

1. При производстве, каких продуктов не используется метод конденсации?
 - в выпаривании растворов
 - √ при измельчения сахара в сахарную пудру
 - в ректификационных аппаратах при получение спирта
 - в кристаллизации сахара
 - в оклейке вин
2. С помощью какого прибора определяется содержание растворимых сухих веществ в пищевых продуктах?
 - √ рефрактометр
 - гальвонометр
 - фотоэлектрокалориметр
 - психрометр
 - спектрометр
3. Какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам"?
 - √ физические факторы
 - волосы
 - грязь
 - насекомые
 - брак
4. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплопередачи?
 - изменение геометрических параметров продукта при его нагревании
 - движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена
 - √ перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте
 - обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)
 - передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента
5. Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным химическим факторам"?
 - √ сенная палочка
 - нитриты
 - красители
 - пестициды
 - гистамины
6. Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным биологическим факторам"?
 - √ микотоксины
 - спорообразующие бактерии
 - споро необразующие бактерии
 - паразитические простейшие и черви
 - вирусы
7. Как в пищевой технологии называется установка, где происходит процесс абсорбции?
 - муфельная печь
 - √ абсорбер
 - эксикатор
 - холодильный шкаф
 - холодильный прилавок
8. Какой из методов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый выгодный?

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

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

- ✓ теплопередачи
- дефекации
- абсорбции
- адсорбции
- десорбции

10. В чем значение понятия фильтрации в пищевой технологии?

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

11. В производстве каких продуктов не применяется типичное молочнокислое брожение?

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

12. Что является предметом «Технология производства пищевого сырья»?

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

13. Как называется многократная пастеризация пищевых продуктов?

- ✓ тиндализация
- радуризация
- асептическое консервирование
- пастеризация
- консервирование лугами

14. Процесс осаждения используются для разделения

- ✓ грубых суспензий
- твердых частиц
- маслянных эмульсий
- мелкодисперсных суспензий
- маслянных суспензий

15. Какие системы разделяют методом фильтрования?

- гетерогенные
- однодисперсные
- ✓ неоднородные

- однородные
- гомогенные

16. Укажите % углеводов в макаронных изделиях.

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

17. Укажите дополнительное сырье для приготовления хлеба.

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

18. Укажите основное сырье для приготовления хлеба.

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

19. В каком ряду указан основной этап производства муки?

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

20. Укажите верное количество белков, содержащихся в горохе шлифованном.

- ✓ 0.26
- 0.25
- 0.32
- 0.2
- 0.18

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

- 0.3
- 0.4
- ✓ 0.8
- 0.75
- 0.5

22. Укажите верное количество крахмала, содержащийся в ячневой крупе.

- 0.52
- 0.45
- ✓ 0.75
- 0.7
- 0.63

23. Какой вид не вырабатывается из риса?

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

24. Какой процесс относится к технологии производства хлопьев?

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

25. Какой процесс не относится к технологии получения крупы?

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

26. Какой из нижеуказанных относится к основному этапу производства крупы?

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

27. Вкус и аромат хлеба в значительной степени обусловлен накоплением в тесте:

- √ органических кислот
- все выше перечисленные
- углекислого газа
- сахаров
- спирта

28. Какой из этих обогатительных добавок применяется в производстве макаронных изделий?

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

29. Какая технологическая операция не применяется при производстве макаронных изделий?

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

30. Из какой муки изготавливают макаронные изделия высшего сорта?

- √ из муки высшего сорта (крупки)
- из муки второго сорта (полукрупки)
- из муки сорта Экстра

- из любой муки
- из муки первого сорта (полукрупки)

31. Из какой муки изготавливают макаронные изделия группы В?

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

32. К чему приводит чрезмерно интенсивная сушка макаронных изделий?

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

33. Укажите температуру и продолжительность сушки длинных макаронных изделий в кассетах:

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

34. Какое тесто готовят для макаронных изделий?

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

35. Укажите схему производства макаронных изделий:

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

36. Какое сырье используется при производстве сдобных хлебобулочных изделий?

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

37. Какое сырье используется в приготовлении улучшенного хлеба?

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

38. Какое сырье используется при производстве простого хлеба?

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

39. Какие виды муки в основном используют при производстве хлеба?

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

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

- √ при температуре 200- 250 градусов Цельсия, от 12 до 80 минут
- 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

41. 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

42. Какие сорта пшеничной хлебопекарной муки вырабатываются?

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

43. какие наполнители улучшают гигроскопические свойства пластмасс?

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

44. какую функцию порошкообразные наполнители пластмасс не выполняют?

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

45. какова основная функция порошкообразных наполнителей пластмасс?

- увеличение теплостойкости
- защита полимеров от старения
- улучшение внешнего вида

- повышение пластичности материала
- ✓ снижение стоимости изделия

46. какой из перечисленных наполнителей пластмасс относится к порошкообразным?

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

47. какую функцию выполняет стеклянная пряжа как наполнитель пластмасс?

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

48. какие наполнители пластмасс увеличивают их теплостойкость?

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

49. какую функцию выполняют хлопковые очесы как наполнители пластмасс?

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

50. как классифицируют наполнители пластмасс по происхождению?

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

51. По какому признаку классифицируют наполнители пластмасс?

- сыпучести
- надежности
- тугоплавкости
- ✓ происхождению
- физическим свойствам

52. Что происходит при введении в пластмассу избытка пластификатора?

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

53. какое свойство придает полимеру пластификатор

- жесткость
- химическую стойкость
- огнестойкость
- твердость
- ✓ эластичность

54. Для каких полимеров пластификаторы используют чаще всего?

- ✓ термопластов
- электроорганических
- реактопластов
- гетероцепных
- гомоцепных

55. какого вида наполнителей пластмасс не существует?

- порошкообразные
- органические
- волокнистые
- минеральные
- ✓ пероральные

56. какой вид наполнителей пластмасс выделяют при их классификации по форме?

- легкоплавкие
- ✓ сферические
- тугоплавкие
- минеральные
- органические

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

- чешуйчатые
- волокнистые
- порошкообразные
- ✓ параллельные
- сферические

58. какими наилучшими свойствами обладает полистирол, полученный полимеризацией в массе?

- биостойкостью
- электропроводностью
- химическими
- ✓ электроизоляционными
- теплопроводностью

59. как по-другому называют органическое стекло?

