

1. как получают миндально-ореховый полуфабрикат?

- из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ✓ растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков
- из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа
- из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей

2. как получают сахарный полуфабрикат?

- из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- ✓ путем смешивания всего сырья по рецептуре, выпекают в виде тонких пластов, которым в горячем виде придают форму трубочек, а в дальнейшем заполняют кремом
- из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа
- из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей

3. как получают крошковый полуфабрикат?

- из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа
- ✓ путем смешивания бисквитной, песочной, слоеной крошки, с добавлением сливочного масла
- из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены

4. как получают бисквитный полуфабрикат?

- ✓ из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков
- из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа
- из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей

5. В зависимости от способа приготовления торты подразделяют на:

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

6. Чем отличаются кексы от других мучных кондитерских изделий?

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

7. Чем отличаются торты от других мучных кондитерских изделий?

- отличаются легкостью, большой пористостью, хрупкостью, ячеистой или рифленой поверхностью
- отличаются низкой влажностью, значительным количеством сахара
- ✓ отличаются высококалорийностью, нестойки в хранении, отличаются большими размерами и более сложной отделкой
- отличаются добавлением в тесто изюма, цукатов, миндаля

- отличаются более высоким содержанием сахара (до 45%) и воды (12-14%), наличием пряностей

8. как получают слоеный полуфабрикат?

- из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены
- растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков
- из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа
- ✓ из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей

9. как получают песочный полуфабрикат?

- ✓ из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахара, разрыхлителей
- из теста упругоэластичной консистенции, полученного путем заваривания муки, в кипящей смеси воды, масла, соли и большого количества меланжа
- растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков
- из теста повышенной эластичности, с добавлением масла, подвергают многократному складыванию и раскатке
- из бисквитного теста, представляющего собой сложную дисперсную систему типа пены

10. В каком варианте правильно показаны наименования минеральных веществ содержащихся в тортах в зависимости от видов?

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

11. В каком ряду правильно показано наименования токсичных элементов содержащихся в тортах?

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

12. Укажите микроорганизмы, которые определяются при экспертизе микробиологических показателей тортов.

- мезофильных анаэробных и факультативно аэробных, сферических и шарообразных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки
- ✓ мезофильных аэробных и факультативно анаэробных, патогенных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, дрожжей и плесени
- мезофильных аэробных и факультативно анаэробных, палочковидных и цилиндрических микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки
- патогенных, мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, круглых и палочковидных бактерий
- мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, стафилококков, дрожжей и плесени

13. Отличительная особенность рулетов:

- добавление в тесто изюма, цукатов, миндаля
- имеют форму цилиндра со сквозным отверстием посередине
- тонкие пластинки различной формы
- отличаются большими размерами и сложной отделкой
- ✓ на пласт накладывают начинку и сворачивают в рулет

14. Отличительная особенность ромовой бабы:

- тонкие пластинки различной формы
- ✓ имеют форму цилиндра со сквозным отверстием посередине
- добавление в тесто изюма, цукатов, миндаля

- на пласт накладывают начинку и свертывают
- отличаются большими размерами и сложной отделкой

15. Отличительная особенность кексов:

- имеют форму цилиндра со сквозным отверстием посередине
- отличаются большими размерами и сложной отделкой
- на пласт накладывают начинку и свертывают
- ✓ добавление в тесто изюма, цукатов, миндаля
- тонкие пластинки различной формы

16. как получают кремы из сыра?

- путем смешивания всего сырья по рецептуре
- на основе сливочного масла, с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, молока и яиц
- путем заваривания муки молока и яиц, с добавлением масла
- ✓ получают сбиванием плавленого сыра, сливочного масла и молока
- на основе свежих сливок и сметаны, с взбиванием с сахарной пудрой

17. как получают заварные кремы?

- на основе сливочного масла, с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, молока и яиц,
- на основе свежих сливок и сметаны, с взбиванием с сахарной пудрой
- путем смешивания всего сырья по рецептуре
- путем заваривания муки молока и яиц, с добавлением масла
- ✓ получают сбиванием плавленого сыра, сливочного масла и молока

18. как получают сливочные и сметанные кремы?

- путем смешивания всего сырья по рецептуре
- ✓ на основе свежих сливок и сметаны, с взбиванием с сахарной пудрой
- на основе сливочного масла, с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, молока и яиц
- получают сбиванием плавленого сыра, сливочного масла и молока
- путем заваривания муки молока и яиц, с добавлением масла

19. как получают масляные кремы?

- на основе свежих сливок и сметаны, с взбиванием с сахарной пудрой
- путем заваривания муки молока и яиц, с добавлением масла
- получают сбиванием плавленого сыра, сливочного масла и молока
- ✓ на основе сливочного масла, с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, молока и яиц
- путем смешивания всего сырья по рецептуре

20. Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий?

- ✓ 600
- 800
- 900
- 700
- 1000

21. При какой температуре и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняются?

- 15- 16 градуса С и 60%
- 14- 15 градуса С и 55%
- 18- 19 градуса С и 65%
- ✓ 20- 25 градуса С и 75%
- 14- 17 градуса С и 50%

22. какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

- Зерномучные, плодоовощные
- Сахар, крахмал, мед и кондитерские
- мясные, рыбные, молочные
- √ Зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мед, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные
- Вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты

23. какая культура является основным источником марганца в питании человека?

- Картофель, помидор, перец
- √ Злаковые, бобовые, орехи
- Топинамбур, капуста, лук
- Огурцы, патиссоны, баклажаны
- Дыни, арбузы, кабачки

24. какие вещества преобладают в большом количестве в цветочной оболочке?

- минеральные вещества, витамины
- жиры, азотистые вещества
- крахмал, углеводы
- √ целлюлоза, пентозаны
- белки, жиры

25. какие вещества находится в малом количестве в цветочной оболочке?

- белки, витамины
- крахмал, пентозоны
- минеральные вещества, жиры
- целлюлоза, углеводы
- √ сахар, азотистые вещества

26. какие вещества преобладают в большом количестве в фруктовой оболочке?

- жир, азотистые вещества, сахар углеводы
- белки, жиры. Углеводы, азотистые вещества
- белки, жиры, сахар, азотистые вещества
- √ целлюлоза, пентозоны, пектиновые вещества, минеральные вещества
- минеральные вещества, сахар жиры, целлюлоза

27. какие вещества находятся в малом количестве в фруктовой оболочке?

- сахар, минералы, целлюлоза
- пектиновые вещества, сахар, целлюлоза
- целлюлоза, пектиновые вещества, жир
- √ сахар азотистые вещества, жир
- жир, углеводороды, азотистые вещества

28. какой процент составляют семяная оболочка целого зерна?

- 4-6%
- 2-3.5%
- √ 1-2.5%
- 2-3%
- 5-7%

29. какой процент разнообразных зерновых растений составляет алейроновый слой?

- до 7-15%
- до 3- 5%

- до 10-25%
- до 4-6%
- ✓ до 6-12%

30. какие ценные вещества находится в малом количестве в составе эндосперма?

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

31. какие ценные вещества находятся в малом количестве в составе эндосперма?

- белок, сахар, крахмал
- сахар, крахмал, макроэлементы
- целлюлоза, пентозоны, витамины
- жир, белок сахар
- ✓ витамины, микро – и макроэлементы

32. какой процент зерновых растений составляет алейроновый слой?

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

33. какой процент составляет семенная оболочка целого зерна?

- 5-7%
- ✓ 1-2.5%
- 2-3.5%
- 2-3%
- 4-6%

34. какие показатели определяются при экспертизе безопасности зерновых растений?

- количество пестицидов и токсических элементов, вкус, запах и количество аммиака
- количество летучих веществ на основе азота, пестицидов, микотоксинов, ДДТ и его метаболиты
- количество радионуклидов, аммиака, пестицидов и количество летучих веществ на основе азота
- микроэлементы, количество аммиака, токсических элементов, ДДТ и его метаболиты
- ✓ токсические элементы, микотоксины, количество радионуклидов, пестицидов, ДДТ и его метаболиты

35. Сколько сортов имеет яровая пшеница?

- 65
- 58
- ✓ 63
- 81
- 72

36. В каких анатомических частях зерна накапливаются большее количество белков?

- в ядре
- в эндосперме
- ✓ в зародыше
- в семенной оболочке
- в плодовой оболочке

37. Что такое натуральная масса зерна и каким прибором ее определяют?
- 2 л объема зерна в граммах и фаринатомом
 - 10 л объема зерна в граммах и пуркой
 - ✓ 1 л объема зерна в граммах и пуркой
 - 5 л объема зерна в граммах и диафоноскопом
 - 15 л объема зерна в граммах и ареометром
38. На сколько сортов делится пшено шлифованное по качеству?
- ✓ 4
 - 5
 - 7
 - 6
 - 3
39. Сколько процентов белков и жиров имеется в составе сои?
- до 40%; до 18%
 - до 55%; до 45%
 - до 30%; до 20%
 - до 35%; до 15%
 - ✓ до 50%; до 25%
40. Из какой пшеницы получают макаронную муку?
- Сильная
 - Смешанная
 - Слабая
 - Мягкая
 - ✓ Твердая
41. В какой области промышленности мука применяется больше?
- В кулинарии
 - В производстве сладостей
 - ✓ В хлебопечении
 - В производстве макарон
 - В кондитерских
42. В каком ряду указаны вещества преобладающие в составе крупы?
- Витамины
 - ✓ Углеводы
 - Белки
 - Жиры
 - Вода
43. В каком варианте указана энергетическая ценность в кДж-ах 100 грамм хлеба из пшеничной муки высшего сорта?
- 850
 - 800
 - ✓ 975
 - 950
 - 900
44. При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?
- 80%
 - 85%

- 65%
- 60%
- ✓ 70%

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

- до 3
- до 1
- до 3,5
- до 1,5
- ✓ до 2

46. В каком варианте указана количество потоков размола муки при получении круп?

