

2947_Ru_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Ғәнн : 2947 Іағә хаммалı вә мәһсullарının keyfiyyәtinә nəzarәt

1 кто является ответственным за ведение экраны качества?

- официант
- санитар
- член бракеражной комиссии
- складчик
- повар

2 когда проводят в цехах дни оценки качества, анализируя положительный опыт работы отдельных работников, нарушения, допущенные за неделю, заслушивая исполнителей, по вине которых выпускалась продукция низкого качества ?

- одни раз в полугодие
- одни раз в год
- еженедельно
- ежеквартально
- ежегодно

3 Работник в течение последующего года должен выпускать продукцию с оценкой которого балла , чтобы купон был возвращен ?

- только 3 и 4 баллов
- только 4 и 5 баллов
- только 2 и 3 баллов
- только 2 и 2,5 баллов
- только 1 и 2 баллов

4 Сколько отрывных купонаимеют талоны качества, которые хранятся в отделе кадров вместе с личным листком по учету кадров ?

- 7
- 5
- 4
- 2
- 3

5 Через который промежуток времени работники, имеющие право личного бракеража проходят переаттестацию, в ходе которой подтверждается присужденное им право личного бракеража ?

- 4 года
- 5 лет
- 10 лет
- 3 года
- блет

6 кто получая блюдо, в свою очередь, проверяет качество его по внешнему виду?

- повар
- официант

- начальник
- кондитер
- товаровед

7 какая комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов ?

- санитарная
- микробиологическая
- арбитражная
- медицинская
- бракеражная

8 Температура мягкого мороженого должно быть ?

- 5- 70С
- 1- 170С
- 5- 00С
- 15- 70С
- 5- 70С

9 Максимально и минимально допустимое количество сухих веществ рассчитывают принимая содержание поваренной соли ?

- 1%
- 1%
- 1%
- 1%
- 1%

10 Масса основного продукта в скольких бутербродах не должна отличаться от нормативной ?

- 11
- 7
- 10
- 15
- 12

11 Чего добавляют , чтобы улучшить потребительские свойства особого фарша ?

- вкусовые вещества (до 10% сахара) и пищевые добавки
- вкусовые вещества (до 1% сахара) и пищевые добавки
- вкусовые вещества (до 5% сахара) и пищевые добавки
- вкусовые вещества (до 16% сахара) и пищевые добавки
- вкусовые вещества (до 20% сахара) и пищевые добавки

12 После формовки рыбные пельмени замораживают до температуры ?

- 5...-6°C
- 0...-1°C
- 1...-2°C
- 7...-8°C
- 10...-12°C

13 какой срок хранения не промытого фарша ?

- 19-20 мес
- 13-18 мес.
- 10-14 мес.
- 3-4 мес.
- 6-7 мес

14 .какой массой формуют рыбные котлеты?

- 25-30 или 40-45 г
- 45-50 или 80-85 г
- 4-5 или 50-75 г
- 25-40 или 50-65 г
- 15-20 или 30-55 г

15 .Рыбные котлеты укладывают в пластиковые лотки и охлаждают до какой температуры

- до -6°C
- до -16°C
- до -16°C
- до -0°C
- до -2°C

16 какую технологическую обработку применяют , чтобы улучшить потребительские свойства особого фарша ?

- промывания 8,5% раствор поваренной соли
- промывания 3,5% раствор поваренной соли
- промывания 5,5% раствор поваренной соли
- промывания 1,5% раствор поваренной соли
- промывания 10,5% раствор поваренной соли

17 какой недостаток при приготовлении желатинового раствора приводит к тому, что желе, муссы оседают, расплавляются ?

- недостаточное кипичение
- избыточная масса
- малая масса
- цвет
- недовложение

18 В каких блюдах контролируют подготовки фруктов и ягод, сохранение ими формы при тепловой обработке ?

- в мороженых
- в торгах
- в компотах
- в коктейле
- в начинках

19 Экспериментальными проработками было установлено, что в жидкой части компота из свежих яблок содержание сухих веществ должно быть в пределах ?

- 13,0-14,8%
- 9,0-9,8%
- 10,0-11,8%

- 29,0-29,8%
- 19,0-19,8%

20 Уменьшение массы мяса, рыбы, птицы, изделий из рубленой и котлетной массы может быть вызвано ?

- консистенцию
- плотность
- кислотность
- неправильно проведенной тепловой обработкой
- количество сухих веществ

21 В натуральных рубленых изделиях (бифштекс, шницель и др.), помимо определения массы, проводят качественную реакцию с йодом на присутствие ?

- кислот
- крахмала
- сахара
- спирта
- жира

22 Навески какой массой берут для анализа жира в вторых блюд ?

- 5-6 г
- 1-2 г
- 10-20 г
- 20-25 г
- 15-20 г

23 В появлении какой окраски реакцией на йод будет свидетельствовать о нарушении рецептуры ?

- синей окраски
- красной окраски
- фиолетово-синей окраски
- желтой окраски
- зеленой окраски

24 Для определения массы фарша в изделиях фаршированных мясным фаршем , сколько изделий взвешивают ?

- 3
- 5
- 2
- 1
- 6

25 Чего выражает нижеследующая формула ? $x_{\text{мин}} = 0,9 (C_0 + 2)$

- кислотность
- количество сухих веществ
- минимально допустимое содержание сухих веществ во вторых блюдах
- консистенцию
- максимальное содержание сухих веществ в соусах

26 Чего выражает нижеследующая формула ? $x_{\text{мин}} = 0,85 (C_0 + 0,5)$

- кислотность
- количество сухих веществ
- минимально допустимое содержание сухих веществ в соусах
- консистенцию
- максимальное содержание сухих веществ в соусах

27 Чему равны потери при изготовлении и порционировании соусов ?

- 25%
- 15%
- 5%
- 45%
- 35%

28 какое отклонения от выхода допускаются в размере при определении массы фарша у блинчиков с фаршем ?

- $\pm 6\%$
- $\pm 10\%$
- $\pm 1\%$
- $\pm 20\%$
- $\pm 18\%$

29 При бракераже крупяных и мучных блюд (гарниров) проверяют в основном какой показатель каш, макаронных изделий, бобовых ?

- кислотность
- зернистость
- плотность
- консистенцию
- цвет

30 какой показатель соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку ?

- консистенцию
- кислотность
- цвет
- плотность
- зернистость

31 Для определения сухих веществ мяса, рыбы, птицы натуральные изделия после удаления костей чем обрабатывают ?

- миксером
- слайсером
- кофемолкой
- мясорубкой
- ножом

32 Чему равны потери при изготовлении и порционировании вторых блюд ?

- 15%
- 1%

- 12%
- 10%
- 16%

33 какой метод используется для определения жира в полуфабрикатах котлет особых из кур и индеек ?

- ускоренный экстракционно-весовой метод
- метод определения сахара с предварительным гидролизом крахмала
- метод определения жира с предварительным гидролизом крахмала
- метод определения пектина
- метод определения жира с предварительным гидролизом кислоты

34 количества муки (или манной крупы) в творожных изделиях определяют по содержанию в них ?

- крахмала
- жира
- спирта
- горчицы
- уксуса

35 Если масса мяса, рыбы, птицы, изделий из рубленой и котлетной массы ниже нормы, определяют ?

- кислотность
- количество сухих веществ
- плотность
- консистенцию
- цвет

36 Чего выражает нижеследующая формула ? $x_{\text{макс}} = C_0 + 2$

- кислотность
- количество сухих веществ
- плотность
- консистенцию
- максимальное содержание сухих веществ во вторых блюдах

37 При какой обработке обращают внимание на наличие или отсутствие сильно подгорелых овощей ?

- у жареных
- у охлажденных
- у тушеных
- у варенных
- у мороженных

38 какого цвета бывает на разрезе изделия из котлетной массы при нарушении сроков хранения котлетного мяса ?

- бурого
- желтого
- розово-красного
- зеленого

серого

39 При бракераже каких блюд (гарниров) проверяют консистенцию каш, макаронных изделий, бобовых ?

- первых
- молочных блюд
- сладких блюд
- горячих
- крупяных и мучных блюд

40 При высушивании для определения влаги в аппарате ВНИИхП ВЧ навески продуктов помещают в пакеты какого размера треугольной формы ?

- 5х12 см
- 15х15 см
- 1х5 см
- 10х25 см
- 25х15 см

41 Чего выражает нижеследующая формула ? $x_{\text{макс}} = C_0 + 0,5$

- кислотность
- количество сухих веществ
- плотность
- консистенцию
- максимальное содержание сухих веществ в соусах

42 Сколько минут высушивают навески продуктов при высушивании для определения влаги в аппарате ВНИИхП ВЧ ?

- 8 мин
- 5 мин
- 3 мин
- 15 мин
- 13 мин

43 Определение чего основано на взаимодействии раствора Люголя (раствор йода в йодистом калии) с крахмалом ?

- качественное определение жира
- качественное определение наполнителя
- качественное определение красителей
- качественное определение ароматизаторов
- качественное определение белка

44 Интенсивно синий цвет, переходящий при избытке раствора Люголя в зеленый, свидетельствует о наличии ?

- риса
- каши
- картофеля
- хлеба
- свеклы

45 Интенсивно синий цвет, переходящий при избытке раствора Люголя в грязноватый зеленовато желтый, свидетельствует о присутствии ?

- риса
- хлеба
- свеклы
- каши
- картофеля

46 Чего определяют раздавливанием, разжевыванием или разрезанием при бракераже овощных гарниров ?

- готовность
- консистенцию
- свежесть
- зернистость
- плотность

47 При какой обработке обращают внимание на наличие или отсутствие разварившихся и потерявших форму кусочков ?

- у жареных
- у охлажденных
- у тушеных
- у варенных
- у мороженных

48 Температура для супов пюреобразных, не заправленных яично-молочной смесью при отпуске должна быть ?

- 55°C
- 75°C
- 65°C
- 35°C
- 45°C

49 Для определения температуры термометр погружают в котел с супом на глубину примерно ?

- 4 см
- 1 см
- 3 см
- 10 см
- 6 см

50 какого цвета будет окрашенповерхности супа , если морковь и томат спассерованы ?

- малиновый
- красный
- в желтовато-оранжевый
- зеленый
- синий

51 Для чего плотную часть заправочного супа разбирают на бортике тарелки на отдельные компоненты ?

- для определения биологических свойств
- для определения химических свойств
- для определения физических свойств
- сравнивают ее состава с рецептурой
- для определения микробиологического состава

52 При бракераже каких супов обращают внимание на густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц, хлопьев свернувшегося белка?

- сладких
- пюреобразных
- холодных
- прозрачных
- горячих

53 У каких супов оценивая вкус и запах, пробуют вначале жидкую часть, а затем вместе жидкую и плотную ?

- холодных
- у заправочных и прозрачных
- пюреобразных
- сладких
- горячих

54 какой метод основан на извлечении жира растворителем из навески, обработанной предварительно соляной кислотой, удалении растворителя и взвешивании жира ?

- метод определения жира с предварительным гидролизом кислоты
- метод определения жира с предварительным гидролизом крахмала
- метод определения пектина
- метод определения сахара с предварительным гидролизом крахмала
- метод определения кислотности с предварительным гидролизом крахмала

55 Для определения сухих веществ берут сколько штук блины и оладьи ?

- 10 и 12 шт.
- 1 и 2 шт.
- 5 и 8 шт.
- 14 и 12 шт.
- 4 и 2 шт.

56 Для определения жира (за счет введения молока и яиц) с двух оладий снимают корочку толщиной ?

- 5 мм
- 7 мм
- 6 мм
- 3 мм
- 4 мм

57 какой метод проверен для некоторых кулинарных изделий и продукции консервной промышленности ?

- метод определения сахара с предварительным гидролизом крахмала
- ускоренный экстракционно-весовой метод

- весовой метод с экстракцией жира в микроразмельчителе
- метод определения пектина
- метод определения жира с предварительным гидролизом кислоты

58 На сколько частей делят отобранную среднюю пробу для определения качества отделочных полуфабрикатов ?

- 3
- 5
- 2
- 4
- 6

59 В каком количестве отбирают крем, помадка, начинки, сироп, желе и др. для контроля в качестве ?

- 0,5 кг
- 200г
- 1кг
- 0,1 кг
- 3 кг

60 При какой оценке выпеченных полуфабрикатов характеризуют форму ?

- микробиологической
- физической
- химической
- механической
- органолептической

61 Навеску какой массой берут из второго блюда при определении жира методом Гербера ?

- 1-2
- 2-4
- 3-5
- 7-8
- 4-7

62 Навеску какой массой берут из второго блюда с влажностью до 10% блюда при определении жира методом Гербера ?

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

63 Навеску какой массой берут из соусов красного, белого при определении жира методом Гербера ?

- 3
- 1
- 6
- 9
- 5

64 Навеску какой массой берут из соуса сметанного при определении жира методом Гербера ?

- 3
- 5
- 4
- 2
- 1

65 .Навеску какой массой берут из сладкого блюда при определении жира методом Гербера ?

- 3
- 1
- 6
- 9
- 5

66 какая масса средней пробы отделочных полуфабрикатов ?

- около 100 г
- около 50 г
- около 20 г
- около 150 г
- около 200 г

67 Сколько бисквитов отбирают для контроля от круглого полуфабрикат Воздушный для пирожных ?

- 2
- 1
- 1,5 шт
- 4
- 3

68 когда после выпечки полуфабрикаты для штучных пирожных отбирают для анализа ?

- через 3,5 ч
- через 0,5 ч
- через 2,5 ч
- через 1,5 ч
- через 4,5 ч

69 который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- pH
- подгорелость поверхности
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

70 который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- pH
- вкус
- кислотность
- габаритные размеры

прозрачность

71 При характеристике песочного полуфабриката обращают внимание на ?

- на наличие полости
- на слоистость
- кислотность
- пористость
- на рассыпчатость

72 С помощью чего определяют сухие вещества ?

- сосуда Дьюара
- аппарата Киппа
- муфельной печи
- колба Кельдаля
- сушильного шкафа или аппарата ВНИИХПВС

73 Для чего супы рекомендуется т обрабатывать в размельчителе тканей ?

- для равномерного распределения крупы
- для равномерного распределения мяса
- для равномерного распределения жира
- для равномерного распределения овощей
- для равномерного распределения рыбы

74 Для лабораторного анализа доставленной в лабораторию образец после взвешивания до какой температуры разогревают ?

- до 85-90°C
- до 35-40°C
- до 45-50°C
- до 65-70°C
- до 95-120°C

75 Почему извлекают и взвешивают находящиеся в супе мясо, птицу, рыбу ?

- для определения биологических свойств
- для определения химических свойств
- для определения физических свойств
- сравнивают ее состава с рецептурой
- для определения микробиологического состава

76 Порцию супа переносят в выпарительную чашку, смывая остатки дистиллированной водой, и выпаривают более чем ?

- 4/ 7объема
- 1/ 4объема
- 1/ 3объема
- 3 / 5объема
- 1/2 объема

77 крупяные супы следует выпаривать особенно осторожно, так как они легко ?

- цвет меняют
- разлагаются

- распадают
- подгорают
- улетучие

78 После упаривания чем обрабатывают супы ?

- на весах
- на размельчителе тканей
- на кофемолке
- на мясорубке
- на слайсере

79 Чего определяют высушиванием навески в сушильном шкафу или в аппарате ВНИИХПВС ?

- сухие вещества
- кислотность
- жирность
- консистенцию
- влажнсть

80 В супах из сухофруктов сухие вещества определяют только в случае, если ?

- жирность выше
- кислотность выше
- сахарность ниже
- масса плотной части их ниже нормативной
- консистенция выше

81 какие вещества творога способствуют повышению содержания в крови лецитина, который тормозит отложение в стенках кровеносных сосудов холестерина и развитие клеротических явлений ?

