

2801y_rus_qiyabiQ2017_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 2801y İstehlak malları istehsalının ümumi texnologiyası**

1 При производстве, каких продуктов не используется метод конденсации?

- в оклейке вин
- в кристаллизации сахара
- в ректификационных аппаратах при получение спирта
- при измельчения сахара в сахарную пудру
- в выпаривании растворов

2 С помощью какого прибора определяется содержание растворимых сухих веществ в пищевых продуктах?

- фотоэлектрокалориметр
- спектрометр
- гальвонометр
- рефрактометр
- психрометр

3 Какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам"?

- волосы
- насекомые
- брак
- физические факторы
- грязь

4 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплопередачи?

- движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена
- передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента
- обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)
- перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте
- изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

5 Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным химическим факторам"?

- нитриты
- пестициды
- гистамины
- сенная палочка
- красители

6 Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным биологическим факторам"?

- спорообразующие бактерии
- паразитические простейшие и черви
- вирусы
- микотоксины
- споро необразующие бактерии

7 Как в пищевой технологии называется установка, где происходит процесс абсорбции?

- эксикатор
- холодильный прилавок

- муфельная печь
- абсорбер
- холодильный шкаф

8 Получение и хранение самых разнообразных пищевых продуктов сопровождаются протеканием процессов.

- микробиологических
- физических
- биохимических
- химических
- теплофизических

9 Какой из методов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый выгодный?

- осаждения под действием центробежной силы
- осаждения
- отделения жидкостей с помощью мембраны
- прессования
- фильтрации

10 Какая операция не является одной из физико-химических методов, применяемых в производстве пищевых продуктов?

- дефекации
- адсорбции
- десорбции
- теплопередачи
- абсорбции

11 В чем значение понятия фильтрации в пищевой технологии?

- осаждение под действием центробежной силы
- осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
- отделение продукта с помощью мембраны
- отделение суспензии с помощью пористой перегородки
- извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ

12 В производстве каких продуктов не применяется типичное молочнокислое брожение?

- в производстве сливочного масла из сметаны
- квашение овощей
- из молока в кисломолочные продукты
- в производстве колбасы
- в хлебопечении

13 Что является предметом «Технология производства пищевого сырья»?

- изучение ассортимента и видов продовольственных товаров
- изучение способов транспортирования пищевого сырья
- изучение способов маркировки и упаковки продтоваров
- изучение способов производства продовольственных товаров из пищевого сырья
- изучение способов хранения пищевого сырья

14 Как называется многократная пастеризация пищевых продуктов?

- консервирование лугами
- асептическое консервирование

- пастеризация
- тиндализация
- радуризация

15 Процесс осаднения используются для разделения

- мелкодисперсных суспензий
- масляных эмульсий
- грубых суспензий
- твердых частиц
- масляных суспензий

16 Какие системы разделяют методом фильтрования?

- однодисперсные
- гомогенные
- однородные
- неоднородные
- гетерогенные

17 Укажите % углеводов в макаронных изделиях.

- 60-65%
- 40-48%
- 30-32%
- 50-57%
- 70-72%

18 Какой из нижеуказанных не входит в группу диетических хлебобулочных изделий?

- хлебобулочные изделия с пониженным содержанием белка
- хлебобулочные изделия с повышенным содержанием сахара
- бессолевые хлебобулочные изделия
- хлебобулочные изделия с пониженным содержанием углеводов
- хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью

19 Укажите дополнительное сырье для приготовления хлеба.

- солод, вода, сода, пряности
- жиры, сахар, патока, молочные продукты, яйцо
- мука, солод, вода, яйцо, соль
- мука, вода, отруби, минеральные вещества
- мука, соль, вода, молотое зерно, изюм

20 Укажите основное сырье для приготовления хлеба.

- мука, вода, соль, сода
- мука, вода, дрожжи, соль
- мука, вода, крахмал
- мука, вода, соль, минеральные вещества
- мука, соль, вода, белки

21 В каком ряду указан основной этап производства муки?

- определение содержания сорной примеси
- помол зерна
- измельчение
- сортировка
- определение содержания сырой клейковины

22 Укажите верное количество белков, содержащихся в горохе шлифованном.

- 0.25
- 0.18
- 0.2
- 0.32
- 0.26

23 Укажите верное количество крахмала, содержащийся в пшеничной шлифованной крупе.

- 0.4
- 0.3
- 0.8
- 0.75
- 0.5

24 Укажите верное количество крахмала, содержащийся в ячневой крупе.

- 0.7
- 0.75
- 0.45
- 0.52
- 0.63

25 Какой вид не вырабатывается из риса?

- рис шлифованный
- рис дробленый шлифованный
- "Чистый" рис
- рис, обогащенный витаминами
- рис белковый

26 Какой процесс относится к технологии производства хлопьев?

- отделение примесей
- шлифование
- гидротермическая обработка
- пропаривание исходного сырья
- сортировка по размеру

27 Какой процесс не относится к технологии получения крупы?

- шлифование
- обжарка
- очистка зерна
- сортировка по размеру
- шелушение

28 Какой из нижеуказанных относится к основному этапу производства крупы?

- пропаривание
- разваривание
- шелушение
- гидротермическая обработка
- просеивание крупы

29 Вкус и аромат хлеба в значительной степени обусловлен накоплением в тесте:

- все выше перечисленные

- органических кислот
- спирта
- сахаров
- углекислого газа

30 Какой из этих обогатительных добавок применяется в производстве макаронных изделий?

- порошок из картофеля
- сушеная и измельченная в порошок морковь
- жирные кислоты
- аскорбиновая кислота
- яблочный порошок

31 Какая технологическая операция не применяется при производстве макаронных изделий?

- упаковка
- гомогенизация полуфабрикатов
- сушка
- подготовка сырья к производству
- формование и разделка изделий

32 Из какой муки изготавливают макаронные изделия высшего сорта?

- из муки первого сорта (полукрупки)
- из муки высшего сорта (крупки)
- из любой муки
- из муки сорта Экстра
- из муки второго сорта (полукрупки)

33 Из какой муки изготавливают макаронные изделия группы В?

- из муки твердой не стекловидной (мучнистой) пшеницы высшего, первого и второго сорта
- из муки твердой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сорта
- из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов
- из муки твердой пшеницы высшего, первого и второго сорта
- из муки мягкой полустекловидной пшеницы высшего, первого и второго сорта

34 Из какой муки изготавливают макаронные изделия группы Б?

- из муки твердой не стекловидной (мучнистой) пшеницы высшего, первого и второго сорта
- из муки мягкой стекловидной пшеницы высшего, первого и второго сорта
- из муки мягкой пшеницы первого и второго сорта
- из муки твердой пшеницы высшего, первого и второго сорта
- из муки твердой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сорта

35 Из какой муки изготавливают макаронные изделия группы А?

- из муки мягкой пшеницы первого и второго сорта
- из муки твердой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сорта
- из муки твердой не стекловидной (мучнистой) пшеницы высшего, первого и второго сорта
- из муки мягкой полустекловидной пшеницы высшего, первого и второго сорта
- из муки твердой пшеницы высшего, первого и второго сорта

36 К чему приводит чрезмерно интенсивная сушка макаронных изделий?

- к потемнению и увлажнению
- к трещинам, не однородному цвету, к нестекловидности на изломе
- к закисанию и порче
- к увлажнению и порче

- к крошливости и увлажненности

37 Укажите температуру и продолжительность сушки длинных макаронных изделий в кассетах:

- при 30-500 С в течение 16-40 часов
 при 40-700 С в течение 10-20 часов
 при 60-800 С в течение 15-20 часов
 при 70-900 С в течение 50-120 минут
 при 20-300 С в течение 130-160 минут

38 Укажите температуру и продолжительность сушки короткорезанных макаронных изделий на контейнерах ленточных сушилках:

- при 50-700 С в течение 20-90 минут
 при 40-700 С в течение 60-90 минут
 при 60-800 С в течение 40-90 минут
 при 70-900 С в течение 50-90 минут
 при 20-300 С в течение 30-60 минут

39 Какое тесто готовят для макаронных изделий?

- жидкое, влажностью 70-85%
 песочное, сахарное
 крутое, влажностью 28-32%
 хлебопекарное, мягкое
 песочное, влажностью 50-60%

40 Укажите схему производства макаронных изделий:

- подготовка сырья, приготовление теста, формование макаронных изделий, сушка, упаковка
 подготовка сырья, формование макаронных изделий, упаковка, сушка, хранение
 взвешивание сырья, приготовление теста, формование изделий, сушка,
 подготовка сырья, формование макаронных изделий, сушка, хранение
 приготовление теста, формование макаронных изделий, упаковка

41 Какое сырье используется при производстве сдобных хлебобулочных изделий?

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

42 Какое сырье используется в приготовлении улучшенного хлеба?

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

43 Какое сырье используется при производстве простого хлеба?

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

44 Какие виды муки в основном используют при производстве хлеба?

- пшеничный, овсяной, ячменный
- овсяной, рисовый, пшеничный
- пшеничный, рисовый
- овсяной, рисовый
- кукурузный, ячменный

45 При каких температурах и сколько минут производят выпечку в хлебопекарных печах?

- при температуре 140- 165 градусов Цельсия, от 8 до 50 минут
- при температуре 135- 145 градусов Цельсия, от 15 до 70 минут
- при температуре 55- 85 градусов Цельсия, от 40 до 60 минут
- при температуре 150- 170 градусов Цельсия, от 10 до 60 минут
- при температуре 200- 250 градусов Цельсия, от 12 до 80 минут

46 Сколько способов существуют для приготовления пшеничного теста?

- два способа – без опарный с однофазной и опарный с двухфазный
- 3 способа – опарный
- 4 способа – без опарный
- 4 способа – опарный
- 3 способа – без опарный

47 Какие сорта пшеничной хлебопекарной муки вырабатываются?

- первый, второй
- обойная, экстра, второй
- крупчатка, высший, первый, второй, обойная
- крупчатка, высший, обойная
- высший, второй, крупчатка, экстра

48 какие наполнители улучшают гигроскопические свойства пластмасс?

- хлопок
- пигменты
- красители
- отходы синтетических волокон
- рубленые стекловолокна

49 какую функцию порошкообразные наполнители пластмасс не выполняют?

- уменьшают хрупкость
- снижают коробление
- снижают деформацию
- снижают стоимость
- способствуют завершению процесса отверждения

50 какова основная функция порошкообразных наполнителей пластмасс?

- снижение стоимости изделия
- увеличение теплостойкости
- защита полимеров от старения
- улучшение внешнего вида
- повышение пластичности материала

51 Функция каких наполнителей пластмасс состоит в снижении стоимости, деформации и уменьшении хрупкости изделий?

- стеклянных волокон
- порошкообразных металлов
- отходов синтетических волокон
- пигментов
- каолина

52 какой из перечисленных наполнителей пластмасс не относится к порошкообразным?

- древесная мука
- отходы тканей
- каолин
- сажа черная
- оксиды металлов

53 какой из перечисленных наполнителей пластмасс относится к порошкообразным?

- хлопковый линтер
- мел
- очесы хлопка
- стеклянные волокна
- отходы синтетических волокон

54 какую функцию выполняет стеклянная пряжа как наполнитель пластмасс?

- увеличивает гигроскопические свойства
- повышает жесткость
- улучшает внешний вид
- снижает стойкость
- увеличивает теплостойкость

55 какие наполнители пластмасс увеличивают их теплостойкость?

- отходы тканей
- стеклянные элементарные волокна
- порошкообразные
- пигменты
- отходы синтетических волокон

56 какую функцию выполняют хлопковые очесы как наполнители пластмасс?

- способствуют натурализации пластмасс
- защищает полимеры от старения
- повышают электризуемость
- увеличивают гигроскопические свойства
- повышают теплостойкость

57 как классифицируют наполнители пластмасс по происхождению?

- мелкие и крупные
- минеральные и органические
- волокнистые и чешуйчатые
- белые и серые
- сферические и порошкообразные

58 По какому признаку классифицируют наполнители пластмасс?

- надежности
- сыпучести
- физическим свойствам

- происхождению
- тугоплавкости

59 Что происходит при введении в пластмассу избытка пластификатора?

- температура плавления полимера повышается
- полимер становится хрупким
- происходит его миграция на поверхность
- пластмасса становится жидкой
- полимер разрушается

60 какое свойство придает полимеру пластификатор

- огнестойкость
- эластичность
- жесткость
- твердость
- химическую стойкость

61 Для каких полимеров пластификаторы используют чаще всего?

- электроорганических
- реактопластов
- гетероцепных
- гомоцепных
- термопластов

62 какого вида наполнителей пластмасс не существует?

- пероральные
- порошкообразные
- органические
- волокнистые
- минеральные

63 какой вид наполнителей пластмасс выделяют при их классификации по форме?

- органические
- легкоплавкие
- сферические
- тугоплавкие
- минеральные

64 какого вида наполнителей пластмасс при их классификации по форме не выделяют?

- чешуйчатые
- волокнистые
- параллельные
- порошкообразные
- сферические

65 какими наилучшими свойствами обладает полистирол, полученный полимеризацией в массе?

- теплопроводностью
- биостойкостью
- электроизоляционными
- химическими
- электропроводностью

66 как по-другому называют органическое стекло?

- анфас
- эбонит
- мипора
- балласт
- плексиглас

67 какие растворимые в воде соединения применяют в качестве инициаторов реакции при полимеризации в эмульсии?

- кислоты
- спирты
- пероксиды
- основания
- щелочи

68 какие вещества применяют в качестве эмульгаторов при полимеризации в эмульсии?

- воду
- спирты
- мыла
- щелочи
- кислоты

69 как по-другому называют листовый полиметилметакрилат?

- органическое стекло
- эбонит
- силикатное стекло
- малахит
- сорбит

70 каким способом удаляют непрореагировавший мономер при реакции полимеризации полистирола в блоке?

- черпаком
- центробежным отжиманием
- конденсацией после нагревания
- при помощи вакуума
- сбором в сливное отверстие

71 какие вещества применяют в качестве стабилизаторов эмульсии при полимеризации в эмульсии?

- информаторы
- эмульгаторы
- трансформаторы
- дегазаторы
- возбуждители

72 При каком способе полимеризации дисперсионной средой является вода?

- в эмульсии
- в массе
- в газовой фазе
- в блоке
- в растворе

73 как называют растворитель, применяемый при полимеризации в растворе и растворяющий только мономер?

- специфичный
- частный
- общий
- селективный
- особенный

74 При каком способе полимеризации в растворе применяют общий растворитель и получают лак?

- жидкостном
- баковом
- эмульсионном
- лаковом
- красочном

75 как называют растворитель, применяемый при полимеризации в растворе и растворяющий полимер и мономер?

- частный
- особенный
- общий
- специфичный
- селективный

76 какой полимер получают полимеризацией в блоке в изотермических условиях при 20-50 градусахС в течение 24-48 ч?

- поливинилхлорид
- полиэтилен
- полипропилен
- полиметилметакрилат
- полистирол

77 как называют полимер, представляющий собой сиропообразную жидкость и получаемый после первого этапа полимеризации метилметакрилата?

- гомополимер
- сополимер
- форполимер
- гетерополимер
- тросполимер

78 как называют промежуточный продукт полимеризации метилметакрилата с невысокой молекулярной массой?

- сополимер
- галополимер
- гетерополимер
- тросполимер
- форполимер

79 какой усадкой сопровождается полимеризация метилметакрилата в массе?

- до 1,5%
- до 0,1%
- до 52%
- до 11%

до 23%

80 Что делают с расплавом полистирола при полимеризации в блоке после удаления мономера?

- гранулируют на экструдере
- дезактивируют гашеной известью
- нагревают на медленном огне
- отправляют на дополимеризацию
- очищают от загрязнений

81 каким способом полимеризации получают листовый полиметилметакрилат?