- до 40
- до 35
- до 14
- до 15
- ✓ до 32

47. Укажите государство, который импортирует за последние годы больше количество крупы.

- США
- Грузия
- Германия
- ✓ Российская Федерация
- Турция

48. Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице?

- 72
- 58
- ✓ 63
- 81
- 65

49. На сколько видов на основании международных классификаций делится пшеница?

- 18
- 15
- 26
- 25
- ✓ 22

50. В каких анатомических частях зерна белки накапливаются больше?

- В эндосперме
- В плодовой оболочке
- В семенной оболочке
- ✓ В зародыше
- В ядре

51. какая культура является основным источником марганца в питании человека?

- Картофель, помидор, перец
- Дыни, арбузы, кабачки
- ✓ Злаковые, бобовые, орехи
- Топинамбур, капуста, лук
- Огурцы, патиссоны, баклажаны

52. какие продовольственные товары входят в бакалейную группу?
- крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия
 - √ крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности, растительные масло
 - чай, кофе, пряности, растительное масло
 - крахмал, сахар, соль
 - сушеные плоды, грибы
53. какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?
- √ Зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мед, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные
 - мясные, рыбные, молочные
 - Зерномучные, плодоовощные
 - Сахар, крахмал, мед и кондитерские
 - Вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты
54. При какой температуре и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняются?
- 15- 16 градуса С и 60%
 - 14- 15 градуса С и 55%
 - 18- 19 градуса С и 65%
 - √ 20- 25 градуса С и 75%
 - 14- 17 градуса С и 50%
55. Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий?
- 800
 - 900
 - 1000
 - 700
 - √ 600
56. Покажите аппарат определяющий крупность муки.
- Микроскоп
 - Сито Иванова
 - √ Сито Журавлева
 - Колориметр
 - Пурка
57. Сколько видов хлебобулочных изделий изготавливается по рецепту приготовления хлеба?
- 2
 - 5
 - √ 3
 - 6
 - 4
58. В каком варианте показано количество хлебобулочных изделий от зависимости сорта использованной муки?
- 2
 - √ 4
 - 6
 - 5
 - 3
59. От каких факторов зависит ассортимент хлебобулочных изделий?

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

60. В каком варианте правильно показано количество лечебных хлебных изделий?

- 6
- ✓ 3
- 4
- 7
- 5

61. В каком варианте правильно показано количество диетических хлебных изделий?

- ✓ 10
- 12
- 13
- 14
- 15

62. В каком варианте правильно показано количество национальных хлебных изделий?

- 21
- ✓ 27
- 23
- 30
- 22

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

- 128
- 158
- 148
- 118
- ✓ 138

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

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

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

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

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

- 40%
- 30%

- ✓ 38%
- 36%
- 35%

67. Связи недостатком, каких аминокислот уменьшается биологическая ценность хлеба?

- гистидин, треонин, аргинин, серин
- аргинин, серин, метионин, триптофан
- глицин, ситин, лизин, триптофан
- метионин, треонин, гистидин, аргинин
- ✓ лизин, метионин, треонин, триптофан

68. Сколько грамма хлеба должен употреблять человек среднего возраста по физиологической норме и сколько из этого должен составлять пшеничный и ржаной хлеб?

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

69. Укажите показатели, определяющиеся при экспертизе исследования безопасности муки.

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

70. В каком ряду правильно показано количество остатка муки в сите при просеивание различных сортов по стандарту?

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

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

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

72. В каком ряду правильно показано количество остатка муки в сите при просеивание различных сортов по стандарту?

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

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

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

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

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

75. Какие факторы не влияют на хранение качества муки?

- упаковка
- ✓ способ маркировки
- транспортировка
- срок хранения
- условия хранения

76. Каким аппаратом определяется клейковина муки?

- ✓ ИДК – 1
- Пурка
- Колориметр
- Сахарометр
- ИДК – 3

77. В какой промышленности больше всего используется мука?

- в производстве кондитерских изделий
- в производстве макарон
- в производстве сладостей
- ✓ в хлебопекарной промышленности
- в кулинарии

78. В скольких формах выпекают хлебобулочные изделия по способу выпечки?

- 3
- 5
- ✓ 2
- 1
- 4

79. Какое сырье используется в приготовление сдобных хлебобулочных изделий?

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

80. Какое сырье используется в приготовление улучшенного хлеба?

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

81. В основном, какое сырье используется в приготовление простого хлеба?

- мука, соль, вода, бродившее тесто, сливки

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

82. В каком варианте правильно показано продукты крахмала?

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

83. какие показатели определяются при органолептической экспертизе крахмала?

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

84. какие показатели определяются при физико-химической экспертизе крахмала?

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

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

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

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

- 0,3 – 0,35%
- √ 0,2 – 0,3%
- 0,3 – 0,4%
- 0,4 – 0,5%
- 0,1 – 0,3%

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

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

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

- √ 20 – 25 мл
- 15 – 20 мл
- 10 – 15 мл
- 5 – 10 мл
- 25 – 30 мл

89. Какое количество спорыньи должен быть в картофельном крахмале высшего сорта по стандарту?
- 600
 - ✓ 280
 - 300
 - 700
 - 500
90. какое количество спорыньи должен быть в кукурузном крахмале высшего и первого сорта по действующему стандарту?
- 100-180
 - ✓ 300-500
 - 150-300
 - 100-200
 - 400-600
91. какое количество спорыньи должен быть в картофельном крахмале первого сорта по стандарту?
- 250
 - 600
 - ✓ 700
 - 500
 - 300
92. какое количество спорыньи должен быть в картофельном крахмале сорта экстра по стандарту?
- 700
 - 120
 - 60
 - ✓ 80
 - 300
93. Если партия крахмала составляет более 50 тона то, какое количество должны брать первоначальной средней пробы?
- от каждой последующей 20 тона добавочно 1,5 кг
 - ✓ от каждой последующей 16 тона добавочно 0,5 кг
 - от каждой последующей 16 тона добавочно 2 кг
 - от каждой последующей 15 тона добавочно 0,5 кг
 - от каждой последующей 18 тона добавочно 1 кг
94. В каком ряду показан ассортимент конфет Марципан?
- “Суфле”, “Клубника содовая”, “Юг”
 - “Эльбрус”, “Солнечное”, “Восток”
 - “Медовой грильяж”, “Солнечное”, “Хортица”
 - “Солнечное”, “Гулливер”, “Весна”
 - ✓ “Эльбрус”, “Миндальное”, “Хортица”
95. Чем отличается вафли от других мучных кондитерских изделий?
- превосходством минеральными веществами и витаминами
 - превосходством белка и жира
 - ✓ высокой калорийностью и легким пищеварением
 - физиологической и биологической ценностью
 - превосходством углевода и белка
96. Количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности в печеньях?
- радионуклидов, пестицидов, белков, токсических элементов, микотоксинов, ДДТ и его метаболитов

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

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

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

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

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

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

- 28%
- 23%
- 25%
- ✓ 29%
- 26%

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

- 9,3%
- ✓ 25%
- 23%
- 29%
- 13%

101. какие показатели качества тортов определяются физико-химическим методом?

- ✓ количество влаги, жира, золы и сахара
- количество жира, белков, углеводов и золы
- количество золы, жира, микотоксинов и влаги
- количество сахара, пестицидов, жира и золы
- количество влаги, радионуклидов, золы, жира и сахара

102. Укажите показатели качества тортов, которые определяются органолептическим методом.

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

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

- белки
- ✓ углеводы
- минеральные вещества
- органических кислоты

- жиры

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

- афлатоксин, гексахлортсиклогексан
- ✓ афлатоксин Б, дезоксиниваленол
- цезий, стронций
- гексахлортсиклогексан, тетрахлортсиклопентан
- дезоксиниваленол, стронций

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

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

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

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

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

- не более 0,3%
- ✓ не более 0,1%
- не более 1,0%
- не более 0,5%
- не более 0,2%

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

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

109. какие показатели качества вафельных изделий определяются физико-химическим методом?

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

110. На сколько групп подразделяется вафельные прослойки в зависимости от рецептуры?

- ✓ 3
- 2
- 5
- 1
- 4

111. Покажите основное сырье для производства торта.

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

112. Покажите количество щелочности в вафлях без начинок.

- ✓ 1 градуса
- 5 градуса
- 4 градуса
- 3 градуса
- 2 градуса

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

- 6
- 4
- ✓ 3
- 2
- 5

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

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

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

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

116. На сколько групп подразделяется сырье используемой в производстве вафли?

- 4
- 3
- 6
- ✓ 2
- 5

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

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

118. В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма печенье?

- 348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж
- ✓ 342 – 530 ккал или 1431 – 2218 кДж
- 400 – 495 ккал или 1816 – 1915 кДж
- 350 – 460 ккал или 1525 – 1595 кДж

- 420 – 455 ккал или 1515 – 1589 кДж

119. В каком ряду правильно показано наименования токсических элементов содержащихся в печени?