- холин и метионин
- углеводы и соли
- меланоиды и спирты
- флаваноиды и антоцианы
- жиры и спирты

82 По каким свойствам ставят творог в число продуктов питания, необходимых для любого возраста ? 1- энергетическая ценность, 2-пищевая ценность , 3-низкокалорийность , 4-диетические свойства , 5-высокая жирность , 6-высококалорийность

- 3,6
- 2, 4
- 1,5
- 1,6
- 2,5

83 Содержание витамина С в твороге ?

- 2,5 мг на 100 г продукта
- 0,1 мг на 100 г продукта
- 0,3 мг на 100 г продукта
- 5,5 мг на 100 г продукта

- 0,5 мг на 100 г продукта

84 какой показатель творога определяется режимом тепловой обработки молока и содержанием в нем сухих веществ?

- углеводы
 структура
 калорийность
 сухие вещества
 жирность

85 Чем определяется структура творога ? 1-режимом тепловой обработки молока ,2-режим замораживания молока ,3- содержание сухих веществ , 4- кислотность ,5-жирность ,6- содержание белка , 7- содержание минеральных веществ

- 1,6
 2,4
 3,5
 1,3
 4,7

86 какое нижеследующее свойство обуславливается режимами пастеризации молока, интенсивностью молочнокислого брожения, степенью липолиза и протеолиза (при хранении) ?

- вязкость
 вкус
 структура
 кислотность
 прозрачность

87 какой метод используется при определении жира в полуфабрикатах из муки, хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях ?

- жиροмерный
 калориметрический
 определения жира с предварительным гидролизом крахмала
 пикнометрический
 потенциометрический

88 какой метод используется для определения жира в полуфабрикатах котлет особых из кур и индеек ?

- калориметрический
 ускоренный экстракционно-весовой метод
 потенциометрический
 пикнометрический
 жиροмерный

89 какой метод основан на извлечении жира растворителем из навески, обработанной предварительно соляной кислотой, удалении растворителя и взвешивании жира ?

- потенциометрический
 определения жира с предварительным гидролизом крахмала
 пикнометрический
 жиροмерный

калориметрический

90 До какой температуры нагревают мясной бульон для определения запаха ?

- до 50-65°C
- до 60-75°C
- до 80-85°C
- до 30-45°C
- до 40-55°C

91 Для определения какого показателя 20 мл бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 мл, диаметром 20 мм и устанавливают визуально ?

- прозрачность
- консистенцию
- цвет
- увлажненность
- наличие или отсутствие липкости

92 Сернистый ангидрид является хорошим ?

- разлогателем
- ингибитором
- катализатором
- окислителем
- восстановителем

93 какой картофель, после нарезки промывают для удаления с поверхности крахмала, чтобы при тепловой кулинарной обработке кусочки не слипались вследствие его клейстеризации ?

- предназначенный для тушеного картофеля
- предназначенный для жарки
- предназначенный для варки
- предназначенный для чипсы
- предназначенный для картофеля в молоке

94 При обработке картофеля в очистительных машинах поверхность остальных 5% клубней очищена на ?

- на 80%
- на 50%
- на 60%
- на 20%
- на 70%

95 который считается дефектами полуфабрикатов для тортов и пирожных ?

- форма
- прогорклость
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

96 какую массу имеет средняя проба отобранная из разных мест ?

- около 150 г

- около 10 г
- около 50 г
- около 300 г
- около 100 г

97 как можно определить наличие сероводорода?

- на реакции обмена между хлористым натрием и азотнокислым серебром
- с помощью фильтровальной бумаги, смоченной щелочным раствором уксусно - кислого свинца.
- в аппарате ВЧ
- люминоскопом
- по методу Гербера

98 количество белка в комплексном обеде или полном рационе определяют методом ?

- Сокслета
- Шиффа
- Бекмана
- Кьельдаля
- Гербера

99 При определении белка навеску из гомогенной массы берут с таким расчетом, чтобы в пробе содержалось некоторое количество азота ?

- 2-5 мг
- 20-25 мг
- 10-15 мг
- 30-45 мг
- 12-15 мг

100 Метод кьельдаля основан на сжигании органических компонентов пробы пищи в присутствии ?

- соли
- щелочи
- серной кислоты
- фосфорной кислоты
- лимонной кислоты

101 В методе кьельдаля выделяющийся при сжигании азот улавливается серной кислотой и образуется ?

- калий фосфат
- сульфат аммония
- нитрат аммония
- вода
- аммиак

102 Температура замороженных творожных полуфабрикатов при выпуске должна быть не выше ?

- 16С
- 0С
- 1С
- 10С

-19С

103 каким методом определяют количество соли в творожных полуфабрикатах ?

- аргентометрическим методом
- методом Кельдаля
- методом Гербер
- методом ЯМР
- спектрометрическим методом

104 Температура творожных полуфабрикатов при выпуске должна быть не выше ?

- 28С
- 48С
- 38С
- 18С
- 8С

105 который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- рН
- непромес
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

106 который считается дефектами полуфабрикатов для тортов и пирожных ?

- липкая помада
- форма
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

107 который считается дефектами полуфабрикатов для тортов и пирожных ?

- не имеющий характерного запаха сироп
- форма
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

108 который считается дефектами полуфабрикатов для тортов и пирожных ?

- мутность желе
- форма
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

109 который считается дефектами полуфабрикатов для тортов и пирожных ?

- кислотность
- прозрачность
- форма
- привкус салостости

габаритные размеры

110 При характеристике заварного полуфабриката обращают внимание на ?

- на слоистость
- пористость
- на рассыпчатость
- кислотность
- на наличие полости

111 который считается дефектами полуфабрикатов для тортов и пирожных ?

- мутность желе
- форма
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

112 При окислении которых происходит потемнение мякоти картофеля ?

- триптофан
- лейцин
- лизин
- изолейцин
- тирозин

113 Для предохранения от потемнения картофель хранят обычно ?

- в кислой воде
- в горячей воде
- в холодной воде
- в щелочной воде
- в сладкой воде

114 каким раствором обрабатывают очищенных клубней картофеля при сульфитации ?

- раствором кислых натриевых солей соляной кислоты
- раствором кислых натриевых солей серной кислоты
- раствором кислых натриевых солей сернистой кислоты
- раствором кислых натриевых солей фосфорной кислоты
- раствором кислых натриевых солей азотной кислоты

115 При исследовании сладких незамороженных полуфабрикатов допускается отклонение в содержании сахарозы не более чем ?

- на 2,5%
- на 0,5%
- на 1,5%
- на 4,5%
- на 3,5%

116 который считается дефектами полуфабрикатов для тортов и пирожных ?

- расплывчатый рисунок из крема
- форма
- кислотность

- прозрачность
- габаритные размеры

117 который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- рН
- форма
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

118 который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- наличие закала
- рН
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

119 который считается дефектами полуфабрикатов для тортов и пирожных ?

- форма
- засахаренная помада
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

120 какому классу относится рыбный шашлык ?

- рыбное филе
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбный фарш
- порционированная рыба

121 какие рыбные продукты редко поступают в продажу ?

- рыбные палочки
- шашлык и поджарка из рыбы
- рыбные филе
- рыбные котлеты
- рыбные пельмени

122 Творог какой жирности хранят при 2-6 °С 36 ч ?

- 8,9%]
- 10,9%
- 18,9%
- 5,9%
- 1,9%

123 какая продолжительность хранения творога пониженной жирности со стабилизаторами ?

- 7 сут
- 17 сут
- 10 сут

- 5 сут
- 2 сут

124 Перебранную зелень петрушки, сельдерея, эстрагона погружают в ванны с водой какой температурой и тщательно промывают ?

- 1-6 °С
- 15-16 °С
- 10-11 °С
- 25-30 °С
- 18-26 °С

125 Промытую зелень обсушивают на решетках в течение ?

- 30 мин
- 20 мин
- 15 мин
- 10 мин
- 2 мин

126 При каких условиях хранят полуфабрикаты из салатных и шпинатных овощей, зелен ?

- при температуре (14-18)°С 18 ч
- при температуре (34-38)°С 18 ч
- при температуре (24-28)°С 18 ч
- при температуре (4-8)°С 18 ч
- при температуре (0-1)°С 18 ч

127 Пробы для корнеплодов, лука и картофеля должны составлять не менее ?

- 2 кг
- 5 кг
- 3 кг
- 38кг
- 6 кг

128 Пробы для капусты должны составлять не менее ?

- 1-2 кочанов
- 4-5 кочанов
- 2-4 кочанов
- 7-8 кочанов
- 5-6 кочанов

129 Для ранней капусты масса кочанов должна быть не менее ?

- 0,26 кг
- 0,2 кг
- 0,6 кг
- 0,76 кг
- 0,8 кг

130 Для средней и средне-поздней капусты масса кочанов должна быть не менее ?

- 3,68 кг
- 1,68 кг

- 2,68 кг
- 0,68 кг
- 0,8 кг

131 Определение сернистого ангидрида производят ?

- йодометрическим методом
- титрования
- методом Бекмана
- разложением
- осаждением

132 какой из ниже перечисленных методов может быть использован для определения сахаров?

- по методу Гербера
- методом титруемой кислотности
- пенетрометром
- методом высушивания
- Цианидный метод

133 Путем быстрого охлаждения продукта перед фасованием на сколько времени сохраняет органолептических свойств творога и творожных изделий ?

- до 1 сут.
- до 34 сут.
- до 24 сут.
- до 14 сут.
- до 10 сут.

134 Путем быстрого охлаждения продукта перед фасованием при какой температуре сохраняет органолептических свойств творога и творожных изделий ?

- при 10 °С
- при 6 °С
- при 16 °С
- при 19 °С
- при 10 °С

135 Применение каких веществ обеспечивает твердость творожных сырков, лучшие условия для сохранения формы ?

- вкусовых добавок
- углеводов
- кислот
- ароматизаторов
- стабилизаторов

136 По видам разделки какому классу относится филе с кожей, сдвоенное из сардин, скумбрии, ставриды и путассу?

- порционированная рыба
- формованные рыбные продукты
- рыбное филе
- рыбный фарш
- рыба спецразделки

137 По видам разделки какому классу относится филе с кожей без чешуи ?

- рыбный фарш
- порционированная рыба
- рыбное филе
- формованные рыбные продукты
- рыба спецразделки

138 как называется полуфабрикат, полученный замораживанием мышечной ткани рыбы, освобождённой от несъедобных частей ?

- рыбное филе
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбный фарш
- порционированная рыба

139 как называют тушки рыбы без плавников, плечевых костей, чешуи и чёрной плёнки ?

- рыба спецразделки
- шашлык и поджарка из рыбы
- рыбные филе
- рыбные котлеты
- рыбные пельмени

140 При какой температуре хранят пробы из влажных продуктов, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий ?

- 34-38°C не более суток
- 8-18°C не более суток
- 14-28°C не более суток
- 4-8°C не более суток
- 14-18°C не более суток

141 В каких условиях производят начальное измельчение в размельчителе тканей ?

- 3000 об/мин в течение 0,5 мин.
- 5000 об/мин в течение 0,5 мин.
- 4000 об/мин в течение 0,5 мин.
- 7000 об/мин в течение 0,5 мин.
- 6000 об/мин в течение 0,5 мин.

142 В каких условиях производят окончательное измельчение в размельчителе тканей ?

- 6000 об/мин в течение 0,5-1,0 мин.
- 8000 об/мин в течение 0,5-1,0 мин.
- 7000 об/мин в течение 0,5-1,0 мин.
- 10000 об/мин в течение 0,5-1,0 мин.
- 9000 об/мин в течение 0,5-1,0 мин.

143 Пробу какой массой (с учетом добавленной воды) помещают в сосуд размельчителе тканей ?

- не менее 200 г
- не менее 400 г

- не менее 100 г
- не менее 450 г
- не менее 600 г

144 Через какое время можно произвести повторное включение для измельчения в размельчителе тканей ?

- после 18-20-минутного перерыва
- после 2-5-минутного перерыва
- после 28-30-минутного перерыва
- после 12-16-минутного перерыва
- после 8-10-минутного перерыва

145 При каких условиях хранят на предприятии-изготовителе полуфабрикаты из салатных и шпинатных овощей, зелен ?

- при температуре (4-8)°С 6 ч
- при температуре (4-8)°С 8 ч
- при температуре (4-8)°С 1 ч
- при температуре (4-8)°С 28 ч
- при температуре (4-8)°С 18 ч

146 какая продолжительность хранения творога 18,9%-ной жирности и нежирный при температуре 2-6 °С составляет ?

- 26 ч
- 16 ч
- 30 ч
- 36 ч
- 3 ч

147 При какой температуре хранят традиционные виды творога и творожных изделий ?

- 2-6 °С
- 22-26 °С
- 12-16 °С
- 18-26 °С
- 10-16 °С

148 какая продолжительность хранения творога термически обработанный ?

- 2 сут
- 7 сут
- 5 сут
- 17 сут
- 14 сут

149 какая продолжительность хранения сыр (творог) Домашний при температуре 2-6 °С ?

- 3 ч
- 16 ч
- 6 ч
- 36 ч
- 26 ч

150 какие лаборатории способствуют проверяют выход полуфабрикатов и готовой продукции ?

- микробиологические лаборатории
- химические лаборатории
- медицинские лаборатории
- физические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории

151 Работникам какой службы предоставлено право производить отбор проб продуктов для гигиенической экспертизы?

- ветеринарной
- санитарно-эпидемиологической
- технической
- военной
- юридический

152 Работникам какой службы предоставлено право производить отбор проб готовой пищи для лабораторного анализа ?

- технической
- юридический
- санитарно-эпидемиологической
- ветеринарной
- военной

153 какие лаборатории способствуют проверят количество отходов и величину потерь при тепловой обработке ?

- медицинские лаборатории
- физические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- микробиологические лаборатории
- химические лаборатории

154 какие лаборатории определяют энергетической ценности рационов питания ?

- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- санитарно-технологические пищевые лаборатории
- физические лаборатории

155 какие лаборатории способствуют внедрению в производство новых видов сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий ?

- технологические пищевые лаборатории
- медицинские лаборатории
- микробиологические лаборатории
- химические лаборатории
- физические лаборатории

156 какой показатель выражается количественно, вызываемое соками продукта при разжевывании ?

- сочность
- однородность
- терпкость
- рассыпчатость и крошливость
- прозрачность

157 какой показатель характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма ?

- биологическая ценность
- органолептические показатели
- энергетическая ценность
- химические свойства
- безвредность пищи

158 какой показатель готовой продукции зависит от организации технологического процесса ?

- размер
- количество
- упаковка
- цвет
- качество

159 Технические условия составляются в первую очередь на какие продукции , выпускаемые в общественном питании на промышленной основе ?

- полуфабрикаты
- закуски
- холодные блюда
- сладкие блюда
- горячие блюда

160 Разрабатываются технологические инструкции и технические условия на промышленное производство какой продукции ? так называемой (супов, вторых, холодных и сладких блюд).

- кристаллической готовой продукции
- теплой готовой продукции
- охлажденной готовой продукции
- плавленой готовой продукции
- горячей готовой продукции

161 Где содержат нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, нормируют выход полуфабрикатов и готовой продукции, изменение массы продукта при различных приемах технологической обработки ?

- учебники
- энциклопедию
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
- задачник
- словарь

162 какому показателю относится вкус продукции ?

- органолептическим

- биологическим
- химическим
- физическим
- энергетическим

163 На какой показатель сырья рассчитаны действующие рецептуры общественного питания ?

- температура
- кондиция
- цвет
- размеры
- агрегатное состояние

164 какому показателю относится цвет продукции ?