- в эмульсии
- в растворе
- в газовой фазе
- в суспензии
- в блоке

82 С помощью чего в крахмальнопаточной промышленности выделяют картофельный крахмал?

- воды
- серной кислоты
- щелочи
- раствора сахара
- жира

83 Выход сахара из тростника составляет _____.

- 6-8%
- 8-12%
- 4-6%
- 9-14%
- 12-16%

84 Что является основным сырьем для производства рафинированного сахара?

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

85 Какие вещества используют при изготовлении искусственного меда?

- натуральный медь и целлюлоза
- сахароза, вода, лимонная или молочная кислота
- фруктоза, сахароза
- глюкоза, сахароза, фруктоза
- фруктоза, сахароза, целлюлоза

86 Какое сырье используют при производстве крахмала?

- незрелые плоды, соя, бобы
- картофель, кукуруза, рис
- бобовые растения, рис, ячмень
- зерновые растения, фасоль, гречиха
- просовидные растения, пшено, рис

87 Укажите виды заварной пастилы.

- резная, формовая, рулетная
- железная, пластовая, рулетная
- резная, пластовая, фигурная
- резная, пластовая, рулетная
- резная, пластовая, клеевая

88 Какое сырье используется в производстве пастилы?

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

89 В каком ряду правильно показаны наименования веществ, которые используются в производстве желеиногo мармелада?

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

90 Что является особенностью производства пастилы?

- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами

91 Что является особенностью производства мармелада?

- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму

92 Укажите технологическую схему производства пастилы.

- подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, желирование массы, формование, подсушивание и упаковка
- получение фруктово-сахарной смеси, кипячение смеси, охлаждение массы, формование, подсушивание и упаковка
- подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание
- желирование массы, формование, извлечение из форм, обсыпка сахаром, сушка
- подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, сбивание, стабилизация пены, формование, подсушивание и упаковка

93 Какие изделия входят в группу фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- сушеные ягоды, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- мед, мармелад, пастила, варенье, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- мармелад, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- сушеные фрукты, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- какаопорошок, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр

94 Какие ингредиенты являются основными для приготовления фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- фрукты или овощи, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- сахар, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- мука, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- пектин, агар-агар, агароид, модифицированный крахмал, вода, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- мука, жир, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции

95 Укажите технологическую схему производства мармелада.

- подготовка сырья, смешивание, формование
- подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание
- массу формуют, нагревают, извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают

96 Укажите основные виды мармелада.

- фруктово-ягодный, жележный и сиропный
- фруктово-ягодный и сиропный
- фруктово-ягодный, фруктово-жележный и жележный
- фруктово-ягодный, паточный и жележный
- жележный и сиропный

97 В зависимости от вида сырья и способа формования фруктово-ягодный мармелад делится на:

- формовой, резной
- формовой, резной, пластовой и пат
- формовой, пластовой и пат
- формовой, резной, пластовой и пористый
- формовой, резной, пластовой

98 Чем отличается пат от других видов фруктово-ягодного мармелада?

- пат готовят из айвового пюре, а другие виды из яблок и слив
- пат готовят из абрикосового пюре, а другие виды из яблок и слив
- пат готовят из персикового пюре, а другие виды из яблок и слив
- в пат добавляют модифицированный крахмал
- пат готовят из грушевого пюре, а другие виды из яблок и слив

99 Что является особенностью производства джема?

- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции

100 Что является особенностью производства варенья?

- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции

101 Что является особенностью производства повидло?

- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами

102 Укажите технологическую схему пастилы.

- получение фруктово-сахарной смеси, кипячение смеси, охлаждение массы, формование, подсушивание и упаковка
- подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, сбивание, стабилизация пены, формование, подсушивание и упаковка
- желирование массы, формование, извлечение из форм, обсыпка сахаром, сушка
- подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание
- подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, желирование массы, формование, подсушивание и упаковка

103 Укажите технологическую схему мармелада.

- мармеладную массу формуют, охлаждают, подсушивают, упаковывают
- мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- массу формуют, нагревают, извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание

104 В каком ряду правильно показано наименования основного и вспомогательного сырья используемого в производстве шоколадного изделия?

- какао порошок и сливки, снятое молоко, цукат, ароматные вещества, органические кислоты
- какао порошок и пшеничная крупа, сухое молоко, цукат, вафли, яичный белок
- какао бобы и ядро орехоплодных растений, сухое молоко, цукат, ароматные вещества, вафли
- какао бобы и ржаная крупа, цельное молоко, цукат, вафли, сливочное масло
- сахарный песок, ароматные вещества, цукат, вафли, цельное молоко, продукты яичной обработки

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

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

106 В каком ряду правильно показан процесс изготовления цукатов?

- фрукты – овощи варится в соленой воде, потом подсушивается и обволакивается в ржаной муке
- фрукты – овощи варится в сахарном сиропе, потом подсушивается и обволакивается в сахарном песке
- фрукты – овощи варится в воде, потом подсушивается и обволакивается в пшеничной муке
- фрукты – овощи варится в молоке, потом подсушивается и обволакивается в ржаной муке
- фрукты – овощи варится в воде богатой кислородом, потом подсушивается и обволакивается ржаной муке

107 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют мед?

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

108 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют молочные продукты?

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

109 Для чего 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

110 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют жир?

- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- 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

111 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют сахар?

- 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 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

112 Для чего 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
- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета

113 Для чего 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 увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- 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

114 Каким должно быть тесто, приготовленное для производства сахарного печенья?

- пористым
- эластичным
- заварным
- пластичным

вязким

115 Укажите основное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий.

- кукурузная мука, сахар, яйца, молочные продукты
- овсяная мука, мед, кофе, пряности
- пшеничная мука, масло, сахар
- пшеничная мука, яйца, какао, молочные продукты
- ржаная мука, яйца, молочные продукты

116 Укажите количество групп кондитерских изделий в зависимости от используемого сырья и технологии производства.

- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

117 В каких печах проводят процесс подготовки сахарного печенья?

- транспортерных
- конвейерных
- шнековых
- туннельных
- бункерных

118 Из скольких этапов состоит замес теста для производства пряников?

- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0

119 В каком ряду верно указано количество групп песочных печений по составу и способу производства?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

120 Укажите температуру печи в процессе готовки теста сахарного печенья.

- 150 градусов Цельсия
- 120 градусов Цельсия
- 170 градусов Цельсия
- 100 градусов Цельсия
- 180 градусов Цельсия

121 В течение какого времени и при какой температуре пекут сахарное печенье?

- 280-350 градусов Цельсия в течение 10-15 минут
- 250-360 градусов Цельсия в течение 3-5 минут
- 310-380 градусов Цельсия в течение 15-20 минут
- 240-300 градусов Цельсия в течение 5-10 минут
- 260-330 градусов Цельсия в течение 12 минут

122 Укажите температуру на поверхности печи в процессе готовки теста сахарного печенья.

- 50 градусов Цельсия
- 200 градусов Цельсия
- 250 градусов Цельсия
- 150 градусов Цельсия
- 100 градусов Цельсия

123 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют яичные продукты?

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

124 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют молочные продукты?

- для получения пористой структуры
- 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
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета

125 Для чего 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

126 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют жир?

- 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
- 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

127 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют сахар?

- 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
- 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

128 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют патоку?

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

129 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют крахмал?

- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- 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
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета

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

- сахарное, затяжное и бисквитное
- сдобное и сахарное
- сахарное и затяжное
- затяжное и сдобное
- сахарное, затяжное и сдобное

131 Укажите основное сырье для производства торта.

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

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

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

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

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

134 На сколько групп подразделяется сырье используемой в производстве вафли?

- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

135 Какие начинки применяют при производстве вафель?

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

136 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют инвертный сахар?

- 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
- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета

137 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют мед?

- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- 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 придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

138 В зависимости от какого показателя сталь подразделяют на кипящую, полуспокойную и спокойную?

- назначения
- химического состава
- происхождения
- биостойкости
- степени раскисления

139 На какие виды подразделяют конструкционные углеродистые стали по качеству?

- качественные и некачественные
- экстра- и суперкачественные
- экстра- и электрокачественные
- суперкачественные и повышенного качества
- качественные и обыкновенного качества

140 По какому признаку конструкционные углеродистые стали подразделяют на сталь качественную и сталь обыкновенного качества?

- количеству легирующего компонента
- физическим свойствам
- пористости
- плотности
- качеству

141 На какие подгруппы классифицируют стали по назначению?

- инструментальные и са크раментальные
- конструкционные и инструментальные
- конструкционные и конструкторские
- конструкторские и лингвальные
- сортовые и несортовые

142 По какому показателю углеродистые стали классифицируют на конструкционные и инструментальные?

- химической стойкости
- физическому состоянию
- назначению
- химическому составу
- отношению к нагреванию

143 какие изменения в свойствах углеродистых сталей не имеют место при наличии в них таких примесей, как кислород, азот и водород?

- повышается хрупкость в горячем состоянии
- повышается хрупкость в холодном состоянии
- повышается твердость
- повышается стойкость к микроорганизмам
- уменьшается способность к механической обработке

144 какие свойства изменяют такие примеси углеродистых сталей, как азот, кислород и водород?

- повышают теплопроводность
- снижают биологическую стойкость
- увеличивают хрупкость в холодном состоянии
- увеличивают диэлектрические свойства
- снижают стойкость к коррозии

145 какое основное свойство присуще конструкционным углеродистым сталям?

- мягкость
- повышенная электризуемость
- устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам
- диэлектрические свойства
- биологическая нестойкость

146 какие свойства конструкционным углеродистым сталям не присущи?

- пластичность
- хорошая обработка литьем
- хорошая обработка резанием
- повышенные диэлектрические свойства
- хорошая обработка давлением

147 какими свойствами обладают конструкционные углеродистые стали?

- коррозионной стойкостью
- хорошо обрабатываются литьем
- биологически нестойкие
- мягкие
- диэлектрическими

148 каково количество углерода (в%) в конструкционных углеродистых сталях?

- 5-8
- 1-2
- 0,06-0,85
- 9-14
- 3-5

149 На какие виды подразделяют углеродистые стали в зависимости от степени раскисления?

- спокойную и эмоциональную
- кипящую и бурлящую
- кипящую, полуспокойную и спокойную
- кипящую и некипящую
- спокойную полуспокойную и неспокойную

150 какие примеси в углеродистой стали отрицательно влияют на ее свойства?

- радий
- аргон

- ксенон
- криптон
- сера

151 какие свойства углеродистой стали кремний не повышает?

- твердость
- упругость
- текучесть
- пластичность
- антикоррозионную стойкость

152 какие свойства углеродистой стали повышает кремний?

- антикоррозионную стойкость
- биологическую стойкость
- твердость
- химическую стойкость
- мягкость

153 какое количество (в%) кремния в углеродистой стали повышает твердость и упругость стали?

- 4-8
- 0,01-0,02
- 1-3
- 10-15
- 0,35-0,4

154 какое свойство вызывает содержание закиси железа в углеродистой стали?

- твердость
- биологическую стойкость
- хрупкость при высокой температуре
- антикоррозионную стойкость
- мягкость

155 Сколько способов сушки существует?

- 6
- 3
- 4
- 5
- 2

156 К каким методам относится консервирование с солью и сахаром?

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

157 Какая кислота не используется при консервировании плодоовощной продукции?

- уксусная кислота
- молочная кислота
- лимонная кислота
- яблочная кислота
- муравьиная кислота

158 Какой способ применяется для очищения и осветления раствора при производстве фруктовых соков, сахара, вин?

- десорбции
- дефекации
- абсорбции
- адсорбции
- сатурации

159 Какой процесс не происходит в отдельных периодах получения вина из виноградного сока?

- полимеризация азотистых и фенольных соединений
- окислительное– восстановительные реакции
- гидролиз углеводов и азотистых веществ
- беление цвета, помутнение вина в период старения
- этерификация спирта и кислот

160 Как ингибируются процессы окисления в виноградном соке при производстве?

- к виноградному соку добавляют глицерин
- повышением температуры виноградного сока
- к виноградному соку добавляют уксусную кислоту
- к виноградному соку добавляют сернистый газ в количестве от 50 до 200 мг/л
- понижением температуры виноградного сока

161 Замороженные овощи и плоды хранятся при температуре

- 20 градусов Цельсия
- 14 градусов Цельсия
- 18 градусов Цельсия
- 25 градусов Цельсия
- 16 градусов Цельсия

162 При какой температуре проводится срочное замораживание овощей и плодов?

- 35-40 градусов Цельсия
- 20-25 градусов Цельсия
- 18-20 градусов Цельсия
- 30-35 градусов Цельсия
- 25-30 градусов Цельсия

163 Какое процентное содержание уксусной кислоты в маринованных плодах и овощах имеет смертельное воздействие на организм человека?

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

164 Максимальная процентная влажность высушенных плодов:

- 30-35%
- 18-20%
- 16-18%
- 18-25%
- 25-30%

165 Максимальная процентная влажность высушенных овощей:

- 11-13%
- 10-11%
- 5-10%
- 11-14%
- 11-12%

166 На сколько товарных сортов подразделяется высушенный абрикос?

- 5
- 3
- 1
- 2
- 4

167 Сколько процентов соли содержится в маринадах, выпускаемых в банках?

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

168 При какой процентной влажности хранятся замороженные овощи и плоды?

- 80-90%
- 70-75%
- 65-70%
- 90-95%
- 75-80%

169 На сколько товарных сортов подразделяются грибы по качеству, хранящиеся в соли и в уксусной кислоте?

- 5
- 2
- 1
- 3
- 4

170 При какой температуре хранятся пастеризованные, внесенные в соль и уксусную кислоту овощи?

- 10-11 градусов Цельсия
- 0-6 градусов Цельсия
- 0-5 градусов Цельсия
- 0-8 градусов Цельсия
- 0-9 градусов Цельсия

171 На сколько групп делятся продукты маринованных овощей и плодов?

- 5
- 3
- 1
- 2
- 4

172 При какой температуре проводится процесс пастеризации смеси маринованных овощей?

- 90-100 градусов Цельсия
- 65-70 градусов Цельсия

- 60-65 градусов Цельсия
- 80-90 градусов Цельсия
- 70-80 градусов Цельсия

173 В каком ряду указана максимальная процентная влажность высушенной капусты?

- 0.12
- 0.1
- 0.05
- 0.14
- 0.11

174 Укажите количество методов сушки фруктов и овощей.

- 3
- 2
- 5
- 4
- 1

175 Сколько видов бомбажа образуется при хранении консервированных овощей и плодов?

- 5
- 2
- 1
- 3
- 4

176 На сколько групп делятся консервированные овощные и фруктовые соки по способу приготовления?

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

177 Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?

- 27-28%
- 25-26%
- 20-25%
- 28-29%
- 26-27%

178 На сколько групп делятся консервы детского питания по составу, технологии и назначению?

- 5
- 2
- 1
- 3
- 4

179 При какой температуре проводится консервирование овощей и плодов путем пастеризации ?

- 90-100 градусов Цельсия
- 60-70 градусов Цельсия
- 50-60 градусов Цельсия
- 63-98 градусов Цельсия

- 60-80 градусов Цельсия

180 При какой температуре проводится консервирование овощей и плодов путем стерилизации?

- 125-130 градусов Цельсия
- 111-119 градусов Цельсия
- 100-110 градусов Цельсия
- 112-120 градусов Цельсия
- 120-125 градусов Цельсия

181 Какова концентрация соли применяемой при солении продуктов?

- 5-6
- 3-4
- 2-3
- 4-5
- 3-5

182 Какова концентрация уксусной кислоты используемой при консервировании?

- 0,5-1,9
- 0,5-1,2
- 0,5-1
- 0,5-1,8
- 0,5-1,6

183 Сколько миллиметровые огурцы используются при производстве маринованных огурцов?

- 120-140
- 71-90
- 51-70
- 90-110
- 110-120

184 Сколько процентов соли добавляется к несоленой томатной пасте для получения соленой томатной пасты?