- ✓ плексиглас
- анфас
- эбонит
- мипора
- балласт

60. какие вещества применяют в качестве эмульгаторов при полимеризации в эмульсии?

- ✓ мыла

- щелочи
- спирты
- воду
- кислоты

61. как по-другому называют листовую полиметилметакрилат?

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

62. какие вещества применяют в качестве стабилизаторов эмульсии при полимеризации в эмульсии?

- ✓ эмульгаторы
- информаторы
- трансформаторы
- дегазаторы
- возбудители

63. При каком способе полимеризации дисперсионной средой является вода?

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

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

- ✓ селективный
- специфичный
- особенный
- частный
- общий

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

- жидкостном
- ✓ лаковом
- эмульсионном
- красочном
- баковом

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

- ✓ общий
- специфичный
- частный
- селективный
- особенный

67. как называют промежуточный продукт полимеризации метилметакрилата с невысокой молекулярной массой?

- ✓ форполимер
- галополимер
- сополимер
- гетерополимер
- трополимер

68. какой усадкой сопровождается полимеризация метилметакрилата в массе?

- до 11%
- до 0,1%
- до 52%
- ✓ до 23%
- до 1,5%

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

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

70. каким способом полимеризации получают листовой полиметилметакрилат?

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

71. С помощью чего в крахмальнопаточной промышленности выделяют картофельный крахмал?

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

72. Что является основным сырьем для производства рафинированного сахара?

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

73. Какие вещества используют при изготовлении искусственного меда?

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

74. Какое сырье используется в производстве пастилы?

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

- сахар, яичный желток, агар, агароид
- яичный белок, пенообразователь, зефир, цукат

75. Что является особенностью производства пастилы?

- ✓ применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- 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 плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами

76. Укажите технологическую схему производства пастилы.

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

77. Какие изделия входят в группу фруктово-ягодных кондитерских изделий?

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

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

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

79. Укажите технологическую схему производства мармелада.

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

80. Укажите основные виды мармелада.

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

81. Чем отличается пат от других видов фруктово-ягодного мармелада?

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

- пат готовят из персикового пюре, а другие виды из яблок и слив
- пат готовят из айвового пюре, а другие виды из яблок и слив

82. Что является особенностью производства джема?

- ✓ 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 плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами

83. Что является особенностью производства варенья?

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

84. Что является особенностью производства повидло?

- ✓ применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- 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 пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами

85. Укажите технологическую схему пастилы.

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

86. Укажите технологическую схему мармелада.

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

87. В каком ряду правильно показан процесс изготовления цукатов?

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

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

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

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

- √ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- 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
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия

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

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

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

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

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

- √ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- 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
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия

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

- √ 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
- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости

94. Каким должно быть тесто, приготовленное для производства сахарного печенья?

- √ пластичным
- эластичным
- вязким
- пористым
- заварным

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

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

96. В каких печах проводят процесс подготовки сахарного печенья?

- √ туннельных
- конвейерных
- бункерных
- транспортерных
- шнековых

97. Из скольких этапов состоит замес теста для производства пряников?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

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

- √ 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- √ для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости

- 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
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия

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

- ✓ 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
- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия

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

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

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

- ✓ для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- 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

107. В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления печенье подразделяют на:

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

108. Укажите основное сырье для производства торта.

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

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

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

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

- для размягчения вафельных прослоек
- ✓ для изготовления вафельных прослоек

- для повышения пищевой ценности вафли
- для изготовления начинок
- для повышения биологической ценности вафли

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

- 4.0
- 5.0
- 6.0
- ✓ 2.0
- 3.0

112. Какие начинки применяют при производстве вафель?

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

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

- 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 увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия

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

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

115. На какие виды подразделяют конструкционные углеродистые стали по качеству?

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

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

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

117. На какие подгруппы классифицируют стали по назначению?

- сортовые и несортовые
- конструкторские и литейные

- ✓ конструкционные и инструментальные
- инструментальные и саκραментальные
- конструкционные и конструкторские

118. 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
- уменьшается способность к механической обработке
- ✓ повышается стойкость к микроорганизмам
- повышается хрупкость в холодном состоянии
- повышается твердость

119. какое основное свойство присуще конструкционным углеродистым сталям?

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

120. какими свойствами обладают конструкционные углеродистые стали?

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

121. каково количество углерода (в%) в конструкционных углеродистых сталях?

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

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

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

123. какие примеси в углеродистой стали отрицательно влияют на ее свойства?

- ✓ сера
- криптон
- аргон
- ксенон
- радий

124. какие свойства углеродистой стали кремний не повышает?

- ✓ антикоррозионную стойкость
- пластичность
- текучесть
- упругость
- твердость

125. какие свойства углеродистой стали повышает кремний?

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

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

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

127. какое свойство вызывает содержание закиси железа в углеродистой стали?

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

128. Сколько способов сушки существует?

- √ 5
- 3
- 2
- 6
- 4

129. К каким методам относится консервирование с солью и сахаром?

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

130. Какая кислота не используется при консервировании плодоовощной продукции?

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

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

- √ адсорбции
- дефекации
- сатурации
- десорбции
- абсорбции

132. Как ингибируются процессы окисления в виноградном соке при производстве?

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

133. Замороженные овощи и плоды хранятся при температуре

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

134. При какой температуре проводится срочное замораживание овощей и плодов?

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

135. Максимальная процентная влажность высушенных плодов:

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

136. Максимальная процентная влажность высушенных овощей:

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

137. На сколько товарных сортов подразделяется высушенный абрикос?

- √ 2
- 3
- 4
- 5
- 1

138. Сколько процентов соли содержится в маринадах, выпускаемых в банках?

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

139. При какой процентной влажности хранятся замороженные овощи и плоды?

- √ 90-95%
- 70-75%
- 75-80%
- 80-90%

- 65-70%

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

- √ 2
- 3
- 4
- 5
- 1

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

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

142. На сколько групп делятся продукты маринованных овощей и плодов?

- √ 2
- 3
- 4
- 5
- 1

143. В каком ряду указана максимальная процентная влажность высушенной капусты?

- √ 0.14
- 0.1
- 0.11
- 0.12
- 0.05

144. Укажите количество методов сушки фруктов и овощей.

