и жиров
- ☐ углеводов, минеральных веществ и влаги
- ☒ кофеина, теобромина и дубильных веществ

540 В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма шоколадного изделия?

- ☐ 350 – 357 ккал или 2550 – 2889 кДж
- ☐ 455 – 525 ккал или 2660 – 2890 кДж
- ☒ 540 – 547 ккал или 2259 – 2289 кДж
- ☐ 560 – 568 ккал или 2360 – 2290 кДж
- ☐ 575 – 670 ккал или 2450 – 2560 кДж

541 Если в поступившей транспортной таре количество карамельной партии составляет 51 – 150 единиц то, сколько штук карамели должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- ☐ 3
- ☐ 2
- ☒ 5
- ☐ 10
- ☐ 12

542 Если в поступившей транспортной таре количество карамельной партии составляет 151 – 500 единиц то, сколько штук карамели должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- ☐ 4
☐ 5
☐ 3
☒ 8
☐ 2

543 Из сколько штук конфеты состоит 1 килограмм карамели зависимости от ассортимента?

- ☐ 75 – 100
☐ 80 – 110
☐ 70 – 120
☐ 60 – 130
☒ 65 – 110

544 В каком ряду правильно показано наименования токсических элементов содержащихся в карамели?

- ☐ арсен, бор, бром, ртуть, железо, медь, цинк
☒ свинец, арсен, кадмий, ртуть, медь, цинк
☐ медь, цинк, олово, ртуть, йод, бром
☐ ртуть, медь, цинк, никель, олово, йод
☐ кадмий, арсен, ртуть, железо, йод, бром

545 количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности карамельного изделия?

- ☐ радионуклидов, пестицидов, антибиотиков, минеральных веществ
☐ пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, гормонов
☐ микотоксинов, пестицидов, белков, жиров
☐ микотоксинов, пестицидов, минеральных веществ, белков
☒ токсических элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов

546 какой процент влажности должен быть в шоколадных изделиях без добавок по действующему стандарту?

- ☐ 3,0%
☐ 4,5%
☐ 5,5%
☒ 1,2%
☐ 3,5%

547 какое количество золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте (%-ах) должно быть в шоколадном изделии по действующему стандарту?

- ☒ 0,1%
☐ 0,5%
☐ 0,4%
☐ 0,3%
☐ 0,2%

548 количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности шоколадного изделия?

- ☐ минеральных веществ, белков, жиров, нитратов
☒ токсических элементов, микотоксинов, радионуклидов

- ☐ микотоксинов, нитратов, антибиотиков, пестицидов
- ☐ радионуклидов, пестицидов, минеральных веществ
- ☐ пестицидов, антибиотиков, белков, жиров

549 От какого вещества в основном зависит масса карамельного изделия?

- ☐ от витаминов
- ☐ от жиров
- ☐ от белков
- ☒ от углеводов
- ☐ от минеральных веществ

550 количеством, каких веществ определяется пищевая ценность карамели?

- ☐ витаминов, соли, ферментов и жиров
- ☐ фруктозы, углеводов и минеральных веществ
- ☐ глюкозы, мальтозы и сахарозы
- ☐ минеральных веществ, углеводов и жиров
- ☒ углеводов, жиров и белков

551 какие вещества содержится в меньшем количестве в карамельном изделии в отличие от других сахарно кондитерских изделий?

- ☒ влага и целлюлоза
- ☐ углеводы и жиры
- ☐ ферменты и углеводы
- ☐ минеральные вещества и витамины
- ☐ белки и жиры

552 В каком варианте правильно показано количество видов конфетных изделий в зависимости от способа изготовления и оформления внешности?

- ☐ 6
- ☒ 4
- ☐ 3
- ☐ 2
- ☐ 5

553 В каком ряду правильно показаны радионуклиды, содержащиеся в карамели?

- ☐ Se – 155; Sr – 91
- ☒ Se – 145; Sr – 95
- ☐ Se – 150; Sr – 85
- ☐ Se – 160; Sr – 98
- ☐ Se – 165; Sr – 100

554 какие показатели определяются в карамели физико-химическим методом?

- ☐ количество общего сахара, белка, углеводов, жиров и кислотность
- ☐ кислотность, количество редуцирующего сахара, белка и жира
- ☐ количество сухого вещества, сахара, сахарозы и витаминов
- ☐ количество сахара, целлюлозы, мальтозы и сухого вещества
- ☒ кислотность, количество редуцирующего сахара, общего сахара, сахарозы и сухого вещества

555 какое количество редуцирующих веществ (% -ах) должно быть в массе карамели по

действующему стандарту?

- ☐ 10 – 12%
- ☐ 20 – 25%
- ☒ 22 – 23%
- ☐ 15 – 20%
- ☐ 18 – 23%

556 Сколько процента влажности должно быть в массе карамели по действующему стандарту?

- ☐ 10 – 12%
- ☒ 3 – 4%
- ☐ 5 – 7%
- ☐ 8 – 10%
- ☐ 6 – 8%

557 Если в поступившей транспортной таре количество карамельной партии составляет 501 – 1200 единиц то, сколько штук карамели должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- ☒ 13
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☐ 8

558 На сколько групп подразделяется карамельные изделия в зависимости от рецептуры и способа изготовления?

- ☐ 6
- ☐ 3
- ☒ 2
- ☐ 4
- ☐ 5

559 В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма карамельного изделия?

- ☐ 460 – 495 ккал или 1620 – 1880 кДж
- ☒ 348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж
- ☐ 350 – 450 ккал или 1520 – 1770 кДж
- ☐ 420 – 480 ккал или 1550 – 1780 кДж
- ☐ 450 – 490 ккал или 1570 – 1800 кДж

560 Сколько процента степени размельчение должно быть в десертном шоколадном изделии по действующему стандарту?