- 0.05
- 0.02
- 0.01
- 0.03
- 0.04

185 На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

186 Сколько процентов соли содержится в консервированном зеленом горохе ?

- 0.01
- 0.006
- 0.005
- 0.02
- 0.008

187 Какой процесс считается основным в производстве пива?

- химический
- физикохимический
- механикотеплофизический
- брожение
- криобиология

188 Какой процесс считается основным в производстве виноградных вин?

- криобиология
- физикохимический
- механикотеплофизический
- брожение
- химический

189 Какой процесс считается основным в производстве спирта?

- химический
- физикохимический
- криобиология
- брожение
- механикотеплофизический

190 Какой процесс считается основным в производстве слабоалкогольных напитков?

- химический
- физикохимический
- криобиология
- брожение
- механикотеплофизический

191 По каким показателям определяется типичность вина?

- по результатам дегустации вина
- по физико-химическим показателям вина
- по количеству содержащегося спирта
- по месту и способу приготовления, а также по сорту используемого винограда
- по цвету вина

192 В каком ряду указано верное количество способов производства вина?

- методом непрерывного резервуара
- 4 способа
- 2 способа
- 3 способа
- методом прерывистого резервуара

193 Укажите вариант не относящийся к процессу созревания вина.

- выдержка и непригодное состояние вина
- доведение до полной готовности
- формирование вина
- стабилизация органолептических и физико-химических показателей
- созревание вина

194 Какие процессы отражаются в производстве при эгализации вина?

- в вино добавляется концентрированный виноградный сок

- смешиваются различные винные материалы полученные из разных сортов винограда
- винный материал несколько раз отстаивается и фильтруется
- смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда
- в вино добавляется этиловый спирт

195 Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

- в вино добавляется концентрированный виноградный сок
- смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда
- винный материал несколько раз отстаивается и фильтруется
- смешиваются различные винные материалы полученные из разных сортов винограда
- в вино добавляется этиловый спирт

196 Во сколько технологических процессов завершается технология производства вина?

- 8
- 4
- 12
- 10
- 6

197 Какой из нижеперечисленных вин не относится к группе темных вин?

- Херес
- Мадера
- Портвейн
- Малага
- Маршала

198 Сколько процентов спирта содержится в десертных винах?

- 12-13%
- 12-15%
- 12-14%
- 12-17%
- 10-15%

199 Сколько процентов спирта содержится в темных винах?

- 14-16%
- 20-25%
- 18-20%
- 16-17%
- 17-20%

200 Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

- 8-12%
- 9-11%
- 7-9%
- 9-14%
- 7-12%

201 В каком ряду верно указано количество стадий производства шампанского вина?

- 2
- 4
- 5
- 6

3

202 Укажите сорта винограда больше всего используемые в винном производстве.

- столовые и винные сорта
- раннеспелые технические сорта
- позднеспелые столовые сорта
- технические сорта
- бессемянные сорта

203 Чем отличается производство настоек и наливок?

- количеством разнообразия органических кислот
- по хранению в этиловом спирте сырья и его добавлением
- качеством этилового спирта
- качеством добавочного сырья
- регулированием количества сахара

204 При какой температуре и каком давлении соединяются зернистые растения и картофель при производстве спирта?

- 160-170 градусов Цельсия , 3 атм
- 120 градусов Цельсия , 5 атм
- 100 градусов Цельсия, 7 атм
- 145-155 градусов Цельсия , 4 атм
- 130-140 градусов Цельсия , 5 атм

205 Что влияет на количество экстрактивных веществ в составе пива?

- количество углекислого газа в составе пива
- количество спирта в составе пива
- количество белка в ячмени
- количество крахмала в ячмени
- количество сахара в составе пива

206 Сколько дней длится созревание темного пива?

- 42-60 дней
- 42-80 дней
- 30-40 дней
- 42-108 дней
- 42-90 дней

207 Сколько дней должна прорасти ячмень, используемая для производства пива?

- 6 дней
- 5 дней
- 4 дня
- 3 дня
- 7 дней

208 Сколько часов нужно прокипятить хмель с водным раствором ячменного солода?

- 2,0-2,5 часов
- 0,8-1,0 часов
- 0,5-0,8 часов
- 1,0-1,5 часов
- 1,5-2,0 часов

209 При какой температуре проводят охлаждение и брожение пивного сусла, приготовленного из вскипяченного с хмелю?

- до 20-28 градусов Цельсия
- до 14-16 градусов Цельсия
- до 10-12 градусов Цельсия
- до 6-8 градусов Цельсия
- до 16-20 градусов Цельсия

210 Сколько дней длится брожение пивного сусла?

- 21-30 дней
- 10-14 дней
- 3-5 дней
- 7-9 дней
- 14-21 день

211 При какой температуре и за какое время проводится пастеризация пива?

- 75-80 градусов Цельсия , 10-15 минут
- 65-68 градусов Цельсия , 25-20 минут
- 62-65 градусов Цельсия , 25-30 минут
- 65-75 градусов Цельсия , 15-20 минут
- 65-70 градусов Цельсия , 20-25 минут

212 Какой этиловый спирт используется в водочном, ликеро-водочном и винном производствах в зависимости от степени очистки?

- только высший
- высший и первый
- экстра
- экстра и высший
- первый и второй

213 Сколько компонентов (сырье) купажируются для приготовления пунша?

- 10 компонентов
- 7 компонентов
- 3 компонента
- 5 компонентов
- 8 компонентов

214 Основное сырье для производства рома:

- этиловый спирт полученный из сахарной свеклы
- этловый спирт полученный из зернистых растений
- ретифицированный этиловый спирт
- сахарный тростник полученный из патки этилового спирта
- этиловый спирт полученный из картофеля

215 Основное сырье для производства виски:

- сахарный тростник полученный из патки этилового спирта
- этиловый спирт полученный из картофеля
- ретифицированный этиловый спирт
- этловый спирт полученный из зернистых растений
- этиловый спирт полученный из сахарной свеклы

216 Какова цель ректификации спирта?

- сделать этиловый эфир прозрачным
- очистить этиловый спирт от токсичных веществ
- увеличить количество этилового спирта в растворе
- очистить этиловый спирт от осадков
- очистить этиловый спирт от сивушных масел, метилового спирта и фурфурола

217 При какой температуре нужно охлаждать приготовленную для производства спирта крахмальную массу?

- 30-32 градусов Цельсия
- 18-20 градусов Цельсия
- 16-18 градусов Цельсия
- 14-28 градусов Цельсия
- 20-24 градусов Цельсия

218 Сколько дней длится созревание светлого пива?

- 40 дней
- 22 дней
- 11 дня
- 11-30 дней
- 30 дней

219 Укажите основное сырье для производства пива:

- ячмень и хмель
- ячмень, кукуруза и сечка
- зерновые растения и вода
- ячмень, хмель, вода, пивные дрожжи
- пивные дрожжи и сахарная меласса

220 Какие методы применяются для продления срока хранения безалкогольных напитков?

- повышается количество сахара
- безалкогольные напитки пастеризуются
- безалкогольные напитки упаковываются в герметично закрытые бутылки
- в безалкогольные напитки добавляются стабилизаторы
- в безалкогольные напитки добавляются органические кислоты

221 Сколько процентов сахара содержится в шербете?

- 65-70%
- 58-60%
- 55-60%
- 60-65%
- 60-62%

222 Какие товарные сорта имеет поваренная соль?

- экстра и высший сорта
- высший, I и II сорта
- I, II и III сорта
- экстра, высший, I и II сорта
- высший и I сорта

223 Укажите количество методов получения уксусной кислоты .

- 2
- 3

- 6
- 5
- 4

224 Из сколько сортов ароматических пряных растений получают эфирные масла?

- 30.0
- 120.0
- 90.0
- 70.0
- 50.0

225 Из какого органического соединения синтетическим методом получают ванилин, являющийся основной составной частью эфирного масла ванили?

- из альдегидов и кетонов
- из эвгенола и гваякола
- из терпенов
- из ванильных альдегидов
- из сложных эфиров

226 Что из нижеперечисленных не относится к процессу созревания вина?

- выдержка и непригодное состояние вина
- доведение до полной готовности
- формирование вина
- стабилизация органолипидических и физико-химических показателей
- созревание вина

227 Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

- винный материал несколько раз отстаивается и фильтруется
- в вино добавляется концентрированный виноградный сок
- в вино добавляется этиловый спирт
- смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда
- смешиваются различные винные материалы полученные из разных сортов винограда

228 Из сколько технологических процессов состоит производство вина?

- 12
- 6
- 4
- 10
- 8

229 Какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

- столовые, технические и винные сорта винограда
- раннеспелые технические сорта винограда
- позднеспелые столовые сорта винограда
- технические сорта винограда
- бессемянные сорта винограда

230 В каком ряду указано основное сырье для производства пива?

- ячмень и хмель
- ячмень, кукуруза и сечка
- зерновые растения и вода
- ячмень, хмель, вода, пивные дрожжи

- пивные дрожжи и сахарная меласса

231 Укажите правильное количество методов получения уксусной кислоты.

- 1
 4
 7
 3
 6

232 В каком ряду указан натуральный жареный кофе, не вырабатываемый в зависимости от степени обжаривания?

- высшей степени обжаривания
 среднеобжаренный
 светлообжаренный
 до золотистого обжаренный
 темнообжаренный

233 На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

- 0.3
 13-15%
 5-10%
 13-21%
 20-25%

234 На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

- 15-20%
 20-30%
 10-15%
 30-50%
 35-60%

235 Укажите время обжаривания кофе.

- 16-50 мин
 15-20 мин
 10-15 мин
 14-60 мин
 14-40 мин

236 Какое вещество получается при обжаривании кофе?

- кофеин
 кофейное эфирное масло
 кофейная кислота
 кафеол
 кофейный альдегид

237 При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

- 220-240 градусов Цельсия
 120-130 градусов Цельсия
 110-120 градусов Цельсия
 160-220 градусов Цельсия
 140-160 градусов Цельсия

238 При производстве какого чая скрученные листья прожариваются?

- таблетированного чая
- черного бархатистого
- зеленого бархатистого
- красного бархатистого
- желтого бархатистого

239 Какой технологический процесс не используется в производстве черного бархатистого чая?

- рассасывание чая
- скручивание чайных листьев
- осушка чайного листа
- окрашивание чайного листа
- ферментация

240 Сколько методов используется для приготовления фруктовых и ароматизированных чайных напитков?

- 2
- 6
- 4
- 3
- 5

241 Из скольких новейших технологических процессов состоит производство зеленого бархатистого чая?

- 8
- 5
- 7
- 9
- 6

242 Из скольких технологических процессов состоит производство зеленого бархатистого чая?

- 5
- 8
- 7
- 6
- 4

243 Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?

- рассасывание чая
- скручивание чайных листьев
- осушка чайного листа
- фиксация чайного листа
- ферментация

244 Какой технологический процесс не используется в производстве зеленого бархатистого чая?

- сортирование высушенного чая
- скручивание
- выпаривание чайных листьев
- фильтрация
- зеленая сортирование и осушка

245 Из скольких технологических процессов состоит производство черного байхового чая?

- 3
- 8
- 2
- 7
- 9

246 Каково наименьшее количество танина в составе черного бархатистого чая?

- 0.09
- 0.08
- 0.05
- 0.06
- 0.07

247 По какому технологическому процессу отличается производство красного бархатистого чая от других видов?

- листья рассасываются
- скрученные листья прожариваются
- листья высушиваются
- листья ферментируются
- листья скручиваются

248 Из сколько технологических процессов состоит производство желтого бархатистого чая?

- 7
- 6
- 5
- 3
- 4

249 При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

- 90-98
- 95-98
- 70-75
- 75-80
- 80-85

250 При какой температуре сушатся скрученные чайные листья на первой стадии?

- 100-102
- 90-95
- 80-85
- 85-90
- 95-100

251 Из сколько технологических процессов состоит производство красного бархатистого чая?

- 6
- 11
- 10
- 9
- 7

252 Какой чай используется в производстве одноразового чая?

- Broken Pekoe Souchong
- Pekoe

- Broken Pekoe
- Pekoe Dust
- Fanings Dust

253 Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

- сортирование высушенного чая
- зеленое сортирование и сушка
- ферментация
- выпаривание чайных листьев
- скручивание

254 Какими последовательностями проводится производство чая?

- заваливание транспортировка, хранение
- сбор, хранение, заваливание, скручивание, сортировка, ферментация, сушка, упаковка
- ферментация, сбор, сушка
- упаковка, транспортировка, сортировка
- сушка, сортировка, упаковка

255 какие документы к широкому перечню графической и текстовой документации, составляемой при разработке художественнотехнического проекта мебели, не относятся?

- сертификаты качества
- пояснительные записки
- ведомости
- карты технического уровня
- чертежи разного назначения

256 какие документы относятся к широкому перечню графической и текстовой документации, составляемой при разработке художественнотехнического проекта мебели?

- стандарты
- документы, подтверждающие право на обладание мебелью
- сертификаты
- накладные
- чертежи разного назначения

257 какие документы составляются на стадии разработки художественнотехнического проекта новой модели мебели?

- накладные
- сертификаты и знаки качества
- широкий перечень графической и текстовой документации, отражающей конструкцию изделия
- документы, подтверждающие право на обладание мебелью
- стандарты

258 На каком этапе проектирования мебели четко устанавливается целесообразность разработки мебельного изделия, определяется ориентировочная потребность в нем сроком на 5 лет и т.д.?

- упаковка изделия
- отделка
- сертификация изделия
- технологический процесс производства
- предварительная подготовительная работа

259 какие пиломатериалы из массива древесины используются как конструкционные материалы при производстве мебели?

- доски
- фальцгобели
- шерхебели
- шпунты
- шпунтубели

260 До какого показателя влажности (в%) осуществляется процесс сушки древесных конструкционных материалов?

- 1
- плюс минус 3
- плюс минус 4
- 2
- 0,5

261 Где осуществляется процесс сушки древесных конструкционных материалов?

- в помещениях с вакуумом
- в термopарах
- в специальных сушильных камерах
- в термостабилизаторе
- в закрытых помещениях

262 какого вида древесноплиточных материалов для производства мебели не существует?

- столярные плиты
- древесно-стружечные
- древесно-волокнистые
- фанеры
- древесно-волнистые

263 какие материалы для производства мебели к древесноплиточным не относятся?

- столярные плиты
- древесно-стружечные
- древесно-волокнистые
- мебельные щиты с различным наполнителем
- доски

264 какие материалы для производства мебели относятся к древесноплиточным?

- доски
- фанеры
- бруски
- шурупы
- гвозди

265 как называют мебель, основной частью которой является корпус?

- полезная
- турбулентная
- корпускулярная
- корпусная
- стройная

266 Из каких стадий состоит этап предварительной подготовительной работы при проектировании мебели?

- процессов маркировки и упаковки

- подачи заявки и составления технического задания
- отделки и выделки товаров
- отпуска товаров и подготовки к продаже
- технологического производства и процесса отделки

267 какой из перечисленных к этапам процесса проектирования мебели не относится?

- процесс отделки
- стадия рабочего проектирования художественнотехнического проекта
- стадия реализации художественнотехнического проекта
- разработка художественнотехнического проекта новой модели
- разработка художественнотехнического проекта
- предварительная подготовительная работа

268 какой из перечисленных относится к этапам процесса проектирования мебели?

- процесс упаковки
- процесс технологического производства
- предварительная подготовительная работа
- процесс отделки
- процесс маркировки

269 Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахар и имеет естественный запах. Какой это жир?

- рыбий жир
- свиной топленый
- говяжий
- суррогатный
- кулинарный

270 Какие жиры считаются гидрогенизированными?