- √ 2
- 3
- 4
- 5
- 1

145. Сколько видов бомбажа образуется при хранении консервированных овощей и плодов?

- √ 3
- 2
- 4
- 5
- 1

146. Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?

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

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

- √ 3
- 2
- 4
- 5
- 1

148. При какой температуре проводится консервирование овощей и плодов путем пастеризации ?

- √ 63-98 градусов Цельсия
- 60-70 градусов Цельсия
- 60-80 градусов Цельсия
- 90-100 градусов Цельсия
- 50-60 градусов Цельсия

149. При какой температуре проводится консервирование овощей и плодов путем стерилизации?

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

150. Какова концентрация соли применяемой при солении продуктов?

- √ 4-5
- 3-4
- 3-5
- 5-6
- 2-3

151. Какова концентрация уксусной кислоты используемой при консервировании?

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

152. Сколько миллиметровые огурцы используются при производстве маринованных огурцов?

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

153. На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 1.0
- 4.0
- √ 5.0
- 3.0
- 2.0

154. Сколько процентов соли содержится в консервированном зеленом горохе ?

- 0.008
- 0.006
- √ 0.02
- 0.005

- 0.01

155. Какой процесс считается основным в производстве пива?

- √ брожение
- физикохимический
- криобиология
- химический
- механикотеплофизический

156. Какой процесс считается основным в производстве спирта?

- √ брожение
- физикохимический
- механикотеплофизический
- химический
- криобиология

157. Какой процесс считается основным в производстве слабоалкогольных напитков?

- √ брожение
- физикохимический
- механикотеплофизический
- химический
- криобиология

158. По каким показателям определяется типичность вина?

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

159. В каком ряду указано верное количество способов производства вина?

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

160. Укажите вариант не относящийся к процессу созревания вина.

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

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

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

162. Во сколько технологических процессов завершается технология производства вина?

- 4
- 8
- √ 10
- 12
- 6

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

- √ Малага
- Мадера
- Маршала
- Херес
- Портвейн

164. Сколько процентов спирта содержится в десертных винах?

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

165. Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

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

166. Укажите сорта винограда больше всего используемые в винном производстве.

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

167. Чем отличается производство настоек и наливок?

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

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

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

169. 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

170. Сколько дней длится созревание темного пива?

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

171. Сколько дней должна прорасти ячмень, используемая для производства пива?

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

172. Сколько часов нужно прокипятить хмель с водным раствором ячменного солода?

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

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

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

174. Сколько дней длится брожение пивного сусла?

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

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

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

176. Сколько компонентов (сырье) купажируются для приготовления пунша?

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

177. Основное сырье для производства рома:

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

178. Основное сырье для производства виски:

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

179. Какова цель ректификации спирта?

- √ 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
- увеличить количество этилового спирта в растворе

180. Сколько дней длится созревание светлого пива?

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

181. Укажите основное сырье для производства пива:

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

182. Какие методы применяются для продления срока хранения безалкогольных напитков?

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

183. Сколько процентов сахара содержится в шербете?

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

184. Какие товарные сорта имеет поваренная соль?

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

- I, II и III сорта

185. Из сколько сортов ароматических пряных растений получают эфирные масла?

- 90.0
- 30.0
- ✓ 120.0
- 50.0
- 70.0

186. Что из нижеперечисленных не относится к процессу созревания вина?

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

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

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

188. Из сколько технологических процессов состоит производство вина?

- 12
- ✓ 10
- 4
- 6
- 8

189. Какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

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

190. В каком ряду указано основное сырье для производства пива?

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

191. Укажите правильное количество методов получения уксусной кислоты.

- 6
- 7
- ✓ 3
- 4
- 1

192. На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

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

193. На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

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

194. Укажите время обжаривания кофе.

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

195. При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

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

196. При производстве какого чая скрученные листья прожариваются?

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

197. Какой технологический процесс не используется в производстве черного бархатистого чая?

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

198. Сколько методов используется для приготовления фруктовых и ароматизированных чайных напитков?

- 6
- 4
- 3
- √ 2
- 5

199. Из скольких новейших технологических процессов состоит производство зеленого бархатистого чая?

- √ 9
- 6
- 5
- 7

- 8

200. Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?

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

201. Какой технологический процесс не используется в производстве зеленого бархатистого чая?

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

202. Из скольких технологических процессов состоит производство черного байхового чая?

- ✓ 7
- 3
- 9
- 8
- 2

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

- ✓ 0.08
- 0.09
- 0.07
- 0.06
- 0.05

204. Из сколько технологических процессов состоит производство желтого бархатистого чая?

- 4
- 7
- ✓ 6
- 5
- 3

205. При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

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

206. При какой температуре сушатся скрученные чайные листья на первой стадии?

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

207. Из сколько технологических процессов состоит производство красного бархатистого чая?

- ✓ 11
- 10
- 9
- 7
- 6

208. Какой чай используется в производстве одноразового чая?

- ✓ Fanings Dust
- Pekoe
- Broken Pekoe Souchong
- Pekoe Dust
- Broken Pekoe

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

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

210. Какими последовательностями проводится производство чая?

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

211. какие документы к широкому перечню графической и текстовой документации, составляемой при разработке художественно-технического проекта мебели, не относятся?

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

212. какие документы относятся к широкому перечню графической и текстовой документации, составляемой при разработке художественно-технического проекта мебели?

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

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

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

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

- шпунты
- шерхебели
- фальцгобели
- √ доски
- шпунтубели

215. Где осуществляется процесс сушки древесных конструкционных материалов?

- в термостабилизаторе
- в термопарах
- в помещениях с вакуумом
- в закрытых помещениях
- √ в специальных сушильных камерах

216. какие материалы для производства мебели к древесноплиточным не относятся?

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

217. какие материалы для производства мебели относятся к древесноплиточным?

- бруски
- √ фанеры
- шурупы
- гвозди
- доски

218. как называют мебель, основной частью которой является корпус?

- полезная
- стройная
- √ корпусная
- турбулентная
- корпускулярная

219. какой из перечисленных относится к этапам процесса проектирования мебели?

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

220. Какие жиры считаются гидрогенизированными?

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

221. При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- √ осаждение
- винтеризация

- дезодорация
- гидратация
- процеживание

222. В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

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

223. От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

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

224. Какие котлы используют для получения масел способом экстракции?