- ☐ 36%
- ☐ 86%
- ☐ 92%
- ☐ 80%
- ☒ 96%

561 Сколько процента степени размельчение должно быть в простом шоколадном изделии по действующему стандарту?

- ☐ 82%
☐ 75%
☐ 80%
☒ 92%
☐ 60%

562 какое количество начинки (% -ах) должно быть в шоколадном изделии массой более 50 грамма по действующему стандарту?

- ☐ не менее 15%
☐ не менее 30%
☒ не менее 20%
☐ не менее 35%
☐ не менее 25%

563 какое количество начинки (% -ах) должно быть в шоколадном изделии по действующему стандарту?

- ☐ не менее 5%
☒ не менее 35%
☐ не менее 30%
☐ не менее 20%
☐ не менее 10%

564 какой процент влажности должен быть в шоколадных изделиях с добавками по действующему стандарту?

- ☐ 4 – 6%
☐ 1 – 6%
☐ 3 – 15%
☒ 1,2 – 5,0%
☐ 5 – 10%

565 какие показатели шоколадного изделия определяются физико-химическим методом?

- ☐ количество общего сахара, витаминов, углеводов и степень размельчение
☐ количество белка, жира, минеральных веществ и степень
☒ количество влаги, общего сахара, золы не растворяющегося в 10% -ой соляной кислоте и степень размельчение
☐ количество золы, влаги, углеводов, начинки, белка и общего сахара
☐ степень размельчение, количество начинки, консистенция, количество общего сахара и степень водорастворимости

566 какие показатели шоколадного изделия определяются органолептическим методом?

- ☐ консистенция, аромат, вкус, жирность, количество начинки и белка
☒ внешний вид, цвет, вкус, форма, консистенция и структура
☐ цвет, вкус, аромат, количество начинки, консистенция и прозрачность
☐ вкус, аромат, структура, количество жиров, белков, минеральных веществ
☐ форма, консистенция и жирность

567 В каком ряду правильно показано наименования основного и добавочного сырья используемого в производстве шоколадного изделия?

- ☒ какао бобы и ядро орехоплодных растений, сухое молоко, цукат, ароматные вещества, вафли
☐ какао порошок и пшеничная крупа, сухое молоко, цукат, вафли, яичный белок

- ☐ какао бобы и ржаная крупа, цельное молоко, цукат, вафли, сливочное масло
- ☐ какао порошок и сливки, снятое молоко, цукат, ароматные вещества, органические кислоты
- ☐ сахарный песок, ароматные вещества, цукат, вафли, цельное молоко, продукты яичной обработки

568 количеством, каких веществ определяется биологическая ценность шоколадного изделия?

- ☐ насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
- ☐ углеводов и белков
- ☐ жиров и минеральных веществ
- ☐ ферментов и полунасыщенных жирных кислот
- ☒ минеральных веществ и полиненасыщенных жирных кислот

569 какие ценные вещества находится в малом количестве в составе эндосперма?

- ☐ жир, белок сахар
- ☐ белок, сахар, крахмал
- ☒ витамины, микро- и макро элементы
- ☐ целлюлоза, пентозоны, витамины
- ☐ сахар, крахмал, макроэлементы

570 какой процент разнообразных зерновых растений составляет алеироновый слой?

- ☐ до 3- 5%
- ☐ до 4-6%
- ☐ до 10-25%
- ☒ до 6-12%
- ☐ до 7-15%

571 какой процент составляют семяная оболочка целого зерна?

- ☒ 1-2.5%
- ☐ 5-7%
- ☐ 4-6%
- ☐ 2-3%
- ☐ 2-3.5%

572 какие вещества находятся в малом количестве в фруктовой оболочке?

- ☐ пектиновые вещества, сахар, целлюлоза
- ☐ сахар, минералы, целлюлоза
- ☐ жир, углеводороды, азотистые вещества
- ☒ сахар азотистые вещества, жир
- ☐ целлюлоза, пектиновые вещества, жир

573 какие вещества преобладают в большом количестве в фруктовой оболочке?

- ☐ белки, жиры. Углеводы, азотистые вещества
- ☐ белки, жиры, сахар, азотистые вещества
- ☐ минеральные вещества, сахар жиры, целлюлоза
- ☒ целлюлоза, пентозоны, пектиновые вещества, минеральные вещества
- ☐ жир, азотистые вещества, сахар углеводы

574 какие вещества находится в малом количестве в цветочной оболочке?

- ☐ белки, витамины
- ☐ минеральные вещества , жиры

- ☐ целлюлоза, углеводы
- ☐ крахмал, пентозоны
- ☒ сахар, азотистые вещества

575 какие вещества преобладают в большом количестве в цветочной оболочке?

- ☐ жиры, азотистые вещества
- ☐ белки , жиры
- ☐ минеральные вещества, витамины
- ☒ целлюлоза, пентозаны
- ☐ крахмал, углеводы

576 какая культура является основным источником марганца в питании человека?

- ☒ Злаковые, бобовые, орехи
- ☐ Картофель, помидор, перец
- ☐ Дыни, арбузы, кабачки
- ☐ Огурцы, патиссоны, баклажаны
- ☐ Топинамбур, капуста, лук

577 какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

- ☐ мясные, рыбные, молочные
- ☐ Зерномучные, плодоовощные
- ☐ Сахар, крахмал, мед и кондитерские
- ☐ Вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты
- ☒ Зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мед, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные

578 При какой температуре и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняется?

- ☐ 14- 15 градуса С и 55%
- ☐ 15- 16 градуса С и 60%
- ☐ 14- 17 градуса С и 50%
- ☒ 20- 25 градуса С и 75%
- ☐ 18- 19 градуса С и 65%

579 Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий?