- растительные жиры хранящиеся при низкой температуре
- растительные и животные жиры, переведенные в твердое состояние, насыщением водородом ненасыщенных жирных кислот
- растительные жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот
- растительные жиры с преобладающим количеством насыщенных жирных кислот
- костный жир полученный из новой кости

271 При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- винтеризация
- осаждение
- процеживание
- гидратация
- дезодарация

272 При каком из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот?

- окисление жира
- гидролиз жиров
- расщепление жиров
- соединение жиров
- прогоркание масла

273 Какой способ применяется для очищения красящих веществ при производстве растительных масел?

- теплофизический
- физикохимический
- химический
- физический
- теплоизлучение

274 В каком аппарате проводится дезодорация масел?

- в холодильнике
- в дезодораторе
- в дератизаторе
- в дезинфекционном
- в анионитом реакторе

275 Для чего проводят процесс дезодорации в производстве маргарина, консервов и других пищевых продуктов?

- для придания продукту приятного вкуса и запаха
- для обезвреживания веществ, придающих нежелательный вкус и запах продукту
- чтобы в продукте не происходило окисление
- чтобы в процессе производства не образовывались нежелательные вкусы и запахи
- для улучшения сенсорных и инструментальных показателей продуктов

276 В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

- гидратация, дезодорация
- прессование, экстракция
- прессование, гидратация
- биологические и химические процессы
- синтетический процесс, стерилизация

277 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- свободные жирные кислоты
- фосфатиды
- триглицериды
- красящие вещества
- токоферол

278 Какие котлы используют для получения масел способом экстракции?

- двухстенные
- железные и медные
- алюминиевые
- экстракторы
- сепараторы

279 В каком ряду верно указан химический способ очистки масел?

- фильтрация и осаждение
- замораживание и дезодорация
- осаждение и замораживание
- гидратация и нейтрализация
- гидратация и фильтрация

280 Что подразумевается под понятием дезодорация?

- процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой

- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха
- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

281 Процесс устраняющий посторонние запахи и вкус масла:

- гомогенизация
- пастеризация
- рафинация
- дезодорация
- стерилизация

282 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- 5
- 7
- 6
- 3
- 4

283 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 7
- 8
- 5
- 4
- 6

284 При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- винтеризация
- гидратация
- процеживание
- осаждение
- дезодарация

285 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 7
- 4
- 6
- 2
- 3

286 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, оливкового и кукурузного масел
- животные жиры, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос
- сливочное масло, животные жиры, сливки, сметана, творог
- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кунжутного и подсолнечного масел
- гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масел

287 Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

- метод осаждения

- метод экспульсии
- метод прессовки
- прерывистый и непрерывный метод
- метод экстракции

288 Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

- очищение гидрогенизованного жира
- подготовка катализатора
- получение и очищение водорода
- процеживание жиров
- насыщение жиров водородом

289 Укажите правильный вариант пищевых добавок, которые применяются в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов.

- эмульгаторы
- наполнители
- растворители
- усилители аромата E 600 – 699
- катализаторы

290 Как называется процесс производства транс-жиров?

- гидратация
- винтеризация
- дезодорация
- гидрогенизация
- гомогенизация

291 В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?

- прессование, гидратация
- синтетический процесс, стерилизация
- гидратация, дезодорация
- прессование, экстракция
- биологические и химические процессы

292 Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 4,2%; 3,2%
- 3,1%; 2,6%
- 1,9%; 0,8%
- 1,7%; 0,7%
- 3,6%; 2,9%

293 Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 77%; 22%
- 69%; 30%
- 67%; 25%
- 50%; 35%
- 70%; 33%

294 Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

- бензойная и ацетатная кислоты

- аскорбиновая и бензойная кислоты
- бензойная кислота и поваренная соль
- аскорбиновая и уксусная кислоты
- поваренная соль и уксусная кислота

295 На какие группы делится сырье для производства парфюмерных товаров?

- основное и вспомогательное
- главное и основное
- вспомогательное и второстепенное
- сыпучее и зыбучее
- твердое и жидкое

296 как называют ароматные жидкости, внешне похожие на растительные масла, но по своей химической природе не имеющие с ними ничего общего и применяемые в качестве душистых веществ при производстве парфюмерных товаров?

- зефирные масла
- концентрат
- эфирные масла
- ароматерапевтические
- арома

297 В каком виде душистые вещества растительного происхождения при производстве парфюмерных товаров, как правило, не получают?

- эфирных масел
- настоев
- растворов
- цветочных помад
- газов

298 Чего позволило достичь применение синтетических душистых веществ в парфюмерном производстве?

- получить композиции животного происхождения
- расширить спектр запахов
- получить газообразные изделия
- получить натуральные продукты
- получить композиции растительного происхождения

299 В каких парфюмерных композициях очень ценится растительная смола ладанум

- шипровых
- скембровых
- антрацитовых
- смеловых
- кипровых

300 Наряду с какими веществами в парфюмерное изделие вводят в определенных соотношениях душистые вещества животного происхождения?

- металлическими пресспорошками
- парфюмерной композицией и спиртом
- минеральными порошками и волокнами
- водой и цинковыми белилами
- сажой и охрой

301 как называют смолу из надреза ствола травянистого растения ферулы гальбаносной, применяемую в парфюмерном производстве?

- фертрав
- феругальб
- гальбанум
- ферулин
- гальбафер

302 какую группу душистых веществ для производства парфюмерных товаров выделяют при их классификации?

- пушистые
- газообразные
- натуральные растительного происхождения
- денатурированные минерального происхождения
- остистые животного происхождения

303 какие вещества в производстве парфюмерных товаров, как правило, не используют?

- фиксаторы запаха
- денатурирующие добавки
- душистые вещества
- ртуть
- спирт

304 какие вещества могут использовать в производстве парфюмерных товаров?

- пероксид водорода
- золото
- вода
- натрий
- ртуть

305 какие вещества к группе вспомогательного сырья для производства парфюмерных товаров не относятся?

- лубриканты
- красители
- солубилизаторы
- консерванты
- денатурирующие добавки

306 какие вещества входят в группу вспомогательного сырья для производства парфюмерных товаров?

- фиксаторы запаха
- антипирены
- антистатика
- пластификаторы
- детонаторы

307 какие вещества входят в группу основного сырья для производства парфюмерных товаров?

- душистые вещества
- гидрофобы
- гидрофилы
- озонаторы
- водоотталкивающие вещества

308 Что представляют собой мускус и бобровая струя душистые вещества, применяемые в парфюмерном производстве?

- растительный бальзам
- синтетическую смолу
- выделения животных
- млечный сок растений
- гидрофильную целлюлозу

309 как по-другому называют бобровую струю, применяемую в качестве сырья животного происхождения в парфюмерном производстве?

- касторка
- урбет
- цигалка
- кювет
- кастореум

310 какие вещества, применяемые в парфюмерном производстве, к душистым веществам животного происхождения не относятся?

- топаз
- амбра
- цибет
- бобровая струя
- мускус

311 В какой стране в основном произрастает ферула гальбаносная, дающая смолу гальбанум, применяемую в парфюмерном производстве?

- Экваториальной Гвинее
- Иране
- России
- Норвегии
- Бразилии

312 какую роль выполняют смолы и бальзамы в качестве фиксаторов растительного происхождения в парфюмерных композициях?

- фиксируют агрегатное состояние композиции
- хорошо закрепляют и дополняют запах
- разжижают композицию
- не дают улетучиваться спирту
- способствуют сохранению стабильной температуры

313 какое сырье растительного происхождения для производства парфюмерных товаров может выполнять роль фиксаторов запаха?

- пластификаторы
- антипирены и антистатик
- хлопок
- наполнители
- смолы и бальзамы

314 какое вещество в состав толуанского бальзама, применяемого в качестве растительного сырья в парфюмерном производстве, не входит?

- эфирные масла
- серебро

- бензойная кислота
- ванилин
- коричная кислота

315 какое вещество содержит толуанский бальзам, применяемый в качестве растительного сырья в парфюмерном производстве?

- радон
- серебро
- синильную кислоту
- коллаген
- коричную кислоту

316 Из надрезов коры бальзамных деревьев какого семейства получают толуанский бальзам, применяемый в парфюмерном производстве?

- коллоксилин
- малибу
- гуантанамо
- мерилен
- мироксилон

317 какие виды бальзамов наиболее широко применяются в парфюмерном производстве?

- толуанский и перуанский
- французский и итальянский
- канадский и американский
- бензольный и бензильный
- толуолский и ксилолский

318 Чему способствует вода, растворяя экстрактивные вещества сырья при производстве парфюмерных товаров?

- уничтожению бактерий в их составе
- превращению их из газообразного состояния в твердое
- превращению металлов в их составе в неметаллы
- проявлению присущих им свойств в изделиях
- вредному влиянию их на организм человека

319 какие вещества к экстрактивным веществам сырья парфюмерного производства не относят?

- органические кислоты
- ароматические вещества
- оксиды металлов
- белковые вещества
- красящие вещества

320 Почему в Европе в последнее время сырье животного происхождения в парфюмерном производстве используется в ограниченном количестве?

- потому, что животное сырье плохо пахнет
- ввиду нерентабельности такого производства
- так как в Европе для этого нет квалифицированных специалистов
- потому, что животное сырье не обладает стойкостью во времени
- потому, что там большое внимание уделяется защите животных

321 какие синтетические душистые вещества, применяемые в парфюмерном производстве, получают путем синтеза из различных органических соединений?

- аморфные
- собственно синтетические
- кристаллические
- натуральные
- полиморфные

322 какое количество индивидуальных синтетических душистых веществ, применяемых в парфюмерном производстве, получают разгонкой кориандрового масла?

- 12
- 4
- 2
- 80
- 150

323 Фракции каких синтетических душистых веществ получают перегонкой эфирных масел с водяным паром при производстве парфюмерии?

- всеобщих
- натурализованных
- общих
- индивидуальных
- частных

324 какие синтетические душистые вещества, применяемые в парфюмерном производстве получают переработкой натуральных эфирных масел с различной температурой кипения?

- индивидуальные
- денатурализованные
- эфиронатуральные
- зефиронатуральные
- натурализованные

325 какими группами представлены синтетические душистые вещества, используемые в парфюмерном производстве?

- индивидуальные вещества, собственно синтетические душистые вещества и искусственные эфирные масла
- полимерные и мономерные
- красочные и лаковые
- с запахом и без запаха
- термопластичные и термореактивные

326 Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

- сублимированное
- ничего из перечисленных терминов
- восстановленное
- нормализованно
- гомогенизированное

327 Какое молоко называют восстановленным?

- молоко, которое изготовлено из сухого и/или концентрированного молока
- молоко, которое прошло термическую обработку
- молоко, которое изготовлено из свежего, сырого молока с изменениями химического состава
- молоко, которое изготовлено из натурального молока с добавлением сухого молока
- молоко, которое изготовлено из молока с добавлением ароматизаторов, антиокислителей

328 Что такое нормализованное молоко?

- это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
- это продукт, прошедший термическую обработку
- это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям
- это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов

329 Укажите определенную особенность, которая характерна для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока.

- не идентичность
- перемаркировка
- повышенная цена
- сходство
- не сходство

330 В каком варианте указана определенная особенность заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- не идентичность характерных признаков
- идентичность характерных признаков
- способы подделки
- не сходства потребительских свойств
- пересортица

331 Получают из молока кобылиц. Подразделяют на слабый, средний, крепкий. Массовая доля спирта в нем соответственно до 1, 1,75 и 2,5% при кислотности 60-80, 81-105 и 106-120 град. Тернера. Какой это кисломолочный напиток?

- кумыс
- простокваша
- йогурт
- кефир
- ацидофилин

332 Массовая доля жира 6,0%, СОМО 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на куб. см, кислотность 21 град. Тернера. Какое это молоко?

- стерилизованное в бутылках
- белковое
- нежирное с кофе
- топленое
- пастеризованное цельное

333 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

- 20 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 16 град. Цельсия
- 14 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия

334 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

- 14 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия

12 град. Цельсия

335 Какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

- мезофильные палочки
- ацедофильные палочки
- грибковые дрожжи спиртового брожения
- грибковые дрожжи
- термофильные палочки

336 При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

- 80 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия

337 Какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыза?

- при 63- 65 град. Цельсия выдержать 20 мин. в водяной бане
- нагреть до 20 град. Цельсия остудить
- нагреть в водяной бане до 35- 40 град. Цельсия, остудить до 20 град. Цельсия
- нагреть до 30 град. Цельсия
- добавить воду температурой 15- 20 град. Цельсия

338 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?

- болгарские палочки и дрожжевые грибы
- термофильные и болгарские палочки
- ацидофильные и термофильные палочки
- ацидофильные палочки и дрожжевые грибы
- мезофильные и термофильные палочки

339 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?

- термофильные палочки и дрожжевые грибы
- мезофильные палочки и дрожжевые грибы
- ацидофильные и лактобацильные палочки
- лактобацильные и мезофильные палочки
- стрептококки, термофильные и болгарские палочки

340 Как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

- сублимированный
- нормализованный
- гомогенизированный
- допускается использовать любой из перечисленных терминов
- восстановленный

341 Какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- способы подделки
- пересортица
- не идентичность характерных признаков
- идентичность характерных признаков
- не сходства потребительских свойств

342 Какое сырье использует при производстве сливок?

- Сухая сметана, сухое и стерилизованное молоко
- сухое жирное и обезжиренное молоко
- свежая сметана, сухое молоко и творог
- свежая сметана, сухая сметана
- свежая сметана, обезжиренное молоко и маргарин

343 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

- 30-40 мин
- 20-25 мин
- 10-15 мин
- 5-10 мин
- 25-30 мин

344 При какой температуре пастеризуют молоко, для получения обыкновенной простокваши?

- 80-85 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 76-80 град. Цельсия

345 Какое молоко используется в производстве творога?

- белковое молоко
- стерилизованное молоко
- замороженное молоко
- пастеризованное молоко
- топленое молоко

346 Укажите основное сырье для производства сметаны.

- сухие сливки, сухое молоко и стерилизованное молоко
- свежее сухое молоко, сухие молоко и маргарин
- свежие сливки, сухие сливки, сухие молоко и творог
- свежие сливки, сухие сливки, жирное и обезжиренное молоко
- сухие сливки, обезжиренное молоко и маргарин

347 Какая жирность должно быть у молока, предназначенного для производства сюзмы?

- 0.035
- 0.045
- 0.032
- 0.036
- 0.038

348 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

- 65 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия
- 95 град. Цельсия

349 Сколько процентов жира имеет вырабатываемое пастеризованное молоко?

- 4,0 и 6,5%

- 3,0 и 6,0%
- 3,5 и 5,0%
- 2,5 и 3,2%
- 4,5 и 5,5%

350 Сколько способов нормализации пастеризованного молока?

- 3
- 6
- 5
- 2
- 4

351 Какой прибор используется для нормализации молока?

- стабилизатор
- пастеризатор
- стерилизатор
- сепаратор
- термостат

352 Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности?

- 50-60 минут
- 25-30 секунд
- 15-20 секунд
- 30 минут
- 40-45 минут

353 При какой температуре производится высокотемпературная пастеризация молока в молочной промышленности?

- 72-76 град. Цельсия
- 65-75 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 90-95 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия

354 При какой температуре происходит стерилизация молока?

- 140-150 град. Цельсия
- 130-140 град. Цельсия
- 140-155 град. Цельсия
- 120-130 град. Цельсия
- 138-145 град. Цельсия

355 Что такое гомогенизация молока?

- сбор молочного жира
- топление молочного жира при высокой температуре
- замораживание молочного жира
- размельчение молочного жира и равномерное распределение жировых капель по поверхности молока
- сбор в одно место молочного жира

356 При какой температуре вырабатывается топлёное молоко и сколько процентов жира оно содержит?

- 70 град. Цельсия; 34%

- 80 град. Цельсия; 45%
- 75 град. Цельсия; 23%
- 95 град. Цельсия; 46%
- 60 град. Цельсия; 12%

357 Жиры не содержат, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. Какой это сыр?