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

120. В каком ряду показан ассортимент конфет с помадкой?

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

121. В каком ряду правильно указаны основные показатели качества зерна?

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

122. Укажите химические вещества, которые преобладают в крупах.

- жиры
- витамины
- ✓ углеводы
- белки
- вода

123. Выберите не правильная вариант ответов.

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

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

- глицин, sisteин
- аргинин, серин
- гистидин, треонин
- валин, фенилаланин
- ✓ лизин, метионин

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

- ✓ 14-15 кг
- 20-25 кг
- 17-20 кг
- 25-30 кг
- 15-17 кг

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

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

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

- 5-8%
- 10-15%
- 15-17%
- ✓ 8-10%
- 17-20%

128. В каком варианте правильно указаны общие показатели качества зерна?

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

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

- ✓ 3
- 5
- 6
- 2
- 4

130. Укажите % жира в рисовой крупе.

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

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

- ✓ высший, первый, второй
- высший, второй
- первый, второй
- нет правильного ответа
- высший, первый

132. Укажите % золы в кукурузной крупе.

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

133. Укажите % жира в кукурузной крупе.

- 0,5-1,4%
- 0,8-1,4%
- 0,1-1,4%
- ✓ 1,5-2,5%

- 2,5-3,7%

134. Укажите % крахмала в кукурузной крупе.

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

135. В каком варианте указан процент крахмала в рисовой крупе?

- 75-80%
- 60-65%
- 65-70%
- ✓ 82-86%
- 70-75%

136. Укажите % белка в ячменной крупе.

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

137. Сколько процентов крахмала содержит кукурузная мука?

- 50-55
- ✓ 76-80
- 70-75
- 65-70
- 60-65

138. .

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

- ✓ 2-4
- 6-8
- 8-10
- 9-11
- 5-7

139. Сколько процентов жира содержит кукурузная мука?

- 1,0-1,4
- 0,5-1,0
- 0,8-1,3
- 0,3-0,9
- ✓ 1,5-2,0

140. Сколько процентов крахмала содержит ячменная мука?

- ✓ 68-75
- 58-65
- 50-57
- 45-53
- 60-67

141. Сколько процентов золы содержит ячменная мука?

- √ 1,4-2,0
- 1,0-1,3
- 0,3-0,7
- 0,8-1,2
- 2,0-2,6

142. Выберите не правильный вариант.

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

143. Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит ячменная мука?

- √ 22-50
- 39-60
- 5-15
- 8-20
- 10-21

144. Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит кукурузная мука?

- √ 10-12
- 6-8
- 4-6
- 12-14
- 8-10

145. Сколько процентов золы содержит кукурузная мука?

- √ 0,6-0,8
- 0,1-0,3
- 0,9-1,0
- 0,2-0,4
- 0,3-0,5

146. Выберите правильный вариант ответов.

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

147. Сколько процентов белка содержит кукурузная мука?

- 6-7
- 7-8
- 11-12
- 5-6
- √ 9-10

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

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

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

- √ 0,7-0,9
- 1,3-1,5
- 0,1-0,3
- 1,0- 1.3
- 0,3-0,5

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

- 75-78
- √ 81-84
- 65-70
- 72-75
- 60-65

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

- 6-8
- 16-18
- √ 13-15
- 10-12
- 8-10

152. Сколько ккал/100 г калорийность манной крупы?

- 280 ккал
- 220 ккал
- 250 ккал
- 300 ккал
- √ 330 ккал

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

- 19%
- 20%
- √ 15%
- 17%
- 18%

154. Сколько процентов крахмала содержит ржаная мука?

- √ 62-73
- 48-52
- 50-55
- 44-49
- 55-60

155. Сколько процентов белка содержит ржаная мука?

- 4-9
- 5-10
- √ 9-14
- 15-20

- 3-8

156. Из каких сортов изготавливаются хлебопекарная пшеничная мука?

- из 6-ти
- ✓ из 5-и
- из 2-х
- из 3-х
- из 4-х

157. Укажите % жира в ячменной крупе.

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

158. Укажите % крахмала в ячменной крупе.

- 57-60%
- ✓ 72-77%
- 60-68%
- 65-69%
- 68-74%

159. По какой формуле вычисляется влажность зерна с предварительным подсушиванием?

- ...
 $X = 200 - m_1 \cdot m_2$
-
 $X = 100 \cdot (m_1 - m_2)$
- ✓ .
 $X = 100 - m_1 \cdot m_2$
- ..
 $X = 100 + m_1 \cdot m_2$
-
 $X = 200 + m_1 \cdot m_2$

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

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

161. У каких видов карамелей сроки хранения 4 месяцев?

- ✓ с шоколадными начинками и шоколадной глазурью, завернутой

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

162. Сколько содержание углеводов достигает в конфетах?

- 30-40%
- 40-50%
- ✓ 50-90%
- 10-20%
- 20-30%

163. Какая из ниже перечисленных технологических схем правильна при изготовлении конфет?

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

164. При производстве ириса рецептурную смесь подвергают томлению, при какой температуре?

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

165. До какой влажности уваривают ирисную массу ?

- ✓ 6-10 %
- 16-20%
- 12-16%
- 10-14%
- 2-6%

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

- ✓ 6
- 1
- 3
- 2
- 4

167. Сколько содержит процентов редуцирующих веществ в карамельной массе?

- до 28%
- до 38%
- до 33%
- ✓ до 23%
- до 30%

168. Какая энергетическая ценность 100 г карамели?

- 455-598 ккал
- 448-522 ккал
- 148-222 ккал
- 248-322 ккал

√ 348-422 ккал

169. какая пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием жиров?

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

170. какая пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием углеводов?

- √ 76-90%
- 40-65%
- 55-70%
- 60-75%
- 50-75%

171. Какое должно быть вид в изломе макаронных изделий?

- стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,7 мм
- стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,9 мм
- стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,1 мм
- √ стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,5 мм
- стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1 мм

172. Сколько содержание жира достигает в конфетах?

- √ 35%
- 41%
- 43%
- 45%
- 38%

173. какой балльной системой оценивают органолептические показатели макаронных изделий?

- 50
- 10
- √ 100
- 30
- 25

174. Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют ?

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

175. У каких видов карамелей сроки хранения 1,5 месяцев?

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

176. У каких видов карамелей сроки хранения 3 месяцев?

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

177. По какой формуле вычисляют количество начинки в карамели, процентах?

√
$$X = \frac{100 * m}{m_1}$$

•
$$X = \frac{150 * m}{m_1}$$

•
$$X = \frac{1000 * m}{m_1}$$

•
$$X = \frac{10 * m}{m_1}$$

•
$$X = \frac{200 * m}{m_1}$$

178. какая пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием белков?

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

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

√
$$X = 20(m_1 - m_2)$$

•
$$X = 30(m_1 - m_2)$$

•
$$X = 10(m_1 - m_2)$$

•
$$X = 5(m_1 - m_2)$$

•
$$X = 15(m_1 - m_2)$$

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

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

181. Потребляя 400-500 г хлеба в сутки, человек на сколько процентов удовлетворяет потребность в энергии?
- √ 30-38%
 - 10-18%
 - 25-30%
 - 40-48%
 - 20-28%
182. При относительной влажности 70% в сухих чистых помещениях, сколько месяцев хранятся макаронные изделия с томатной добавкой?
- √ 2
 - 4
 - 1
 - 6
 - 3
183. При каком относительном влажности воздуха в сухих чистых помещениях хранятся макаронные изделия?
- √ 70%
 - 80%
 - 65%
 - 75%
 - 60%
184. В каком ряду указаны изделия, не относящиеся к восточным сладостям типа карамели?
- козинак из миндаля, кешью, грецкого ореха
 - миндаль заливной, орех грецкий обливной
 - соленый миндаль, фундук в сахаре, урюковые ядра
 - √ кята, курабье бакинское, пахлава
 - грильяж миндальный, кунжутный
185. При каких условиях хранения халвы поверхность темнеет?
- при контакте с более теплым влажным воздухом
 - при резких колебаниях температуры, действия прямых солнечных лучей
 - при температуре ниже 0 градусов С
 - √ при повышенной относительной влажности, вследствие окисления хлорогеновой кислоты и меланоидинообразования
 - при высокой температуре, действия прямых солнечных лучей
186. Укажите изделия не относящиеся к восточным сладостям типа карамели?
- козинак из семечек, кешью, грецкого ореха
 - √ шакер-чурек, шакер-пури, шакер-лукум, пахлава
 - соленый миндаль, сладкий миндаль, урюковые ядра
 - миндаль заливной, орех грецкий обливной, орех в сахаре
 - грильяж ореховый, кунжутный, арахисовый
187. какие изделия не относятся к восточным сладостям типа карамели?
- козинаки из миндаля, кешью, грецкого ореха
 - √ рахат-лукум, нуга, косхалва
 - шекер-пендыр, парварду, миндаль в сахаре
 - миндаль заливной, орех грецкий обливной
 - грильяж миндальный, кунжутный
188. При каких условиях хранения поверхность халвы увлажняется?

- при резких колебаниях температуры
- при температуре ниже 0 градусов С
- ✓ при повышенной относительной влажности
- при высокой температуре, действия прямых солнечных лучей
- при контакте с более теплым влажным воздухом

189. какие изделия не относятся к восточным сладостям типа карамели?