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

225. В каком ряду верно указан химический способ очистки масел?

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

226. Что подразумевается под понятием дезодорация?

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

227. Процесс устраняющий посторонние запахи и вкус масла:

- √ дезодорация
- гомогенизация
- стерилизация
- пастеризация
- рафинация

228. Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- √ 3
- 5
- 4
- 7

- 6

229. Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 6
- 7
- ✓ 4
- 5
- 8

230. При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- винтеризация
- дезодорация
- гидратация
- процеживание
- ✓ осаднение

231. В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

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

232. Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

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

233. Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

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

234. Как называется процесс производства транс-жиров?

- ✓ гидрогенизация
- гидратация
- гомогенизация
- винтеризация
- дезодорация

235. В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?

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

236. Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

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

237. На какие группы делится сырье для производства парфюмерных товаров?

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

238. 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?

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

239. Чего позволило достичь применение синтетических душистых веществ в парфюмерном производстве?

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

240. В каких парфюмерных композициях очень ценится растительная смола ладанум

- скембровых
- смеловых
- антрацитовых
- кипровых
- √ шипровых

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

- металлическими прессиорошками
- сажей и охрой
- водой и цинковыми белилами
- минеральными порошками и волокнами
- √ парфюмерной композицией и спиртом

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

- ферулин
- феругальб
- фертрав
- гальбафер
- √ гальбанум

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

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

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

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

245. какие вещества могут использовать в производстве парфюмерных товаров?

- золото
- ✓ вода
- пероксид водорода
- ртуть
- натрий

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

- консерванты
- солюбилизаторы
- красители
- ✓ лубриканты
- денатурирующие добавки

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

- антистатики
- пластификаторы
- детонаторы
- ✓ фиксаторы запаха
- антипирены

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

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

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

- урбет
- цигалка
- касторка
- ✓ кастореум
- кювет

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

- Бразилии
- Экваториальной Гвинее
- ✓ Иране
- России
- Норвегии

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

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

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

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

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

- эфирные масла
- коричная кислота
- бензойная кислота
- ванилин
- ✓ серебро

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

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

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

- коллоксилин
- малибу
- мерилен
- гуантанамо
- ✓ мироксилон

256. какие виды бальзамов наиболее широко применяются в парфюмерном производстве?

- французский и итальянский
- бензольный и бензильный
- толуолский и ксилосский
- канадский и американский

✓ толуанский и перуанский

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

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

258. какие вещества к экстрактивным веществам сырья парфюмерного производства не относят?

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

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

- аморфные
- ✓ собственно синтетические
- кристаллические
- натуральные
- полиморфные

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

- общих
- ✓ индивидуальных
- всеобщих
- частных
- натурализованных

261. Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

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

262. Какое молоко называют восстановленным?

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

263. Что такое нормализованное молоко?

- ✓ 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 технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей

- это продукт, прошедший термическую обработку
- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов

264. При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

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

265. При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

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

266. Какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

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

267. При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

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

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

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

269. Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?

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

270. Какое сырье использует при производстве сливки?

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

271. Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

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

272. При какой температуре пастеризуют молоко, для получения обыкновенной простокваши?

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

273. Какое молоко используется в производстве творога?

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

274. Укажите основное сырье для производства сметаны.

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

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

- ✓ 0.036
- 0.035
- 0.038
- 0.045
- 0.032

276. Сколько процентов жира имеет вырабатываемое пастеризованное молоко?

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

277. Сколько способов нормализации пастеризованного молока?

- 4
- 3
- ✓ 2
- 5
- 6

278. Какой прибор используется для нормализации молока?

- ✓ сепаратор
- термостат
- пастеризатор

- стерилизатор
- стабилизатор

279. При какой температуре происходит стерилизация молока?

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

280. При какой температуре вырабатывается топленое молоко и сколько процентов жира оно содержит?

- 60 град. Цельсия; 12%
- 70 град. Цельсия; 34%
- √ 95 град. Цельсия; 46%
- 75 град. Цельсия; 23%
- 80 град. Цельсия; 45%

281. В каком ряду указаны консервные виды масла?

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

282. Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 60
- 40
- √ 20
- 80
- 70

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

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

284. Из скольких этапов состоит технологический процесс производства мороженого?

- 8
- 6
- 5
- √ 7
- 4

285. Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- √ пропионовокислородное
- спиртовое
- молочнокислородное
- маслянокислородное
- уксуснокислородное

286. На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- √ 3
- 1
- 2
- 4
- 5

287. Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4
- 5
- 3
- √ 2
- 1

288. Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 5
- 4
- √ 2
- 3
- 1

289. В каком ряду правильно указан состав сливочного масла?

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

290. В каком ряду не верно указаны мясные изделия?

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

291. На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6
- 3
- √ 2
- 4
- 5

292. Какая из операций не входит в технологический процесс мясных консервов?

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

293. В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

- для посола
- √ повышают сочность и нежность
- для окраски

- усиления запаха
- придают аромат

294. какие органы трикотажной машины относят к петлеобразующим?

- вилы
- пуансон
- струги
- цикли
- ✓ иглы

295. Где бывают жестко закрепленные крючковые иглы трикотажной машины?

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

296. как называют верхнюю часть крючковой иглы трикотажной машины?

- остов
- ✓ головка
- корпус
- берд
- совка

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

- ✓ зев
- ярд
- посев
- сев
- клев

298. какая часть к крючковой игле трикотажной машины не относится?

- крючок
- стержень
- чаша
- ✓ поддон
- пятка

299. какая часть относится к крючковой игле трикотажной машины?

- поддон
- крона
- ✓ стержень
- корень
- вырост

300. какие иглы наиболее распространены в трикотажных машинах?