- ☐ 900
- ☐ 800
- ☒ 600
- ☐ 700
- ☐ 1000

580 В каком ряду правильно показано наименования токсичных элементов содержащихся в тортах?

- ☒ медь, свинец, кадмий, арсен, ртуть, цинк
- ☐ свинец, медь, железо, арсен, ртуть, цинк
- ☐ кадмий, бор, арсен, цинк, ртуть, свинец
- ☐ арсен, йод, цинк, ртуть, свинец, кадмий
- ☐ ртуть, цинк, никель, свинец, арсен, кадмий

581 В каком варианте правильно показаны наименования минеральных веществ содержащихся

в тортах в зависимости от видов?

- ☐ 0,2 – 0,4%
- ☐ 0,5 – 0,7%
- ☒ 0,3 – 0,9%
- ☐ 0,1 – 0,2%
- ☐ 0,4 – 0,8%

582 как получают песочный полуфабрикат?

- ☐ растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков
- ☐ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ☒ из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- ☐ из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- ☐ из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа

583 как получают слоеный полуфабрикат?

- ☐ растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков
- ☐ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ☐ из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- ☒ из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- ☐ из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа

584 как получают заварной полуфабрикат?

- ☐ растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков
- ☐ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ☐ из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- ☐ из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- ☒ из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа

585 Чем отличаются торты от других мучных кондитерских изделий?

- ☐ отличаются низкой влажностью, значительным количеством сахара
- ☐ отличаются легкостью, большой пористостью, хрупкостью, ячеистой или рифленой поверхностью
- ☐ отличаются более высоким содержанием сахара (до 45%) и воды (12-14%), наличием пряностей
- ☒ отличаются высококалорийностью, нестойки в хранении, отличаются большими размерами и более сложной отделкой
- ☐ отличаются добавлением в тесто изюма, цукатов, миндаля

586 Чем отличаются кексы от других мучных кондитерских изделий?

- ☐ отличаются низкой влажностью, значительным количеством сахара
- ☐ отличаются легкостью, большой пористостью, хрупкостью, ячеистой или рифленой поверхностью
- ☐ отличаются более высоким содержанием сахара (до 45%) и воды (12-14%), наличием пряностей
- ☐ отличаются высококалорийностью, нестойки в хранении, отличаются большими размерами и более сложной отделкой
- ☒ отличаются добавлением в тесто изюма, цукатов, миндаля

587 В зависимости от способа приготовления торты подразделяют на:

- ☐ не делятся
- ☐ на заварные и сырцовые
- ☐ сахарное, затяжное и сдобное
- ☐ с начинкой и без начинки
- ☒ бисквитные, песочные, слоёные

588 как получают бисквитный полуфабрикат?

- ☐ растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков
- ☒ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ☐ из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- ☐ из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- ☐ из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа

589 как получают белково-сбивной полуфабрикат?

- ☒ путем сбивания белков с сахаром (без муки)
- ☐ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ☐ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ☐ из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- ☐ из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- ☐ из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа

590 как получают крошковый полуфабрикат?

- ☒ путем смешивания бисквитной, песочной, слоеной крошки, с добавлением сливочного масла
- ☐ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ☐ из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- ☐ из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- ☐ из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа

591 как получают сахарный полуфабрикат?

- ☒ путем смешивания всего сырья по рецептуре, выпекают в виде тонких пластов, которым в горячем виде придают форму трубочек, а в дальнейшем заполняют кремом
- ☐ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ☐ из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- ☐ из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- ☐ из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа

592 как получают миндально-ореховый полуфабрикат?

- ☒ растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков
- ☐ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ☐ из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- ☐ из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- ☐ из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа

593 На какие типы делят восточные сладости?

- ☐ не делят
- ☒ типа карамели, конфет, мучных сладостей
- ☐ типа карамели, мучных сладостей, шоколада
- ☐ типа мармелада, мучных сладостей, леденцов
- ☐ типа карамели, мягких конфет, ириса

594 При каких условиях хранения из халвы вытекает жир?

- ☐ при температуре ниже 0 градусов С
- ☐ при резких колебаниях температуры
- ☐ при контакте с более теплым влажным воздухом
- ☒ при высокой температуре, действия прямых солнечных лучей
- ☐ при повышенной относительной влажности

595 какие из указанных показателей относятся к показателям халвы?

- ☐ это изделие, изготовленное из пенообразной кондитерской массы, имеющую мелкопористую, губчатую структуру, нежную консистенцию
- ☐ это кондитерские изделия из карамельной массы без начинки или с начинкой
- ☐ это кондитерские изделия мягкой консистенции, отформованные из конфетных масс на сахарной основе
- ☒ это кондитерское изделие с характерной слоисто-волокнутой структурой, получаемый вымешиванием сбитой карамельной массы с растертыми ядрами орехов или масличных семян
- ☐ это изделия мягкой, желатиновой консистенции, с ароматом плодов и ягод

596 При каких условиях хранения халвы, жир прогоркает и придает ей неприятный вкус и запах?

- ☐ при температуре ниже 0 градусов С
- ☐ при резких колебаниях температуры
- ☐ при контакте с более теплым влажным воздухом
- ☒ при высокой температуре, действия прямых солнечных лучей
- ☐ при повышенной относительной влажности

597 какие изделия не относятся к восточным сладостям типа карамели?

- ☒ сливочное полено, колбаса сливочная, ойла союзная
- ☐ козинак из миндаля, кешью, грецкого ореха, семечек подсолнуха
- ☐ грильяж миндальный, кунжутный, ореховый
- ☐ миндаль заливной, орех грецкий обливной, фундук заливной
- ☐ соленый миндаль, арахис, урюковые ядра

598 При каких условиях хранения поверхность халвы увлажняется?