- козинак из миндаля, кешью, грецкого ореха, семечек подсолнуха
- ✓ сливочное полено, колбаса сливочная, ойла союзная
- соленый миндаль, арахис, урюковые ядра
- миндаль заливной, орех грецкий обливной, фундук заливной
- грильяж миндальный, кунжутный, ореховый

190. При каких условиях хранения халвы, жир прогоркает и придает ей неприятный вкус и запах?

- при повышенной относительной влажности
- при температуре ниже 0 градусов С
- при резких колебаниях температуры
- при контакте с более теплым влажным воздухом
- ✓ при высокой температуре, действия прямых солнечных лучей

191. какие из указанных показателей относятся к показателям халвы?

- это кондитерские изделия из карамельной массы без начинки или с начинкой
- это изделия мягкой, желатиновой консистенции, с ароматом плодов и ягод
- ✓ это кондитерское изделие с характерной слоисто-волокнутой структурой, получаемый вымешиванием сбитой карамельной массы с растертыми ядрами орехов или масличных семян
- это кондитерские изделия мягкой консистенции, отформованные из конфетных масс на сахарной основе
- это изделие, изготовленное из пенообразной кондитерской массы, имеющую мелкопористую, губчатую структуру, нежную консистенцию

192. При каких условиях хранения из халвы вытекает жир?

- при резких колебаниях температуры
- при контакте с более теплым влажным воздухом
- при температуре ниже 0 градусов С
- при повышенной относительной влажности
- ✓ при высокой температуре, действия прямых солнечных лучей

193. На какие типы делят восточные сладости?

- типа карамели, мягких конфет, ириса
- не делят
- ✓ типа карамели, конфет, мучных сладостей
- типа карамели, мучных сладостей, шоколада
- типа мармелада, мучных сладостей, леденцов

194. Что такое вафли?

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

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

- цезий, стронций
- дезоксиниваленол, стронций

- афлатоксин, гексахлортсиклогексан
- гексахлортсиклогексан, тетрахлортсиклопентан
- ✓ афлатоксин Б, дезоксиниваленол

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

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

197. количество каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности вафельных изделий?

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

198. какие показатели качества вафельных изделий определяются физико-химическим методом?

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

199. какое количество золы не растворяющиеся в 10% -ой соляной кислоте (в %) должно быть во всех вафлях?

- ✓ не более 0,1%
- не более 0,2%
- не более 0,3
- не более 0,5%
- не более 1,0%

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

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

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

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

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

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

203. В каком варианте правильно показано количество сахара в составе вафли в зависимости от вида?
- √ 21 – 74%
 - 20 – 75%
 - 21,8 – 41,8%
 - 50 – 54%
 - 33 – 45%
204. На сколько групп подразделяется сырье, используемое в производстве вафли?
- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - √ 2
205. Укажите количество ассортимента вафли без начинки, в зависимости от вида добавленных вкусоароматических веществ?
- 6
 - 2
 - √ 3
 - 5
 - 4
206. На сколько групп подразделяются вафельные прослойки, в зависимости от рецептуры?
- √ 3
 - 2
 - 5
 - 1
 - 4
207. В каком варианте правильно показано количество жира в составе вафли в зависимости от вида?
- 49 – 54%
 - 32,4 – 43,4%
 - 62,2 – 74%
 - 21 – 54,3%
 - √ 6,9 – 60,2%
208. В каком варианте правильно показана энергетическая ценность 100 грамм печенья?
- √ 342 – 530 ккал или 1431 – 2218 кДж
 - 350 – 460 ккал или 1525 – 1595 кДж
 - 400 – 495 ккал или 1816 – 1915 кДж
 - 420 – 455 ккал или 1515 – 1589 кДж
 - 348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж
209. В каком ряду правильно показаны наименования токсичных элементов содержащихся в печенье?
- цинк, мед, кобальт, ртуть, арсен, кадмий
 - кадмий, ртуть, бор, бром, мед, цинк
 - √ арсен, кадмий, ртуть, мед, цинк, свинец
 - свинец, никель, ртуть, мед, цинк, арсен
 - ртуть, железо, мед, цинк, арсен, кадмий
210. Чем отличается вафли от других мучных кондитерских изделий?
- √ высокой калорийностью и легким пищеварением
 - превосходством белка и жира

- физиологической и биологической ценностью
- превосходством углеводов и белка
- превосходством минеральными веществами и витаминами

211. количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности в печени?

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

212. Сколько видов есть у пряных овощей?

- 5.0
- 4.0
- ✓ 7.0
- 6.0
- 3.0

213. Сколько типов салата существует?

- ✓ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

214. Сколько качанчиков имеется у брюссельской капусты?

- ✓ 70.0
- 30.0
- 60.0
- 50.0
- 40.0

215. На сколько частей делится белокачанная капуста по количеству листьев?

- ✓ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

216. Какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- ✓ апиин
- капсаицин
- ваксинин
- соланин
- гисперидин

217. В соответствии со стандартом сколько процентов механически поврежденного картофеля допускается в составе партии картофеля поступившего на продажу?

- 1.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- ✓ 2.0

218. Сколько литров спирта можно получить из 1 тонны картофеля, содержащей 17,5% крахмала?
- 100.0
 - 115.0
 - ✓ 112.0
 - 120.0
 - 90.0
219. Сколько процентов крахмала в среднем имеется в картофеле?
- ✓ 7,6.
 - 18,2.
 - 17,2.
 - 10,6.
 - 8,9.
220. Из скольких частей состоит картофель по структуре?
- ✓ 4.0
 - 1.0
 - 5.0
 - 3.0
 - 2.0
221. На сколько групп делятся картофель в зависимости от срока созревания?
- ✓ 5.0
 - 4.0
 - 3.0
 - 2.0
 - 1.0
222. На сколько подгрупп делятся вегетативные овощи?
- 2.0
 - 6.0
 - 4.0
 - 3.0
 - ✓ 7.0
223. Сколько тысяч сортов есть у картофеля?
- 3000.0
 - 1000.0
 - ✓ 2000.0
 - 5000.0
 - 4000.0
224. На сколько групп делятся картофель в зависимости от использования?
- 2.0
 - 4.0
 - ✓ 5.0
 - 1.0
 - 3.0
225. На сколько частей делятся картофель по количеству крахмала в составе?

- 1.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0
- √ 3.0

226. Сколько процентов крахмала в топинамбуре?

- 12-15.
- 20-21.
- 8-10.
- √ 13-20.
- 10-12.

227. За сколько дней созревает редиска?

- 10-15.
- √ 18-25.
- 25-30.
- 35-40.
- 15-20.

228. Какой красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- √ каротин
- сианидин
- энин
- энидин
- бетаин

229. Какой длины бывает морковь относящаяся к группе каротели?

- √ 3-6 см
- 2-3 см
- 3-8 см
- 3-5 см
- 3-4 см

230. Сколько процентов сахарозы содержится в составе столовой свеклы?

- √ 2,5-10,7
- 12,7-15
- 10,5-12,7
- 3,5-8,5
- 2,5-7,3

231. В каких из этих овощей есть эфирные масла?

- в шпинате
- в молодых листьях свеклы
- √ в тархуне
- в салат-латуке
- в кирсалате

232. Из нижеперечисленных щавелевая кислота содержится...

- в тархуне
- в укропе
- √ шавель
- в салат-латуке

- в шпинате

233. На сколько подгрупп делятся зеленые овощи?

- 4.0
- 6.0
- √ 5.0
- 2.0
- 3.0

234. На сколько частей делится белокачанная капуста в зависимости от размера (диаметра)?

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

235. На сколько частей делится белокачанная капуста по периоду созревания?

- √ 5.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

236. На сколько частей делятся капустные овощи?

- 3.0
- 4.0
- √ 6.0
- 1.0
- 2.0

237. Какой красящее вещество придает цвет свекле?

- идеин
- энидин
- энин
- √ бетаин
- сианидин

238. На сколько групп подразделяют морковь в зависимости от размера?

- 5.0
- √ 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

239. Какое из нижеперечисленных относится к корнеклубням?

- √ репка
- картофель
- зеленый лук
- топинамбура
- батат

240. Что получают в промышленности из топинамбура?

- ✓ крахмал
- ксилоза
- фруктоза
- сахароза
- глюкоза

241. Какой из этих овощей является корнеплодом?

- репа
- редис
- ✓ топинамбура
- морковь
- свекла

242. В соответствии со стандартом максимальное процентное содержание почвы на поверхности картофеля поступившего на продажу?

- ✓ 1.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

243. Родина картофеля:

- ✓ Южная Америка
- Европа
- Австралия
- Новая Зеландия
- Азия

244. На сколько групп делятся свежие овощи в соответствии с классификацией?

- ✓ 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 1.0

245. Сколько процентов белка содержится в составе овощной фасоли?

- ✓ 4,0.
- 3,5.
- 5,0.
- 2,5.
- 6,0.

246. На сколько частей делится перец со стеблем по размеру?

- ✓ 3.0
- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

247. На сколько частей делятся помидоры по количеству камер?

- 4.0
- 5.0
- ✓ 3.0

- 1.0
- 2.0

248. Сколько сотен видов помидоров выращивается?

- 200.0
- 400.0
- 500.0
- 300.0
- √ 600.0

249. Сколько процентов белка содержится в составе тыквенных семян?