- ✓ крючковые
- виолочковые
- смычковые
- струнные
- щитовидные

301. какому показателю должна соответствовать конструкция рабочих органов трикотажной машины?
- цвету полотна
 - химической стойкости нитей
 - ✓ процессу петлеобразования
 - квалификации мастера
 - электропроводности нитей
302. Почему увлажненная пряжа обладает более высокими вязальными свойствами?
- так как в этом случае можно использовать простейшие машины
 - так как она более гидрофобная
 - ✓ так как снижается обрывность и возможность поломки игл
 - так как процесс вязания замедляется
 - ввиду высокой формоустойчивости такой пряжи
303. как процесс образования основовязаного трикотажа влияет на форму и наклон петель?
- петли имеют овальную форму
 - петли имеют острые края
 - петли передвигаются независимо друг от друга
 - ✓ петли соседних рядов наклонены в разные стороны и не лежат в плоскости полотна
 - петли располагаются параллельно
304. В каком виде трикотажа для получения петельного ряда требуется столько нитей, сколько петель в ряду?
- ✓ основовязаном
 - перпендикулярновязаном
 - параллельновязаном
 - криволинейном
 - прямолинейном
305. какие швейные изделия не относятся к поясным?
- шорты
 - ✓ жакеты
 - брюки
 - юбки
 - плавки
306. какой этап изготовления одежды складывается из моделирования и конструирования?
- ✓ проектирование
 - подготовительно-раскройный
 - обжиг
 - отделка
 - пошив
307. Процентное количество какого вещества в химическом составе куриного яйца указан не верно?
- липиды – 11,3
 - углеводы – 1
 - ✓ зола – 8
 - воды – 74,6
 - белки – 12,8
308. Что такое меланж?

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

309. какой процент толщины шкуры большинства домашних животных занимает эпидермис?

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

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

- соленой
- топленой
- консервированной
- мокрой
- ✓ незаконсервированной

311. как называют шкуры различных животных, пригодных для производства кожи?

- ✓ кожевенное сырье
- убой
- забой
- зверобой
- вторсырье

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

- дермолист
- ✓ эпидермис
- продерма
- эрготелис
- постдерма

313. Из каких слоев по толщине состоят шкуры большинства животных?

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

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

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

315. Для выработки каких кож шкуры страуса используют чаще всего?

- хромовых для текстильных товаров
- хромовых для товаров из пластмасс
- хромовых для деталей мебели
- хромовых для строительных товаров
- ✓ галантерейных

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

- ланцелотов
- ✓ крокодилов
- малибу
- кашалотов
- камелотов

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

- ✓ шамайки
- осетровых
- зубатки
- карпа
- акул

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

- сазана
- судака
- ✓ трески
- окуня
- шамайки

319. какие шкуры используют для выработки кож различного назначения?

- остракодов
- жако
- колибри
- ✓ морского зверя
- амфиподов

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

- ✓ дерма
- эрготелис
- дермантин
- постдерма
- продерма

321. какой процент толщины шкуры свиней занимает эпидермис?

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

322. В какой части шкуры животных расположен эпидермис?

- между дермой и подкожножировой клетчаткой
- прилегает к мышцам

- ✓ под волосяным покровом
- в середине
- между костями и мышцами

323. Шкуры каких птиц используют как кожевенное сырье?

- арара
- куриц
- голубей
- какаду
- ✓ страусов

324. какие кожи вырабатывают из шкур рептилий?

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

325. Для выработки каких кож используют шкуры рыб?

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

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

- дельфинов
- моржей
- ✓ белых медведей
- тюленей
- китов

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

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

328. Для выработки каких кож используют шкуры оленей и лосей?

- шпилечных
- ✓ замши
- пемзы
- стелечных
- шевиота

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

- шорноседельные
- хромовые для одежды
- стелечные
- ✓ подошвенные ниточных методов крепления

- хромовые для головных уборов
- 330.** какие кожи из свиного кожевенного сырья не вырабатывают?
- хромовые для одежды
 - √ хромовые для товаров из пластмасс
 - юфть
 - хромовые для головных уборов
 - галантерейные
- 331.** какие кожи вырабатывают из свиного кожевенного сырья?
- хромовые для товаров из пластмасс
 - √ хромовые для верха обуви
 - хромовые для строительных товаров
 - хромовые для текстильных товаров
 - алюминиевые для мебели
- 332.** как называют кожевенное сырье в виде шкур домашних и диких свиней?
- крековое
 - хряковое
 - √ свиное
 - мелкое
 - крупное
- 333.** какие кожи из крупного кожевенного сырья не вырабатывают?
- подошвенные
 - шорноседельные
 - стелечные
 - √ хромовые для текстильных товаров
 - галантерейные
- 334.** какие кожи вырабатывают из крупного кожевенного сырья?
- алюминиевые для мебели
 - хромовые для строительных товаров
 - хромовые для текстильных товаров
 - √ юфть
 - хромовые для товаров из пластмасс
- 335.** Шкуры каких животных относятся к крупному кожевенному сырью?
- коз
 - верблюжат с шкурой, весящей в парном состоянии до 10 кг
 - √ крупного рогатого скота
 - овец
 - телят с шкурой, весящей в парном состоянии до 10 кг
- 336.** какой вид обработки основных стелек обуви к специальной не относится?
- соединение стелек с геленком
 - утонение стелек в носочнопучковой части для увеличения гибкости обуви
 - подрез с торцевой стороны и закрепление подрезки в вертикальном положении
 - дублирование тонких стелек с полустелькой для их упрочнения
 - √ разрубание стельки в длину по оси симметрии
- 337.** От чего зависит вид специальной обработки подошвы обуви?

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

338. Общее количество влаги в свежей икре составляет:

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

339. Количество рыбы в консервах в томатном соусе должно составлять:

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

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

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

341. какие кожи в основном вырабатывают из мелкого кожевенного сырья?

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

342. какие шкуры к мелкому кожевенному сырью не относят?

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

343. Шкуры каких животных не являются кожевенным сырьем?

- рептилий
- ✓ насекомых
- морского зверя
- рыб
- птиц

344. какую часть обувной подошвы для клеевого крепления утоняют?