- сулугуни
- кисломолочный
- плавленый
- голландский
- Рокфор

358 В каком ряду указаны консервные виды масла?

- сладкосливочное
- плавленое, стерилизованное
- молочный жир, диетическое
- топленое
- масло с разными наполнителями

359 Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. Какое это масло?

- Вологодское
- Кисломолочное
- Крестьянское
- Любительское
- Сладкосливочное

360 Через сколько дней могут реализовываться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 80
- 20
- 60
- 70
- 40

361 Укажите вид мороженого, в котором содержится 6,1-9% жира, 11,3-14% углеводов и 32-36% сухих веществ.

- пломбир
- фруктово-ягодное
- ароматизированное
- эскимо
- любительское

362 Содержание жира 10%, белков 3,5%, углеводов 21,5%, сухих веществ 36%. Какой это вид мороженого?

- молочно-шоколадное
- сливочно-шоколадное
- фруктово-ягодное
- пломбир
- эскимо

363 В каком виде мороженого содержится 4,2% белков, 3,5% жира, 23% углеводов и 31% сухих веществ?

- в сливочно-шоколадном
- в фруктово-ягодном
- в пломбировке
- в эскимо
- в молочно-шоколадном

364 В каком виде мороженого содержится 3,5% белков, 20% жира, 19,6% углеводов и 44% сухих веществ?

- в молочном
- в эскимо
- в ароматизированном
- в фруктово-ягодном
- в сливочном

365 Содержание жира 12-15%, белков 3,2%, углеводов 15-16%, сухих веществ 38-43%. Какой это вид мороженого?

- пломбир
- ароматизированное
- фруктово-ягодное
- сливочное
- молочное

366 Из скольких этапов состоит технологический процесс производства мороженого?

- 7
- 4
- 8
- 6
- 5

367 Какой вид молока используют при производстве сычужного сыра «Мотал»?

- овечье молоко
- козье молоко
- верблюжье молоко
- буйволиное молоко
- коровье молоко

368 Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- пропионовокислородное
- спиртовое
- молочнокислородное
- маслянокислородное
- уксуснокислородное

369 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 1
- 2
- 4
- 5
- 3

370 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4

- 2
- 3
- 1
- 5

371 При какой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладких и кислых сливок?

- 83-86 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 75-80 град. Цельсия
- 80-85 град. Цельсия
- 70-73 град. Цельсия

372 Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла?

- 0.35
- 0.25
- 0.15
- 0.2
- 0.3

373 На сколько видов делят сливочное масло в зависимости от технологии производства и состава

- 5
- 4
- 3
- 2
- 6

374 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4
- 2
- 3
- 1
- 5

375 В каком ряду правильно указан состав сливочного масла?

- молочный сахар, молочный жир, жиры, лактоза, углеводы
- молочный жир, белки, минеральные вещества, молочный сахар, витамины
- углеводы, жиры, минеральные вещества, алдегиды
- белки, жиры, холестерин, лецитин, ароматические вещества
- углеводы, белки, жиры, минеральные вещества

376 В каком ряду не указаны кулинарные мясные изделия по виду обработки?

- капченые
- фаршированные
- отварные
- пастеризованные
- запеченные

377 Укажите вариант не относящийся к консервам из мясных продуктов.

- консервы из тонкоизмельченной ветчины
- консервы из копченого шпика

- консервы из бекона
- почки в томатном соусе
- консервы из сосисок в бульоне

378 Укажите вариант не относящийся к консервам из мяса птицы.

- рагу куриное
- гусиное желе
- филе куриное
- мозги жареные
- гусь с капустой

379 В каком ряду не верно указаны мясные изделия?

- бекон
- корейка
- грудинка
- мозги в сухарях
- ветчина

380 В каком ряду не верно указано основное сырье для производства сосисок и сарделек?

- молоко
- охлажденное мясо
- парное мясо
- ферменты
- яичные продукты

381 Какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов?

- нарезание на куски
- закатка
- порционирование
- калибровка
- стерилизация

382 На сколько групп делятся мясные консервы по способу подготовки перед употреблением?

- 6
- 3
- 5
- 4
- 2

383 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

384 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 4
- 6
- 2
- 3
- 5

385 На сколько групп делятся мясные консервы по виду сырья?

- 6
- 2
- 3
- 5
- 4

386 На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

387 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 6
- 4
- 2
- 3
- 5

388 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах:

- выше 15%
- не выше 7- 10%
- не выше 10- 15%
- не выше 2- 5%
- выше 10%

389 Какова температура мороженных субпродуктов?

- не выше -20 0С
- не выше -15 0С
- не выше -10 0С
- не выше -6 0С
- 0 0С

390 Какова температура охлажденных субпродуктов?

- от 4 до 6 0С
- от -4 до 0 0С
- от -2 до 6 0С
- от 0 до 6 0С
- от 5 до 8 0С

391 На сколько видов подразделяют субпродукты в зависимости от термического состояния?

- 1
- 5
- 2
- 3
- 6

392 Сколько способов посола при производстве копченостей существуют?

- 6

- 2
- 4
- 3
- 5

393 На сколько групп делятся мясные консервы по способу подготовки перед употреблением?

- 6
- 3
- 5
- 4
- 2

394 Какая из операций не входит в технологический процесс мясных консервов?

- стерилизация
- порционирование
- нарезание на куски
- калибровка
- закатка

395 С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала?

- для придания приятного вкуса
- для стойкости при хранении
- для придания окраски
- для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости
- для увеличения питательной ценности

396 Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- варка
- сушка
- посол
- обвалка
- копчение

397 При какой температуре производят горячее копчение?

- 25 град. Цельсия и выше
- 20 град. Цельсия и выше
- 10 град. Цельсия и выше
- 15 град. Цельсия и выше
- 35 град. Цельсия и выше

398 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

- повышают сочность и нежность
- усиления запаха
- для посола
- для окраски
- придают аромат

399 При какой температуре производят холодное копчение?

- 15-18 град. Цельсия
- 18-22 град. Цельсия
- 5-8 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия

400 В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO_2)?

- для усиления запаха
- для придания окраски
- для посола
- для придания аромата
- для улучшения вкуса

401 При какой температуре копчения производится обжарка?

- 60-70 град. Цельсия
- 90-110 град. Цельсия
- 50-60 град. Цельсия
- 70-80 град. Цельсия
- 80-90 град. Цельсия

402 какие органы трикотажной машины относят к петлеобразующим?

- струги
- пуансон
- цикли
- иглы
- вилы

403 В каких частях игольницы трикотажной машины свободно перемещаются язычковые иглы?

- в ушках
- в направляющих пазах
- в сквозных бердах
- в сальнице
- в утятнице

404 Где бывают жестко закрепленные крючковые иглы трикотажной машины?

- в зеве
- в ступоре
- в берде
- в игольнице
- в сальнице

405 как называют верхнюю часть крючковой иглы трикотажной машины?

- головка
- берд
- совка
- остов
- корпус

406 как называют пространство между крючком и чашей крючковой иглы трикотажной машины?

- клев
- ярд
- зев
- посев
- сев

407 Назначение какой части крючковой иглы трикотажной машины состоит в обеспечении прилегания острия крючка к стержню?

- зева
- кроны
- корня
- чаши
- поддона

408 какая часть к крючковой игле трикотажной машины не относится?

- крючок
- чаша
- стержень
- поддон
- пятка

409 какая часть относится к крючковой игле трикотажной машины?

- корень
- крона
- стержень
- поддон
- вырост

410 какие иглы наиболее распространены в трикотажных машинах?

- крючковые
- виолочковые
- струнные
- смычковые
- щитовидные

411 какому показателю должна соответствовать конструкция рабочих органов трикотажной машины?

- электропроводности нитей
- процессу петлеобразования
- химической стойкости нитей
- цвету полотна
- квалификации мастера

412 Почему увлажненная пряжа обладает более высокими вязальными свойствами?

- так как в этом случае можно использовать простейшие машины
- так как процесс вязания замедляется
- так как снижается обрывность и возможность поломки игл
- так как она более гидрофобная
- ввиду высокой формоустойчивости такой пряжи

413 Для чего смешанную пряжу и комплексные нити перед вязанием подвергают эмульгированию?

- для придания мягкости
- для придания электропроводности
- для придания носкости
- для придания шероховатости
- для придания жесткости

414 как процесс образования основовязаного трикотажа влияет на форму и наклон петель?

- петли имеют овальную форму
- петли располагаются параллельно
- петли имеют острые края

- петли передвигаются независимо друг от друга
- петли соседних рядов наклонены в разные стороны и не лежат в плоскости полотна

415 В каком виде трикотажа для получения петельного ряда требуется столько нитей, сколько петель в ряду?

- криволинейном
- параллельновязаном
- основовязаном
- перпендикулярновязаном
- прямолинейном

416 какие швейные изделия не относятся к поясным?

- шорты
- жакеты
- брюки
- юбки
- плавки

417 какой этап изготовления одежды складывается из моделирования и конструирования?

- подготовительно-раскройный
- проектирование
- пошив
- отделка
- обжиг

418 Укажите схему производства мороженных яичных продуктов.

- приемка по количеству и качеству, пастеризация, фасовка, замораживание
- приемка яиц по количеству и качеству, механическая обработка, пастеризация, охлаждение, фасовка, замораживание
- приемка по количеству, стерилизация, фасовка, замораживание
- приемка по качеству, обработка, пастеризация, замораживание
- приемка, механическая обработка, пастеризация, замораживание

419 В каком варианте не указаны пищевые неполноценные яйца?

- малое пятно
- яйца, покрытые плесенью
- бой
- выливка
- присушка

420 Укажите брак, не относящийся к яйцу.

- миражные
- потемнение цвета
- красюк
- кровяное кольцо
- тумак

421 О чем говорит появление на поверхности скорлупы яйца в период хранения белых или темноватых усообразных следов?

- из за отсутствия воздушного потока
- о развитии плесеней и бактерий попавших из окружающей среды
- появления конденсации в результате перепад температур

- из за уменьшения влажности ускорение, испарения воды
- из за неправильности размещения тар с яйцами в камеры

422 Процентное количество какого вещества в химическом составе куриного яйца указан не верно?

- воды – 74,6
- зола – 8
- углеводы – 1
- липиды – 11,3
- белки – 12,8

423 Почему свежее куриное яйцо не рекомендуется обрабатывать холодом и хранить при низких минусовых температурах?

- трудности в создании низких минусовых температур
- увеличивается трудовые расходы
- увеличивается расходы на холод
- требуется в большом количестве холодильных емкостей
- замерзая белок и желток приводит к трещинам скорлупы

424 Какую операцию рекомендуется проводить во время производства яичного порошка для уменьшения микроорганизмов?

- дезинфекция яйца
- замораживание яйца
- пастеризация яйца
- хранение яйца в воде
- охлаждение яйца

425 Сколько процентов сахара используется при производстве пастеризованного сахарного меланжа?

- 40
- 50
- 65
- 55
- 45

426 В каком варианте указана жидкость, которая наиболее часто используется для хранения яиц?

- дистиллированная вода
- насыщенный CO₂
- вода
- минеральная вода
- известковая вода

427 Пищевые неполноценные яйца с каким дефектом нельзя использовать в кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности?

- бой
- запашистые
- присушка
- кровяное кольцо
- малое пятно

428 Какой показатель не делает хранение яиц в известковом растворе малоэффективным?

- большая трудоемкость операции по загрузке и разгрузке цистерн яйцами
- отсутствие холодильной емкости
- ограниченный срок хранения

- влияние жидкости на вкус яйца
- влияние жидкости на запах яйца

429 С какой целью рекомендуют отогреть яйца в специальных камерах, перед отправкой из холодильника?

- для улучшения санитарного положения
- для предотвращения развития микроорганизмов
- чтобы избежать увлажнения упаковочных материалов
- для увеличения массы
- для предотвращения деформации тары

430 Какой вариант технологии покрытия яиц защитными пленками верный?

- яйца укладывают в корзины опускают в ванну с парфиноканифольным препаратом – яйца покрываются защитной пленкой – корзины вынимают оставляют на несколько секунд для стекания препарата – яйца подсушивают
- яйца укладывают в корзины опускают в ванну с парфиноканифольным препаратом - яйца покрываются защитной пленкой
- яйца укладывают в корзины опускают в ванну с парфиноканифольным препаратом – яйца покрываются защитной пленкой – корзины вынимают – яйца подсушивают
- яйца укладывают в корзины опускают в ванну с парфиноканифольным препаратом – яйца покрываются защитной пленкой – корзины вынимают
- яйца укладывают в корзины опускают в ванну с парфиноканифольным препаратом – яйца покрываются защитной пленкой – корзины вынимают оставляют на несколько секунд для стекания препарата

431 Что такое меланж?

- измельченный сухой яичный порошок
- смесь белка и желтка в естественном соотношении
- смесь желтка и желточной оболочки
- смесь плотного и жидкого белка
- замороженный белок и замороженный желток

432 Какие физические процессы происходят после кладки яиц?

- перемещение желтка, зеленая гниль
- гидролиз углеводов, черная гниль
- усушка, перемещение желтка
- гидролиз белков, розовая гниль
- гидролиз липидов, смешанная гниль

433 Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных продуктов:

- пастеризация
- фильтрация
- замораживание
- стерилизация
- сортировка яиц

434 Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

- химические, цитологические, микробиологические
- физические, микробиологические и биохимические
- физико-химические, гистологические, физиологические
- физические, гистологические, физико-химические
- физиологические, микробиологические, цитологические

435 Какая влажность в яичном порошке?

- 13-17%
- 8-10%
- 4- 8%
- 17-20%
- 10-13%

436 Какой способ считается лучшим и наиболее распространенным для длительного хранения яиц?

- замороженном состоянии
- охлажденном состоянии
- варенном состоянии
- в известковой воде
- в слабом растворе жидкого стекла в воде

437 Укажите продукты переработки яиц.

- жиры яиц, белки яиц
- меланж, яичный порошок
- белки яиц, желтки яиц
- белки яиц, скорлупа яиц
- меланж, жиры яиц

438 какой вид кожевенного сырья в зависимости от вида животного и массы парной шкуры не выделяют?

- свиное
- шкуры лосей
- шкуры колибри
- крупное
- шкуры оленей

439 какой вид кожевенного сырья выделяют в зависимости от вида животного и массы парной шкуры?

- мелкое
- сумчатое
- объемное
- съемное
- поверхностное
- мелкое

440 как по-другому называют парную шкуру, являющуюся кожевенным сырьем?

- соленой
- незаконсервированной
- консервированной
- топленой
- мокрой

441 как называют шкуры различных животных, пригодных для производства кожи?

- вторсырье
- кожевенное сырье
- убой
- зверобой
- забой

442 как называют верхний слой шкуры животных, расположенный под волосным покровом?

- дермолист
- постдерма
- эрготелис
- продерма
- эпидермис

443 Из каких слоев по толщине состоят шкуры большинства животных?

- дермы, продермы и постдермы
- эпидермиса, эрготелиса и продермиса
- подкожножировой клетчатки, роговой сетчатки и эластичной крыльчатки
- кожи, шкуры и дермы
- эпидермиса, дермы и подкожножировой клетчатки

444 Для выработки каких кож шкуры страуса, как правило, не используют?

- для одежды
- для верха обуви
- галантерейных
- для головных уборов
- подошвенных

445 Для выработки каких кож шкуры страуса используют чаще всего?

- хромоных для деталей мебели
- хромоных для строительных товаров
- хромоных для текстильных товаров
- хромоных для товаров из пластмасс
- галантерейных

446 Шкуры каких животных относят к шкурам рептилий, используемым как кожевенное сырье?

- малибу
- кашалотов
- крокодилов
- ланцелотов
- камелотов

447 Шкуры каких животных к шкурам рыб, используемым как кожевенное сырье, не относят?