- ☐ при температуре ниже 0 градусов С
- ☐ при резких колебаниях температуры
- ☐ при контакте с более теплым влажным воздухом
- ☐ при высокой температуре, действия прямых солнечных лучей
- ☒ при повышенной относительной влажности

599 какие изделия не относятся к восточным сладостям типа карамели?

- ☒ рахат-лукум, нуга, косхалва
- ☐ козинаки из миндаля, кешью, грецкого ореха

- ☐ грильяж миндальный, кунжутный
- ☐ миндаль заливной, орех грецкий обливной
- ☐ шекер-пендыр, парварду, миндаль в сахаре

600 Укажите изделия не относящиеся к восточным сладостям типа карамели?

- ☒ шакер-чурек, шакер-пури, шакер-лукум, пахлава
- ☐ козинак из семечек, кешью, грецкого ореха
- ☐ грильяж ореховый, кунжутный, арахисовый
- ☐ миндаль заливной, орех грецкий обливной, орех в сахаре
- ☐ соленый миндаль, сладкий миндаль, урюковые ядра

601 При каких условиях хранения халвы поверхность темнеет?

- ☐ при температуре ниже 0 градусов С
- ☐ при резких колебаниях температуры, действия прямых солнечных лучей
- ☐ при контакте с более теплым влажным воздухом
- ☐ при высокой температуре, действия прямых солнечных лучей
- ☒ при повышенной относительной влажности, вследствие окисления хлорогеновой кислоты и меланоидинообразования

602 В каком ряду указаны изделия, не относящиеся к восточным сладостям типа карамели?

- ☒ кята, курабье бакинское, пахлава
- ☐ козинак из миндаля, кешью, грецкого ореха
- ☐ грильяж миндальный, кунжутный
- ☐ миндаль заливной, орех грецкий обливной
- ☐ соленый миндаль, фундук в сахаре, урюковые ядра

603 По химическому составу и по ботаническому характеру на сколько групп делятся зерновые культуры?

- ☐ 6
- ☐ 5
- ☐ 4
- ☐ 2
- ☒ 3

604 Укажите показатели, которые определяются при экспертизе безопасности зерновых растений.

- ☐ количество летучих веществ на основе азота, пестицидов, микотоксинов, ДДТ и его метаболиты
- ☐ количество пестицидов и токсических элементов, вкус, запах и количество аммиака
- ☒ токсические элементы, микотоксины, количество радионуклидов, пестицидов, ДДТ и его метаболиты
- ☐ микроэлементы, количество аммиака, токсических элементов, ДДТ и его метаболиты
- ☐ количество радионуклидов, аммиака, пестицидов и количество летучих веществ на основе азота

605 В составе зерна в азотистых веществах сколько % -а находится белка?

- ☐ 80%
- ☐ 75%
- ☒ 90%
- ☐ 85%
- ☐ 70%

606 какой процент разнообразных зерновых растений составляет алейроновый слой?

- ☐ до 3- 5%
- ☐ До 4-6%
- ☐ до 10-25%
- ☒ до 6-12%
- ☐ до 7-15%

607 какие вещества находятся в малом количестве в фруктовой оболочке?

- ☐ пектиновые вещества, сахар, целлюлоза
- ☐ сахар, минералы, целлюлоза
- ☐ жир, углеводороды, азотистые вещества
- ☒ сахар азотистые вещества, жир
- ☐ целлюлоза, пектиновые вещества, жир

608 какие вещества преобладают в большом количестве во фруктовой оболочке?

- ☐ белки, жиры. Углеводы, азотистые вещества
- ☐ белки, жиры, сахар, азотистые вещества
- ☒ целлюлоза, пентозоны, пектиновые вещества, минеральные вещества
- ☐ минеральные вещества, сахар жиры, целлюлоза
- ☐ жир, азотистые вещества, сахар углеводы

609 какие вещества находится в малом количестве в цветочной оболочке?

- ☐ белки, витамины
- ☐ минеральные вещества , жиры
- ☐ целлюлоза, углеводы
- ☐ крахмал, пентозоны
- ☒ сахар, азотистые вещества

610 какие вещества преобладают в большом количестве в цветочном оболочке?

- ☐ жиры, азотистые вещества
- ☐ белки , жиры
- ☐ минеральные вещества, витамины
- ☒ целлюлоза, пентозоны
- ☐ крахмал, углеводы

611 В каком ряду правильно показаны имена фруктов злаковых зерен и из сколько частей они состоят?

- ☐ луковичный плод, из 1 части
- ☐ корнеплод, из 5 частей
- ☐ бобовый плод, из 2 частей
- ☐ клубнеплод, из 4 частей
- ☒ зерноплоды, из 3 частей

612 Покажите общие показатели качества зерна.

- ☐ повреждение вредителями, натура, кислотность
- ☐ натура, стекловидность, влажность
- ☐ кислотность, клейковидность, стекловидность
- ☐ влажность, загрязненность, натура
- ☒ внешность, вкус, запах, цвет, повреждение вредителями

613 Сколько способов хранения имеют зерновые продукты?

- ☐ 6
☐ 3
☒ 2
☐ 4
☐ 5

614 какой процент составляют семянная оболочка целого зерна?

- ☐ 2-3.5%
☐ 4-6%
☐ 5-7%
☐ 2-3%
☒ 1-2.5%

615 какие ценные вещества находятся в малом количестве в составе эндосперма?

- ☐ сахар, крахмал, макроэлементы
☐ белок, сахар, крахмал
☒ витамины, микро – и макроэлементы
☐ целлюлоза, пентозоны, витамины
☐ жир, белок сахар

616 Покажите зерновые семена пригодные для хлебных изделий?