- крокусную
- носочную
- ✓ крокульную

- мускульную
 - крыльчатую
345. какие обувные подошвы взъерошивают с неходовой стороны для увеличения поверхности взаимодействия с клеем?
- ✓ клеевого крепления
 - для зимней обуви
 - для летней обуви
 - гвоздевого крепления
 - ниточных методов крепления
346. какой ширины должна быть обводка, прикрепляемая по краю неходовой поверхности подошвы обуви?
- 5-10 мм
 - 25-30 мм
 - 35-50 мм
 - ✓ 15-18 мм
 - 1-5 мм
347. как называется промежуточная деталь в виде полоски из кожи или искусственных материалов, прикрепляемая по краю неходовой поверхности подошвы обуви?
- кирза
 - отход
 - отлет
 - развод
 - ✓ обводка
348. В какой обуви гвоздевого крепления приклеивание к подошвам обводки или внутренней подметки предотвращает негативное действие жира на резину?
- из резины
 - из полимеров
 - летней
 - из ткани
 - ✓ из обувной юфти
349. к каким обувным подошвам приклеивают обводку или внутреннюю подметку для более плотного прилегания подошвы к следу затянутой обуви?
- для обуви на среднем каблуке
 - ✓ для обуви гвоздевого крепления
 - для зимней обуви
 - для летней обуви
 - для обуви на высоком каблуке
350. какие подошвы для обуви не утоняют в переях для более плотного прилегания к следу обуви и фронту каблука?
- ✓ 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
 - кожаные подошвы для обуви на высоком каблуке

351. какие подошвы для обуви утоняют в переях для более плотного прилегания к следу обуви и фронту каблука?
- тканевые подошвы для обуви на высоком каблуке
 - кожаные подошвы для обуви на низком каблуке
 - резиновые подошвы для обуви на низком каблуке
 - ✓ кожаные подошвы для обуви на среднем каблуке
 - тканевые подошвы
352. 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
353. какую толщину должна иметь кожаная стелька рантовой обуви для получения искусственной губы?
- более 4 мм
 - ✓ менее 2,8 мм
 - более 1,5 мм
 - более 5 мм
 - 5 мм
354. какую ткань могут использовать для получения искусственной губы стельки рантовой обуви?
- ✓ трехслойную кирзу
 - вуаль
 - шифон
 - бостон
 - шелковую
355. какой вид обработки основных стелек обуви относят к специальной?
- разрубание стельки в ширину на две приблизительно равные части
 - обработка стельки антистатиком
 - пропитка стельки маслянистым веществом
 - ✓ дублирование тонких стелек полустелькой для их упрочнения
 - разрубание стельки в длину по оси симметрии
356. какой обработке подвергают детали низа обуви до формования?
- ✓ специальной
 - диэлектрической
 - неординарной
 - особенной
 - автоматической
357. какой профиль придают подошве и основным стелькам обуви при формовании?
- четырехугольный
 - прямоугольный
 - квадратный
 - замысловатый
 - ✓ следа колодки
358. как называют процесс нанесения маркировки на ходовую поверхность подошвы обуви?

- каландрование
- ✓ клеймение
- вальцевание
- фрезерование
- травление

359. Что происходит с кожаными деталями низа обуви при прессовании?

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

360. На какие нужды идут основные материалы для керамического производства?

- отливка клинкера
- изготовление капсулей
- изготовление гипсовых форм
- приготовление печи для обжига
- ✓ приготовление керамических масс

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

- ✓ триоксид мышьяка
- глобулин
- альбумин
- терпен
- аланин

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

- ✓ CaCO_3
- HCl
- H_2O_2
- Cl_2
- Na_2O

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

- Al_3O_2
- Al_2O
- ✓ Al_2O_3
- AlO
- Al_2H

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

- каолина
- ✓ клофелина
- пегматита
- полевого шпата
- нефелина

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

- александрита
- чернозема
- ✓ глинозема
- монтмориллонита
- клофелина

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

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

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

- снижает прочность на растяжение
- ✓ повышает термическую устойчивость
- повышает хрупкость
- уменьшает ударную вязкость
- повышает биологическую стойкость

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

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

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

- H_2SO_4
- HNO_3
- ✓ H_3BO_3
- H_2S
- HCl

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

- ✓ красители
- глушители
- окислители
- восстановители
- осветлители

371. какое соединение в качестве обесцвечивателей при производстве стекла не применяют?

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

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

- стирол
- кумарен
- √ селитра
- лизин
- целлюлоза

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

- красители
- √ обесцвечиватели
- глушители
- восстановители
- осветлители

374. какую функцию выполняют осветлители в составе стекла?

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

375. какие сырьевые материалы для производства стекла к вспомогательным не относятся?

- обесцвечиватели
- окислители
- ускорители варки
- √ обесточиватели
- осветлители

376. какие глазури применяются в основном для майоликовых изделий?

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

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

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

378. какие глазури используют в производстве всех тонкокерамических изделий?

- мягкие
- слепые
- цветные
- √ прозрачные бесцветные
- окрашенные

379. как по-другому называют непрозрачные глазури керамических изделий?

- √ глухими
- массивными
- послушными
- остроухими
- слепыми

380. какими глазури керамических изделий быть не могут?

- прозрачными
- окрашенными
- √ мягкими
- непрозрачными
- бесцветными

381. какова функция глазури в керамических изделиях?

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

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

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

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

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

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

- коленкоры
- шевиоты
- √ плавни
- шпоры
- флюсы

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

- степные
- влажные
- √ речные
- тучные
- зыбучие

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

- глины

- ✓ малахита
- глауконита
- слюды
- полевых шпатов

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

- руды
- карбида
- малахита
- ✓ слюды
- алмаза

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

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

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

- облегчающие
- утолщающие
- отяжеляющие
- ✓ отошающие
- обедняющие

390. какие материалы для керамического производства относятся к отошающим?

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

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

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

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

- керамические краски
- плавни
- ✓ каолин
- глазуриобразующие
- отошающие вещества

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

- полимеры
- каолины
- монтмориллонит
- минералы
- ✓ глины

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

- маринизация
- ✓ каолинизация
- миниатюризация
- термофиксация
- закалка

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

- синтетического
- аморфного
- ✓ полиминерального
- органического
- полиморфного

396. На какие нужды идут вспомогательные материалы для керамического производства?

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

397. На какие виды принято подразделять материалы для керамического производства?

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

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

- дюнные
- речные
- морские
- озерные
- ✓ влажные

399. как по-другому называют дюнные кварцевые пески, используемые в качестве отощающих материалов в керамическом производстве?

- ✓ эоловые
- этроловые
- нифонтовые
- озоновые
- карболовые

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

- √ 93
- 85
- 89
- 78
- 63

401. как называют тонкий стекловидный слой на поверхности керамических изделий?

- √ глазурь
- отвар
- отжиг
- пленка
- деколь

402. какой толщины обычно бывает глазурный покров керамических изделий?

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

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

- керамическая масса
- √ глазурь
- слюда
- плавни
- керамические краски

404. какими свойствами должна обладать глазурь керамических изделий?