- энергетическим
- химическим
- биологическим
- физическим
- органолептическим

165 . каким показателям относится внешний вид, консистенция, запах и вкус

- химическим
- биологическим
- химическим
- микробиологическим
- качественным

166 Для которых групп изделий вводят дополнительный показатель, как прозрачность ?

- хлебобулочные, мучные, кондитерские изделия
- пряности
- фрукты и овощи
- чай, желе
- мясные, фаршированные изделия, пирожные, кексы

167 . Для которых групп изделий вводят дополнительный показатель, как окраска корки и состояние мякиша?

- хлебобулочные, мучные, кондитерские изделия
- пряности
- фрукты и овощи
- чай, желе
- мясные, фаршированные изделия, пирожные, кексы

168 какой показатель изделия производит общее зрительное впечатление , имеет в кулинарной практике решающее физиологическое и психологическое значение ?

- вкус
- запах
- внешний вид
- мякиш
- вкус

169 Для которых групп изделий вводят дополнительный показатель, как вид на разрезе?

- мясные, фаршированные изделия, пирожные, кексы
- фрукты и овощи
- хлебобулочные, мучные, кондитерские изделия
- чай, желе
- пряности

170 какой показатель определяют при ощущении, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов ?

- консистенция
- внешний вид
- запах
- вкус
- мякиш
- запах

171 При нарушении какого показателя можно говорить о небрежном оформлении или хранении изделия ?

- консистенция
- запах
- вкус
- мякиш
- внешний вид

172 какой показатель включает в себя характеристику агрегатного состояния , степени однородности , механических свойств , которые определяют зрительно или с помощью органов осязания ?

- консистенция
- запах
- вкус
- мякиш
- внешний вид

173 каким образом определяют степень упругости, твердости, пластичности разнообразного сыра ?

- в полости рта
- по запаху
- зрительно
- кончиками пальцев
- при разжевывании

174 каким образом определяют осязательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, крошливость, однородность, терпкость ?

- в полости рта
- по запаху
- зрительно
- в полости рта
- по запаху

175 определяют какой показатель кончиками пальцев

- помутнение
- сочность, рассыпчатость, крошливость, однородность, терпкость
- прозрачность
- вкус
- упругости, твердости, пластичности

176 В процессе изготовления пищи и неравномерность распределения составных частей блюда при порционировании для первых блюд потери составляют ? 15% максимального содержания сухих веществ

- 1% максимального содержания сухих веществ
- 10% максимального содержания сухих веществ
- 5% максимального содержания сухих веществ
- 25% максимального содержания сухих веществ
- 15% максимального содержания сухих веществ

177 При определении масса мясо в салатах и холодных блюдах с какой температурой дистиллированной водой обмывают кусочки мяса ?

- 100С
- 400С
- 600С
- 200С
- 700С

178 Температура холодных сладких блюд (желированных, компотов) должно быть не выше?

- 140С
- 270С
- 170С
- 470С
- 370С

179 При оценке желированных блюд основное внимание обращают на ?

- прозрачность
- жирность
- кислотность
- количество соли
- консистенцию

180 какой недостаток при приготовлении желатинового раствора приводит к тому, что при недостаточном взбивании самбуки, кремы, муссы получаются плотными ? а в нижней части форм, в которых охлаждаются блюда, образуется слой желе ?

- цвет
- недовложение
- малая масса
- малая масса
- недостаточное кипичение

181 В каких блюдах определяют плотную часть и содержание сахара ?

- в мороженных
- в начинках
- в торгах
- в коктейле
- в компотах

182 Пробу заварки чая отбирают в каком количестве из заварочного чайника?

- 50 мл
- 50 мл
- 50 мл
- 50 мл
- 50 мл

183 В каком количестве отбирают пробу молочных коктейлей из порций одного миксера ?

- в количестве 6 порций
- в количестве 2 порций
- в количестве 3 порций
- в количестве 5 порций
- в количестве 4 порций

184 Для средней и средне-поздней капусты масса кочанов должна быть не менее ?

- 2,68 кг.
- 0,68 кг.
- 3,8 кг.
- 1,3 кг.
- 1,68 кг.

185 Пюреобразный суп сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая ?

- запах
- цвет
- наличие непротертых частиц
- вкус
- готовность

186 Пюреобразный суп сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая ?

- хлопьев свернувшегося белка
- запах
- цвет
- готовность
- вкус

187 Содержание молока в молочных супах можно определить по ?

- жирности
- окраске йода
- лактозе
- содержанию влаги
- кислотности

188 В натуральных рубленых изделиях (бифштекс, шницель и др.), помимо определения

массы, проводят качественную реакцию с йодом на присутствие ?

- перца
- сахара
- соли
- крахмала
- уксуса

189 Пюреобразный суп сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая его ?

- готовность
- запах
- густоту, однородность консистенции
- цвет
- вкус

190 Рыбные пельмени слегка посыпают мукой и упаковывают в потребительскую тару - полимерные пакеты по ?

- 0,1 и 4кг
- 0,3 и 3кг
- 0,2 и 2кг
- 0,5 и 1кг
- 0,4 и 5кг

191 Из какой рыбы готовят рыбный шашлык ?

- из ставриды
- из кильки
- из трески
- из минтая
- из осетровых

192 Для приготовления рыбного шашлыка мясо делят на кусочки по ?

- 50г.
- 40г
- 30г.
- 20г
- 10г.

193 .какая масса порции рыбного шашлыка ?

- по 50г.
- по 200г
- по 10г.
- по 100г
- по 140г.

194 Рыбный шашлык заворачивают в целлофан, пергаментную бумагу или полимерные пакеты, укладывают в ящики по ?

- по 10кг.
- по 40кг
- по 30кг

- по 20кг.
- по 50кг.

195 При какой оценке выпеченных полуфабрикатов характеризуют наличие закала ?

- органолептической
- химической
- микробиологической
- механической
- физической

196 При какой оценке выпеченных полуфабрикатов характеризуют наличие непромеса ?

- органолептической
- химической
- микробиологической
- механической
- физической

197 При какой оценке выпеченных полуфабрикатов характеризуют подгорелость поверхности ?

- органолептической
- химической
- микробиологической
- механической
- физической

198 Для определения каких показателей из разных мест средней пробы отбирают небольшие порции ?

- органолептической
- химической
- микробиологической
- механической
- физической-химической

199 Во всех полуфабрикатах чего определяют феррицианидным фотоколориметрическим методом ?

- крахмал
- жирность
- кислотность
- сахар
- пектин

200 Чего можно обнаружить с помощью люминесцентного анализа ?

- крахмал
- маргарин
- кислотность
- сахар
- пектин

201 какое масло имеет желтое свечение при свечении в ультрафиолетовой части спектра ?

- маргарин
- оливковое
- сливочное
- репейное
- арахисовое

202 Для определения содержание сухих веществ во всем блюде до какой температуры его нагревают ?

- 160-170°C
- 20-30°C
- 90-100°C
- 60-70°C
- 6-7°C

203 Сколько воды добавляют для гомогенизации при определении содержание сухих веществ во всем блюде ?

- 30% общей массы блюда
- 90% общей массы блюда
- 10% общей массы блюда
- 80% общей массы блюда
- 50% общей массы блюда

204 какое масло имеет голубоватым, голубовато-сиреневым свечение при свечении в ультрафиолетовой части спектра ?

- маргарин
- оливковое
- сливочное
- репейное
- арахисовое

205 От чего очищают блинчики с фаршем когда определяют массу изделия ?

- орехов
- соли
- мяса
- от сметаны или жира
- дрожжей

206 Чего во вторых блюдах определяют высушиванием подготовленных навесок в сушильном шкафу ВНИИХПа ВЧ ?

- соль
- кислотность
- сахар
- содержание сухих веществ
- жирность

207 В блюдах из мяса, птицы и рыбы чего оценивают по плотность прилегания, равномерность поджаривания, трещины на поверхности ?

- состояние панировки
- степень готовности

- степень консистенцию
- раздел кусков
- зачистки тушек

208 какой показатель мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой ?

- состояние панировки
- прозрачность
- степень готовности
- раздел кусков
- зачистки тушек

209 какой показатель мясопродуктов, птицы и рыбы свидетельствует о правильности обжаривания или хранения готового продукта ?

- состояние панировки
- зачистки тушек
- цвет поверхности
- прозрачность
- раздел кусков

210 какой признак жареных изделий свидетельствуют о том, что они доводились до готовности под крышкой ?

- отсутствие корочки
- состояние панировки
- черный цвет корочки
- отсутствие мякиша
- зачистки тушек

211 Цвет на разрезе характеризует ?

- состояние панировки
- отсутствие мякиша
- черный цвет корочки
- отсутствие корочки
- свежесть полуфабриката

212 Для определения температуры куда погружают термометр ?

- в край основного изделия и гарнира
- на корку изделия и гарнира
- в центр основного изделия и гарнира
- на дно изделия и гарнира
- с боку основного изделия и гарнира

213 . каким методом количественно, определяются извлеченные из продукта растворимые белки?

- рефрактометрическим, методом осаждения, колориметрическим
- колориметрическим, методом Мора
- рефрактометрическим, методом Бертранам, методом Мора
- методом осаждения, методом Мора
- колориметрическим, методом Бертрана

214 каким методом определяются белки?

- методом Гербера
- методом Къельдаля
- методом Бертрана
- по пробе на фосфатазу
- по специфической реакции крахмала с йодом

215 . как определяется контроль прожаренности пищевых изделий?

- проводится методом Гербера
- на взаимодействии продуктов окисления с метиленовым голубым
- по специфической реакции крахмала зерновых продуктов с йодом
- пенетрометром
- по пробе на фосфатазу

216 какие творожные полуфабрикаты исследуют на контроль качества в пищевых лабораториях?

- сырники, блины, блинчики, печенье
- творог в пачках, творог развесной
- творог, сыр, кислое молоко
- сырники, тесто для сырников и вареников , блинчиков с творогом
- масло сливочное, маргарин, творог

217 Что понимают под градусом щелочности?

- количество мл 1 н раствора сернокислой меди, необходимое для нейтрализации щелочи содержащейся в 100 граммах продукта
- количество мл 1 н раствора йода, необходимое для нейтрализации щелочи содержащейся в 100 граммах продукта
- количество мл 1 н раствора кислоты, необходимое для нейтрализации щелочи содержащейся в 100 граммах продукта
- количество мл 1 н раствора крахмала, необходимое для нейтрализации щелочи содержащейся в 100 граммах продукта
- количество мл 1 н раствора калия, необходимое для нейтрализации щелочи содержащейся в 100 граммах продукта

218 При какой оценке выпеченных полуфабрикатов характеризуют вид на разломе ?

- микробиологической
- физической
- химической
- механической
- органолептической

219 При какой оценке выпеченных полуфабрикатов характеризуют вкус ?

- микробиологической
- физической
- химической
- механической
- органолептической

220 При какой оценке выпеченных полуфабрикатов характеризуют запах ?

- микробиологической

- физической
- химической
- механической
- органолептической

221 Работникам какой службы предоставлено право беспрепятственно посещать предприятия общественного питания при предъявлении служебного удостоверения ?

- ветеринарной
- военной
- юридический
- санитарно-эпидемиологической
- технической

222 Сколько штучных полуфабрикатов отбирают из средней пробы для определения массы ?

- не менее 15 шт
- не менее 5 шт
- не менее 10 шт
- не менее 16 шт
- не менее 20 шт

223 Отклонения в массе скольких полуфабрикатов не допускаются ?

- 12 шт
- 5 шт
- 8 шт
- 10 шт
- 16 шт

224 какое допустимые отклонения в массе весовых полуфабрикатов из мяса кур, индейки, уток?

- ± 2
- ± 1
- $\pm 1,3$
- ± 3
- $\pm 2,9$

225 какое допустимое отклонения в массе сырника, тесто для сырников и вареников ленивых при расфасовке по 75 г ?

- ± 2
- ± 3
- ± 1
- ± 5
- ± 4

226 какое допустимое отклонения в массе вареников с творогом замороженные ?

- $\pm 1,5$
- $\pm 2,5$
- $\pm 0,5$
- $\pm 3,5$
- $\pm 4,5$

227 17.02.какое допустимое отклонения в массе блинчиков с творогом при расфасовке по 1000 г ?

- ±1,8
- ±1,4
- ±1,0
- ±2,5
- ±2,0

228 Чего устанавливают в мясных полуфабрикатах приложив к поверхности разреза фильтровальную бумагу ?

- запах
- консистенцию
- цвет
- увлажненность
- наличие или отсутствие липкости

229 Работникам какой службы предоставлено право производить отбор проб продуктов для лабораторного анализа ?

- ветеринарной
- военной
- юридический
- санитарно-эпидемиологической
- технической

230 Работники каких лабораторий имеют право беспрепятственно производить выемку проб пищевых продуктов, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на предприятиях и их складах ?

- физические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- медицинские лаборатории

231 какие лаборатории проводят научную работу по обобщению и анализу материалов, связанных с усовершенствованием исследований и организацией лабораторного дела ?

- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- центральные лаборатории
- микробиологические лаборатории

232 Работники каких лабораторий имеют право приостанавливать на любой стадии технологического процесса использование сырья при обнаружении недоброкачественности ?

- технологические пищевые лаборатории
- физические лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- медицинские лаборатории

233 Работники каких лабораторий имеют право приостанавливать реализацию готовой продукции при обнаружении недоброкачества ?

- медицинские лаборатории
- физические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории

234 . консистенция продукта характеризует:

- цветность и крошливость
- нагретое и охлажденное состояние
- агрегатное состояние, степень однородности и т.д.
- прозрачность и рассыпчатость
- прозрачность и крошливость

235 Работникам какой службы предоставлено право давать указания об устранении обнаруженных санитарных нарушений ?

- ветеринарной
- военной
- юридической
- санитарно-эпидемиологической
- технической

236 В какой цвет йод окрашивает крахмальные зерна?

- красный
- белый
- синий
- желтый
- зеленый

237 контроль качества поступающего сырья непосредственно в предприятиях ОП:

- путем опроса посетителей
- осуществляется физико-химическими методами
- осуществляется органолептическими методами
- путем охлаждения сырья
- путем нагрева сырья

238 Заготовленные пакеты высушивают в аппарате ВНИИХП ВЧ в течение сколько времени при определенной температуре ?

- 20 мин
- 1,5 ч
- 1 ч
- 3 мин
- 10 мин

239 При определении белка навеску из гомогенной массы берут с таким расчетом, чтобы в пробе содержалось некоторое количество азота ?

- 20-25 мг

- 30-45 мг
- 12-15 мг
- 10-15 мг
- 2-5 мг

240 В методе кьельдаля выделившийся аммиак определяют ?

- осаждением
- высушиванием
- разложением
- выпариванием
- титрованием

241 Сливочных жиромерах используют, если содержание жира в продукте превышает ?

- 30%
- 10%
- 20%
- 50%
- 40%

242 На предприятиях сухие продукты принимаются:

- по сопроводительным документам без контроля качества
- по телефонному звонку
- по указанию директора
- по решению проверяющих органов
- по решению коллектива

243 Расхождение между параллельными определениями жира не должно превышать ?

- 2,5%
- 4,5%
- 3,5%
- 1,5%
- 0,5%

244 При определении жирности мясных полуфабрикатов жиромер с навеской центрифугируют в течении 5 мин. со скоростью ?

- 1500-1900 об/мин
- 800-1000 об/мин
- 1000-1400 об/мин
- 500-700 об/мин
- 100-500 об/мин

245 какой метод основан на том, что при растворении жира коэффициент преломления растворителя понижается пропорционально количеству присутствующего жира. ?