- осетровых
- акул
- зубатки
- карпа
- шамайки

448 Шкуры каких животных относят к шкурам рыб, используемым как кожевенное сырье?

- окуня
- шамайки
- сазана
- судака
- трески

449 какие шкуры используют для выработки кож различного назначения?

- остракодов
- амфиподов
- колибри

- морского зверя
- жако

450 как называют наиболее ценный слой шкуры животных, из которого получают кожу?

- эрготелис
- дерма
- продерма
- постдерма
- дермантин

451 как называют средний слой шкуры животного, из которого получают кожу?

- эрготелис
- дермантин
- продерма
- дерма
- постдерма
- эрготелис
- продерма
- постдерма
- дермантин
- дерма

452 какой процент толщины шкуры свиней занимает эпидермис?

- 0,1-0,6%
- 40-50%
- 20-40%
- 10-20%
- ~5%

453 какой процент толщины шкуры домашних животных занимает эпидермис?

- 1-2%
- 20-50%
- 10-20%
- 0,1-0,6%
- 5-10%

454 В какой части шкуры животных расположен эпидермис?

- между костями и мышцами
- прилегает к мышцам
- между дермой и подкожножировой клетчаткой
- под волосяным покровом
- в середине

455 Шкуры каких птиц используют как кожевенное сырье?

- арара
- какаду
- куриц
- голубей
- страусов

456 какие кожи вырабатывают из шкур рептилий?

- хромовые для строительных товаров

- хромовые для текстильных товаров
- для верха обуви
- подошвенные
- хромовые для товаров из пластмасс

457 Для выработки каких кож используют шкуры рыб?

- хромовых для товаров из пластмасс
- галантерейных
- хромовых для строительных товаров
- алюминиевых для мебели
- хромовых для текстильных товаров

458 какие шкуры к шкурам морского зверя, используемым в качестве кожевенного сырья, не относят?

- дельфинов
- моржей
- белых медведей
- тюленей
- китов

459 какие шкуры относят к шкурам морского зверя, используемым в качестве кожевенного сырья?

- белых медведей
- амфиподов
- остракодов
- моржей
- морских коньков

460 Для выработки каких кож используют шкуры оленей и лосей?

- замши
- стелечных
- шпилечных
- шевиота
- пемзы

461 какой вид кожи вырабатывают из свиного кожевенного сырья реже, чем остальные?

- хромовые для одежды
- стелечные
- подошвенные ниточных методов крепления
- шорноседельные
- хромовые для головных уборов

462 какие кожи из свиного кожевенного сырья не вырабатывают?

- хромовые для товаров из пластмасс
- хромовые для одежды
- галантерейные
- хромовые для головных уборов
- юфть

463 какие кожи вырабатывают из свиного кожевенного сырья?

- алюминиевые для мебели
- хромовые для товаров из пластмасс
- хромовые для верха обуви

- хромовые для строительных товаров
- хромовые для текстильных товаров

464 как называют кожевенное сырье в виде шкур домашних и диких свиней?

- хряковое
- крупное
- мелкое
- свиное
- крековое

465 какие кожи из крупного кожевенного сырья не вырабатывают?

- подошвенные
- галантерейные
- стелечные
- шорноседельные
- хромовые для текстильных товаров

466 какие кожи вырабатывают из крупного кожевенного сырья?

- хромовые для текстильных товаров
- алюминиевые для мебели
- хромовые для строительных товаров
- хромовые для товаров из пластмасс
- юфть

467 Шкуры каких животных относятся к крупному кожевенному сырью?

- коз
- телят с шкурой, весящей в парном состоянии до 10 кг
- верблюжат с шкурой, весящей в парном состоянии до 10 кг
- крупного рогатого скота
- овец

468 С какой целью стельку для рантовой обуви подрезают с торцевой стороны и закрепляют подрезку в вертикальном положении?

- для уплотнения корпуса стельки
- для получения твердого хвостовика
- для облегчения формования
- для получения натуральной или искусственной губы
- для получения вторичной лапы

469 какой вид обработки основных стелек обуви к специальной не относится?

- дублирование тонких стелек с полустелькой для их упрочнения
- подрез с торцевой стороны и закрепление подрезки в вертикальном положении
- утонение стелек в носочнопучковой части для увеличения гибкости обуви
- соединение стелек с геленком
- разрубание стельки в длину по оси симметрии

470 От чего зависит вид специальной обработки подошвы обуви?

- материала подошвы
- вида обуви
- материала язычка обуви
- сезона носки обуви
- цвета подошвы

471 Общее количество влаги в свежей икре составляет:

- 23-36%
- 50-60%
- 35-45%
- 30- 50%
- 52-65%

472 Количество рыбы в консервах в томатном соусе должно составлять:

- 40-60%
- 45-70%
- 70-90%
- 60-65%
- 55-70%

473 В зависимости от способов приготовления и назначения рыбные консервы подразделяют:

- на натуральные
- жареные
- диетические
- в масле
- в томатном соусе

474 При какой температуре происходит холодный способ копчения рыбы?

- до 80 град. Цельсия
- 50-80 град. Цельсия
- до 40 град. Цельсия
- 80-170 град. Цельсия
- до 90 град. Цельсия

475 При какой температуре происходит полугорячий способ копчения рыбы?

- 35-75 град. Цельсия
- 30-60 град. Цельсия
- 45-70 град. Цельсия
- 40-65 град. Цельсия
- 50-80 град. Цельсия

476 При какой температуре происходит горячий способ копчения рыбы?

- 60-140 град. Цельсия
- 75-100 град. Цельсия
- 80-170 град. Цельсия
- 60-95 град. Цельсия
- 70-120 град. Цельсия

477 При какой температуре воздуха происходит вяление – обезвоживание соленой рыбы?

- 10-12 град. Цельсия
- 20-25 град. Цельсия
- 15-18 град. Цельсия
- 18-22 град. Цельсия
- 0-10 град. Цельсия

478 Укажите содержание влаги рыбы сублимационной сушки.

- не более 10%

- 0.15
- не более 12%
- 0.18
- не более 16%

479 Рыба маринованная и пряного посола подразделяется:

- на третий сорт
- на второй сорт
- на первый сорт
- на сорта не подразделяются
- на высший сорт

480 Какой дефект не относится к соленой и маринованной рыбам?

- загар
- рвань
- сырость
- малое пятно
- налет белых пятен

481 Укажите продолжительность созревания пряной рыбы.

- 5-10 дней 10-15 град. Цельсия
- 10-15 дней 0-15 град. Цельсия
- 10-20 дней 2-12 град. Цельсия
- 10-30 дней 0-10 град. Цельсия
- 5-8 дней 10-18 град. Цельсия

482 Из скольки этапов состоит процесс созревания соленых рыб?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0

483 Посолы рыбы не бывают:

- насыщенными
- холодными
- теплыми
- горячими
- сухими

484 Каким способом рыбу не замораживают?

- холодным рассолом
- искусственным холодом
- естественным холодом
- ледяной водой
- холодным воздухом

485 В каком варианте указаны физические свойства рыбы?

- центр тяжести
- плотность
- размеры тела
- содержание жира

- консистенция мяса рыбы

486 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- консерванты
 загустители
 кислоты
 антибиотики
 стабилизаторы

487 Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

- 5-8 дней
 3-5 дней
 20-23 дня
 10-12 дней
 15-18 дней

488 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

- только морской водой
 только мелкодробленным льдом
 морской водой, охлажденном рассолам
 морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
 мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам

489 Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- не более 30%
 не более 20%
 не менее 40%
 не менее 50%
 не более 35%

490 В каком ряду правильно указаны способы копчения, в зависимости от температурного режима?

- В 60-190°C-горячее копчение
 В 60°C-холодное копчение, 100°C-неполное горячее копчение, 90-180°C-горячее копчение
 В 50°C-холодное копчение, 90°C-неполное горячее копчение, 70-180°C-горячее копчение
 В 40°C-холодное копчение, 80°C-неполное горячее копчение, 80-170°C-горячее копчение
 В 70°C-холодное копчение, 90°C-неполное горячее копчение

491 В какой ряд верно указаны температура и сроки вяления крупных рыб, в зависимости от температуры?

- В 18-25°C 35 дней
 В 25-30°C до дней
 В 20-32°C 25 дней
 В 20-22°C 30 дней
 В 22-28°C 28 дней

492 В какой ряд правильно указаны сроки вяления мелких рыб, в зависимости от температуры?

- В 24-35°C 10-28 дней
 В 25-30°C 10-25 дней
 20-35°C 10-20 дней
 В 22-28°C 10-17 дней
 В 22-34°C 10-22 дней

493 Укажите температуру и сроки сушки рыбы холодным методом.

- 20- 250С и 10- 12 дней
- 15- 200С и 8- 12 дней
- 20- 300С и 10- 15 дней
- 20- 400С и 8- 10 дней
- 10- 200С и 5- 7 дней

494 В каком ряду верно указаны методы охлаждения рыбы ?

- В мелких смешанных льдах, холодных растворах и углекислых растворах
- В холодной морской воде, холодных растворах и искусственным холодным воздухом
- В смешанных мелких льдах, холодной морской воде и искусственных холодных воздухах
- В мелких смешанных льдах, холодной морской воде и холодных растворах соли
- В холодной морской воде, углекислом газе и растворах азота

495 Какое мясо рыбы считается охлажденным?

- в мышцах около позвоночника температура от -30С до +80С
- в мышцах около позвоночника температура от -10С до +70С
- в мышцах около позвоночника температура от -50С до +80С
- в мышцах около позвоночника температура от 10С до +50С
- в мышцах около позвоночника температура от -20С до +50С

496 какие кожи из мелкого кожевенного сырья, как правило, не вырабатывают?

- хромовые для одежды
- хромовые для головных уборов
- хромовые для товаров из пластмасс
- галантерейные
- замшу

497 какие кожи в основном вырабатывают из мелкого кожевенного сырья?

- хромовые для верха обуви
- подошвенные
- хромовые для товаров из пластмасс
- юфть
- хромовые для текстильных товаров

498 какие шкуры к мелкому кожевенному сырью не относят?

- конские
- овец
- коз
- жеребят с шкурой, весящей в парном состоянии до 10 кг
- верблюжат с шкурой, весящей в парном состоянии до 10 кг

499 какие шкуры относят к мелкому кожевенному сырью?

- конские
- крупного рогатого скота
- телят шкурой, весящей в парном состоянии до 10 кг
- телят шкурой, весящей в парном состоянии до 10 кг
- оленей
- верблюдов

500 Шкуры каких животных не являются кожевенным сырьем?

- морского зверя
- рептилий
- птиц
- рыб
- насекомых

501 как называют пяточную часть обувной подошвы, которая имеет форму фронтальной поверхности каблука?

- носок
- крокус
- циркуль
- берцы
- крокуль

502 какую часть обувной подошвы для клеевого крепления утоняют?

- крокусную
- крыльчатую
- мускульную
- крокульную
- носочную

503 На какую ширину взъерошивают обувные подошвы для клеевого крепления с целью увеличения поверхности взаимодействия с клеем?

- 5-10 мм
- 1822 мм
- 40-60 мм
- 1-5 мм
- 25-40 мм

504 какие обувные подошвы взъерошивают с неходовой стороны для увеличения поверхности взаимодействия с клеем?

- для зимней обуви
- клеевого крепления
- ниточных методов крепления
- гвоздевого крепления
- для летней обуви

505 как называется промежуточная деталь низа обуви, по форме и размерам соответствующая носочно-пучковой части подошвы?

- внутренняя подметка
- твердый раздел
- обмотка
- внутренняя оплетка
- наружная изоляция

506 какой ширины должна быть обводка, прикрепляемая по краю неходовой поверхности подошвы обуви?

- 25-30 мм
- 35-50 мм
- 15-18 мм
- 1-5 мм
- 5-10 мм

507 как называется промежуточная деталь в виде полоски из кожи или искусственных материалов, прикрепляемая по краю неходовой поверхности подошвы обуви?

- отход
- отлет
- развод
- обводка
- кирза

508 В какой обуви гвоздевого крепления приклеивание к подошвам обводки или внутренней подметки предотвращает негативное действие жира на резину?

- из резины
- летней
- из полимеров
- из ткани
- из обувной юфти

509 к каким обувным подошвам приклеивают обводку или внутреннюю подметку для более плотного прилегания подошвы к следу затянутой обуви?

- для обуви на высоком каблуке
- для зимней обуви
- для обуви гвоздевого крепления
- для летней обуви
- для обуви на среднем каблуке

510 какие подошвы для обуви не утоняют в переях для более плотного прилегания к следу обуви и фронту каблука?

- кожаные подошвы для обуви на высоком каблуке
- тканевые подошвы для обуви на низком каблуке
- резиновые подошвы для обуви на среднем каблуке
- кожаные подошвы для обуви на среднем каблуке
- резиновые подошвы для обуви на высоком каблуке

511 какие подошвы для обуви утоняют в переях для более плотного прилегания к следу обуви и фронту каблука?

- кожаные подошвы для обуви на низком каблуке
- резиновые подошвы для обуви на низком каблуке
- кожаные подошвы для обуви на среднем каблуке
- тканевые подошвы
- тканевые подошвы для обуви на высоком каблуке

512 С какой целью предварительная обработка деталей низа и верха обуви не проводится?

- ускорить процесс сборки обуви
- повысить электропроводность обуви
- создать удобство стопе при носке обуви
- подготовить детали к скреплению между собой
- улучшить их механические свойства

513 какую толщину должна иметь кожаная стелька рантовой обуви для получения искусственной губы?

- более 4 мм
- более 1,5 мм
- менее 2,8 мм

- более 5 мм
- 5 мм

514 какую ткань могут использовать для получения искусственной губы стельки рантовой обуви?

- шелковую
- бостон
- шифон
- трехслойную кирзу
- вуаль

515 какой элемент стельки рантовой обуви получают путем формования из ткани или плотной тесьмы?

- поперечный пресс
- вертикальный перед
- натуральную губу
- искусственную губу
- дополнительную лапу

516 какой должна быть толщина кожаной стельки обуви для получения натуральной губы?

- 2 мм
- не менее 2,8 мм
- 1 мм
- 0,5 мм
- свыше 5 мм

517 Для получения какого элемента кожаной стельки для рантовой обуви ее подрезают торцевой стороны, подрезку поднимают и закрепляют в вертикальном положении?

- поперечного пресси
- искусственного подъема
- вертикального переда
- дополнительной лапы
- натуральной губы

518 как называют выступ стельки для рантовой обуви, к которому пришивают рант вместе с затяжной кромкой заготовки?

- верхний оттиск
- натуральная или искусственная губа
- вторичная лапа
- обратный клапан
- передние зубы

519 какой вид обработки основных стелек обуви относят к специальной?

- пропитка стельки маслянистым веществом
- дублирование тонких стелек полустелькой для их упрочнения
- обработка стельки антистатиком
- разрубание стельки в ширину на две приблизительно равные части
- разрубание стельки в длину по оси симметрии

520 какой обработке подвергают детали низа обуви до формования?

- диэлектрической
- неординарной
- особенной

- автоматической
- специальной

521 Для чего кожаные и картонные детали низа обуви перед формованием увлажняют?

- для увеличения объема
- для увеличения электропроводности
- для облегчения формования
- для ускорения формования
- для предотвращения разрушения

522 Что делают с кожаными и картонными деталями низа обуви перед формованием для повышения их пластичности?

- растворяют
- увлажняют
- утюжат
- разрыхляют
- замасливают

523 какой профиль придают подошве и основным стелькам обуви при формовании?

- квадратный
- четырехугольный
- прямоугольный
- следа колодки
- замысловатый

524 какие детали обуви подвергают формованию при предварительной обработке?

- носок
- берцы
- основные стельки
- задник
- союзку

525 как называют процесс нанесения маркировки на ходовую поверхность подошвы обуви?

- фрезерование
- вальцевание
- клеймение
- каландрование
- травление

526 Что происходит с кожаными деталями низа обуви при прессовании?