- эластичностью
- мягкостью
- повышенной электропроводностью
- √ повышенной термостойкостью
- повышенными диэлектрическими свойствами

405. какими свойствами глазурь керамических изделий не должна обладать?

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

406. какой должна быть твердость глазури керамических изделий по шкале Мооса?

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

407. какой вид основных материалов для керамического производства выделяют при их классификации?
- массообразующие
 - ударопрочные
 - ✓ пластические
 - водонепроницаемые
 - химически стойкие
408. какой вид основных материалов для керамического производства при их классификации не выделяют?
- ✓ водонепроницаемые
 - пластические
 - плавни
 - отошающие
 - глазуриобразующие
409. какие материалы для керамического производства относятся к пластическим?
- пластификаторы и красители
 - полимеры
 - наполнители и стабилизаторы
 - ✓ глины и каолины
 - антистатики и антипирены
410. какие основные материалы для керамического производства образуются в результате распада горных пород типа гранита, гнейса, полевого шпата?
- ✓ пластические
 - стеклообразующие
 - полимеры
 - минералы
 - второстепенные
411. В результате распада горных пород какого типа образуются пластические материалы для керамического производства?
- ✓ гнейса
 - шлейса
 - интерфейса
 - фейса
 - гнета
412. какие материалы в керамическом производстве относятся к плавням?
- ✓ полевой шпат
 - нефертит
 - перлит
 - поваренная соль
 - сода
413. какие материалы в керамическом производстве не относятся к плавням?
- известняк
 - пегматит
 - мел
 - ✓ перлит
 - доломит
414. какие виды плавней при производстве керамических изделий сами переходят в расплав?

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

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

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

416. кто занимается декорированием керамических изделий на фарфоровых и фаянсовых заводах?

- работники складов
- √ художники и мастера
- подсобные рабочие
- директор завода
- начальники цехов

417. Чем оформляется почти вся посуда и художественнодекоративные изделия тонкой керамики?

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

418. 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

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

- эпоксид
- монтмориллонит
- √ пегматит
- стоматит
- дендрит

420. какие компоненты в керамических массах заменяет пегматит?

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

421. каким должно быть максимальное содержание оксида железа в кусковом полевошпатном сырье?
- 2%
 - 5%
 - 10%
 - 1%
 - ✓ 0,2%
422. какие материалы применяют для придания ангобам, применяемым в керамическом производстве, необходимой окраски?
- отощающие
 - катализаторы
 - ✓ красящие пигменты
 - пластификаторы
 - воду
423. Из каких глин готовят ангобы для керамических изделий?
- ✓ легкоплавких
 - тяжелых
 - каменистых
 - тугоплавких
 - легких
424. С какой целью на некоторые керамические изделия могут наносить ангобы?
- для повышения теплопроводности
 - ✓ скрывания нежелательной окраски черепка
 - для повышения биостойкости
 - для увеличения электропроводности
 - для увеличения влагопоглощаемости
425. какой дефект дает растресканный слой глазури керамических изделий при плавлении?
- набор
 - раковины
 - ✓ сборку
 - матовость
 - отбор
426. к чему приводит плохой подбор керамической глазури по величине усадки?
- к повышению диэлектрических свойств
 - к снижению теплопроводности
 - ✓ к растрескиванию глазурного слоя
 - к снижению биостойкости
 - к увеличению электропроводности
427. какой должна быть величина усадки керамических глазурей (до ее плавления)?
- 12 мм
 - ✓ как можно ближе к усадке черепка
 - 0,1 мм
 - 0,2-0,5 мм
 - 25 мм

428. какие швейные изделия не относятся к плечевым?

- жакеты
- сорочки
- пиджаки
- платья
- ✓ юбки

429. какой вид трикотажа легко распускается в направлении петельного ряда?

- ✓ поперечновязанный
- зигзагообразный
- параллельновязанный
- продольный
- перпендикулярновязанный

430. какие швейные изделия относятся к плечевым?

- ✓ пальто
- кепи
- юбки
- шляпы
- брюки

431. На какие группы делят швейные изделия по конструкции?

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

432. какие детали головных уборов к основным не относятся?

- донышко
- околыш
- колпак
- стенка
- ✓ поддоны

433. какие детали головных уборов относятся к основным?

- козырьки
- подкладки
- наушники
- ✓ донышко
- налобники

434. Из каких деталей состоят поясные швейные изделия?

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

435. какие детали включены в конструктивную схему плечевых швейных изделий?

- поддон
- кройка

- выдачка
- √ полочки
- облон

436. какие швейные изделия не относятся к головным уборам?

- шляпы
- шапки
- пилотки
- √ пелерины
- кепи

437. какие швейные изделия относятся к головным уборам?

- мушкетеры
- √ береты
- бушлаты
- платья
- жакеты

438. как называют процесс разработки конструкции одежды?

- симплификация
- создание скелета
- конструктор
- постройка
- √ конструирование

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

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

440. Из каких деталей состоит конструктивная схема головных уборов?

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

441. какие детали поясных швейных изделий не относятся к производным?

- прокладки
- подкладки
- застежки
- √ полотнища юбок
- карманы

442. какие производные детали относятся к плечевым швейным изделиям?

- поддон
- кройка
- выдачка

- облон
- ✓ верхний воротник

443. какие детали поясных швейных изделий к основным не относятся?

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

444. какие детали поясных швейных изделий относятся к основным?

- подкладка
- карманы
- прокладка
- застежка
- ✓ пояса

445. какая деталь швейных изделий может относиться к деталям их подкладки?

- отделочная деталь
- воротник
- ✓ полочки
- крючки
- бирочки

446. какие производные детали к плечевым швейным изделиям не относятся?

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

447. Основой каких швейных изделий является тазовый пояс туловища?