- √ 28.0
- 30.0
- 25.0
- 15.0
- 35.0

250. На сколько групп подразделяются дыни?

- √ 7.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

251. Сколько ботанических видов есть у тыкв?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- √ 3.0
- 4.0

252. После скольких дней собирают потиссоны?

- 5-6.
- 4-5.
- √ 3-5.
- 8-10.
- 6-7.

253. Сколько разновидностей есть у помидора?

- √ 3,0.
- 5,0.
- 4,0.
- 2,0.
- 6,0.

254. Какой глюкозид есть в составе незрелого помидора?

- √ соланин
- амигдалин
- капсаицин
- синигрин
- гисперидин

255. Насколько групп делятся баклажаны по размеру и по форме?

- 4.0
- 5.0
- √ 3.0
- 1.0
- 2.0

256. На сколько частей делится баклажаны по сроку созревания?

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

257. На сколько частей делится перец со стеблем по сроку созревания?

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

258. Минимальное количество сортов овощного гороха?

- 400 тыс.
- 1500 тыс.
- √ 1000 тыс.
- 100 тыс.
- 200 тыс.

259. Сколько видов зернобобовых овощей имеется?

- 3.0
- 5.0
- √ 4.0
- 1.0
- 2.0

260. На сколько групп делится перец со стеблем по цвету?

- 2.0
- 4.0
- √ 3.0
- 5.0
- 1.0

261. В зависимости от использования на сколько групп делятся помидоры?

- √ 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 1.0

262. Какой из этих относится к томатным овощам?

- √ баклажан
- огурец
- свекла

- редис
- репа

263. На сколько групп делятся огурцы в зависимости от размера?

- √ 5.0
- 8.0
- 7.0
- 6.0
- 4.0

264. Сколько видов есть у десертных овощей?

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

265. На сколько частей делятся чеснок в зависимости от количества зубчиков?

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

266. На сколько групп делятся лук в соответствии со вкусом?

- √ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

267. В каком варианте указан минимальный процент кислот в кислых лимонах?

- 8%
- √ 5%
- 12%
- 14%
- 10%

268. В каком варианте указан максимальный процент сахара в сладких лимонах?

- √ 9%
- 11%
- 17%
- 15%
- 13%

269. В каком варианте указан минимальный процент сахара в сладких лимонах?

- √ 7%
- 9%
- 15%
- 13%
- 11%

270. В каком варианте ответов указан процент кислот содержащихся в кислых лимонах?

- 2-4%
- ✓ 5-8%
- 5-10%
- 4-6%
- 3-5%

271. На сколько групп подразделяются лимоны по вкусовым качествам?

- 5
- не подразделяются
- ✓ 2
- 3
- 4

272. Сколько миллионов тонн манго выращивается ежегодно в мире?

- 20.0
- 25.0
- ✓ 16.0
- 5.0
- 15.0

273. В каком субтропическом фрукте содержится больше всего витамина С?

- фейхуа
- хурма
- ✓ инньюба
- финник
- тут

274. Сколько процентов кислоты содержитв фейхуа?

- ✓ 1.7
- 1.6
- 1.5
- 1.3
- 1.0

275. На сколько групп подразделяются виноград в зависимости от созревание?

- ✓ 3.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

276. Сколько процентов воды содержится в оливках?

- 25.0
- 30.0
- ✓ 23.0
- 10.0
- 15.0

277. Сколько процентов минеральных веществ содержится в составе оливок?

- 4.0
- 3.0
- 2.0

- 1.0
- √ 6.0

278. Сколько литров спирта можно получить из 100 кг финника?

- √ 13.0
- 20.0
- 10.0
- 15.0
- 5.0

279. Сколько мг/процентов витамина С имеется в составе ананаса?

- √ 19-21.
- 19-21.
- 19-20.
- 10-15.
- 15-19.

280. Сколько процентов сахара имеется в составе ананаса?

- 5-10.
- 20-25.
- 20-22.
- 10-15.
- √ 11-20.

281. Что из нижеперечисленных относится к тропическим фруктам?

- √ ананас
- тут
- гранат
- инжир
- финик

282. На сколько групп делится тут в зависимости от цвета?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- √ 2.0

283. По крупности и мелкости на сколько групп делится Японская хурма?

- √ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

284. По структуре из скольких частей состоят цитрусовые фрукты по структуре?

- 4.0
- 5.0
- √ 2.0
- 1.0
- 3.0

285. На сколько подгрупп подразделяются субтропические фрукты?

- 5.0
- 1.0
- ✓ 3.0
- 2.0
- 4.0

286. Какое из химических формул красильных веществ соответствует каротину?

- C₄₀H₅₆O
- ✓ C₄₀H₅₆
- C₅₅H₁₂₀N₄Mg
- C₄₀H₅₆O₂
- C₄₀H₅₆O₄

287. Какое из дубильных веществ преобладает в фруктах?

- ✓ в терне
- в айве
- в груше
- в яблоке
- в хурме

288. В каком из овощей и фруктов больше всего эфирного масла?

- ✓ в кожуре апельсина
- в кожуре лимона
- в репе
- в чесноке
- в луке

289. Какова процентная влажность в составе высушенных овощей?

- ✓ 11-14.
- 11-13.
- 11-12.
- 10-11.
- 5-10.

290. Какой сахар преобладает по степени сахаристости?

- лактоза
- мальтоза
- сахароза
- ✓ фруктоза
- глюкоза

291. Какой овощ преобладает по количеству белковых веществ?

- томатные овощи
- корнеплоды
- ✓ зерно-бобовые
- лучные овощи
- овощи зелени

292. Какой из овощей и фруктов обладает высокой калорийностью?

- ✓ орехоплодные
- капуста
- картофель

- яблоко
- свекла

293. На сколько групп делятся дубильные вещества?

- ✓ 2.0
- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

294. В каком из овощей больше всего крахмала?

- в моркови
- в свекле
- в капусте
- ✓ в картофеле
- в баклажане

295. На сколько групп делятся вещества встречаемые в составе овощей и фруктов?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- ✓ 2.0
- 3.0

296. В чем растворяются витамины А, Е, D, К ?

- в щелоче
- ✓ в масле
- в воде
- в спирте
- в растворе нейтральной соли

297. Какой из нижеперечисленных витаминов растворяется в воде?

- А
- ✓ С
- Е
- D
- К

298. Содержание какого витамина возрастает в составе фруктов и овощей во время роста?

- ✓ С
- А
- Р
- ..
- **B₁**
- К

299. При какой температуре хранится фейхоа?

- 1 градус по С.
- ✓ 3 градус по С.
- 0 градус по С.
- -1 градус по С
- 2 градус по С.

300. Какова длина буртов, в которых хранится морковь?

- 4-6 м
- 4-8 м
- √ 4-7 м
- 3-4 м
- 4-5 м

301. Какова длина бартов,являющеюся простым анбаром?

- 30-35 м
- 5-10 м
- √ 10-20 м
- 20-25 м
- 25-30 м

302. На сколько частей по величине делятся специализированные анбары?

- 5.0
- √ 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

303. Какой должна быть влажность в анбаре,где хранится дыня?

- √ 75-80
- 80-85
- 70-75
- 65-70
- 60-65

304. При какой относительной влажности хранится банан?

- √ 95.0
- 70.0
- 80.0
- 90.0
- 75.0

305. При какой температуре можно хранить огурец за короткий период?

- √ 10-12 градусов по С
- 6-7 градусов по С
- 7-10 градусов по С
- 10-14 градусов по С
- 5-6 градусов по С

306. Какова вместимость более крупных анбаров?

- √ 2000-4000 тон
- 2000-3000 тон
- 3000-5000 тон
- 5000-6000 тон
- 500-2000 тон

307. Какой из этих овощей может хранится в простом анбаре?

- √ картофель

- фасоль
- баклажан
- огурец
- помидоры

308. На сколько групп делятся анбары используемые для хранения овощей и фруктов?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

309. На сколько групп подразделяются овощи и фрукты по сроку хранения?

- √ 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

310. У каких овощей встречается физиологическое заболевание – точечный некроз ?

- у репы
- у лука
- у моркови
- у свеклы
- √ у капусты

311. Через сколько месяцев происходит потемнение сердцевины картофеля собранного для хранения ?

- √ 3-5.
- 3-4.
- 4-6.
- 4-7.
- 2-3.

312. Сколько сантиметров должна быть расстояние между потолком и верхним ящиком вагона , используемого для транспорта овощей и фруктов?

- √ 40-50.
- 15-20.
- 25-30.
- 30-40.
- 10-15.

313. Какой из этих фруктов сортируется по размеру?

- √ мандарин
- фейхоа
- слива
- алыча
- инжыр

314. Сколько методов обработки товаров существует в соответствии со стандартом?

- √ 4.0
- 3.0
- 5.0

- 6.0
- 2.0

315. В сколько килограммовых тарах размещается грецкий орех?

- ✓ 25.0
- 10.0
- 20.0
- 30.0
- 5.0

316. Максимум сколько килограммовые тары используются для транспорта белокачанной капусты?

- ✓ 50.0
- 30.0
- 40.0
- 60.0
- 20.0

317. Сколько килограммов картофеля упаковываются в контейнерах?

- ✓ 400.0
- 200.0
- 300.0
- 500.0
- 150.0

318. Сколько методов используется при упаковке семечковых фруктов?

- ✓ 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

319. Какой из этих фруктов может созревать после сбора?