- ☐ овес, кукуруза, фасоль
☒ ячмень, пшеница, рожь, овес
☐ рис, горох, соя
☐ овес, пшено, горох
☐ рожь, соя, чечевица

617 какие семена называются семенами в оболочке?

- ☐ не отделяющаяся цветочная оболочка в семенах
☐ отделяющаяся фруктовая оболочка в семенах
☒ не отделяющаяся цветочная оболочка в семенах
☐ отделяющаяся злаковая оболочка в семенах
☐ обесцвеченная злаковая и фруктовая оболочка в семенах

618 Покажите зерновые семена пригодные для производства хлебных изделий.

- ☐ рис, горох, соя
☐ овес, пшено, горох
☐ рожь, соя, чечевица
☐ овес, кукуруза, фасоль
☒ ячмень, пшеница, рожь, овес

619 На сколько групп делятся зерновые культуры по химическому составу и ботаническому характеру?

- ☐ 6
☐ 5
☐ 4
☐ 2



3

620 Покажите основные показатели качества зерна.

- ☐ вкус, запах, липкое вещество
- ☐ внешний вид, цвет, вкус, запах
- ☒ стекловидность, влажность, загрязненность, клейковидность
- ☐ натура, стекловидность, кислотность
- ☐ стекловидность, натура, щелочность

621 Сколько процентов белка составляют азотистые вещества зерна ?

- ☐ 70%
- ☐ 80%
- ☐ 75%
- ☒ 90%
- ☐ 85%

622 какие показатели качества злаковых зерен определяются при физико-химической экспертизе?

- ☒ влажность, зольность, посторонние примеси, стекловидность
- ☐ внешность, кислотность, вкус, запах
- ☐ консистенция, внешний вид, количество золы, количество посторонних примесей
- ☐ цвет, вкус, стекловидность
- ☐ цвет, консистенция, влажность , кислотность

623 какие семена называются голосемянные?

- ☐ не отделяющая цветочная оболочка в семенах
- ☐ легко отделяющая фруктовая оболочка в семенах
- ☒ легко отделяющая цветочная оболочка в семенах
- ☐ легко отделяющая семенное оболочка
- ☐ легко отделяющая алейроновый слой

624 какие семена называются семена в оболочке?

- ☐ не отделяющая цветочная оболочка в семенах
- ☐ отделяющая фруктовая оболочка в семенах
- ☒ не отделяющая цветочная оболочка в семенах
- ☐ отделяющая злаковая оболочка в семенах
- ☐ обеднивший злаковая и фруктовая оболочка в семенах

625 Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий?

- ☐ 900
- ☐ 800
- ☒ 600
- ☐ 700
- ☐ 1000

626 При какой температуре и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняется?

- ☐ 14- 15 градуса С и 55%
- ☐ 15- 16 градуса С и 60%

- ☐ 14- 17 градуса С и 50%
- ☒ 20- 25 градуса С и 75%
- ☐ 18- 19 градуса С и 65%

627 какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

- ☐ мясные, рыбные, молочные
- ☐ Зерномучные, плодоовощные
- ☐ Сахар, крахмал, мед и кондитерские
- ☐ Вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты
- ☒ Зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мед, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные

628 какие продовольственные товары входят в бакалейную группу?

- ☒ крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности, растительные масло
- ☐ крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия
- ☐ сушеные плоды, грибы
- ☐ крахмал, сахар, соль
- ☐ чай, кофе, пряности, растительное масло

629 какая культура является основным источником марганца в питании человека?

- ☒ Злаковые, бобовые, орехи
- ☐ Картофель, помидор, перец
- ☐ Дыни, арбузы, кабачки
- ☐ Огурцы, патиссоны, баклажаны
- ☐ Топинамбур, капуста, лук

630 В каких анатомических частях зерна белки накапливаются больше?

- ☐ В ядре
- ☐ В плодовой оболочке
- ☐ В семенной оболочке
- ☒ В зародыше
- ☐ В эндосперме

631 На сколько видов на основании международных классификаций делится пшеница?

- ☒ 22
- ☐ 25
- ☐ 26
- ☐ 15
- ☐ 18

632 Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице?

- ☐ 58
- ☐ 72
- ☐ 65
- ☐ 81
- ☒ 63

633 Укажите государство, который импортирует за последние годы больше количество крупы.

- ☐ Грузия
- ☐ США
- ☐ Турция
- ☒ Российская Федерация
- ☐ Германия

634 В каком варианте указана количество потоков размола муки при получении круп?

- ☐ до 14
- ☐ до 40
- ☐ до 35
- ☒ до 32
- ☐ до 15

635 До скольких лет можно продлить срок хранения муки при низких температурах (около 0 градуса С и ниже)?

- ☐ до 1
- ☐ до 3
- ☒ до 2
- ☐ до 1,5
- ☐ до 3,5

636 При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

- ☐ 60%
- ☐ 65%
- ☒ 70%
- ☐ 80%
- ☐ 85%

637 В каком варианте указана энергетическая ценность в кДж-ах 100 грамм хлеба из пшеничной муки высшего сорта?

- ☐ 800
- ☒ 975
- ☐ 950
- ☐ 900
- ☐ 850

638 В каком ряду указаны вещества преобладающие в составе крупы?

- ☒ Углеводы
- ☐ Белки
- ☐ Жиры
- ☐ Вода
- ☐ Витамины

639 В какой области промышленности мука применяется больше?

- ☐ В кондитерских
- ☐ В производстве макарон
- ☒ В хлебопечении
- ☐ В производстве сладостей
- ☐ В кулинарии

640 Из какой пшеницы получают макаронную муку?