- уплотняются
- увеличивается химическая стойкость
- разрыхляются
- освежаются
- повышается морозостойкость

527 какое соединение может служить в качестве осветлителей, применяемых при производстве стекла?

- триоксид мышьяка
- глобулин
- альбумин
- терпен

аланин

528 какого типа соединение представляет собой доломит, являющийся одним из основных сырьевых материалов при производстве стекла?

- кислота
 щелочь
 спирт
 ненасыщенный углеводород
 двойная соль

529 какова химическая формула известняка, являющегося одним из стеклообразующих сырьевых материалов при производстве стекла?

- HCl
 Na₂O
 CaCO₃
 Cl₂
 H₂O₂

530 какова химическая формула оксида алюминия, являющегося одним из основных сырьевых материалов при производстве стекла?

- AlO
 Al₂O
 Al₂O₃
 Al₃O₂
 Al₂H

531 В виде какого соединения оксид алюминия в состав стекла не добавляют?

- пегматита
 клофелина
 каолина
 нефелина
 полевого шпата

532 В виде какого соединения могут добавлять в состав стекла оксид алюминия?

- монтмориллонита
 чернозема
 глинозема
 александрита
 клофелина

533 какое действие борный ангидрид, вводимый в состав стекломассы, на свойства стекла не оказывает?

- повышает химическую устойчивость
 улучшает оптические свойства
 ускоряет процесс варки
 повышает термическую устойчивость
 снижает прочность на растяжение

534 какие свойства сообщает стеклу борный ангидрид, являющийся одним из стеклообразующих сырьевых материалов?

- повышает термическую устойчивость
 снижает прочность на растяжение

- повышает биологическую стойкость
- уменьшает ударную вязкость
- повышает хрупкость

535 какова химическая формула буры, добавляемой в стекломассу при производстве стеклянных изделий?

- Na_2SO_4
- CaCO_3
- $(\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}) \cdot \text{B}_2\text{O}_3$
- SiO_2
- Al_2O_3

536 какова химическая формула борной кислоты, добавляемой в стекломассу при производстве стеклянных изделий?

- H_3BO_3
- HCl
- H_2S
- H_2SO_4
- HNO_3

537 какие вспомогательные материалы добавляют в состав стекла для окрашивания его в определенный цвет?

- глушители
- осветлители
- красители
- окислители
- восстановители

538 какое соединение в качестве обесцвечивателей при производстве стекла не применяют?

- хлорид натрия
- лизин
- триоксид мышьяка
- селитра
- оксид сурьмы

539 какое соединение может служить в качестве обесцвечивателей, применяемых при производстве стекла?

- кумарен
- стирол
- целлюлоза
- лизин
- селитра

540 какие вспомогательные сырьевые материалы служат для понижения и удаления цветных оттенков стекла?

- осветлители
- восстановители
- глушители
- красители
- обесцвечиватели

541 какую функцию выполняют осветлители в составе стекла?

- придают стекломассе однородность
- снижают биологическую устойчивость
- снижают электропроводность
- увеличивают диэлектрические свойства
- снижают теплопроводность

542 какие сырьевые материалы для производства стекла к вспомогательным не относятся?

- обесцвечиватели
- обесточиватели
- ускорители варки
- осветлители
- окислители

543 какие глазури применяются в основном для майоликовых изделий?

- прозрачные бесцветные
- непрозрачные цветные
- слепые
- немые
- мягкие

544 какие глазури керамических изделий получают при введении в их состав красящих оксидов или солей?

- немые
- мягкие
- прозрачные бесцветные
- непрозрачные цветные
- слепые

545 какие глазури используют в производстве всех тонкокерамических изделий?

- прозрачные бесцветные
- цветные
- слепые
- мягкие
- окрашенные

546 как по-другому называют непрозрачные глазури керамических изделий?

- массивными
- глухими
- слепыми
- остроухими
- послушными

547 какими глазури керамических изделий быть не могут?

- бесцветными
- прозрачными
- окрашенными
- мягкими
- непрозрачными

548 какими могут быть глазури керамических изделий?

- мягкими
- прозрачными

- радиоактивными
- влажными
- громоздкими

549 какова функция глазури в керамических изделиях?

- повышает гигиеничность черепка
- повышает устойчивость к микроорганизмам
- придает изделию однородность
- повышает мягкость
- ухудшает электропроводность

550 какое действие плавни, содержащиеся в составе керамических изделий, на них не оказывают?

- придают керамическому черепку просвечиваемость
- понижают температуру плавления глинистых материалов
- придают керамическому черепку механическую прочность
- увеличивают электропроводность
- придают керамическому черепку плотность

551 какое действие оказывают на керамические изделия содержащиеся в их составе плавни?

- увеличивают биостойкость
- повышают горючесть
- придают керамическому черепку плотность
- снижают диэлектрические свойства
- увеличивают электропроводность

552 какие основные материалы керамического производства понижают температуру плавления и спекания глинистых материалов?

- флюсы
- шевиоты
- шпоры
- плавни
- коленкоры

553 В каких пределах должно быть содержание (в %) соединений железа в кварцевых песках, применяемых в керамическом производстве?

- 2-3
- 0,05-0,07
- 0,2-0,3
- 5-8
- 10-15

554 какую группу кварцевых песков, применяемых в керамическом производстве, выделяют при их классификации по происхождению?

- зыбучие
- влажные
- речные
- тучные
- степные

555 Примеси каких минералов наряду с кварцем в составе кварцевого песка, применяемого в керамическом производстве, не содержатся?

- слюды

- глауконита
- малахита
- глины
- полевых шпатов

556 Примеси каких минералов наряду с кварцем содержатся в составе кварцевого песка, применяемого в керамическом производстве?

- руды
- карбида
- слюды
- алмаза
- малахита

557 как называют рыхлую сыпучую породу, состоящую в основном из кварца и применяемую как отошающие материалы в керамическом производстве?

- сахарные пески
- кварцевый песок
- порокварц
- кварцилат
- кварцелит

558 какие материалы для керамического производства способствуют уменьшению пластичности глин, снижают усадку и деформацию изделий при сушке?

- утолщающие
- облегчающие
- обедняющие
- отошающие
- отяжеляющие

559 какие материалы для керамического производства относятся к отошающим?

- варитекс
- кварц и чистые кварцевые пески
- капсули
- эпонж
- меланж

560 каково основное преимущество каолинов перед глинами как один из основных материалов керамического производства?

- большая огнеупорность
- повышенная биологическая стойкость
- более разнообразный химический состав
- повышенная электропроводность
- меньшая плотность

561 как называют глинистую породу, состоящую преимущественно из каолинита, а также минералов каолиновой группы?

- каолин
- отошающие вещества
- керамические краски
- глазурьобразующие
- плавни

562 каким составом глинистых материалов для производства керамических товаров определяются их свойства?

- лингвистическим
- синтетическим
- породистым
- динамометрическим
- минералогическим

563 какие основные материалы для керамического производства отличаются наибольшим разнообразием минералогического и химического состава и свойств?

- каолины
- полимеры
- глины
- минералы
- монтмориллонит

564 как называют процесс химического разложения полевошпатовых пород с образованием каолинита, применяемого в керамическом производстве?

- каолинизация
- закалка
- маринизация
- термофиксация
- миниатюризация

565 Горные породы какого состава представляют собой глинистые материалы для керамического производства, образующие с водой пластическое тесто?

- аморфного
- органического
- синтетического
- полиморфного
- полиминерального

566 На какие нужды идут вспомогательные материалы для керамического производства?

- приготовление керамических масс
- изготовление гипсовых форм
- отливка клинкера
- приготовление шликера
- приготовление керамических глазурей

567 На какие нужды идут основные материалы для керамического производства?

- приготовление шликера
- отливка клинкера
- изготовление гипсовых форм
- изготовление капсулей
- приготовление керамических масс

568 На какие виды принято подразделять материалы для керамического производства?

- первосортные и второсортные
- базовые и надстроечные
- основные и вспомогательные
- густые и жидкие
- главные и второстепенные

569 какую группу кварцевых песков, применяемых в керамическом производстве, при их классификации по происхождению не выделяют?

- влажные
- речные
- морские
- озерные
- дюнные

570 как подругому называют дюнные кварцевые пески, используемые в качестве отощающих материалов в керамическом производстве?

- эоловые
- озоновые
- нифонтовые
- карболовые
- этроловые

571 каким должно быть минимальное содержание (в%) SiO₂ в кварцевых песках, получаемых при обогащении каолинов и применяемых в керамическом производстве?

- 63
- 89
- 85
- 93
- 78

572 какие материалы керамического производства широко применяются для приготовления глазури и реже как добавки в керамическую массу?

- шликер
- мел
- лазурит
- линкер
- клейстер

573 как называют тонкий стекловидный слой на поверхности керамических изделий?

- глазурь
- отвар
- отжиг
- пленка
- деколь

574 какой толщины обычно бывает глазурный покров керамических изделий?

- 3-5 мм
- 80-260 мкм
- 0,6-1 мм
- 300-600 мкм
- 1-3 мм

575 какой сырьевой материал керамического производства представляет собой силикатное стекло непостоянного состава?

- керамическая масса
- глазурь
- слюда
- плавни

- керамические краски

576 какими свойствами должна обладать глазурь керамических изделий?

- повышенной термостойкостью
 мягкостью
 повышенной электропроводностью
 эластичностью
 повышенными диэлектрическими свойствами

577 какими свойствами глазурь керамических изделий не должна обладать?

- достаточной кислотостойкостью
 иметь хороший блеск
 повышенной ударной вязкостью
 мягкостью
 повышенной механической прочностью

578 какой должна быть твердость глазури керамических изделий по шкале Мооса?

- 1000-1500
 5000-10000
 20-50
 500-800
 6-7

579 какой вид основных материалов для керамического производства выделяют при их классификации?

- ударопрочные
 массообразующие
 водонепроницаемые
 пластические
 химически стойкие

580 какой вид основных материалов для керамического производства при их классификации не выделяют?

- отощающие
 глазуреобразующие
 водонепроницаемые
 плавни
 пластические

581 какие материалы для керамического производства относятся к пластическим?

- полимеры
 пластификаторы и красители
 наполнители и стабилизаторы
 антистатика и антипирены
 глины и каолины

582 какие основные материалы для керамического производства образуются в результате распада горных пород типа гранита, гнейса, полевого шпата?

- пластические
 минералы
 второстепенные
 стеклообразующие

- полимеры

583 В результате распада горных пород какого типа образуются пластические материалы для керамического производства?

- гнета
 гнейса
 фейса
 интерфейса
 шлейса

584 какие материалы керамического производства представляют собой горные породы, образующие с водой пластическое тесто, способное сохранять приданную форму и принимающее после обжига твердость камня?

- пескообразные
 матовые
 глинистые
 абразивные
 полимерообразные

585 какие материалы в керамическом производстве относятся к плавням?

- полевой шпат
 нефрит
 перлит
 поваренная соль
 сода

586 какие материалы в керамическом производстве не относятся к плавням?

- доломит
 перлит
 пегматит
 известняк
 мел

587 какие виды плавней при производстве керамических изделий сами переходят в расплав?

- сода и перлиты
 поваренная соль и нефриты
 бокситы и эбокситы
 полевые шпаты и пегматиты
 перлиты

588 какие виды плавней в керамическом производстве образуют расплав при взаимодействии с глинистым веществом, кварцем и другими компонентами массы?

- сода и перлиты
 бокситы и эбокситы
 мел и доломит
 перлиты
 поваренная соль и нефриты

589 кто занимается декорированием керамических изделий на фарфоровых и фаянсовых заводах?

- подсобные рабочие
 художники и мастера
 работники складов

- начальники цехов
- директор завода

590 Чем оформляется почти вся посуда и художественнодекоративные изделия тонкой керамики?

- керамическими красками
- отощающими материалами
- плавнями
- каолинами
- глинами

591 В каких крупнокристаллических магматических породах полевые шпаты, применяемые в керамическом производстве, встречаются в чистом виде?

- эбокситовых рудах
- железных накоплениях
- пегматитовых жилах
- литосферных отложениях
- пергаментовых залежах

592 как называют жильную породу, используемую в керамическом производстве как плавни и состоящую из полевого шпата, кварца и слюды?

- стоматит
- эпоксид
- монтмориллонит
- пегматит
- дендрит

593 какие компоненты в керамических массах заменяет пегматит?

- кантаты
- карлиты
- полевые шпаты
- полевые шпроты
- шулиты

594 каким должно быть максимальное содержание оксида железа в кусковом полевошпатном сырье?

- 0,2%
- 2%
- 10%
- 5%
- 1%

595 какие материалы применяют для придания ангобам, применяемым в керамическом производстве, необходимой окраски?

- воду
- катализаторы
- красящие пигменты
- пластификаторы
- отощающие

596 Из каких глин готовят ангобы для керамических изделий?

- легких
- легкоплавких
- тяжелых

- каменных
- тугоплавких

597 С какой целью на некоторые керамические изделия могут наносить ангобы?

- для увеличения электропроводности
- скрывают нежелательную окраску черепка
- для повышения теплопроводности
- для увеличения влагопоглощаемости
- для повышения биостойкости

598 как называют матовые белые или цветные покрытия керамических изделий, применяемые обычно для получения более гладкой поверхности, скрывают нежелательную окраску черепка и т.д.?

- ангобы
- лактоны
- гобелены
- ангоры
- амебы

599 какой дефект дает растресканный слой глазури керамических изделий при плавлении?

- набор
- раковины
- отбор
- сборку
- матовость

600 к чему приводит плохой подбор керамической глазури по величине усадки?

- к повышению диэлектрических свойств
- к растрескиванию глазурного слоя
- к снижению биостойкости
- к увеличению электропроводности
- к снижению теплопроводности

601 каким должен быть коэффициент термического расширения керамической глазури после обжига?

- 2
- 20-30
- 10-15
- 5
- как можно ближе к коэффициенту термического расширения черепка

602 какой должна быть величина усадки керамических глазурей (до ее плавления)?

- 0,1 мм
- как можно ближе к усадке черепка
- 12 мм
- 25 мм
- 0,2-0,5 мм

603 Верно ли утверждение: чем технологичнее конструкция нового мебельного изделия, тем ниже затратность на его производство?

- верно, если материалы дорогие
- верно
- верно, если квалификация инженеров-дизайнеров высока

- верно, если материалы относительно дешевые
- неверно

604 каково содержание синтетических душистых веществ в современных парфюмерных композициях?

- 40-50%
- менее 1%
- более 80%
- 1-10%
- 10-40%

605 какие швейные изделия не относятся к плечевым?

- сорочки
- жакеты
- юбки
- платья
- пиджаки

606 какой вид трикотажа легко распускается в направлении петельного ряда?

- продольный
- зигзагообразный
- поперечновязанный
- перпендикулярновязанный
- параллельновязанный

607 какие швейные изделия относятся к плечевым?

- шляпы
- юбки
- кепи
- пальто
- брюки

608 На какие группы делят швейные изделия по конструкции?

- верхние, промежуточные и средние
- маечные, брючные и кепочные
- плечевые, поясные изделия и головные уборы
- передние и спиновые
- плечевые и рукавные

609 какие детали головных уборов к основным не относятся?

- стенка
- доньшко
- поддоны
- околыш
- колпак

610 какие детали головных уборов относятся к основным?

- наушники
- козырьки
- подкладки
- налобники
- доньшко

611 Из каких деталей состоят поясные швейные изделия?

- основных и производных
- реальных и абстрактных
- больших и маленьких
- ближних и отдаленных
- главных и подчиненных

612 какие детали включены в конструктивную схему плечевых швейных изделий?

- поддон
- кройка
- выдачка
- полочки
- облон

613 какая особенность присуща каждой группе швейных изделий в отдельности при их классификации по конструкции?

- единый фасон
- единая конструктивная основа
- единый ансамбль
- одинаковый внешний вид
- одинаковый цвет

614 какие швейные изделия не относятся к головным уборам?