- тазовых
- плечевых
- головных уборов
- облегających
- ✓ поясных

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

- талиевые
- ручные
- ✓ плечевые
- головные уборы
- поясные

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

- профилирование
- тестирование
- ✓ моделирование
- конструирование
- творчество

450. как по-другому называют натуральные текстильные волокна?
- ненатуральные
 - антуражные
 - натуровидные
 - ✓ природные
 - ноктурные
451. На какие классы делятся по происхождению все текстильные волокна?
- натуральные и естественные
 - натуральные и ноктурные
 - физические и биологические
 - ✓ натуральные и химические
 - физические и химические
452. какой природы могут быть текстильные нити?
- лубяные
 - ✓ из натурального шелка
 - хлопковые
 - льняные
 - шерстяные
453. какие волокна относятся к техническим?
- ✓ лубяные
 - шерсть
 - химические
 - шелк
 - хлопок
454. какие волокна состоят из продольно скрепленных элементарных волокон?
- единичные
 - глобальные
 - коммутаторные
 - ✓ комплексные
 - двулинные
455. как по-другому называют технические волокна?
- единичные
 - глобальные
 - двулинные
 - ✓ комплексные
 - коммутаторные
456. какие свойства текстильных волокон очень важны для технологии производства текстильных материалов?
- полиморфные
 - вентиляционные
 - ✓ сорбционные
 - абразивные
 - электропроводность
457. В каких пределах колеблется относительное удлинение у различных текстильных волокон?

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

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

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

459. как по-другому называют неорганические натуральные текстильные волокна?

- √ минеральные
- митральные
- обычные
- оригинальные
- пероральные

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

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

461. каким деформациям текстильные волокна в процессе переработки не подвергаются?

- изгиба
- кручения
- растяжения
- √ качения
- сжатия

462. каким деформациям подвергаются текстильные волокна в процессе переработки?

- облачения
- качения
- √ растяжения
- стучания
- волочения

463. Почему текстильные волокна должны обладать достаточной механической прочностью?

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

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

- электропроводность
- электризуемость
- химическая стойкость
- ✓ прочность
- мягкость

465. В каких единицах выражается извитость текстильного волокна?

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

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

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

467. какие волокна используют в производстве текстильных материалов?

- фактурные
- ✓ натуральные
- антуражные
- культурные
- асбестовые

468. какие товары и материалы текстильная промышленность не вырабатывает?

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

469. какие товары и материалы вырабатывает текстильная промышленность?

- одежду
- обувь
- стекло
- строительные
- ✓ ткани

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

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

471. какие основные свойства текстильных волокон являются их технологическими характеристиками и определяют способ их переработки?
- √ геометрические
 - параметрические
 - прогрессивные
 - арифметические
 - алгебраические
472. какую крутку могут иметь комплексные текстильные нити, состоящие из различного количества одиночных нитей?
- √ большую или малую
 - оригинальную или неоригинальную
 - обширную или элементарную
 - великолепную или обычную
 - скрутку или выкрутку
473. как называют химические текстильные нити, состоящие из большого числа непрерывных одиночных тонких элементарных нитей, параллельно расположенных или скрученных между собой?
- оформленные нити
 - длиннонити
 - √ комплексные нити
 - специфические нити
 - нитеволокна
474. как называют химические текстильные волокна в виде одиночных элементарных нитей непрерывной длины?
- поливолокно
 - комплексная нить
 - натуральная нить
 - √ моноволокно
 - стереоволокно
475. Чем достигается незначительное выравнивание толщины деталей низа обуви?
- √ прессованием
 - каландрованием
 - вальцеванием
 - обкаткой
 - прокаткой
476. Шкуры каких животных к крупному кожевенному сырью не относятся?
- мулов
 - √ коз
 - верблюдов
 - ослов
 - конские
477. При каком виде намазного крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката кончики остевых волос остаются белыми, а основной волосяной покров окрашивается в темный тон?
- закрытом
 - открытом
 - √ резервном
 - трудовом

- запасном
478. как называют металлические или картонные листы с отверстиями различной формы, посредством которых проводят трафаретное крашение волосяного покрова пушномехового полуфабриката?
- ✓ трафареты
 - шаблоны
 - дизайншаблоны
 - лекала
 - проектные листы
479. какой вид облагораживания пушномехового полуфабриката чаще практикуется в последнее время?
- ✓ двусторонняя отделка
 - в присутствии радия
 - с применением резака
 - с применением благородных металлов
 - в вакуумной среде
480. как называют вид крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката, при котором проводится обработка шкурки в красильном растворе?
- баночное
 - окулочное
 - ✓ окуночное
 - заливное
 - проливное
481. каким способом может проводиться крашение волосяного покрова пушномехового полуфабриката?
- трубочным
 - отбивным
 - отмазным
 - пленочным
 - ✓ окуночным
482. Почему при отбеливании перед крашением разрушают природную окраску волосяного покрова пушномехового полуфабриката?
- ✓ для дальнейшего окрашивания волоса в любой цвет
 - потому, что волос при этом выгодно укорачивается
 - потому, что бесцветный волос выглядит красивее
 - потому, что волос без цвета отражает световые лучи
 - потому, что кожа при отбеливании становится мягче
483. Окраску каких животных рисунк при трафаретном крашении волосяного покрова пушномехового полуфабриката, как правило, не имитирует?
- ✓ собаки
 - леопарда
 - гепарда
 - зебры
 - тигра
484. какую подготовительную операцию проводят в целях разрушения природной окраски волосяного покрова пушномехового полуфабриката непосредственно перед крашением?

- исправление
- становление
- дезактивация
- ✓ отбеливание
- дегазация

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

- черновое
- отделочное
- ✓ верховое
- промежуточное
- низовое

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

- черновом
- отделочном
- ✓ верховом
- промежуточном
- низовом

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

- фонтаном
- дросселем
- ✓ краскораспылителями
- соплом
- брисселем

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

- прямых
- коротких
- гостевых
- ✓ остевых
- острых

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

- термофиксацию
- дегазацию
- ✓ солку
- масление
- гидратизацию

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

- дубящие
- внутреннепассивные
- ✓ поверхностно-активные

- внутреннеактивные
- поверхностнопассивные

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

- √ хоря
- кошки
- собаки
- крупного рогатого скота
- козлика

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

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

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

- резервное
- трафаретное
- √ аэрографическое
- верховое
- пробивка

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

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

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

- пантографическому
- анаэробному
- √ аэрографическому
- аэробному
- гигрографическому

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

- отделочное
- низовое
- промежуточное
- черновое
- √ верховое

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

- √ несвязанный
- закрытый
- проникший
- конструктивный
- связанный

498. Чему подвергают меховой полуфабрикат после крашения чтобы удалить несвязанный краситель?

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

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

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

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

- окислительные
- кислотные
- протравные
- кубовые
- √ металлосодержащие