- ☐ Смешанная
- ☐ Сильная
- ☒ Твердая
- ☐ Мягкая
- ☐ Слабая

641 Сколько процентов белков и жиров имеется в составе сои?

- ☐ до 55%; до 45%
- ☐ до 30%; до 20%
- ☐ до 35%; до 15%
- ☒ до 50%; до 25%
- ☐ до 40%; до 18%

642 На сколько сортов делится пшено шлифованное по качеству?

- ☐ 7
- ☒ 4
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 6

643 Что такое натуральная масса зерна и каким прибором ее определяют?

- ☐ 15 л объема зерна в граммах и ареометром
- ☐ 2 л объема зерна в граммах и фаринатомом
- ☐ 5 л объема зерна в граммах и диафоноскопом
- ☒ 1 л объема зерна в граммах и пуркой
- ☐ 10 л объема зерна в граммах и пуркой

644 В каких анатомических частях зерна накапливаются большее количество белков?

- ☐ в ядре
- ☐ в плодовой оболочке
- ☐ в семенной оболочке
- ☒ в зародыше
- ☐ в эндосперме

645 Сколько сортов имеет яровая пшеница?

- ☐ 58
- ☐ 72
- ☐ 65
- ☐ 81
- ☒ 63

646 каком ряду указана культуры имеющая большое количество крахмала?

- ☒ рис
- ☐ овес
- ☐ ячмень
- ☐ кукуруза
- ☐ пшено

647 какие показатели определяются при экспертизе безопасности зерновых растений?

- ☐ количество летучих веществ на основе азота, пестицидов, микотоксинов, ДДТ и его метаболиты
- ☐ количество пестицидов и токсических элементов, вкус, запах и количество аммиака
- ☒ токсические элементы, микотоксины, количество радионуклидов, пестицидов, ДДТ и его метаболиты
- ☐ микроэлементы, количество аммиака, токсических элементов, ДДТ и его метаболиты
- ☐ количество радионуклидов, аммиака, пестицидов и количество летучих веществ на основе азота

648 какой процент составляет семенная оболочка целого зерна?

- ☐ 2-3.5%
- ☐ 4-6%
- ☐ 5-7%
- ☐ 2-3%
- ☒ 1-2.5%

649 какой процент зерновых растений составляет алейроновый слой?

- ☐ до 3- 5%
- ☐ до 4-6%
- ☐ до 10-25%
- ☒ до 6-12%
- ☐ до 7-15%

650 какие ценные вещества находятся в малом количестве в составе эндосперма?

- ☐ белок, сахар, крахмал
- ☒ витамины, микро – и макроэлементы
- ☐ целлюлоза, пентозоны, витамины
- ☐ жир, белок сахар
- ☐ сахар, крахмал, макроэлементы

651 В составе зерна и муки вода сколько процентов составляет?

- ☐ 20-22
- ☐ 10-11
- ☐ 7-8
- ☒ 13
- ☐ 17-18

652 На сколько классов по качеству зерно делят?

- ☐ 12
- ☒ 4
- ☐ 5
- ☐ 7
- ☐ 10

653 какие культуры относятся к семейству бобовых?

- ☐ Соя, вику, кукуруза
- ☐ Горох, чина, пшеница
- ☐ Фасоль, гречиха, чечевица
- ☒ Горох, фасоль, чина, чечевица, соя, нут, бобы, вику, люпин
- ☐ Нут, бобы, овес

654 Какие зерна-зерновых культур богата крахмалом (г в 100 г продукта)?

- ☐ Горох- 44
- ☐ Пшеница- 54
- ☐ Рожь- 54
- ☒ Кукуруза- 59,8
- ☐ Ячмень- 48,1

655 На сколько группы делятся зерновые культуры по химическому составу?

- ☐ 8
- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 6

656 Из скольких основных частей состоит зерновка любого злака?

- ☐ 7
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 8
- ☒ 3

657 На сколько классов предусматривается стандартом деление мягкой пшеницы?

- ☐ 10
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☒ 6
- ☐ 9

658 Сколько процентов составляет содержание крахмала в зерне гречихи?

- ☐ 85-94
- ☐ 60- 80
- ☐ 90-95
- ☒ 50-70
- ☐ 40-50

659 Что такое натуральная масса зерна и каким прибором ее определяют?

- ☐ 15 л объема зерна в граммах и ареометром
- ☐ 2 л объема зерна в граммах и фаринатомом
- ☐ 5 л объема зерна в граммах и диафоноскопом
- ☒ 1 л объема зерна в граммах и пуркой
- ☐ 10 л объема зерна в граммах и пуркой

660 какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

- ☐ мясные, рыбные, молочные товары, плоды, овощи, зерномучные, мед
- ☐ зерномучные, плодоовощные, сахар, вкусовые, молочные продукты
- ☐ сахар, крахмал, мед, кондитерские и вкусовые изделия, пищевые жиры
- ☐ вкусовые товары, пищевые жиры, яичные продукты, мед, крахмал
- ☒ зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мед, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные

661 какие продовольственные товары входят в бакалейную группу?

- ☒ крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности, растительные масла
- ☐ крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия, мясные товары, животные жиры, свежие плоды
- ☐ сушеные плоды, грибы, чай, кофе, пряности, растительные масла, яйца
- ☐ крахмал, сахар, соль, мука, макаронные изделия, рыбные товары свежие плоды и овощи
- ☐ чай, кофе, пряности, растительное масло, яичные товары, плодоовощные консервы

662 какая культура является основным источником марганца в питании человека?

- ☒ злаковые, бобовые, орехи
- ☐ картофель, помидор, перец
- ☐ дыни, арбузы, кабачки
- ☐ огурцы, патиссоны, баклажаны
- ☐ топинамбур, капуста, лук

663 какие вещества содержатся в большом количестве в цветочной оболочке?