- ✓ яблока
- гранат
- вишня
- черешня
- оливка

320. Сколько периодов сбора существует у фруктов и овощей?

- ✓ 4.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 1.0

321. В большинстве случаев содержание кофеина в заваренном чае находится в пределах:

- 420-530 мг/л
- ✓ 180-420 мг/л
- 200-500 мг/л
- 180-520 мг/л
- 100-200 мг/л

322. В каком варианте указан крупнолистовой чай?

- Broken Pekoe Souchong
- Broken Pekoe
- Broken Orange Pekoe
- Pekoe Dust
- ✓ Flowery Pekoe

323. В каком варианте указан год составления треста “Азербайджан чай”?

- 1950 год
- ✓ 1937 год
- 1957 год
- 1931 год
- 1947 год

324. Отметьте число групп, по которым делится товарный чай в соответствии основной классификации.

- 5.0
- 2.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 6.0

325. Укажите вещество, который содержится в чае и при этом физиологически влияет на организм больше всего.

- витамин С
- танин
- теобромин
- ✓ кофеин
- теофиллин

326. Укажите правильный вариант относительной влажности (в процентах), при которой происходит ферментация скрученных чайных листьев.

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

327. Укажите правильный вариант, в котором отмечен технологический процесс используемый в производстве черного бархатистого чая.

- ферментация
- ✓ фиксация чайного листа
- осушка чайного листа
- скручивание чайных листьев
- рассасивание чая

328. В каком варианте указано количество технологических процессов, по которым завершается производство зеленого бархатистого чая?

- 7.0
- 4.0
- ✓ 6.0
- 5.0
- 8.0

329. Укажите температуру хранения чая:

- 0-17°C
- √ 0-15°C
- 0-20°C
- 15-18°C
- 18-20°C

330. В каком варианте указан не сенсорный показатель чая?

- вкус заваренного чая
- цвет заваренного чая
- запах сухого чая
- √ консистенция листьев заваренного чая
- внешний вид сухого чая

331. Укажите влажность черного бархатистого чая выпускаемого на продажу по действующему стандарту.

- не более 4,5%
- √ не более 8,5%
- не более 5,5%
- не более 6,5%
- не более 7,5%

332. По физиологическому влиянию вкусовые товары подразделяются:

- на пять групп
- √ на две группы
- на три группы
- на шесть групп
- на четыре группы

333. Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

- добавление красителей в чай
- √ кристаллизация насыщенного раствора танина в составе чая
- неправильное заваривание чая
- жесткость используемой воды при заваривании чая
- добавление соды в заварку

334. Каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатистого чая?

- √ 0.018
- 0.014
- 0.028
- 0.012
- 0.016

335. Каково наименьшее количество танина в составе черного бархатистого чая?

- √ 0.08
- 0.09
- 0.07
- 0.06
- 0.05

336. По какому технологическому процессу отличается производство красного бархатистого чая?

- листья скручиваются
- листья рассываются
- √ скрученные листья прожариваются
- листья высушиваются

- листья ферментируются

337. Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем низкого качества?

- ✓ Common
- Low Medium
- Medium
- Good Medium
- High

338. Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем среднего качества?

- ✓ Medium
- Common
- Low Medium
- Good Medium
- High

339. Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем высшего качества?

- Low Medium
- Medium
- Good Medium
- ✓ High
- Common

340. Какой из нижеперечисленных не относится к мелколиственному чаю?

- ✓ Famings Dust
- Broken Pekoe
- Broken Pekoe Souchong
- Pekoe Dust
- Broken Orange Pekoe

341. Какой из нижеперечисленных не относится к крупнолиственному чаю?

- ✓ Pekoe Dust
- Orange Pekoe
- Pekoe
- Pekoe Souchong
- Flowery Pekoe

342. В каком году был составлен трест “Азербайджан чай”?

- ✓ 1937.0
- 1940.0
- 1950.0
- 1960.0
- 1932.0

343. В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

- 1890.0
- 1918.0
- 1928.0
- ✓ 1896.0
- 1912.0

344. Родина чая:

- √ Китай
- ШриЛанка
- Азербайджан
- Грузия
- Индия

345. По учебному плану на сколько групп делятся вкусовые товары?

- √ 9.0
- 6.0
- 7.0
- 8.0
- 5.0

346. Какой мелко и крупнолиственный,разделенный на фракции зеленый бархатистый чай не существует?

- √ M1
- L2
- M2
- M3
- L1

347. Сколько сортов чая существует?

- √ 380.0
- 180.0
- 260.0
- 420.0
- 96.0

348. Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

- √ 6.0
- 4.0
- 8.0
- 10.0
- 2.0

349. Сколько часов держат в разложенном состоянии собранные чайные листья до отправки на фабрику?

- √ 3-4.
- 2-3.
- 4-5.
- 5-6.
- 1-2.

350. На сколько групп делится товарный чай по основной классификации?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

351. Сколько химических соединений и веществ входят в состав чая?

- √ 300.0
- 100.0
- 150.0
- 350.0

- 50.0
352. В составе товарного чая скольким процентам сухого вещества соответствует экстрактивное вещество?
- √ 31-46
 - 21-26
 - 27-30
 - 47-50
 - 15-20
353. Какое вещество чая оказывает на организм большее физиологическое воздействие?
- танин
 - √ кофеин
 - витамин С
 - теофиллин
 - теобромин
354. Сколько процентов эфирных масел в среднем имеется в чае?
- 0, 014
 - √ 0, 013
 - 0, 011
 - 0, 012
 - 0, 015
355. При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?
- √ 95-98
 - 70-75
 - 90-98
 - 80-85
 - 75-80
356. При какой температуре сушатся скрученные чайные листья на первой стадии?
- √ 90-95
 - 100-102
 - 95-100
 - 85-90
 - 80-85
357. Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?
- ферментация
 - рассасивание чая
 - √ фиксация чайного листа
 - осушка чайного листа
 - скручивание чайных листьев
358. Во сколько технологических процессов завершается производство зеленого бархатистого чая?
- √ 6.0
 - 8.0
 - 7.0
 - 5.0
 - 4.0

359. На основе новейших технологий, во сколько технологических процессов завершается производство зеленого бархатистого чая?
- √ 9.0
 - 7.0
 - 8.0
 - 6.0
 - 5.0
360. Какой чай используется в производстве одноразового чая?
- Pekoe Dust
 - Broken Pekoe
 - Pekoe
 - √ Fanings Dust
 - Broken Pekoe Souchong
361. На сколько групп делятся ароматные и лечебные чайные напитки?
- √ 5.0
 - 4.0
 - 6.0
 - 7.0
 - 3.0
362. Сколько минут надо варить черный бархотистый чай?
- √ 5-8.
 - 7-8.
 - 8-10.
 - 9-12.
 - 6-7.
363. Каков гарантированный срок хранения взвешенного, герметичного голограмно упакованного чая?
- √ 2,0 год
 - 1 год
 - 1,5 год
 - 2,5 год
 - 8 месяцев
364. При какой температуре и при каком проценте относительной влажности нужно хранить чай?
- √ 0-15 градусов по С и 70% относительной влажности
 - 10-15 градусов по С и 75% относительной влажности
 - 15-18 градусов по С и 65% относительной влажности
 - 18-20 градусов по С и 70% относительной влажности
 - 0-10 градусов по С и 65% относительной влажности
365. В сколько баллов оценивается качество поставляемого на продажу черного бархатистого чая?
- √ 10.0
 - 25.0
 - 50.0
 - 100.0
 - 5.0
366. Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?
- √ консистенция листьев заваренного чая

- запах сухого чая
- вкус заваренного чая
- внешний вид сухого чая
- цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета

367. Эфирное масло каких растений используется при ароматизации чая?

- ✓ бергамот
- жасмин
- лимон
- апельсин
- герань

368. Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

- ✓ ферментация
- скручивание
- зеленая сортировка и сушка
- сортировка высушенного чая
- выпаривание чайных листьев

369. Влажность черного бархатистого чая выдаваемого на продажу не должна превышать сколько процентов?

- 7.5
- ✓ 8.5
- 6.5
- 7.0
- 8.0

370. В активности какого чая находятся полифенолы чая?

- ✓ P
- H
- PP
- K
- C

371. В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев чая?

- ✓ октябрь
- июль
- август
- сентябрь
- июнь

372. По физиологическому влиянию на сколько групп делятся вкусовые продукты?

- ✓ 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

373. В составе товарного чая скольким процентам сухого вещества соответствует экстрактивное вещество?

- ✓ 31-46
- 21-26
- 27-30
- 47-50
- 15-20

- 374.** Какое вещество чая оказывает на организм большее физиологическое воздействие?
- √ кофеин
 - теобромин
 - теофиллин
 - витамин С
 - танин
- 375.** Сколько процентов эфирных масел в среднем имеется в чае?
- √ 0,013
 - 0,012
 - 0,014
 - 0,015
 - 0,011
- 376.** Сколько процентов растворимых сахаров имеется в составе чая?
- 2-3.
 - 1-2.
 - √ 3-4,7.
 - 5,0-6,0.
 - 4,8-5,0.
- 377.** При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?
- √ 95-98
 - 75-80
 - 80-85
 - 90-98
 - 70-75
- 378.** Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?
- √ фиксация чайного листа
 - скручивание чайных листьев
 - ферментация
 - рассасивание чая
 - осушка чайного листа
- 379.** На основе новейших технологий, во сколько технологических процессов завершается производство зеленого бархатистого чая?
- √ 9.0
 - 6.0
 - 8.0
 - 7.0
 - 5.0
- 380.** Укажите число технологических процессов, по которым завершается производства красного бархатистого чая.
- √ 11
 - 17
 - 13
 - 19
 - 15
- 381.** Какой чай используется в производстве одноразового чая?