- шляпы
- шапки
- пилотки
- пелерины
- кепи

615 какие швейные изделия относятся к головным уборам?

- береты
- бушлаты
- платья
- жакеты
- мушкетеры

616 как называют процесс разработки конструкции одежды?

- создание скелета
- симплификация
- конструирование
- конструктор
- постройка

617 какие приспособления могут быть использованы на централизованных подготовительно-раскройных производствах?

- лазер
- симуляторы
- микроскоп
- стимуляторы
- манипуляторы

618 С применением каких методов обслуживает несколько предприятий централизованное подготовительнораскройное производство?

- современных математических методов и вычислительной техники
- техники лабораторных методов и оборудования
- органолептических методов и простейших увеличительных приборов
- экспресс-методов
- универсальных методов

619 В каком этапе производства швейных изделий важную роль играет разработка технологии и оборудования для централизованного подготовительно-раскройного производства, обслуживающего несколько предприятий?

- отделке
- пошивочном
- проектировании
- маркировке
- подготовительно-раскройном

620 какое направление является одним из главных направлений совершенствования подготовительнораскройного этапа?

- автоматизация
- агрегатирование
- упрощение
- унификация
- симплификация

621 какой процесс к раскройной части подготовительнораскройного этапа производства швейных изделий не относится?

- разрезание настила материалов на части
- влажная отделка изделий
- рассечка настилов материалов
- комплектование деталей кроя
- контроль качества кроя

622 Из каких деталей состоит конструктивная схема головных уборов?

- ближних и отдаленных
- больших и маленьких
- реальных и абстрактных
- основных и производных
- главных и подчиненных

623 какие детали поясных швейных изделий не относятся к производным?

- прокладки
- карманы
- застежки
- полотнища юбок
- подкладки

624 какие детали поясных швейных изделий относятся к производным?

- задние половины брюк
- передние половины брюк
- пояса
- отделка

- отделка
- полотнище юбок

625 какие производные детали относятся к плечевым швейным изделиям?

- кройка
- поддон
- верхний воротник
- облон
- выдачка

626 какие детали поясных швейных изделий к основным не относятся?

- задние половины брюк
- полотнища юбок
- подкладка
- передние половины брюк
- пояса

627 какие детали поясных швейных изделий относятся к основным?

- карманы
- застежка
- прокладка
- пояса
- подкладка

628 какая деталь швейных изделий может относиться к деталям их подкладки?

- бирочки
- крючки
- воротник
- полочки
- отделочная деталь

629 какие производные детали к плечевым швейным изделиям не относятся?

- облон
- детали карманов
- застежки
- детали подкладки
- подборка

630 Основой каких швейных изделий является тазовый пояс туловища?

- поясных
- головных уборов
- облегающих
- тазовых
- плечевых

631 как называют швейные изделия, для которых основой служит плечевой пояс человека?

- плечевые
- поясные
- ручные
- талиевые
- головные уборы

632 как называют чертеж деталей изделия в натуральную величину с указанием мест сопряжения по срезам деталей и методов изготовления?

- графическое пояснение
- конструкция
- обструкция
- бизнесплан
- инструкция

633 как по-другому называют модель, по которой осуществляется массовое или индивидуальное производство одежды?

- эталон
- вторичный образец
- оригинал
- третичный образец
- первичный образец

634 как называют процесс создания модели, по которой будет осуществляться массовое или индивидуальное производство одежды?

- тестирование
- конструирование
- моделирование
- творчество
- профилирование

635 как по-другому называют натуральные текстильные волокна?

- природные
- натуровидные
- антуражные
- ноктурные
- ненатуральные

636 На какие классы делятся по происхождению все текстильные волокна?

- физические и химические
- физические и биологические
- натуральные и ноктурные
- натуральные и химические
- натуральные и естественные

637 какие признаки могут быть положены в основу классификации текстильных волокон?

- происхождение
- диаметр поперечного сечения
- длина
- электропроводность
- ширина

638 какой природы могут быть текстильные нити?

- льняные
- хлопковые
- шерстяные
- лубяные
- из натурального шелка

639 как называют волокна, длина которых составляет десятки и сотни метров, пригодные для производства текстильных изделий?

- текстильные нити
- отправные отрезки
- стеклонити
- протяженные волокна
- километровые

640 какие волокна относятся к техническим?

- лубяные
- шерсть
- шелк
- химические
- хлопок

641 какие волокна состоят из продольно скрепленных элементарных волокон?

- глобальные
- комплексные
- единичные
- двуличные
- коммутаторные

642 как подругому называют технические волокна?

- глобальные
- коммутаторные
- комплексные
- двуличные
- единичные

643 как называют материалы сложных структур, формируемые в процессе выработки из отдельных волокон и нитей?

- швейные товары
- текстильные товары
- стеклянные товары
- керамические товары
- обувные товары

644 какие свойства текстильных волокон очень важны для технологии производства текстильных материалов?

- электропроводность
- абразивные
- сорбционные
- вентиляционные
- полиморфные

645 В каких пределах колеблется относительное удлинение у различных текстильных волокон?

- 1,5-50%
- 0,5-1,5%
- 0,01-0,1%
- 0,1-0,5%
- 50-99%

646 какой показатель качества текстильных волокон выражается в процентах к первоначальной длине под действием растягивающей нагрузки?

- удельная плотность
- удельный вес
- относительный процент
- относительное приращение
- относительное удлинение

647 как по-другому называют неорганические натуральные текстильные волокна?

- обычные
- минеральные
- митральные
- пероральные
- оригинальные

648 На какие подклассы подразделяются натуральные текстильные волокна в зависимости от химического состава?

- органические и органотехнические
- химические и нехимические
- органические и неорганические
- органические и неорганические
- минеральные и безгазовые

649 какой показатель качества текстильных волокон выражается в миллиметрах приращенной длины под действием растягивающей нагрузки?

- абсолютная плотность
- абсолютная влажность
- абсолютная погрешность
- абсолютный размер
- абсолютное удлинение

650 какое свойство текстильных волокон характеризуется их деформацией под действием растягивающей нагрузки?

- разрывное удлинение
- способность к удлинению
- термостойкость
- ударная вязкость
- теплостойкость

651 каким деформациям текстильные волокна в процессе переработки не подвергаются?

- качения
- сжатия
- кручения
- изгиба
- растяжения

652 каким деформациям подвергаются текстильные волокна в процессе переработки?

- растяжения
- качения
- волочения
- облачения
- стучания

653 Почему текстильные волокна должны обладать достаточной механической прочностью?

- потому, что в процессе переработки они подвергаются различным деформациям
- потому, что они должны обладать повышенными теплозащитными свойствами
- потому, что они должны иметь красивый внешний вид
- потому, что в процессе эксплуатации они подвергаются солнечной инсоляции
- потому, что в процессе эксплуатации они подвергаются действию повышенных температур

654 какое свойство текстильного волокна в значительной степени определяет прочность и надежность текстильных изделий?

- мягкость
- электропроводность
- химическая стойкость
- электризуемость
- прочность

655 В каких единицах выражается извитость текстильного волокна?

- в метрах
- в см³
- в кг/см²
- в %
- в километрах

656 какое свойство текстильных волокон оценивается отношением разности между длинами распрямленных и извитых волокон к длине распрямленных волокон?

- мерейность
- ровность
- степень извитости
- степень спиралеобразности
- коэффициент волнистости

657 какое свойство текстильного волокна оценивается количеством извитков на 1 см длины волокна?

- крутка
- извитость
- спиралеобразность
- зигзагообразность
- прямоть

658 какие новые виды модификаций химических волокон и нитей применяются в текстильном производстве?

- корпускулярные
- миллиметровые
- микрогранулированные
- микроглобулярные
- микрофибриллярные

659 Доля каких волокон в сырьевом балансе текстильной промышленности постоянно увеличивается?

- льняных
- шерстяных
- натуральных
- хлопковых
- химических

660 какие волокна используют в производстве текстильных материалов?

- культурные
- антуражные
- фактурные
- асбестовые
- натуральные

661 какие товары и материалы текстильная промышленность не вырабатывает?

- лентоткацкие изделия
- нетканые материалы
- обувь
- искусственный мех
- крученые гардиннотюлевые изделия

662 какие товары и материалы вырабатывает текстильная промышленность?

- одежду
- ткани
- строительные
- стекло
- обувь

663 Волокна с каким диаметром поперечного сечения используются для изготовления текстильных материалов?

- 2-60 мкм
- 300-500 мкм
- 80-300 мкм
- 0,01-1 мкм
- 500 мкм1 мм

664 какое свойство является одним из основных геометрических свойств текстильных волокон?

- извитостьизвитость
- ширина
- угол смачиваемости
- видимость
- диаметр поперечного сечения

665 какие основные свойства текстильных волокон являются их технологическими характеристиками и определяют способ их переработки?

- прогрессивные
- алгебраические
- параметрические
- геометрические
- арифметические

666 какую крутку могут иметь комплексные текстильные нити, состоящие из различного количества одиночных нитей?

- оригинальную или неоригинальную
- скрутку или выкрутку
- великолепную или обычную
- обширную или элементарную
- большую или малую

667 как называют химические текстильные нити, состоящие из большого числа непрерывных одиночных тонких элементарных нитей, параллельно расположенных или скрученных между собой?

- специфические нити
- длиннонити
- нитеволокна
- оформленные нити
- комплексные нити

668 как называют химические текстильные волокна в виде одиночных элементарных нитей непрерывной длины?

- моноволокно
- комплексная нить
- стереоволокно
- поливолокно
- натуральная нить

669 Чем достигается незначительное выравнивание толщины деталей низа обуви?

- обкаткой
- каландрованием
- прокаткой
- прессованием
- вальцеванием

670 Шкуры каких животных к крупному кожевенному сырью не относятся?

- коз
- верблюдов
- ослов
- конские
- мулов

671 Технологии двусторонней отделки каких шкур при облагораживании пушномехового полуфабриката наиболее распространены за рубежом?

- бытовой крысы
- норки
- кабана
- крупного рогатого скота
- скунса

672 При каком виде намазного крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката кончики остевых волос остаются белыми, а основной волосяной покров окрашивается в темный тон?

- трудовом
- резервном
- открытом
- закрытом
- запасном

673 Чему должны соответствовать отверстия трафарета при трафаретном крашении волосяного покрова пушномехового полуфабриката?

- задуманному художником рисунку
- температуре красочного состава
- психофизическим возможностям художника
- вязкости краски

- температуре окружающей среды

674 как называют металлические или картонные листы с отверстиями различной формы, посредством которых проводят трафаретное крашение волосяного покрова пушномехового полуфабриката?

- трафареты
 проектные листы
 дизайншаблоны
 шаблоны
 лекала

675 какой вид облагораживания пушномехового полуфабриката чаще практикуется в последнее время?

- двусторонняя отделка
 с применением резака
 с применением благородных металлов
 в вакуумной среде
 в присутствии радия

676 как называют вид крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката, при котором проводится обработка шкурок в красильном растворе?

- окулочное
 баночное
 проливное
 заливное
 окуночное

677 каким способом может проводиться крашение волосяного покрова пушномехового полуфабриката?

- окуночным
 пленочным
 отбивным
 отмазным
 трубочным

678 Почему при отбеливании перед крашением разрушают природную окраску волосяного покрова пушномехового полуфабриката?

- потому, что волос при этом выгодно укорачивается
 для дальнейшего окрашивания волоса в любой цвет
 потому, что волос без цвета отражает световые лучи
 потому, что бесцветный волос выглядит красивее
 потому, что кожа при отбеливании становится мягче

679 Окраску каких животных рисунков при трафаретном крашении волосяного покрова пушномехового полуфабриката, как правило, не имитирует?

- собаки
 леопарда
 гепарда
 зебры
 тигра

680 какую подготовительную операцию проводят в целях разрушения природной окраски волосяного покрова пушномехового полуфабриката непосредственно перед крашением?

- отбеливание
- становление
- исправление
- дегазация
- дезактивация

681 какой вид намазного крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката используют для наводки хребта при создании имитаций ценных видов пушнины?

- отделочное
- верховое
- промежуточное
- низовое
- черновое

682 При каком виде намазного крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката красильный раствор наносится на предварительно окрашенный окуночным способом волосяной покров?

- отделочном
- верховом
- промежуточном
- низовом
- черновом

683 Чем могут наносить красильный раствор на волосяной покров пушномехового полуфабриката при верховом крашении?

- соплом
- брисселем
- фонтаном
- дросселем
- краскораспылителями

684 какой фактор имеет большое значение при верховом крашении волосяного покрова пушномехового полуфабриката?

- техника безопасности работы
- опыт и интуиция технологов
- температура красильной жидкости
- температура окружающей среды
- вид краски

685 При какой разновидности трафаретного крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката используются сетчатые шаблоны?

- фильмофонии
- монофонии
- шаблонном
- перопечати
- фильмопечати

686 кончики каких волос должны оставаться белыми при резервном крашении волосяного покрова пушномехового полуфабриката?

- прямых
- острых
- коротких
- гостевых

остевых

687 какой процесс проводят для восстановления пластических свойств меховых шкурок после крашения?

- термофиксацию
 солку
 масление
 дегазацию
 гидратизацию

688 какие вещества обязательно добавляются в воду при первой промывке мехового полуфабриката после крашения?

- поверхностно-активные
 внутреннепассивные
 дубящие
 поверхностнопассивные
 внутреннеактивные

689 Под какой мех могут окрашивать овчину при верховом крашении волосяного покрова пушномехового полуфабриката?

- козлика
 кошки
 собаки
 крупного рогатого скота
 хоря

690 Под какой мех овчину при верховом крашении волосяного покрова пушномехового полуфабриката, как правило, не окрашивают?

- соболя
 крупного рогатого скота
 ондатры
 кролика
 норки

691 как называют современную отделку мехового велюра, создающую эффект припорошенного снегом меха?

- «бирюса»
 «брис»
 «поплин»
 «криз»
 «тугрис»

692 какой вид намазного крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката осуществляется с помощью аэрографной машины?

- аэрографическое
 резервное
 трафаретное
 пробивка
 верховое

693 При каком виде намазного крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката применяются металлические или картонные листы с отверстиями различной формы?

- трафаретном
- сквозном
- дырочном
- кусковом
- островном

694 Почему при аэрографическом крашении создаются плавные переходы тонов и полутонов на поверхности мехового полуфабриката?

- для имитации ценных видов меха
- для повышения морозостойкости изделия
- для увеличения объемности меха
- для повышения теплозащитных свойств
- для удлинения волосяного покрова

695 Благодаря какому виду намазного крашения создаются плавные переходы тонов и полутонов на поверхности мехового полуфабриката?

- пантографическому
- аэробному
- анаэробному
- аэрографическому
- гигрографическому

696 какой вид намазного крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката используют чаще всего в сочетании с окуночным?

- промежуточное
- низовое
- черновое
- верховое
- отделочное

697 какая часть красителя для пушномехового полуфабриката ухудшает устойчивость окраски к сухому и мокрому трению?

- проникший
- конструктивный
- связанный
- несвязанный
- закрытый

698 Чему подвергают меховой полуфабрикат после крашения чтобы удалить несвязанный краситель?

- дегазации
- неоднократной промывке
- испарению
- нагреванию
- обработке клеевым раствором

699 к чему приводит совмещение нескольких технологических процессов в один при применении красителей с дубящими свойствами для пушномехового полуфабриката?

- к недостаточному основному действию красителя
- к утрате некоторых положительных свойств волосяного покрова
- к необходимости универсальных специалистов
- к сокращению расхода химических материалов
- к утрате некоторых положительных свойств кожаной ткани

700 как называют красители для пушномехового полуфабриката, являющиеся комплексными соединениями красителей с металлами?

- кубовые
- протравные
- металлосодержащие
- окислительные
- кислотные