- потенциометрический
- рефрактометрический
- пикнометрический
- жиромерный
- калориметрический

246 На предприятиях гастрономические изделия принимаются

- по указанию директора
- по телефонному звонку
- по сопроводительным документам без контроля качества
- по решению коллектива

247 На предприятиях кондитерские изделия принимаются:

- по сопроводительным документам без контроля качества
- по телефонному звонку
- по указанию директора
- по решению проверяющих органов
- по решению коллектива

248 За гарантия качества сухих продуктов поступающих в предприятие отвечает

- бармен
- буфетчик
- предприятия изготовитель
- директор
- зав.производством

249 В проверке качества поступающего сырья на предприятиях могут участвовать

- посудомойщик, техник и буфетчик
- посудомойщик, бармен и буфетчик
- технолог, санитарный врач и повар
- посудомойщик, официант и буфетчик
- посудомойщик, технолог и буфетчик

250 Гарантия качество сахара поступающий в предприятие отвечает:

- бармен
- буфетчик
- предприятия изготовитель
- директор
- зав.производством

251 При гидролизе крахмала соляной кислотой получают ?

- пентозы
- сахарозы
- гексозы
- глюкозы
- фруктозы

252 При определении спирта его отгоняют с ?

- азотом
- углекислым газом
- водяным паром
- сероводородом
- серным ангидридом

253 Содержание поваренной соли в разнообразных полуфабрикатах и готовых изделиях

определяют каким методом ?

- аргентометрическим
- поляриметрический
- рефрактометрический
- Бекмана
- ферромагнитный

254 контроль за проведением С-витаминизации осуществляют ? и санитарно-технологические пищевые лаборатории.

- поликоиники
- санитарно-эпидемиологические станции
- химические лаборатории
- больницы
- ветеринарные лаборатории

255 Блюда, витаминизированные аскорбиновой кислотой, когда берутся для анализа ?

- 15 мин. после отпуска
- 12 часов после отпуска
- сутки после отпуска
- в момент их отпуска
- 1 час после отпуска

256 Чего можно найти из выражения $x_{\text{мин}} = 0,85 (C_0 + 3)$

- максимальное содержание сухих веществ
- количества молока в супе
- минимально допустимое содержание сухих веществ
- количества перца в супе
- количества жира в супе

257 Чего определяют по формуле: $S = (X_2 - X_1) \times 0,95$

- количества уксуса в супе
- количества соли в супе
- количества сахарозы в супе
- количества перца в супе
- количества жира в супе

258 Чего рассчитывают по формуле: $Y = X \times 100 / X_1$

- количества уксуса в супе
- количества молока в супе
- количества сахарозы в супе
- количества перца в супе
- количества жира в супе

259 По количеству плотной части в одной порции судят о правильности порционирования, в скольких порциях ?

- 3
- 2
- 5

- 7
- 4

260 Определение жира в первых блюдах ведут методами ?

- Фелинга
- Кельдаля
- Гербера
- Бекмана
- Сокслета

261 каким методом определяется содержание поваренной соли?

- методом Гербера
- методом титрования кислот
- по методу Мора
- методом высушивания
- цианидным методом

262 При характеристике бисквитного полуфабриката обращают внимание на ?

- пористость
- на слоистость
- на рассыпчатость
- кислотность
- на наличие полости

263 который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- кислотность
- прозрачность
- рН
- поверхность
- габаритные размеры

264 Выпеченные лепешки полуфабрикатов для пирожных разрезают на сколько части ?

- 2
- 3
- 6
- 4

265 который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- вид на разломе
- рН
- кислотность
- габаритные размеры
- прозрачность

266 который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- поверхность
- рН
- кислотность
- габаритные размеры

прозрачность

267 Выпеченные лепешки полуфабрикатов для пирожных разрезают на сколько частей ?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

268 Сколько трубочки сахарные, заварные, слоеные, корзиночки песочные отбирают для контроля ?

- 1 шт.
- 10 шт
- 5 шт.
- 20 шт.
- 15 шт.

269 Для отделения плотной части супа пользуют металлическое сито высотой ?

- 1-3 см
- 10-15 см
- 5-8 см
- 20-35 см
- 2-5 см

270 Для определения температуры куда погружают термометр ?

- в край основного изделия и гарнира
- на корку изделия и гарнира
- в центр основного изделия и гарнира
- с боку основного изделия и гарнира
- на дно изделия и гарнира

271 Чего определяют из выражения $x_{\text{макс}} = C_0 + 3$

- количества сахарозы в супе
- количества жира в супе
- количества молока в супе
- количества перца в супе
- максимальное содержание сухих веществ

272 когда после выпечки бисквита отбирают для анализа ?

- через 16 ч
- через 1 ч
- через 6 ч
- через 26 ч
- через 10 ч

273 когда после выпечки бисквита отбирают для анализа ?

- через 10 ч
- через 1 ч
- через 26 ч

- через 16 ч
- через 6 ч

274 как называют сумму сухих веществ сырьевого набора и введенной в суп поваренной соли ?

- минимальным содержанием сухих веществ
- наименьшим содержанием сухих веществ
- средним содержанием сухих веществ
- максимальным содержанием сухих веществ
- минимально допустимое содержание сухих веществ

275 Для первых блюд потери максимального содержания сухих веществ составляют ?

- 55%
- 35%
- 45%
- 15%
- 25%

276 Если суп приготовлен на бульоне , какое количество соли в первых блюдах принимают на порцию массой 500г ?

- 4 г
- 6 г
- 5 г
- 3 г
- 7г

277 Если суп приготовлен на костном бульоне , то к сухим веществам набора сырья сколько прибавляют сухие вещества на порцию массой 500 г бульонов ?

- 2,7
- 5,7
- 4,7
- 0,7
- 3,7

278 Если суп приготовлен на мясо-костном бульоне , то к сухим веществам набора сырья сколько прибавляют сухие вещества на порцию массой 500 г бульонов ?

- 4,1 г
- 3,1 г
- 5,1 г
- 0,1 г
- 2,1 г

279 После проверки какого показателя штучных изделий и блюд, подготовленных к раздаче, приступают к оценке их внешнего вида, цвета и консистенции ?

- коэффициент преломления
- температурыотпуска
- плотности
- температурыкипения
- КПД

280 Температура вторых блюд при отпуске должна быть не менее ?

- 65°C
- 45°C
- 55°C
- 25°C
- 35°C

281 Расхождение между параллельными определениями жира не должно превышать ?

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

282 Чем определяют жирность творожных полуфабрикатов и творожных изделий ?

- молочным жиросмером
- аппаратом Сокслета
- сливочный жиросмером
- аппаратом Киппа
- сосудом Дюара

283 Чем определяют жирность молочных коктейлей ?

- молочным жиросмером
- аппаратом Сокслета
- сливочный жиросмером
- аппаратом Киппа
- сосудом Дюара

284 Допустимые отклонения в содержании жира при определении его молочным жиросмером ?

- ±1%
- ±8%
- ±10%
- ±5%
- ±12%

285 Сколко от мясных полуфабрикатов из десяти отбирают для исследования ?

- 8шт
- 3шт
- 2шт
- 5шт
- 6шт

286 Если все молоко, использовавшееся для приготовления супа, израсходовано и поэтому содержание лактозы в нем определить не представляется возможным, его берут равным ?

- 1,7%
- 3,7%
- 2,7%
- 0,7%

4,7%

287 Содержание чего контролируют в сладких супах, определяя редуцирующие сахара до и после гидролиза сахарозы ?

- соли
- пектина
- крахмала
- сахара
- декстрина

288 Плотную часть супа взвешивают с погрешностью не более ?

- 8 г
- 4 г
- 5 г
- 2 г
- 1 г

289 Содержание молока в молочных супах можно определить по ?

- количества жира в супе
- количества перца в супе
- количества уксуса в супе
- количества лактозы в супе
- количества сахарозы в супе

290 какому классу относится рыбные котлеты ?

- рыбное филе
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбный фарш
- порционированная рыба

291 какому классу относится фарш пищевой из минтая ?

- рыбное филе
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбный фарш
- порционированная рыба

292 Сколько времени хранят промытые очищенные корни при температуре 4-8°C ?

- 14 ч
- 24 ч
- 20 ч
- 25 ч
- 4 ч

293 При какой температуре хранят сырые очищенные корнеплоды при относительной влажности 80% - 24 ч?

- 4-8 °C
- 0-5 °C

- 1-2 °С
- 14-20 °С
- 14-18°С

294 Перед использованием белые корни смачивают водой и выдерживают в течение ?

- 17-20 минут
- 7-10 минут
- 4-5 минут
- 37-40 минут
- 27-30 минут

295 какое количество отходов лука при чистке ?

- 1%
- 10%
- 6%
- 26%
- 16%

296 При какой относительной влажности хранят сырые очищенные корнеплоды 24 ч ?

- 70%
- 80%
- 50%
- 60%
- 40%

297 каких условия срока хранения и реализации лука ?

- при (4 - 8)°С и относительной влажности 60% – 24 часа
- при (12 -18)°С и относительной влажности 50% – 24 часа
- при (20 - 28)°С и относительной влажности 90% – 24 часа
- при (14 - 18)°С и относительной влажности 40% – 24 часа
- при (40 - 58)°С и относительной влажности 80% – 24 часа

298 Из рыбного фарша в большинстве готовят ?

- шашлык и поджарка из рыбы
- рыбные филе
- рыбные пельмени
- рыбные котлеты
- рыбные палочки

299 какой массой порционированная рыба поступает в продажу в виде тушек и кусков ?

- 25-100г
- 45-300г
- 75-500г
- 35-200г
- 55-400г

300 По видам разделки какому классу относится филе океанических рыб с кожей, остатками рёберных костей и жучек у ставриды океанической?

- рыбный фарш

- порционированная рыба
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбное филе

301 какие рыбные продукты имеют более высокие потребительские свойства?

- рыбные палочки
- рыбные филе
- шашлык и поджарка из рыбы
- рыбные котлеты
- рыбные пельмени

302 какой прибором определяется влияние различных факторов на переход коллагена в глютин?

- микроскоп с осветителем
- пенетрометры
- фотоэлектроколориметр
- капиллярный вискозиметр
- рефрактометр

303 какой прибор необходим для определения содержания витамина "С"?

- вискозиметр капиллярный
- Микроскоп с осветителем
- фотоэлектрокалориметр
- пенетрометр
- компаратор Вальполя

304 какой прибором определяется влияние различных факторов на переход коллагена в глютин?

- пенетрометры
- рефрактометр
- капиллярный вискозиметр
- фотоэлектроколориметр
- микроскоп с осветителем

305 какой прибор необходим для определения содержания витамина "С"?

- компаратор Вальполя
- пенетрометр
- фотоэлектрокалориметр
- вискозиметр капиллярный
- Микроскоп с осветителем

306 . какой прибор необходим для определения влияния концентрации и состава белковых смесей на их вязкость?

- капиллярный вискозиметр
- фотоэлектроколориметр
- пенетрометры
- рефрактометр
- микроскоп с осветителем

307 В приборе размельчителе тканей какого объема емкость съемного сосуда установленный на дне ?

- 800 мл
- 400 мл
- 200 мл
- 1000 мл
- 600 мл

308 Из какого материала может быть изготовлен сосуд в размельчителе тканей ? 1-железо, 2-стекло ,3- латунь , 4-свинец ,5- пластмассы ,6- дерево

- 3,6
- 3,5
- 1,6
- 2,5
- 1,4

309 На весах с какой ценой деления взвешивают отдельные полуфабрикаты и рассчитывают среднее арифметическое значение ?

- 10 г
- 5 г
- 4 г
- 20 г
- 2 г

310 какое допустимое отклонения в массе полуфабрикатов рубленые из мяса, рыбы?

- ±1
- ±5
- ±4
- ±3
- ±2

311 какое допустимое отклонения в массе весовых полуфабрикатов из мяса кур при фасовке 500 г и менее ?

- ±1
- ±6
- ±2
- ±5
- ±3

312 какое допустимое отклонения в массе сырника, тесто для сырников и вареников ленивых при расфасовке по 250 г ?

- ±1,5
- ±0,5
- ±2,5
- ±5,5
- ±3,5

313 какое допустимое отклонения в массе блинчиков с творогом при расфасовке по 100 г ?

- ±1,0
- ±3,0
- ±2,0
- ±4,0
- ±4,5

314 какое допустимое отклонения в массе тесто дрожжевое, слоеное, песочное при расфасовке 0,5 и 1,0 кг ?

- ±0,1
- ±0,5
- ±1,5
- ±3,5
- ±2,5

315 какие лаборатории оказывают методическую помощь пищевым лабораториям

- центральные лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- медицинские лаборатории

316 Работники каких лабораторий имеют право приостанавливать на любой стадии технологического процесса использование сырья в случае несоблюдения норм вложения сырья?

- физические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- медицинские лаборатории

317 какие лаборатории проводят работу по повышению квалификации лабораторных работников ?

- центральные лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- медицинские лаборатории

318 Работники каких лабораторий имеют право приостанавливать на любой стадии технологического процесса в случае нарушения его обработки?

- физические лаборатории
- медицинские лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории

319 какие лаборатории , апробируют и внедряют новые методы лабораторных исследований пищевым лабораториям ?

- центральные лаборатории

- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- медицинские лаборатории

320 как называют часть продуктов отобранной из партии ?

- стандарт
- образец
- отбор
- проба
- эталон

321 Сколько экземпляров акта составляется при выемке проб ?

- 5
- 6
- 3
- 2
- 4

322 При отсутствии стандартов и технических условий на сырье и полуфабрикаты для отбора средней пробы из небольшой партий продукции вскрывают все единицы упаковки, если их не более ?

- двух
- семи
- пяти
- шести
- трех

323 Доставленные в лабораторию пробы когда готовят к анализу и исследованию ?

- в день поступления
- через 3 дня
- через недели
- через 4 дня
- через день

324 Где измельчают продукты при более плотной консистенции ? пропускают через

- в кофемолке
- в слайсере
- в мясорубке
- в ступке
- в мельнице

325 Чем целесообразно гомогенизировать пробы кулинарных изделий и полуфабрикатов плотной консистенции, многокомпонентные по составу ?

- в размельчителе тканей
- в ступке
- на терке
- в мясорубке
- в слайсере

326 В какой среде предназначен для измельчения размельчитель тканей ?

- в жидкой
- в твердой
- в кислой
- в аморфной
- в газовой

327 Содержание белка в твороге разных видов составляет ?

- от 29 до 38%
- от 9 до 18%
- от 4 до 10%
- от 1 до 8%
- от 7 до 16%

328 какую структуру имеет творог ?

- тиксотропную
- вязкую
- кристаллическую
- аморфную
- плоскую

329 Структура и консистенция творога зависят от ?

- способа коагуляции белков молока
- температуры кипения
- содержания жира
- содержания углеводов
- содержания белка

330 количество усвояемого кальция в твороге составляет ?

- 70 мг %
- 226 мг %
- 176 мг %
- 126 мг %
- 526 мг %

331 В методе кьельдаля выделившийся аммиак определяют ?

- высушиванием
- выпариванием
- титрованием
- разложением
- осаждением

332 Расхождение между параллельными определениями жира не должно превышать ?

- 0,5%
- 3,5%
- 2,5%
- 4,5%
- 1,5%

333 какой молочный продукт вырабатывается сквашиванием культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция ?

- сыр
- творог
- кефир
- мацони
- сырок

334 какое нижеследующее свойство обуславливается режимами пастеризации молока, интенсивностью молочнокислого брожения, степенью липолиза и протеолиза (при хранении) ?

- кислотность
- прозрачность
- вязкость
- структура
- запах

335 Чему приводит развитие бактерий, плесневых грибов, обладающих высокой протеолитической и липолитической активностью ?