- √ Fanings Dust
- Broken Pekoe
- Pekoe Dust
- Broken Pekoe Souchong
- Pekoe

382. Сколько методов используется для приготовления фруктовых и ароматных чайных напитков?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- √ 2.0

383. На сколько групп делятся ароматные и лечебные чайные напитки?

- √ 5.0
- 4.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0

384. Максимум в течении сколько минут нужно выпить заваренный чай, чтобы его запах не пропал?

- √ 20-30
- 20-25
- 35-40
- 40-45
- 15-20

385. Сколько минут надо варить черный бархотистый чай?

- √ 5-8.
- 7-8.
- 8-10.
- 9-12.
- 6-7.

386. Какой из нижеперечисленных показателей не определяется в лабораториях при оценивании качества чая?

- √ зола
- танин
- кофеин
- экстрактивное вещество
- влажность

387. В сколько баллов оценивается качество поставляемого на продажу черного бархатистого чая?

- √ 10.0
- 25.0
- 50.0
- 100.0
- 5.0

388. Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?

- √ консистенция листьев заваренного чая
- запах сухого чая
- вкус заваренного чая

- внешний вид сухого чая
- цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета

389. Эфирное масло каких растений используется при ароматизации чая?

- ✓ бергамот
- жасмин
- лимон
- апельсин
- герань

390. Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

- ✓ ферментация
- скручивание
- зеленая сортировка и осушка
- сортировка высушенного чая
- выпаривание чайных листьев

391. Влажность черного бархатистого чая выдаваемого на продажу не должна превышать сколько процентов?

- ✓ 8.5
- 7.0
- 7.5
- 8.0
- 6.5

392. В активности какого чая находятся полифенолы чая?

- ✓ P
- H
- PP
- K
- C

393. В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев чая?

- ✓ октябрь
- июль
- август
- сентябрь
- июнь

394. По физиологическому влиянию на сколько групп делятся вкусовые продукты?

- ✓ 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

395. Где культивируют кофе Робуста?

- в Северной Америке
- ✓ в Индии
- в Западной Африке
- в Центральной Африке
- в Южной Америке

396. Укажите где культивируют кофе Арабика.

- в Западной Африке
- ✓ в Азии
- в Восточной Африке
- в Северной Америке
- в Индонезии

397. В каком варианте правильно указаны вкусовые товары?

- чай, кофе, пряности, сладости
- ✓ чай, кофе, пряности, приправы
- кофейные напитки, минеральные воды, кондитерские изделия, пряности
- сладости, вкусовые добавки, алкогольные напитки, мучные изделия
- кондитерские изделия, слабоалкогольные напитки, чайные напитки, вкусовые добавки

398. На сколько типов делятся нерастворимые кофейные напитки в зависимости от рецептуры ?

- ✓ 5
- 8
- 6
- 7
- 4

399. В каком варианте указана влажность нерастворимых кофейных напитков в конце гарантийного срока хранения?

- не более 5%
- не более 4%
- не более 4,5%
- ✓ не более 7%
- не более 5,5%

400. Каково наибольшее количество ароматных веществ в составе прожаренного кофе?

- 1,8%.
- 0,55%.
- 0,15%.
- 0,055%.
- ✓ 1,5%.

401. На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

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

402. На сколько групп делятся кофейные сорта?

- 5.0
- 6.0
- ✓ 3.0
- 2.0
- 4.0

403. В каком виде натуральный кофе не поступает на продажу?

- прожаренный молотый кофе
- натуральные прожаренные кофейные зерна
- ✓ сырой молотый кофе

- молотый кофе с добавлением корня цикория
- натуральные сырые кофейные зерна

404. В зависимости от качества на сколько товарных сортов делится кофе?

- ✓ высший и 1-ый
- высший, 1-ый и 2-ой
- 1-ый и 2-ой
- только 1-ый
- только высший

405. Каково количесиво золы,нерастворимой в 10% HCl,в составе кофе с добавками?

- ✓ 0.003
- 0.001
- 0.0035
- 0.0025
- 0.002

406. Минимальное процентное количесиво кофеина в составе натурального кофе?

- ✓ не менее 0,7%
- не менее 0,9%
- не менее 0,8%
- не менее 0,6%
- не менее 0,5%

407. Количество кофеина в растворимом кофе?

- ✓ 0.028
- 0.032
- 0.025
- 0.02
- 0.015

408. Каково максимальное количество металлических примесей в составе кофейных напитков?

- не более 1 мг/кг
- не более 3 мг/кг
- не более 4 мг/кг
- не более 2 мг/кг
- ✓ не более 5 мг/кг

409. В зависимости от рецепта на сколько групп делятся кофейные напитки? (

- 6.0
- 5.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 7.0

410. Каков срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки?

- ✓ 3-6 месяцев
- 4-7 месяцев

- 2-6 месяцев
- 2-5 месяцев
- 1-5 месяцев

411. При определении качества кофе какой из нижеперечисленных показателей неопределяется?

- ✓ сахар
- влажность
- кофеин
- экстрактивные вещества
- зола

412. Какой компонент кофе оказывает основное воздействие на организм человека?

- ✓ кофеин
- кефалин и кефалевая кислота
- хлорогеновая кислота
- эфиры
- кофейная кислота

413. Родина кофе:

- Бразилия
- Гватемала
- Колумбия
- Индия
- ✓ Эфиопия

414. В скольких странах мира выращивают кофе?

- 60.0
- 50.0
- 40.0
- 30.0
- ✓ 70.0

415. В каком варианте указана минеральная вода, которая не является искусственной?

- вода с содой
- ✓ Luqela
- салферная вода
- Aqua Vita
- столовая вода

416. Сколько колиформных бактерий должно быть в 1 дм³ безалкогольного напитка?

- более 25 КОЕ
- ✓ более 2-3 КОЕ
- более 2 КОЕ
- более 24 КОЕ
- более 210 КОЕ

417. При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

- ✓ от 0 градусов по С до +12 градусов С
- от +5 градусов по С до +10 градусов С
- от +5 градусов по С до +15 градусов С

- от 10 градусов по С до +15 градусов С
- от 0 градусов по С до +5 градусов С

418. Какие методы применяются для продливания срока хранения безалкогольных напитков?

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

419. Сколько процентов сахара содержится в шербете?

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

420. Сколько процентов фруктово-ягодного сока добавляется газированной воде с натуральными фруктами и ягодами высшего качества?

- ✓ 10-14%
- 15-20%
- 20-25%
- 25-30%
- 30-35%

421. В сколько баллов оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

- 30.0
- 10.0
- ✓ 100.0
- 85.0
- 50.0

422. В пределах сколько процентов содержится сахар в безалкогольных напитках?

- 12-13.
- 16.
- ✓ 7-10.
- 5-6.
- 14-15.

423. На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?

- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

424. Сколько процентов сахара содержится в десертных напитках?

- ✓ 0.12
- 0.18
- 0.16
- 0.14

- 0.1

425. Сколько месяцев можно хранить воду, содержащую железо в своем составе?

- 6 месяцев
- 8 месяцев
- ✓ 4 месяца
- 3 месяца
- 5 месяцев

426. Что из нижеперечисленного не относится к искусственной минеральной воде?

- салферная вода
- столовая вода
- Aqua Vita
- вода с содой
- ✓ Luqela

427. На сколько групп делятся спиртные напитки по образовательной классификации?

- 6.0
- 8.0
- ✓ 4.0
- 2.0
- 3.0

428. Каково процентное содержание воды в безалкогольных напитках?

- ✓ 88-92%
- 88-90%
- 86-88%
- 84-86%
- 80-84%

429. Каково процентное содержание сахара в безалкогольных напитках?

- ✓ 7-10%
- 7-8%
- 6-7%
- 5-6%
- 4-5%

430. В какой области Азербайджана выходит больше всего минеральных вод?

- в Кяльбаджаре
- в зоне Лянкорань-Астара
- в Карабахе
- ✓ в Нахчиване
- у подножья Кавказских гор

431. Чем отличается производство настоек и наливок?

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

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

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

433. Что влияет на количество экстрактивных веществ в составе пива?

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

434. Сколько дней длится созревание темного пива?

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

435. Жесткость воды используемой в производстве пива и безалкогольных напитков не должна превышать...

- √ 3,5 мг/экв/л
- 2,2 мг/экв/л
- 2,6 мг/экв/л
- 3,0 мг/экв/л
- 1,8 мг/экв/л

436. Какие вещества в составе пива придают ему специфический горький вкус и запах?

- √ смола и эфирное масло
- эфирное масло
- лупулин
- лупулин и гликозиды
- смола

437. Минимальное количество спирта в пиве?

- √ 1,8
- 2,8-3,2
- 3,2-3,4
- 3,6-3,8
- 2,2-2,8

438. Максимальное процентное количество спирта в пиве?

- √ 0.07
- 0.09
- 0.12
- 0.14
- 0.05

439. Сколько дней должна прорасти ячмень используемая для производства пива?

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

440. До какой температуры проводят охлаждение и брожение пивного сусле приготовленного вскипяченного с хмелю?