- ☐ минеральные вещества, витамины
- ☒ целлюлоза, пентозоны
- ☐ крахмал, углеводы
- ☐ жиры, азотистые вещества
- ☐ белки, жиры

664 какие вещества содержатся в малом количестве в цветочной оболочке?

- ☐ крахмал, пентозоны
- ☐ минеральные вещества, жиры
- ☐ белки, витамины
- ☒ сахар, азотистые вещества
- ☐ целлюлоза, углеводы

665 какие вещества преобладают в большом количестве в фруктовой оболочке?

- ☐ белки, жиры, углеводы, азотистые вещества
- ☐ белки, жиры, сахар, азотистые вещества
- ☒ целлюлоза, пентозоны, пектиновые вещества, минеральные вещества
- ☐ минеральные вещества, сахар, жиры, целлюлоза
- ☐ жир, азотистые вещества, минеральные вещества, углеводы

666 какие вещества находятся в малом количестве в фруктовой оболочке?

- ☐ целлюлоза, пектиновые вещества, жиры
- ☐ жиры, углеводороды, азотистые вещества
- ☐ сахар, минералы, целлюлоза
- ☒ сахар, азотистые вещества, жиры
- ☐ пектиновые вещества, сахар, целлюлоза

667 какую структуру имеет цепь молекулы амилопектина и из сколько остатков глюкозы она состоит?

- ☐ ветвистую и 2500 – 5500
- ☐ симподиальную и 1550 – 2000
- ☐ моноподиальную и 1000 – 1500
- ☐ линейную и 1500 – 2000

- ☒ разветвленную и 2000 – 6000

668 Сколько грамма хлеба должен употреблять человек среднего возраста по физиологической норме, и какое количество этой нормы должны составлять пшеничный и ржаной хлеб?

- ☐ 530 г ; 150 г пшеничный и 200 г ржаной
☐ 500 г ; 200 г пшеничный и 300 г ржаной
☐ 300 г ; 150 г пшеничный и 150 г ржаной
☒ 450 г ; 280 г пшеничный и 170 г ржаной
☐ 400 г ; 250 г пшеничный и 150 г ржаной

669 какую процентную часть составляют крахмалистые вещества, дневной нормы употребляемых пищевых продуктов?

- ☐ 50%
☒ 70%
☐ 55%
☐ 45%
☐ 30%

670 Какое изделие не относится к восточным мучным сладостям из сдобного песочного теста?

- ☐ струдель с изюмом
☐ крендели
☒ рахат-лукум
☐ нан азербайджанский
☐ курабье

671 Укажите изделие не относящееся к восточным мучным сладостям из сдобного песочного теста.

- ☒ нуга ореховая
☐ крендели
☐ струдель с изюмом
☐ курабье
☐ нан азербайджанский

672 На производстве в кондитерские изделия для детей не добавляют:

- ☐ клюквенный сок
☐ глюкозу
☐ гомотаген
☒ эссенцию
☐ соли кальция

673 На производстве в кондитерские изделия для детей не добавляют:

- ☐ соли кальция
☐ глюкозу
☐ морковный сок
☐ гомотаген
☒ консервированное сырье

674 Какие процессы не происходят в кондитерских изделиях при хранении?

- ☐ неферментативное покоричневение изделий

- ☐ окисление липидов
- ☐ адсорбция
- ☐ черствение
- ☒ улучшение качества

675 На производстве в кондитерские изделия для детей не добавляют:

- ☒ кофе
- ☐ глюкозу
- ☐ гемостаген
- ☐ овощные пюре
- ☐ соли кальция

676 На производстве в кондитерские изделия для детей не добавляют:

- ☐ глюкозу
- ☐ соли кальция
- ☐ гемостаген
- ☐ смесь фруктовых соков
- ☒ консерванты

677 На производстве в кондитерские изделия для спортсменов и туристов не добавляют:

- ☐ размолотые орехи
- ☐ кофеин
- ☒ вино
- ☐ витамин С, РР
- ☐ витамин Е, В

678 На производстве в кондитерские изделия для детей не добавляют:

- ☒ гидрозированные жиры
- ☐ глюкозу
- ☐ фруктовые пюре
- ☐ гемостаген
- ☐ соли кальция

679 как получают масляные кремы?

- ☐ путем смешивания всего сырья по рецептуре
- ☒ на основе сливочного масла, с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, молока и яиц
- ☐ на основе свежих сливок и сметаны, с взбиванием с сахарной пудрой
- ☐ получают сбиванием плавленого сыра, сливочного масла и молока
- ☐ путем заваривания муки молока и яиц, с добавлением масла

680 как получают сливочные и сметанные кремы?

- ☐ путем смешивания всего сырья по рецептуре
- ☐ на основе сливочного масла, с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, молока и яиц
- ☒ на основе свежих сливок и сметаны, с взбиванием с сахарной пудрой
- ☐ получают сбиванием плавленого сыра, сливочного масла и молока
- ☐ путем заваривания муки молока и яиц, с добавлением масла

681 как получают заварные кремы?

- ☐ путем смешивания всего сырья по рецептуре

- ☐ на основе сливочного масла, с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, молока и яиц,
- ☐ на основе свежих сливок и сметаны, с взбиванием с сахарной пудрой
- ☒ получают сбиванием плавленого сыра, сливочного масла и молока
- ☐ путем заваривания муки молока и яиц, с добавлением масла

682 как получают кремы из сыра?