- изменения цвета
- изменения объема
- изменения жирности
- кислого вкуса
- горького вкуса

336 Метод Гербера основан на разрушении белков исследуемого продукта с помощью ?

- концентрированной соляной кислотой
- лимонной кислотой
- яблочной кислотой
- концентрированной серной кислотой
- концентрированной азотной кислотой

337 какой метод используют при определении жира в полуфабрикатах из мяса, в кулинарных изделиях, мучных кондитерских изделиях ?

- Шиффа
- Къельдаля
- Гербера
- Бекмана
- Сокслета

338 Сливочных жиромерах используют, если содержание жира в продукте превышает ?

- 30%
- 10%
- 20%
- 40%
- 50%

339 Что такое бракераж?

- название микробиологического метода исследования.

- название реактива
- органолептическая оценка
- название комиссии, в состав которой входит 15 человек
- название лаборатории, в которой проводится химический анализ пищевой продукции.

340 какие методы контроля существуют?

- разбавлением, посевом, органолептические, физические
- химические, бактериологические, биологические, комбинированные
- высушиванием, посевом, органолептические, физические
- титрования, посева, органолептические.
- органолептические, физические, химические, бактериологические, биологические

341 Органолептическая оценка поступающего сырья в предприятиях осуществляется:

- посудомойщиком
- буфетчиком
- материально-ответственным лицом (зав.складом, кладовщиком)
- барменом
- заведующим предприятий

342 кем оценивают качество рыбы если оно поступает на производство минуя склад?

- директором
- буфетчиком
- посудомойщиком
- барменом
- зав.производством или заведующими цехов

343 Органолептическая оценка поступающего сырья в предприятиях осуществляется:

- барменом
- зав.складом или кладовщиком
- горячим цехом
- кондитерским цехом
- шефповаром

344 кем оценивают качество мяса если оно поступает на производство минуя склад?

- зав.производством или заведующими цехов
- директором
- посудомойщиком
- барменом
- буфетчиком

345 Соединяя и перемешивая разовые пробы составляют ?

- отбор
- партия
- среднюю пробу
- стандарт
- эталон

346 Отобранные пробы для анализа в сухой и чистой таре ?

- растворяют

- сжигают
- измельчают
- протирают
- пломбируют

347 Сколько времени можно хранить и передавать в лабораторию пробы сырья, полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий ?

- не позднее чем через 6 ч после отбора
- не позднее чем через 16 ч после отбора
- не позднее чем через 8 ч после отбора
- не позднее чем через 10 ч после отбора
- не позднее чем через 12 ч после отбора

348 При измельчении продуктов какая часть ступки может быть заполнена ?

- 1/4
- 4/9
- 1/6
- 1/3
- 3/7

349 Чем измельчают сырые овощи ?

- на терке
- в ступке
- в кофемолке
- в слайсере
- в мясорубке

350 какие пробы измельчают в размельчителе тканей ?

- из фруктов
- из молочных продуктов
- из мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы
- из овощей
- из плотной консистенции, многокомпонентные по составу

351 какие методы качественного анализа позволяет быстро обнаружить нарушения и исправить их в ходе технологического процесса ?

- физические методы
- химические методы
- экспрессные методы
- биологические методы
- контактные методы

352 какие лаборатории способствуют следить за правильностью организации технологического процесса на предприятиях ?

- химические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- физические лаборатории
- медицинские лаборатории
- микробиологические лаборатории

353 какие лаборатории определяют содержания белков, жиров и углеводов в рационах питания для различных контингентов учащихся, рабочих массовых профессий?

- санитарно-технологические пищевые лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- физические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- химические лаборатории

354 какие лаборатории совместно с производственным отделом треста составляют технологические карты и т.д. ?

- физические лаборатории
- медицинские лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории

355 Работникам какой службы предоставлено право производить отбор проб готовой пищи для гигиенической экспертизы ?

- технической
- юридический
- военной
- санитарно-эпидемиологической
- ветеринарной

356 какие лаборатории осуществляют консультативные и арбитражные анализы пищевым лабораториям ?

- медицинские лаборатории
- химические лаборатории
- центральные лаборатории
- микробиологические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории

357 Работники каких лабораторий участвуют в проведении контрольных варок, проработках, направленных на улучшение качества и расширение ассортимента продукции ?

- медицинские лаборатории
- химические лаборатории
- физические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории

358 какие продукты принимаются по сопроводительным документам без контроля качества ?

- фрукты
- мясо и мясные продукты
- сухие продукты, гастрономические и кондитерские изделия
- овощи
- молоко и молочные продукты

359 какая комиссия проверяет температуру отпускаемых блюд, правильность хранения пищи на раздаче и наличие отдельных компонентов для ее оформления ?

- арбитражная
- бракеражная
- санитарная
- микробиологическая
- медицинская

360 кому может быть присвоено право личного бракеража с соблюдением технологии приготовления, норм закладки сырья и выхода продукции, правил ее оформления, хранения и реализации ?

- официант
- товаровед
- повар
- поварам и кондитерам
- кондитер

361 Чего получают на некоторых предприятиях повара и кондитеры для усиления личной ответственности за качество выпускаемой продукции ?

- список
- меню
- талоны количества
- таблицу
- талоны качества

362 При какой оценке за лабораторных анализов приготовленной продукции приказом по предприятию производится изъятие одного купона ?

- 4 балла
- 6 баллов
- 5баллов
- 3 балла
- 10 баллов

363 когда на предприятиях общественного питания проводят день оценки качества - оперативное совещание, на котором оценивается качество продукции предприятия в целом ?

- одни раз в год
- одни раз в недели
- одни раз в квартал
- одни раз в полугодие
- одни раз в месяц

364 Для наглядного отражения работы отдельных исполнителей, цехов и предприятий в целом практикуются какие экраны выпускаемой продукции ?

- экраны черные
- экраны качества
- экраны количества
- экраны прозрачные
- экраны белые

365 . При какой температуре снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкусов ?

- выше 16□С
- выше 26□С
- выше 36□С
- выше 31□С
- выше 6□С

366 какие. показатели определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании ?

- прозрачность
- рассыпчатость и крошливость
- сочность
- терпкость
- однородность

367 какой показатель определяют впечатлением, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости, а волокнами продукта, оказывающими сопротивление при разжевывании ?

- терпкость
- Какой показатель определяют впечатлением, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости, а волокнами продукта, оказывающими сопротивление при разжевывании ?
- сочность
- рассыпчатость и крошливость
- однородность

368 какой показатель определяют ощущением, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое обычно появлением во рту сухости ?

- однородность
- терпкость
- рассыпчатость и крошливость
- сочность
- прозрачность

369 какой показатель определяют ощущением, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемое качественно (сладкий, соленый, кислый, горький) и количественно (интенсивность вкуса) ?

- терпкость
- рассыпчатость и крошливость
- сочность
- однородность
- вкус

370 В какой цвет превращают продукты меланины ?

- оранжевый
- красный
- черный
- желтый
- зеленый

371 После проверки какого показателя штучных изделий и блюд, подготовленных к раздаче,

приступают к оценке их внешнего вида, цвета и консистенции ?

- коэффициент преломления
- плотности
- температуры кипения
- КПД
- температуры отпуска

372 В какой группе кулинарных изделий определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе ?

- мясопродуктов, птицы и рыбы
- спиртных напитков
- соков
- сладких блюд
- мучных изделий

373 какой признак жареных изделий свидетельствуют о том, что они доводились до готовности под крышкой ?

- зачистки тушек
- отсутствие корочки
- отсутствие мякиша
- черный цвет корочки
- состояние панировки

374 О чем свидетельствует розово-красный цвет на разрезе изделий из котлетной массы ?

- отсутствие мякиша
- свежесть полуфабриката
- отсутствие корочки
- о нарушении сроков хранения котлетного мяса
- черный цвет корочки

375 какие куски считаются неправильно нарезанными в блюдах из мяса, птицы и рыбы ?

- нарезанные в длину
- нарезанные в кубиках
- нарезанные в ширину
- нарезанные в кружочки
- сильно деформированные

376 . какому классу относится фарш мороженный из минтая ?

- рыбное филе
- формованные рыбные продукты
- порционированная рыба
- рыбный фарш
- рыба спецразделки

377 Цвет на разрезе характеризует ?

- черный цвет корочки
- отсутствие корочки
- готовность продукта

- отсутствие мякиша
- состояние панировки

378 какой сахар содержит молоко ?

- лактоза
- сахароза
- фруктоза
- манноза
- глюкоза

379 количества муки (или манной крупы) в творожных изделиях определяют по содержанию в них ?

- жира
- перца
- крахмала
- соли
- кислотности

380 С помощью сульфитации можно снижать активность какого фермента в картофеле ?

- пектазы
- амилазы
- глюканызы
- эстеразы
- полифенолоксидазы

381 количество соли во вторых блюдах и соусах принимается равным ?

- 1%
- 3%
- 6%
- 5%
- 2,5%

382 Из содержащихся в картофеле веществ фенольного характера, при окислении которых происходит потемнение его мякоти, особое место занимает ?

- тирозин
- лейцин
- аланин
- пектин
- триптофан

383 В картофеле сразу после сульфитации содержание сернистого ангидрида превышает ?

- в 1-5 раз.
- в 16-19 раз.
- в 4-7 раз.
- в 20-25 раз.
- в 10-15 раз.

384 Сульфитация заключается в обработке очищенных клубней картофеля ?

- водным раствором кислых натриевых солей фосфорной кислоты

- водным раствором кислых натриевых солей соляной кислоты
- водным раствором кислых натриевых солей азотной кислоты
- водным раствором кислых натриевых солей сернистой кислоты
- водным раствором кислых натриевых солей серной кислоты

385 Очищенные корни промывают, упаковывают в функциональные емкости и охлаждают до какой температуры в течение 1 ч. ?

- 6-8 С
- 26-28 С
- 16-28 С
- 60-80 С
- 36-38 С

386 В каких условиях выдерживают полученное рыбное филе после промывания ?

- 2 мин. в 10% растворе поваренной соли
- 12 мин. в 3% растворе поваренной соли
- 4 мин. в 1% растворе поваренной соли
- 12 мин. в 50% растворе поваренной соли
- 20 мин. в 1% растворе поваренной соли

387 По видам разделки какому классу относится макруруса с кожей и остатками чёрной плёнки?

- рыбное филе
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбный фарш
- порционированная рыба

388 какому классу относится фарш мороженный из минтая?

- формованные рыбные продукты
- порционированная рыба
- рыба спецразделки
- рыбное филе
- рыбный фарш

389 какому классу относится фарш из маломерных рыб всех семейств?

- порционированная рыба
- рыбное филе
- рыбный фарш
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты

390 каким методом определяют сахар в помадке ?

- Бекмана
- ИК
- ЯМР
- рефрактометрическим
- калориметрическим

391 При наличии мутного жира, чрезмерного запаха, специй, водянистого мясного бульона переваренных крупы или макарон оценка снижается до ?

- 9 баллов
- 4 баллов
- 2 баллов
- 6 баллов
- 3 баллов

392 какой реактив пользуют при обнаружении маргарина в кремах ?

- эфир диэтиловый
- серную кислоту
- этиловый спирт
- фосфорную кислоту
- соляную кислоту

393 Чем обусловлено свечение сливочного масла ?

- углеродом
- витамином С
- жиром
- спиртом
- рибофлавином

394 Чего контролируют определяя общее количество сухих веществ и содержание жира в первые блюда ?

- норма вложения сырья
- теплую обработку
- режим температуры
- срок хранения сырья
- размеры нарезки овощей

395 Чего определяют контролируя норму вложения сырья в первые блюда ? 1- количество соли, 2- общее количество сухих веществ, 3-кислотность , 4- содержание жира , 5-количество спирта, 6-ферментативную активность

- 1,3
- 3,5
- 2,4
- 5,6
- 4,6

396 Если в супах привкус сырой или подгоревшей муки, пригорелого молока, резкая кислотность в окрошках, наличие недоваренных или сильно переваренных продуктов, плохо зачищенного картофеля они оцениваются ?

- 4 балла
- 5 балла
- 6 балла
- 2 балла
- 9 балла

397 Сколько лепешек отбирают для контроля от бисквитных , песочных полуфабрикатов

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

398 При какой оценке супы снимаются с реализациями ?

- 9 балла
- 6 балла
- 4 балла
- 2 балла
- 5 балла

399 которое количество крема , помадки , начинки, сиропа , желе отбирают для контроля ?

- 0,5 кг
- 2,5 кг
- 1,5 кг
- 4,5 кг
- 3,5 кг

400 какая масса средней пробы выпеченных полуфабрикатов для штучных пирожных должна быть ?

- 50 г.
- 250 г.
- 100 г.
- 150 г.
- 350 г.

401 какая масса одной части выпеченные лепешки полуфабрикатов для пирожных ?

- не менее 200 г
- не менее 300 г
- не менее 100 г
- не менее 700 г
- не менее 400 г

402 Отобранную среднюю пробуотделочных полуфабрикатов делят на сколько части ?

- 4
- 2
- 6
- 5
- 3

403 который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- прозрачность
- кислотность
- запах
- габаритные размеры
- рН

404 При характеристике слоенного полуфабриката обращают внимание на ?

- на наличие полости
- на рассыпчатость
- пористость
- кислотность
- на слоистость

405 кусок какой массой мясой берут для исследования ?

- не менее 200 г
- не менее 300 г
- не менее 100 г
- не менее 600 г
- не менее 400 г

406 Чего контролируют по качеству жиловки, толщине слоя жира при изготовлении полуфабрикатов ?

- отклонение от массы
- размер кусков
- температурный режим
- правильность технологической обработки
- сорт продуктов

407 Чего определяют методом Гербера ?

- наличие или отсутствие липкости
- цвет
- жир
- увлажненность
- запах

408 При определении жира методом Гербера чем разрушают белков исследуемого продукта ?

- концентрированной соляной кислотой
- концентрированной янтарной кислотой
- концентрированной азотной кислотой
- концентрированной серной кислотой
- концентрированной лимонной кислотой

409 Навеску какой массой берут из первого блюда при определении жира методом Гербера ?

- 3-4
- 1-2
- 5-7
- 4-6
- 2-3

410 . Поступившие на предприятия кондитерские изделия принимаются:

- по актам экспертизы
- по сопроводительным документам без контроля качества
- по решению коллектива
- по талонам качества

по меню расчетного дня

411 Функциям санитарно-технологических пищевых лабораторий:

- проверка температурного режима цехов
- бракераж пищи и температуры помещений
- анализ сырья и полуфабрикатов
- проведение экзамена для поваров
- проверка срока хранения

412 На чем основан метод определения кислотности?

- на взвешивании
- на реакции обмена между хлористым натрием и азотнокислым серебром.
- по пробе на фосфатазу
- на высушивании
- на реакции нейтрализации кислот раствором щелочи при индикаторе фенолфталеина, путем титрования

413 За счет чего производится высушивание в аппарате ВНИИХП ВЧ ?

- за счет рентгенового излучения
- за счет электромагнитного облучения
- за счет саморазогревания
- за счет инфракрасного излучения
- за счет ультрафиолетового излучения

414 Метод кьельдаля основан на сжигании органических компонентов пробы пищи в присутствии ?

- лимонной кислоты
- серной кислоты
- щелочи
- фосфорной кислоты
- соли

415 какой метод используют при определении жира в полуфабрикатах из мяса, в кулинарных изделиях, мучных кондитерских изделиях ?

- Гербера
- Бекмана
- Шиффа
- Кьельдаля
- Сокслета

416 При исследовании фарша для пельменей от средней пробы полуфабриката отделяют сколько мяса ?

- 400 г.
- 100 г.
- 200 г.
- 500 г.
- 300 г.