- √ до 6-8 градусов по С
- до 14-16 градусов по С
- до 16-20 градусов по С
- до 20-28 градусов по С
- до 10-12 градусов по С

441. При какой температуре и за какое время проводится пастеризация пива?

- √ 65-75 градуса по С, 15-20 минут
- 65-68 градуса по С, 25-20 минут
- 65-70 градуса по С, 20-25 минут
- 75-80 градуса по С, 10-15 минут
- 62-65 градуса по С, 25-30 минут

442. Каков срок хранения пастеризованного пива?

- √ 3-6 месяцев
- 2-3 месяца
- 3-4 месяца
- 4-5 месяцев
- 1-2 месяца

443. Каков срок хранения пастеризованного хлебного кваса?

- √ 3 месяца
- 2 месяца
- 4 месяца
- 6 месяцев
- 1 месяц

444. Максимальное процентное содержание этилового спирта в пиве?

- √ 7.0
- 3.0
- 5.0
- 9.0

- 2.8

445. На сколько групп подразделяются ликерноводочные продукты?

- √ 12.0
- 9.0
- 10.0
- 15.0
- 8.0

446. Максимум сколько месяцев можно хранить ликерные продукты?

- √ 8.0
- 10.0
- 6.0
- 4.0
- 12.0

447. Сколько месяцев можно хранить сладкие настойки и десертные напитки?

- 8-6 месяцев
- 10-8 месяцев
- √ 2-3 месяца
- 4-3 месяца
- 6-4 месяца

448. Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели ликерноводочных продуктов?

- 50.0
- 100.0
- √ 10.0
- 25.0
- 30.0

449. Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели ликерноводочных продуктов?

- 50.0
- √ 10.0
- 2.0
- 30.0
- 4.0

450. Каким нормативам соответствуют физикохимические показатели пива?

- √ количество сахара
- количество углекислого газа
- цвет
- кислотность
- количество этилового спирта

451. Каков срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта?

- 2-3 дня

- 3-4 дня
- 4-5 дней
- 4-8 дней
- ✓ 2 – 7 дней

452. Каково процентное содержание этилового спирта в хлебном квасе?

- 0,5-0,8
- 0,2-0,3
- ✓ 0,4-0,6
- 0,3-0,4
- 0,4-0,5

453. Каков срок хранения пива с стабилизирующими добавками?

- 8 месяцев
- 6 месяцев
- 4 месяца
- ✓ 12 месяцев
- 10 месяцев

454. Бал максимально оценивающий запах и вкус пива?

- ✓ 45-50.
- 30-40.
- 10-15.
- 28-40.
- 28-30.

455. В сколько баллов оценивается качество пива?

- ✓ 100.0
- 10.0
- 30.0
- 50.0
- 75.0

456. Сколько дней длится созревание светлого пива?

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

457. Основное сырье пива:

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

458. Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в составе пива?

- ✓ К
- В6

- РР
- В2
- В1

459. В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- Индия
- Италия
- √ Египет
- Греция
- Китай

460. Алкогольный напиток крепостью 45% объемных, выработанный путем перегонки сброженного пшеничного, ячменного или кукурузного сусла с последующей длительной выдержкой в обугленных изнутри дубовых бочках, это:

- √ виски
- мартини
- коньяк
- ром
- джин

461. Какой сорт этилового спирта содержит 96% спирта?

- √ первый сорт
- второй сорт
- сорт «Люкс»
- сорт «Экстра»
- сорт высшей очистки

462. В каком варианте указана температура хранения коньяков?

- √ не ниже 5°C
- не ниже 3,5°C
- не ниже 3°C
- не ниже 2,5°C
- не ниже 4°C

463. Сколько штрафных баллов должно получить вино,обладающее дипломом I степени, для получения серебряной медали?

- 9-10 штрафных баллов
- 8-9 штрафных баллов
- 7-9 штрафных баллов
- 0-6 штрафных баллов
- √ 9-12 штрафных баллов

464. Сколько штрафных баллов должно получить вино,обладающее дипломом I степени, для получения золотой медали?

- √ 7-9 штрафных баллов
- 9-10 штрафных баллов
- 8-9 штрафных баллов
- 0-6 штрафных баллов
- 9-12 штрафных баллов

465. Сколько штрафных баллов должно получить вино,обладающее дипломом I степени, для получения большой золотой медали?

- √ 0-6 штрафных баллов
- 7-9 штрафных баллов

- 9-12 штрафных баллов
- 9-10 штрафных баллов
- 8-9 штрафных баллов

466. В зависимости от цели и места дегустации вина на сколько групп они подразделяются?

- 6 группы
- 8 группы
- ✓ 7 группы
- 4 группы
- 5 группы

467. По каким показателям определяется типичность вина?

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

468. Сколько способов производства вина существует?

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

469. Какой из нижеперечисленных вин не относится к десертным?

- Кагор
- Мускатные вина
- ✓ Мадера
- Токайские вина
- Малага

470. Какие процессы отражаются в производстве при эгализации вина?

- в вино добавляется этиловый спирт
- 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

471. Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

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

472. Во сколько технологических процессов завершается технология производства вина?

- ✓ 10.0
- 12.0
- 8.0
- 6.0
- 4.0

473. На сколько групп подразделяются шампанские вина по содержанию сахара?

- ✓ 6.0
- 3.0
- 10.0
- 8.0
- 5.0

474. К какой группе относится Гянджинский коньяк производимый в Азербайджане?

- ✓ группа KV
- KS
- группа KVVK
- 5 звездочный коньяк
- 4 звездочный коньяк

475. Какой нижеперечисленный табак используется в производстве сигары?

- ✓ суматра
- трабзонский
- самсун
- американский
- мерилено

476. Какой из нижеперечисленных вин не относится к группе темных вин?

- Портвейн
- ✓ Малага
- Херес
- Маршала
- Мадера

477. Сколько процентов спирта содержится в десертных винах?

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

478. Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

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

479. Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели табачных продуктов?

- ✓ 30.0
- 25.0

- 50.0
- 100.0
- 10.0

480. Какие табачные продукты производятся в Азербайджане на данный момент?

- √ сигары
- папиросы
- табачная трубка
- табак
- сигареты

481. Какое количество никотина в составе табака оказывает губительное действие на организм человека?

- 0.05
- 0.09
- 0.07
- 0.03
- √ 0.08

482. Что из нижеперечисленного относится к органолептическим показателям вин?

- √ концентрация
- запах и аромат
- вкус и букет
- типичность
- прозрачность и цвет

483. На сколько групп подразделяется обычный коньяк?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

484. Где впервые был произведен коньяк?

- √ Франция
- Испания
- Венгрия
- Италия
- Португалия

485. Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели вин?

- √ 10.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0
- 25.0

486. Во сколько стадий завершается производство шампанского вина?

- √ 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

487. На сколько групп подразделяются шампанские вина по количеству содержащегося сахара?

- √ 6.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0
- 3.0

488. Чем отличается марочное вино от обычного?

- √ длительной выдержкой
- наличием большого количества сахара изза
- осаждения по несколько раз и доведению до прозрачного состояния в производстве
- пастеризацией и хранением
- наличием большого количества спирта

489. Сколько процентов спирта содержится в шампанском вине?

- √ 10,5-12,5%
- 9,5-11,5%
- 10,5-11,5%
- 12,5-14,5%
- 9,5-12,0%

490. Минимальное время хранения коллекционных вин в бочках или бутылках после приготовления?

- √ 3 года
- 5 лет
- 8 лет
- 10 лет
- 4 года

491. На сколько групп подразделяются столовые сорта винограда по цвету?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

492. На сколько групп делятся вина по количеству содержащегося спирта?

- 4.0
- 2.0
- √ 3.0
- 6.0
- 5.0

493. На сколько групп делятся вина по количеству содержащегося сахара?

- √ 5.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

494. Какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?
- √ Аг Тебризи
 - Хемешере
 - Ширваншахи
 - Ркацители
 - Баяншире
495. Какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?
- бессемянные сорта винограда
 - столовые, технические и винные сорта винограда
 - √ технические сорта винограда
 - позднеспелые столовые сорта винограда
 - раннеспелые технические сорта винограда
496. Какой этиловый спирт используется в водочном, ликерноводочном и винном производстве в зависимости от степени очистки?
- 1-ый и 2-ой
 - только высший
 - √ экстра и высший
 - экстра
 - высший и 1-ый
497. Основное сырье виски:
- сахарный тростник полученный из патки этилового спирта
 - ретифицированный этиловый спирт
 - √ этловый спирт полученный из зернистых растений
 - этиловый спирт полученный из картофеля
 - этиловый спирт полученный из сахарной свеклы
498. Соответственно стандарту на сколько групп подразделяются ликерноводочные продукты?
- 14.0
 - √ 12.0
 - 10.0
 - 8.0
 - 4.0
499. Какова цель ректификации спирта?
- увеличить количество этилового спирта в растворе
 - √ очистить этиловый спирт от осадков
 - очистить этиловый спирт от токсичных веществ
 - очистить этиловый спирт от сивушных масел, метилового спирта и фурфурола
 - сделать этиловый эфир прозрачным
500. При какой температуре нужно охлаждать приготовленную для производства спирта крахмальную массу?
- √ 14-28 градусов по С
 - 16-18 градусов по С
 - 30-32 градусов по С
 - 20-24 градусов по С
 - 18-20 градусов по С