- ☐ путем смешивания всего сырья по рецептуре
- ☐ на основе сливочного масла, с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, молока и яиц
- ☐ на основе свежих сливок и сметаны, с взбиванием с сахарной пудрой
- ☒ получают сбиванием плавленого сыра, сливочного масла и молока
- ☐ путем заваривания муки молока и яиц, с добавлением масла

683 Отличительная особенность кексов:

- ☐ тонкие пластинки различной формы
- ☒ добавление в тесто изюма, цукатов, миндаля
- ☐ имеют форму цилиндра со сквозным отверстием посередине
- ☐ на пласт накладывают начинку и свертывают
- ☐ отличаются большими размерами и сложной отделкой

684 Отличительная особенность ромовой бабы:

- ☐ тонкие пластинки различной формы
- ☐ добавление в тесто изюма, цукатов, миндаля
- ☒ имеют форму цилиндра со сквозным отверстием посередине
- ☐ на пласт накладывают начинку и свертывают
- ☐ отличаются большими размерами и сложной отделкой

685 Отличительная особенность рулетов:

- ☐ тонкие пластинки различной формы
- ☐ добавление в тесто изюма, цукатов, миндаля
- ☐ имеют форму цилиндра со сквозным отверстием посередине
- ☒ на пласт накладывают начинку и сворачивают в рулет
- ☐ отличаются большими размерами и сложной отделкой

686 Какие показатели качества тортов определяются органолептическим методом?

- ☒ форма, структура поверхности, вкус, аромат, консистенция и цвет
- ☐ консистенция, форма, вкус выпеченного полуфабриката, цвет крема для оформления и структура поверхности
- ☐ аромат, структура поверхности, форма, вкус, состояния материалов для оформления и консистенция
- ☐ вкус, консистенция, цвет крема для оформления, состояния материалов для оформления и структура поверхности
- ☐ структура поверхности, цвет выпеченного полуфабриката, вкус, аромат и консистенция

687 В каком варианте верно указаны показатели качества тортов определяющие физико-химическим методом?

- ☐ количество влаги, радионуклидов, золы, жира и сахара
- ☐ количество жира, белков, углеводов и золы
- ☒ количество влаги, жира, золы и сахара
- ☐ количество золы, жира, микотоксинов и влаги
- ☐ количество сахара, пестицидов, жира и золы

688 От превосходства каких веществ зависит пищевая и энергетическая ценность тортов?

- ☐ белков
- ☐ органических кислот
- ☐ жиров
- ☒ углеводов
- ☐ минеральных веществ

689 Выберите основное сырье для производства торта.

- ☐ молочные продукты
- ☐ белки
- ☐ углеводы
- ☐ жиры
- ☒ пшеничная мука

690 какое количество влаги (в%) должно быть в бисквитном торте с фруктовой начинкой по действующему стандарту?

- ☐ 9,3%
- ☒ 25%
- ☐ 23%
- ☐ 29%
- ☐ 13%

691 какое количество влаги (в%) должно быть в бисквитном торте с орехово – масляной начинкой по действующему стандарту?

- ☐ 28%
- ☐ 23%
- ☐ 25%
- ☒ 29%
- ☐ 26%

692 какое количество влаги (в%) должно быть в бисквитном торте с шоколадно – кремовой начинкой по действующему стандарту?

- ☐ 28%
- ☐ 23%
- ☐ 25%
- ☒ 29%
- ☐ 26%

693 какое количество влаги (в%) должно быть в прослоенном торте с кремовой начинкой по действующему стандарту?

- ☐ 25%
- ☐ 28%
- ☐ 23%
- ☐ 29%
- ☒ 13%

694 В каком ряду правильно указаны микроорганизмы, количество которых определяется при экспертизе микробиологических показателей в печеньях?

- ☐ мезофилл аэробных и факультатив анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, круглых и палочковидных бактерий
- ☒ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, патогенных микроорганизмов, дрожжей и плесени
- ☐ дрожжей и плесени, факультативно анаэробных и цилиндрических микроорганизмов
- ☐ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, круглых и палочковидных бактерий
- ☐ дрожжей и плесени, мезофильных аэробных и факультативно анаэробных, палочковидных и цилиндрических бактерий

695 Укажите микроорганизмы, которые определяются при экспертизе микробиологических показателей тортов.

- ☒ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных, патогенных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, дрожжей и плесени
- ☐ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных, палочковидных и цилиндрических микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки
- ☐ мезофильных анаэробных и факультативно аэробных, сферических и шарообразных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки
- ☐ патогенных, мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, круглых и палочковидных бактерий
- ☐ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, стафилококков, дрожжей и плесени

696 В каком ряду правильно указаны микроорганизмы, количество которых определяется при экспертизе микробиологических показателей тортов?

- ☐ патогенных, мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, круглых и палочковидных бактерий
- ☒ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных, патогенных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, дрожжей и плесени
- ☐ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных, шарообразных, сферических, палочковидных и цилиндрических микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки
- ☐ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, стафилококков, бактерий группы кишечные палочки и цилиндрических микроорганизмов
- ☐ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, стафилококков, дрожжей и плесени

697 Толочко – это

- ☒ ферментированная овсяная мука
- ☐ ячменная с добавлением белка
- ☐ рисовая мука с добавлением белка
- ☐ крупяная мука с добавлением белка
- ☐ витаминизированная пшеничная мука

698 .

Сколько витаминов В₁ (в мг/кг) содержит ячменная крупа?

- ☐ 4-7
- ☒ 2-4
- ☐ 5-8
- ☐ 8-10
- ☐ 6-9

699 .

В каком варианте указана количество витамина В₁ (в мг/кг) содержащейся в овсяной крупе?

- ☒ 4-5
- ☐ 1-2
- ☐ 8-10
- ☐ 6-8
- ☐ 2-4

700 .

В каком варианте указана количество витамина В₁ (в мг/кг) содержащейся в кукурузной крупе?

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