417 Ответственным за качество полуфабрикатов на предприятиях общественного питания является:

- официант, а также буфетчик
- повар, а также зав. производством
- буфетчик, а также бармен
- бармен, а также официант
- посудомойщик, а также буфетчик

418 Ответственным за качество блюд на предприятиях общественного питания является:

- официант, а также буфетчик
- повар, а также зав. производством
- буфетчик, а также бармен
- бармен, а также официант
- посудомойщик, а также буфетчик

419 . Ответственным за качество кондитерских изделий на предприятиях общественного питания является:

- официант, а также кладовщик
- кондитер, а также зав. производством
- буфетчик, а также кладовщик
- техник, а также буфетчик
- бармен, а также кладовщик

420 Для контроля готовой продукция на предприятиях ПОП должны создавать какие комиссии?

- комиссия по торговле
- бракеражные комиссии
- комиссии по трудовым спорам
- комиссия по ценам
- медицинские комиссии

421 При проведении органолептической оценки пищи бракеражная комиссия руководствуется:

- талонам качества и меню
- сборниками рецептур, технологическими картами и др.
- актами экспертизы и меню
- талонам качества и актами экспертизы
- отраслевыми стандартами и актами экспертизы

422 Функция бракеражной комиссии в предприятиях ПОП:

- составление акта по экспертизе
- проведение органолептической оценки пищи
- проведения поступивших документов
- заполнение бланка по качеству
- возврат брака

423 какому показателю относится консистенция продукции ?

- энергетическим
- биологическим
- химическим
- физическим
- органолептическим

424 Чем определяется совокупность полезных свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании ?

- упаковкой
- размером
- качеством
- цветом
- количеством

425 какой показатель определяется качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности их аминокислотного состава ?

- энергетическая ценность
- биологическая ценность
- органолептические показатели
- безвредность пищи
- химические свойства

426 какие показатели характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяется с помощью органов чувств?

- биологическая ценность
- химические свойства
- энергетическая ценность
- безвредность пищи
- органолептические показатели

427 какой показатель готовой продукции формируется в процессе ее производства ?

- количество
- цвет
- упаковка
- размер
- качество

428 В связи с чем в общественном питании качество продукции в значительной степени зависит от квалификации работников, уровня их мастерства и отношения к выполняемым обязанностям ?

- от внедрения автоматизации
- от внедрения механизации
- от качества используемого оборудования
- от того, что доля ручного труда еще велика
- от внедрения поточных линий

429 когда проводят в цехах дни оценки качества, анализируя положительный опыт работы отдельных работников, нарушения, допущенные за неделю, заслушивая исполнителей, по вине которых выпускалась продукция низкого качества ?

- ежегодно
- один раз в год
- один раз в полугодие
- ежеквартально
- еженедельно

430 . Для руководства работой бракеражных комиссий и проведения мероприятий по улучшению качества продукции при кулинарных советах трестов организуют комиссии по качеству в каком составе ?

- 2-5 человек
- 8-20 человек
- 1-3 человек
- 3-10 человек
- 20-30 человек

431 На основании чего определяются физико-химические показатели качества продукции ?

- автоматизации производства
- приемах технологической обработки
- размера сырья
- непрерывности производства
- механизации производства

432 Что сближает сборники с технологическими инструкциями ?

- автоматизации производства
- автоматизации производства
- механизации производства
- рекомендации по технологии приготовления блюд
- приемы технологической обработки

433 какому показателю относится внешний вид продукции ?

- энергетическим
- биологическим
- химическим
- физическим
- органолептическим

434 какие лаборатории проводят работу по повышению квалификации лабораторных работников ?

- микробиологические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- центральные лаборатории
- медицинские лаборатории

435 какому показателю относится внешний вид продукции ?

- химическим
- физическим
- органолептическим
- биологическим
- энергетическим

436 Работники каких лабораторий имеют право приостанавливать на любой стадии технологического процесса использование сырья при обнаружении недоброкачества ?

- физические лаборатории

- химические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- медицинские лаборатории
- микробиологические лаборатории

437 Сколько от мясных полуфабрикатов из десяти отбирают для исследования ?

- 6шт
- 8шт
- 2шт
- 3шт
- 5шт

438 На основании чего определяются физико-химические показатели качества продукции ?

- автоматизации производства
- механизации производства
- приемах технологической обработки
- размера сырья
- непрерывности производства

439 Работникам какой службы предоставлено право беспрепятственно посещать предприятия общественного питания при предъявлении служебного удостоверения ?

- военной
- юридический
- санитарно-эпидемиологической
- технической
- ветеринарной

440 какие лаборатории оказывают методическую помощь пищевым лабораториям ?

- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- медицинские лаборатории
- микробиологические лаборатории
- центральные лаборатории

441 Что выражает k в нижеследующей формуле ? $x = P \cdot 2 \cdot k$

- содержание сахарозы
- количествами общего сахара после гидролиза дисахаридов
- редуцирующих сахаров до гидролиза
- содержание белка
- поправочный коэффициент на осадок, для творожных изделий

442 Что выражает X_1 в нижеследующей формуле ?

$$S = (X_2 - X_1) \cdot 0,95$$

- содержание сахарозы
- количествами общего сахара после гидролиза дисахаридов
- редуцирующих сахаров до гидролиза
- содержание белка
- содержание жира

443 В каких плодах наибольшее содержание витамина С ?

- огурцы
- шиповник
- груша
- яблоко
- картофель

444 Добавлением какого витамина проводят обязательную витаминизацию пищи в лечебно-профилактических и других учреждениях (детских садах, яслях, школах-интернатах, ПТУ-интернатах, столовых и диетстоловых при промышленных предприятиях)

- витамина РР
- витамина К
- витамина С
- витамина В1
- витамина Е

445 В каком аппарате и по оптической плотности определяют содержание спирта ?

- ЯМР
- рефрактометре
- пикнометре
- ИКспектрокопии
- фотоэлектроколориметре

446 Правильность вложения спиртных напитков контролируют по количеству ?

- сахара
- молока
- вина
- спирта
- жира

447 какой метод используют для контроля качества творожных полуфабрикатов и блюд из творога ?

- перманганатный
- поляриметрический
- рефрактометрический
- Бекмана
- ферромагнитный

448 каким методом определяют сернистый ангидрид в очищенном сульфитированном картофеле?

- по методу Гербера
- пенетрометром
- методом Бертрана.
- люминоскопом
- йодометрическим

449 какие приборы могут быть использованы для определения механической прочности тканей овощей и плодов?

- пенетрометры
- фотоэлектроколориметр
- Микроскоп
- весы
- рефрактометр

450 какие приборы могут быть использованы для определения механической прочности тканей овощей и плодов?

- Микроскоп
- рефрактометр
- фотоэлектроколориметр
- пенетрометры
- пенетрометры

451 В картофеле сразу после сульфитации содержание сернистого ангидрида превышает допустимую норму в ?

- 1-5 раз
- 15-25 раз
- 10-15 раз
- 30-35 раз
- 20-25 раз

452 Сульфитированный картофель следует обязательно ?

- охладить
- скипитить
- заморозить
- промывать
- разрезать

453 Органолептическую оценку чая проводят при температуре ?

- 35C
- 65C
- 25C
- 55C
- 15C

454 При кипячении настоя или недовложение в него сухого чая жидкость в пробирке окрашивается в какой цвет ?

- светло-желтый
- коричневый
- красный
- черный
- зеленый

455 Чтобы обнаружить добавление в настой жженого сахара, к пробам добавляют какой реактив ?

- раствор Фелинга
- раствора железистосинеродистого калия
- раствора уксуснокислой меди

- концентрированную серную кислоту
- раствор аммиака

456 При влажности кофе не более 7% и навеске массой 6 г на порцию 100 мл содержание сухого кофе на порцию равно ?

- 2,58 г
- 3,58 г
- 1,58 г
- 5,58 г
- 9,58 г

457 При использовании сгущенного молока какую жирность имеет молоко ?

- 0,2%
- 3,2%
- 1,2%
- 6,2%
- 2,2%

458 Если исследовать его не представляется возможным, содержание лактозы принимают равным ?

- 6,7%
- 9,7%
- 7,7%
- 5,7%
- 4,7%

459 Допустимые отклонения массы отдельных блюд не должны превышать от нормативного выхода ?

- 3%
- 5%
- 4%
- 7%
- 6%

460 При определении качества студень разогревают до ?

- 100С
- 500С
- 300С
- 1000С
- 800С

461 Температура холодных сладких блюд (желированных, компотов) должно быть не ниже ?

- 50С
- 40С
- 70С
- 20С
- 30С

462 По какому показателю консистенцию можно судить о правильности приготовления их и

соблюдении рецептуры желерованных блюд ?

- прозрачность
- жирность
- кислотность
- количество соли
- консистенцию

463 Желе на ягодах должен быть ?

- прозрачным
- с комочками
- плотным
- твердым
- густым

464 Фактическая масса плотной части может отличаться от расчетной не более чем ?.

- на 1%
- на 10%
- на 13%
- на 20%
- на 19%

465 Для ранней капусты масса кочанов должна быть не менее ?

- 2,6 кг
- 2 кг
- 0,6 кг
- 1,26 кг
- 0,26 кг

466 кабачки, предназначенные для фарширования, используют целиком или нарезают кусками цилиндрической формы высотой ?

- 2 — 3 см.
- 5 — 7 см.
- 8 — 9 см.
- 25 — 27 см.
- 15 — 17 см.

467 какой недостаток при приготовлении желатинового раствора приводит к тому, что а в нижней части форм, в которых охлаждаются блюда, образуется слой желе ?

- цвет
- малая масса
- избыточная масса
- недоложение
- недостаточное кипичение

468 Перебранную зелень петрушки, сельдерея, эстрагона погружают в ванны с водой температурой ?

- 1-6 С
- 11-12 С

- 5-10С
- 25-26 С
- 15-16 С

469 количество отходов имеет очищенный лук ?

- 6%
- 26%
- 16%
- 46%
- 36%

470 В инвентарную тару какой массой укладывают порционированную рыбу ?

- до 10кг
- до 20кг
- до 30кг
- до 50кг
- до 40кг

471 Для удаления резкого специфического запаха фарш может быть промыт горячей водой какой температуры ?

- 60°C
- 30°C
- 50°C
- 40°C
- 80°C

472 какой срок хранения фарша промытого горячей водой ?

- до 1 мес. при -8°C
- до 6 мес. при -18°C
- до 4 мес. при -10°C
- до 16 мес. при -28°C
- до 5 мес. при -12°C

473 как называется рыбной продукт полученный измельчённой рыбы , подвергнутой предварительной обработке ?

- рыбное филе
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбный фарш
- порционированная рыба

474 В какой температуре скороморозильных аппаратах замораживают закреплённое филе ?

- не выше -1°C
- не выше -8°C
- не выше -18°C
- не выше -5°C
- не выше -12°C

475 Для лабораторного исследования полуфабрикатов или готовых изделий сколько пробы

готовят при массе 50 г ?

- 6 шт.
- 4 шт
- 5 шт.
- 2 шт
- 3 шт

476 При какой температуре хранят пробы для исследования полуфабрикатов или готовых изделий из мяса ?

- 2-9°C
- 3-4°C
- 2-4°C
- 1-4°C
- 2-6°C

477 При высушивании для определения влаги в аппарате ВНИИХП ВЧ навески продуктов помещают в пакеты какого размера прямоугольной формы ?

- 2х4 см
- 5х4 см
- 10х14 см
- 20х14 см
- 30х24 см

478 Чем определяют содержание сухих веществ и влаги в полуфабрикатах в готовой кулинарной продукции ?

- аппаратом Сокслета
- в аппарате ВНИИХП ВЧ
- сливочный жиромером
- аппаратом Киппа
- сосудом Дюара

479 При определении влаги поместив навеску в бюкс сколько высушиваться в сушильном шкафу ?

- на 10 мин
- на 40 мин
- на 30 мин
- на 60 мин
- на 20 мин

480 Цвет на разрезе характеризует ?

- состояние панировки
- отсутствие мякиша
- черный цвет корочки
- готовность продукта
- отсутствие корочки

481 В каких блюдах обращают внимание на качество зачистки тушек , наличие разрывов кожи ?

- из говядины
- из овощей
- из рыбы
- из птицы
- из свинины

482 какой показатель мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой ?

- прозрачность
- зачистки тушек
- раздел кусков
- консистенцию
- состояние панировки

483 Температура для супов пюреобразных, заправленных яично-молочной смесью при отпуске должна быть ?

- 55°C
- 45°C
- 65°C
- 25°C
- 35°C

484 Температура холодного супа при отпуске должна быть не ниже ?

- 0°C
- 2°C
- 1°C
- 5°C
- 7°C

485 какие признаки свидетельствуют о соблюдении правил технологии и режима хранения первых блюд ?

- прозрачность
- температура
- внешний вид и цвет супа
- количество жира
- количество соли

486 В результате неправильного тушения свеклы, продолжительного хранения борща на мармите он приобретает какую окраску ?

- зеленый
- буровато-коричневую
- красный
- в желтовато-оранжевый
- бесцветный

487 какой показатель мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой ?

- раздел кусков
- степень готовности
- состояние панировки
- зачистки тушек

прозрачность

488 В какой группе кулинарных изделий определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе ?

- соков
- мучных изделий
- спиртных напитков
- мясопродуктов, птицы и рыбы
- сладких блюд

489 какой показатель мясопродуктов, птицы и рыбы свидетельствует о правильности обжаривания или хранения готового продукта ?

- состояние панировки
- цвет поверхности
- зачистки тушек
- прозрачность
- раздел кусков

490 какой признак жареных изделий свидетельствуют о том, что они доводились до готовности под крышкой ?

- состояние панировки
- отсутствие мякиша
- черный цвет корочки
- зачистки тушек
- отсутствие корочки

491 какой признак отварных мясопродуктов свидетельствуют о том, что после варки их хранили без бульона ?

- отсутствие мякиша
- заветренная темная поверхность
- отсутствие корочки
- черный цвет корочки
- состояние панировки

492 О чем свидетельствует розово-красный цвет на разрезе изделий из котлетной массы ?

- недостаточной прожаренности
- отсутствие мякиша
- черный цвет корочки
- свежесть полуфабриката
- отсутствие корочки

493 какой признак жареных изделий свидетельствуют о том, что они доводились до готовности под крышкой ?

- состояние панировки
- отсутствие мякиша
- черный цвет корочки
- зачистки тушек
- отсутствие корочки

494 Цвет на разрезе характеризует ?

- черный цвет корочки
- отсутствие корочки
- свежесть полуфабриката
- отсутствие мякиша
- состояние панировки

495 О чем свидетельствует розово-красный цвет на разрезе изделий из котлетной массы ?

- отсутствие корочки
- черный цвет корочки
- о нарушении сроков хранения котлетного мяса
- свежесть полуфабриката
- отсутствие мякиша

496 какого цвета бывает на разрезе изделия из котлетной массы при недостаточной прожаренности ?

- серого
- розово-красного
- желтого
- зеленого
- бурого

497 При каком исследовании супов обращают внимание на консистенцию продуктов (круп, макаронных изделий, бобовых)?

- для определения микробиологического состава
- для определения физических свойств
- для определения химических свойств
- сравнивают ее состава с рецептурой
- для определения биологических свойств

498 какой суп должен быть однородным по всей массе без отслаивания жидкости на его поверхности ?

- горячие
- холодные
- пюреобразные
- прозрачны
- сладкие

499 При наличии в супе слабоокрашенного жира, неравномерной нарезке ово-щей, слабо выраженного запаха, недостаточно выраженного вкуса, слегка переваренных овощей или крупы, слегка недосоленного оценивают ?

- 7 баллом
- 5 баллом
- 2 баллом
- 9 баллом
- 4 баллом

500 Температура для супов заправочных и прозрачных при отпуске должна быть ?

- 45°C
- 65°C
- 75°C
- 35°C
- 55°C

501 Температура холодного супа при отпуске должна быть не выше ?

- 24°C
- 14°C
- 34°C
- 54°C
- 44°C

502 Для определения температуры термометр в супе выдерживают

- 22-23 мин
- 2-3 мин
- 4-5 мин
- 8-9 мин
- 12-13 мин

503 какого цвета будет окрашенповерхности супа , если морковь и томат не спассерованы ?

- синий
- зеленый
- красный
- бесцветный
- в желтовато-оранжевый

504 При бракераже прозрачных супов обращают внимание на какие признаки бульона ?

- прозрачность и цвет супа
- консистенция
- количество соли
- количество жира
- температура

505 При каком исследовании супов обращают внимание на форму нарезки овощей ?

- для определения микробиологического состава
- сравнивают ее состава с рецептурой
- для определения физических свойств
- для определения биологических свойств
- для определения химических свойств

506 Суп приготовленный в точном соответствии с технологией и по органолептическим показателям отвечающий требованиям, предъявляемым к продукту высокого качества, оценивают ?

- 2 баллами
- 5 баллами
- 7баллами
- 8 баллами
- 1баллам

507 При какой температуре характеризуют внешний вид, цвет, консистенцию, запах и вкус, цвет на разрезе и сочность готового изделия из рубленых мясных полуфабрикатов ?

- не ниже 65°C
- не ниже 45°C
- не ниже 35°C
- не ниже 25°C
- не ниже 55°C

508 При исследовании панировочных мясных полуфабрикатов масса нетто которого должна быть от предусмотренного рецептурой не менее ?

- 65%
- 85%
- 95%
- 55%
- 75%

509 Сколько полуфабриката и готового изделия разрезав определяют степень измельчения, равномерность перемешивания фарша ?

- по 5 шт
- по 4 шт.
- по 3 шт.
- по 6шт.
- по 2 шт.

510 На сколько части режут полуфабрикаты и готовые изделия, чтобы определяют степень измельчения, равномерность перемешивания фарша ?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

511 Для лабораторного исследования полуфабрикатов или готовых изделий сколько пробы готовят при массе 75 г ?

- 5 шт.
- 7 шт.
- 8 шт.
- 4 шт.
- 6 шт.

512 какие куски считаются неправильно нарезанными в блюдах из мяса, птицы и рыбы ?

- нарезанные вдоль волокон
- нарезанные в кубиках
- нарезанные в длину
- нарезанные в кружочки
- нарезанные в ширину

513 В блюдах из мяса, птицы и рыбы чего оценивают по плотности прилегания, равномерность поджаривания, трещины на поверхности ?

- зачистки тушек
- состояние панировки
- степень готовности
- раздел кусков
- степень консистенцию

514 какие куски считаются неправильно нарезанными в блюдах из мяса, птицы и рыбы ?

- нарезанные в длину
- нарезанные в кубиках
- нарезанные в ширину
- сильно деформированные
- нарезанные в кружочки

515 При определении жирности мясных полуфабрикатов жиромер с навеской центрифугируют в течении 5 мин. со скоростью ?

- 100-500 об/мин
- 800-1000 об/мин
- 500-700 об/мин
- 1500-1900 об/мин
- 1000-1400 об/мин

516 какое допускаемое отклонение для мучных полуфабрикатов на содержание общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, % ?

- 1,5+2,0
- 2,0+3,0
- 0,5+1,0
- 3,5+4,0
- 2,5+3,0

517 какое допускаемое отклонение для отделочных и начиночных полуфабрикатов на содержание общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, % ?

- 1,5+2,0
- 3,5+4,0
- 2,5+3,0
- 5,5+6,0
- 4,5+5,0

518 какое допускаемое отклонение для мучных полуфабрикатов на содержание жира в пересчете на сухое вещество, % ?

- 0,5+1,0
- 2,5+3,0
- 1,5+2,0
- 4,5+5,0
- 3,5+4,0

519 количество коньяка в сиропе или желе по предусмотренной рецептуре не должно быть ?

- менее 50%
- менее 60%
- менее 90%

- менее 30%
- менее 20%

520 каким методом определяют сахар в желе ?

- Бекмана
- ИК
- ЯМР
- рефрактометрическим
- калориметрическим

521 каким методом определяют сахар в сливочном креме ?

- Бекмана
- ИК
- ЯМР
- рефрактометрическим
- калориметрическим

522 Благодаря значительному содержанию аминокислот — метионина, триптофана, лизина и фосфолипидов — холина творог применяется для профилактики заболевания ?

- глаза
- сердца
- легких
- почек
- печени

523 Содержание молочного жира в твороге разных видов составляет ?

- до 1%
- до 10%
- до 8%
- до 18%
- до 28%

524 С повышением массовой доли жира в твороге в нем увеличивается содержание ? 1-витамина А ,2-витамина С,3-β-каротина, 4-витамина В1 , 5-витамина Е,6-витамина В2, 7-витамина к

- 1,2,5
- 3,4,6
- 2,4,7
- 2,5,7
- 3,5,7

525 какое свечение имеет маргарин в ультрафиолетовой части спектра ?

- красное
- голубоватое
- желтое
- зеленое
- синее

526 каким методом определяют сахар во всех полуфабрикатах для тортов и пирожных ?

- калориметрическим
- Бекмана
- феррицианидным фотоколориметрическим
- ИК
- ЯМР

527 какое допускаемое отклонение для отделочных и начиночных полуфабрикатов на содержание золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, %, не более в пересчете на сухое вещество, % ?

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

528 При кислотно-сычужном способе коагуляции прочность сгустка и эффективная вязкость творога на сколько выше по сравнению с кислотным способом ?

- 2 раза
- 4 раза
- 3 раза
- 7 раз
- 5 раза

529 какого типа структуру имеет творог ?

- дисперсного
- коллоидного
- осажденного
- кристаллического
- коагуляционного

530 какие свойства творога и творожных полуфабрикатов при хранении могут ухудшаться вследствие жизнедеятельности заквасочной и посторонней микрофлоры, активности ферментов, температуры хранения ?

- химические
- физические
- органолептические
- биологические
- механические

531 какое нижеследующее свойство обуславливается режимами пастеризации молока, интенсивностью молочнокислого брожения, степенью липолиза и протеолиза (при хранении) ?

- аромат
- вязкость
- структура
- кислотность
- прозрачность

532 какое допускаемое отклонение для отделочных и начиночных полуфабрикатов на содержание жира в пересчете на сухое вещество, % ?

- 2,5+3,0
- 0,5+1,0
- 3,5+4,0
- 1,5+2,0
- 1,0+2,0

533 какое допускаемое отклонение для мучных полуфабрикатов на содержание золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, %, не более в пересчете на сухое вещество, % ?

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

534 В полуфабрикатах жир определяют каким методом ?

- Бекмана
- ИК
- ЯМР
- рефрактометрическим
- калориметрическим

535 Чего вычисляют по нижеследующей формуле ? $m=0,4V/p$

- жирность
- содержание соли
- кислотность
- массу навески
- белки

536 количество коньяка или вина в отделочных полуфабрикатах (сиропе, желе) можно определить ?

- по кислотам
- по спирту
- по рН
- по зольности
- по жирности

537 каким методом определяют сахар в песочной лепешке?

- ЯМР
- ИК
- калориметрическим
- рефрактометрическим
- Бекмана

538 Добавку маргарина в масляный крем или полную замену им сливочного масла можно обнаружить с помощью ?

- ИК
- люминесцентного анализа
- ЯМР
- калориметрического анализа

рефрактометрического анализа

539 какое свечение имеет сливочное масло в ультрафиолетовой части спектра ?

- зеленое
- красное
- желтое
- голубоватое
- синее

540 каким методом определяют сахар в бисквите ?

- калориметрическим
- Бекмана
- ЯМР
- ИК
- рефрактометрическим

541 При исследовании фарша для пельменей от средней пробы полуфабриката отделяют сколько мяса ?

- 400 г.
- 300 г.
- 500 г.
- 100 г.
- 200 г.

542 При определении жирности мясных полуфабрикатов жиромер с навеской помещают на водяную баню, температура воды в которой ?

- 5 - 10°C
- 65 - 70°C
- 15 - 28°C
- 45 - 70°C
- 65 - 70°C

543 какой метод основан на том, что при растворении жира коэффициент преломления растворителя понижается пропорционально количеству присутствующего жира. ?

- пикнометрический
- жиромерный
- калориметрический
- рефрактометрический
- потенциометрический

544 При какой температуре затрудняется выявление соленого вкуса ?

- ниже 18°C
- ниже 35°C
- ниже 15°C
- ниже 45°C
- ниже 25°C

545 При какой температуре резко снижается чувствительность вкусовых нервов при охлаждении ?

- до 9 °С
- до 0 °С
- до 10 °С
- до 8 °С
- до 5 °С

546 При какой температуре резко снижается чувствительность вкусовых нервов при нагревании ?

- 5 °С
- 15 °С
- 35 °С
- 45 °С
- 25 °С

547 При какой температуре снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкусов ?

- выше 36 °С
- выше 16 °С
- выше 6 °С
- выше 31 °С
- выше 26 °С

548 Оптимальной для дегустации считают температуру воздуха ?

- 20 °С
- 40 °С
- 50 °С
- 60 °С
- 30 °С

549 как называется количество продукции одного наименования, изготовленное предприятием за смену ?

- партия
- образец
- стандарт
- отбор
- эталон

550 При отсутствии стандартов и технических условий на сырье и полуфабрикаты для отбора средней пробы из большой партий продукции вскрывают все единицы упаковки, каждую ?

- пятую
- шестую
- седьмую
- вторую
- восьмую

551 Пробы сырья, полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий когда доставляют в лабораторию ?

- через день
- немедленно

- через недели
- через 12 часов
- через 15 часов

552 какие продукты (полуфабрикаты, изделия) растирают в ступке или измельчают на лабораторной мельнице ?

- жидки
- масленистые
- хрупкие, крошливые
- аморфные
- твердые

553 какие полуфабрикаты и готовые изделия дважды пропускают через мясорубку ?

- из теста
- из молочных продуктов
- из фруктов
- из овощей
- из мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы

554 какие продукты измельчают на терке ?

- из теста
- из молочных продуктов
- из фруктов
- из овощей
- из мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы

555 При измельчении некоторых блюд и полуфабрикатов в размельчителе тканей добавляют ?

- сахара
- воды
- соли
- уксуса
- масла

556 На какой срок организуют комиссии по качеству при кулинарных советах трестов ?

- на 4 года
- на 3 года
- на 2 года
- на 10 лет
- на 5 лет

557 На каких предприятиях блюда для проверки берут непосредственно с раздаточной линии ?

- в ресторанах
- на предприятиях самообслуживания
- в кафе
- в столовых
- в школах

558 На каких предприятиях блюда для проверки берут только до подачи блюда посетителю

- в ресторанах
- в кафе
- в ресторанах
- в школах
- на предприятиях самообслуживания

559 какому показателю относится запах продукции ?

- химическим
- энергетическим
- биологическим
- физическим
- органолептическим

560 На каких предприятиях правильность расчета проверяют после оплаты стоимости блюд в кассу ?

- в ресторанах
- на предприятиях самообслуживания
- в кафе
- в столовых
- в школах

561 На каких предприятиях правильность расчета проверяют после вручения счета посетителю ?

- в ресторанах
- на предприятиях самообслуживания
- в кафе в кафе
- в столовых
- на предприятиях самообслуживания

562 какой показатель определяется качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности их аминокислотного состава ?

- химические свойства
- энергетическая ценность
- биологическая ценность
- безвредность пищи
- органолептические показатели

563 Чего составляют на основе широкого обобщения практики работы предприятий общественного питания и сложившихся традиций в питании различных контингентов населения ?

- задачник
- учебники
- словарь
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
- энциклопедию

564 Что предусматривает разработку нормативных требований к производству, ассортименту, качеству сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также к методом контроля ?

- механизация

- стандартизация
- автоматизации
- непрерывность производства
- управление

565 Изменение какого показателя влечет за собой изменение норм вложения сырья, а в некоторых случаях – и приемов технологической обработки ?

- кондиция
- температура
- цвет
- размеры
- агрегатное состояние

566 какой показатель обусловлен отсутствием в ней токсичных веществ и патогенных микроорганизмов ?

- химические свойства
- энергетическая ценность
- биологическая ценность
- безвредность пищи
- органолептические показатели

567 какому показателю относится внешний вид продукции ?

- химическим
- энергетическим
- биологическим
- физическим
- органолептическим

568 какое содержание фарша в каждой рыбной пельмени ?

- 21-27%
- 41-47%
- 51-57%
- 31-37%
- 11-17%

569 какое содержание кислотности в рыбном шашлык ?

- 0,5-1,8%
- 1,3-1,8%
- 3,3-3,8%
- 0,3-0,8%
- 2,3-2,8%

570 кипячение настоя чая приводит к ?

- хорошей прозрачности
- улучшению цвета
- потере аромата, прозрачности и ухудшению цвета
- хорошему привкусу
- хорошему аромату

571 Вложение молоко контролируют по содержанию ?

- сахарозы
- пектина
- глюкозы
- лактозы
- крахмала

572 Температура холодных напитков при отпуске должна быть в пределах ?

- не выше 4 и не ниже 5С
- не выше 14 и не ниже 7С
- не выше 24 и не ниже 17С
- не выше 34 и не ниже 27С
- не выше 19 и не ниже 17С

573 Для определения свежести настоя к пробам добавляют какой реактив ?

- раствор аммиака
- раствора железистосинеродистого калия
- раствора уксуснокислой меди
- раствор Фелинга
- концентрированную серную кислоту

574 В кофе черном среднее значение содержания экстрактивных веществ принимают равным ?

- 15%
- 25%
- 35%
- 5%
- 2%

575 Сколько берется сахара при использовании сгущенного молока для приготовления напитков 50 г ?

- 15 г
- 25 г
- 35 г
- 55 г
- 65 г

576 На основе какого метода можно определить обнаружения замены натурального кофе кофейным напитком ?

- определением крахмала
- определением кислот
- определением пектина
- определением белка
- определением жира

577 какое содержание соли в рыбных котлетах ?

- 1-2%
- 5-6%
- 4-5%

- 3-4%
- 2-3%

578 какое соотношение рыбы и лука в рыбном шашлык ?

- 50:50
- 80:20
- 70:30
- 60:40
- 90:10

579 какой массой нормируется рыбные суповые наборы от массы нетто набора ?

- не более 10-20%
- не более 40-50%
- не более 30-40%
- не более 20-60%
- не более 80-90%

580 какое содержание соли в рыбном шашлык ?

- 0,5-1%
- 2,5-3%
- 1,5-2%
- 4,5-5%
- 3,5-4%

581 При характеристике какого полуфабриката обращают внимание на пористость ?

- песочного
- заварного
- слоенного
- бисквитного
- сдобного

582 При характеристике какого полуфабриката обращают внимание на наличие полости ?

- песочного
- заварного
- слоенного
- бисквитного
- сдобного

583 Температура вторых блюд при отпуске должна быть не менее ?

- 65°C
- 45°C
- 55°C
- 25°C
- 35°C

584 какие куски считаются неправильно нарезанными в блюдах из мяса, птицы и рыбы ?

- нарезанные в длину
- нарезанные в кубиках
- нарезанные в ширину

- нарезанные в кружочки
- нарезанные вдоль волокон

585 В каких блюдах обращают внимание на качество зачистки тушек, наличие разрывов кожи ?

- из говядины
- из овощей
- из рыбы
- из птицы
- из свинины

586 какой показатель мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой ?

- состояние панировки
- прозрачность
- консистенцию
- зачистки тушек
- раздел кусков

587 какой признак отварных мясопродуктов свидетельствуют о том, что после варки их хранили без бульона ?

- состояние панировки
- отсутствие мякиша
- черный цвет корочки
- заветренная темная поверхность
- отсутствие корочки

588 О чем свидетельствует розово-красный цвет на разрезе изделий из котлетной массы ?

- недостаточной прожаренности
- отсутствие мякиша
- черный цвет корочки
- свежесть полуфабриката
- отсутствие корочки

589 При характеристике какого полуфабриката обращают внимание на слоистость ?

- песочного
- заварного
- слоенного
- бисквитного
- сдобного

590 какого цвета бывает на разрезе изделия из котлетной массы при недостаточной прожаренности ?

- серого
- желтого
- зеленого
- бурого
- розово-красного

591 каким методом определяют жир в котлетах особых из кур и индеек ? В котлетах особых из

кур и индеек жир определяют

- ускоренным экстракционно-весовым методом
- Канницаро
- Сокслета
- высушивания
- разложения

592 Интенсивно синий цвет, переходящий при избытке раствора Люголя в лиловый, свидетельствует о присутствии ?

- хлеба
- свеклы
- риса
- картофеля
- каши

593 В полуфабрикатах из рубленого мяса количество хлеба определяют по ?

- экстракту
- ферменту
- клейковине
- кислотности
- крахмалу

594 .Содержание чего в разнообразных полуфабрикатах и готовых изделиях определяют аргентометрическим методом ?

- поваренной соли
- фермента
- клейковины
- кислотности
- крахмала

595 При характеристике какого полуфабриката обращают внимание на рассыпчатость ?

- заварного
- песочного
- бисквитного
- сдобного
- слоенного

596 При лабораторном исследовании каких полуфабрикатов определяют количество летучих жирных кислот, проводят пробу на пероксидазу и аммиак ?

- полуфабрикаты из говядины
- полуфабрикаты из творога
- полуфабрикаты из рыбы
- полуфабрикаты из птицы
- полуфабрикаты из теста

597 При какой оценке выпеченных полуфабрикатов характеризуют поверхность ?

- органолептической
- химической

- физической
- механической
- микробиологической

598 Для определения массы сколько штук замороженных вареников взвешивают ?

- 40 шт.
- 20 шт.
- 10 шт.
- 50 шт.
- 30 шт.

599 Для определения содержания фарша сколько блинчиков взвешивают ?

- 10 шт.
- 30 шт.
- 50 шт.
- 40 шт.
- 20 шт.

600 какое количество фарша в блинчиках должно быть ?

- не менее 20%
- не менее 50%
- не менее 60%
- не менее 10%
- не менее 30%

601 какое количество фарша в варениках должно быть ?

- не менее 60%
- не менее 50%
- не менее 20%
- не менее 70%
- не менее 30%

602 какая масса должна быть замороженных вареников ?

- 25-35 г
- 10-15 г
- 20-25 г
- 40-45 г
- 1-5 г

603 Допустимые отклонения массы от нормы порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускают первые блюда ?

- $\pm 40\%$.
- $\pm 10\%$.
- $\pm 20\%$.
- $\pm 50\%$.
- $\pm 30\%$.

604 Блюдам, приготовленным в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющим по органолептическим показателям отклонений от установленных требований,

дается оценка ?

- 5
- 2
- 1
- 8
- 4

605 . На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой ?

- 0-60°С
- 0-50°С
- 0-10°С
- 0-70°С
- 0-100°С

606 каким методом определяется жир?

- пенетрометром
- методом Бертрана
- проводится методом Гербера
- по специфической реакции крахмала с йодом
- по пробе на фосфатазу

607 Блюда , имеющие посторонним, несвойственным им привкусом и запахом , пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, оцениваются?

- 2
- 5
- 8
- 4
- v

608 . При какой оценке изделие реализации не подлежит и комиссия снимает его с продажи ?

- 3
- 5
- 8
- 4
- 2

609 каким прибором определяются изменения мышечной ткани до и после тепловой обработки?

- вискозиметр капиллярный
- фотоэлектроколориметр
- пенетрометры
- рефрактометр
- микроскоп с осветителем

610 каким методом определяют количество сахара в творожных полуфабрикатах ?

- спектрометрическим методом

- методом Гербер
- методом Кельдаля
- методом ЯМР
- поляриметрическим методом

611 какая продолжительность хранения творога при -18 °С ?

- не более 6 мес
- не более 4 мес
- не более 3 мес
- не более 7 мес
- не более 5 мес

612 каким методом определяют количество жира в творожных полуфабрикатах ?

- спектрометрическим методом
- методом Гербер
- методом Кельдаля
- методом ЯМР
- поляриметрическим методом

613 В поляриметрическом методе при определении сахарозы метод основан на на разрушении лактозы ?

- окисью железа
- окисью калия
- окисью магния
- окисью меди
- окисью кальция

614 какая продолжительность хранения творожных полуфабрикатов при 0-2 °С ?

- 14 ч
- 34 ч
- 24 ч
- 4 ч
- 54 ч

615 какая продолжительность хранения творожных изделий при 0-2 °С ?

- 46 ч
- 36 ч
- 16 ч
- 56 ч
- 26 ч

616 какая продолжительность хранения творожных полуфабрикатов при -18 °С ?

- не более 35мес
- не более 3 мес
- не более 2 мес
- не более 1 мес
- не более 4 мес

617 Для определения толщина теста сколько штук вареников отбирают ?

- 40 шт.
- 20 шт.
- 10 шт.
- 50 шт.
- 30 шт.

618 Толщина теста вареников должна быть соответственно не более ?

- 1 и 2 мм
- 6 и 7 мм
- 4 и 5 мм
- 12 и 13 мм
- 2 и 3 мм

619 Для определения содержания фарша сколько вареников взвешивают ?

- 40 шт.
- 20 шт.
- 10 шт.
- 50 шт.
- 30 шт.

620 Сколько % клубней должно быть очищено от кожицы при обработке картофеля в очистительных машинах ?

- не менее 45%
- не менее 65%
- не менее 95%
- не менее 85%
- не менее 55%

621 Отходы от очистки картофеля используют для получения ?

- глюкозы
- сахара
- пектина
- крахмала
- дектрина

622 Полифенолы картофеля под действием кислорода воздуха при участии какого фермента темнеет ?

- гидролазы
- амилазы
- редуктазы
- пептидазы
- полифенолоксидазы

623 В клетке растения где сосредоточены полифенолы ?

- в цитоплазме
- в ядре
- в вакуолях
- в пластидах
- в мембране

624 Раствором какой концентрации кислых натриевых солей сернистой кислоты обрабатывают очищенных клубней картофеля ?

- 0,5-1%
- 2,5-3%
- 1,5-2%
- 5-10%
- 3,5-4%

625 Сернистый ангидрид ,образовавшийся при разложении кислых натриевых солей сернистой кислоты способны снижать активность какого фермента ?

- гидролазы
- амилазы
- редуктазы
- пептидазы
- полифенолоксидазы

626 Содержание SO₂ в сульфитированных клубнях не должно превышать ?

- 0,22%
- 0,02%
- 0,002%
- 0,42%
- 0,012%

627 Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах ?

- ±6%
- ±4%
- ±3%
- ±7%
- ±5%

628 когда осуществляют технологические и санитарно-технологические пищевые лабораториза качеством продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания ?

- ежедневно
- 1 раз в месяц
- 1 раз в неделю
- 1 раз в квартал
- 1 раз в год

629 какие лаборатории проводят контроль за нарушения рецептур, технологии или санитарного режима приготовления пищи ?

- физические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- санитарно-технологические пищевые лаборатории

630 какие лаборатории способствуют проверят количество отходов и величину потерь при тепловой обработке ?

- медицинские лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- физические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- химические лаборатории

631 какие лаборатории ведут контроль за применением средств, повышающих пищевую ценность блюд и кулинарных изделий (витаминных, белковых препаратов) ?

- физические лаборатории
- санитарно-технологические пищевые лаборатории
- технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- микробиологические лаборатории

632 какие лаборатории ведут контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима на предприятиях общественного питания путем исследования смывов с оборудования, инвентаря, рук работников?

- санитарно-технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- физические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории

633 Работники каких лабораторий принимают участие в организации и проведении технологических конференций, дегустаций, выставок-смотров, конкурсов молодых специалистов ?

- санитарно-технологические пищевые лаборатории
- химические лаборатории
- физические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории

634 Работники каких лабораторий участвуют в разработке и утверждении рецептур и технологии приготовления фирменных блюд ?

- медицинские лаборатории
- химические лаборатории
- физические лаборатории
- микробиологические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории

635 По данным какого экрана , подсчитывают итоговые ценки качества продукции каждого исполнителя, цеха и предприятия за месяц ?

- экраны белые
- экраны количества
- экраны черные
- экраны прозрачные
- экраны качества

636 когда квалификационная комиссия пересматривает его разряд работника ?

- если работник выпускал продукцию с оценкой только 4 и 5 баллов
- если у работника изымаются 2 купона в талоне качества,
- если у работника изымаются 1 купон в талоне качества,
- если работник выпускал продукцию с оценкой только 7 и 8 баллов
- если у работника изымаются все три купона в талоне качества,

637 В течении которого времени поступления отрицательных лабораторных анализов приготовленной им продукции или обоснованных жалоб на ее качество, с оценкой 3 балла приказом по предприятию производится изъятие одного купона ?

- 2 месяца
- 3 недели
- 6 месяцев
- 3 месяца
- 4 недели

638 Если работник нарушил одно из условий присуждения права личного бракеража, решением кого лишают его этого права ?

- повара
- кулинарного совета
- классного собрания
- официанта
- заведующего

639 какая комиссия руководствуется Сборниками рецептур, технологическими картами, прейскурантами розничных цен, ОСТАми, техническими условиями на полуфабрикаты ?

- санитарная
- медицинская
- бракеражная
- микробиологическая
- арбитражная

640 В каких учреждениях наряду с бракеражной комиссией создают посты качества и осуществляют контроль на раздаче ?

- в школах
- в ресторанах и кафе
- в магазинах
- в складе
- в маркетах

641 Температура горячих напитков при отпуске должна быть, не ниже ?

- 75C
- 55C
- 65C
- 35C
- 45C

642 Что происходит, если чай неправильно заварен или настаивался в течение длительного времени ?

- бывает прозрачным

- хорошо выглядит
- имеет аромат
- привкус хороший
- мутнеет

643 при вторичной заварке раствор чая в пробирке окрашивается в какой цвет ?

- красный
- коричневый
- лимонный
- черный
- зеленый

644 Для определения экстрактивных веществ в настоя чая при какой температуре высушивают пробу в сушильном шкафу ?

- 170-185C
- 30-50C
- 80-90C
- 100-105C
- 140-155C

645 ..При влажности кофе не более 7% и навеске массой 6 г на порцию 100 мл содержание экстрактивных веществ ?

- 4,4 г
- 5,4 г
- 3,4 г
- 2,4 г
- 1,4 г

646 Содержание чего в кофе и какао с молоком определяют перманганатным (арбитражным) методом или рефрактометрически?

- воды
- сухих веществ
- жира
- сахара
- белка

647 количество кофе, вложенного в напиток, определяют по содержанию в последнем какой кислоты ?

- фосфорной
- стеариновой
- хлорогеновой
- серной
- соляной

648 Чего готовят из рыб разных семейств и видов, из рыбных пищевых отходов и праностей ?

- рыбное филе
- формованные рыбные продукты
- рыбные суповые наборы
- порционированная рыба

рыба спецразделки

649 какое содержание влаги в блоке мороженого рыбного фарша ?

- не более 74%
- не более 64%
- не более 54%
- не более 44%
- не более 84%

650 какое содержание влаги в блоке в особом мороженом рыбном фарше ?

- 67%
- 87%
- 77%
- 57%
- 47%

651 какая масса одной штуки рыбной пельмени ?

- 32г
- 12г
- 10г
- 2г
- 22г

652 какое содержание поваренной соли в блоке мороженого рыбного фарша ?

- не более 5%
- не более 2%
- не более 7%
- не более 9%
- не более 8%

653 консистенция продукта характеризует:

- прозрачность и рассыпчатость
- прозрачность и крошливость
- агрегатное состояние, степень однородности и т.д.
- нагретое и охлажденное состояние
- цветность и крошливость

654 При каких условиях сернистый ангидрид проявляет восстановительные свойства ?

- при пониженных концентрациях и повышенных температуре
- при средних концентрациях и температуре
- при пониженных концентрациях и температуре
- при повышенных концентрациях и пониженной температуре
- при повышенных концентрациях и температуре

655 При разложении натриевых солей сернистой кислоты что образуется ?

- SO₂
- CO₂
- H₂O
- SO₃

Н2

656 который из нижеследующих является другим способом предохранения очищенных клубней от потемнения ?

- пастеризация
- сульфитация
- гомогенизация
- гидролиз
- ферментация

657 В последней стадии превращения тирозина какое полученное вещество полимеризуясь окрашивает продукты в черного цвета ?

- пектин
- триптофан
- меланин
- крахмал
- декстрин

658 Причиной потемнения картофеля является окисление содержащихся в нем каких веществ ?

- полифенолов
- красителей
- белков
- кислот
- углеводов

659 Продолжительность очистки одной партии картофеля в зависимости от типа картофелеочистительной машины и качества сырья составляет ?

- 1,5-3 мин
- 0,5-1 мин
- 2,5-5 мин.
- 0,5-2 мин
- 3,5-6 мин

660 При производстве каких полуфабрикатов применяют различное технологическое оборудование – машины сортировочные, калибровочные, моечные, очистительные, резательные ?

- кондитерских полуфабрикатов
- мучных полуфабрикатов
- молочных полуфабрикатов
- мясныхных полуфабрикатов
- овощных полуфабрикатов

661 Перед взятием навесок пробы до какой температуры подогревают в водяной бане ?

- до 80-90°C
- до 60-70°C
- до 50-60°C
- до 95-96°C
- до 70-80°C

662 Для определения средней массы одной штуки, одновременно взвешивают сколько штук штучных изделий ?

- 8
- 5
- 3
- 2
- 10

663 Перед взятием навесок пробы до какой температуры подогревают на воздухе ?

- до 10°C
- до 30°C
- до 20°C
- до 50°C
- до 40°C

664 Для определения средней массы блюда на сколько порций разделяют готовые блюда, которую отбирают из числа подготовленных к раздаче ?

- 5
- 4
- 2
- 6
- 3

665 Для определения средней массы основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, блинчики, сырники, порции запеканок, рулетов и др.), взвешивают в количестве ?

- 17 порций
- 13 порций
- 8 порций
- 10 порций
- 6 порций

666 По видам разделки какому классу относится филе без кожи ?

- порционированная рыба
- рыбное филе
- рыбный фарш
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты

667 какому классу относятся рыбные пельмени ?

- рыбное филе
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбный фарш
- порционированная рыба

668 какого размера бывают куски стейки ?

- шириной до 2 см

- шириной до 4 см
- шириной до 3 см
- шириной до 6 см
- шириной до 5 см

669 Из рыбомучных российских полуфабрикатов более известны ?

- рыбные палочки
- шашлык и поджарка из рыбы
- рыбные филе
- рыбные котлеты
- рыбные пельмени

670 какой формовой рыбный продукт наиболее популярный ?

- рыбные палочки
- шашлык и поджарка из рыбы
- рыбные филе
- рыбные котлеты
- рыбные пельмени

671 какому классу относятся рыбные суповые наборы?

- рыбное филе
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбный фарш
- порционированная рыба

672 какие рыбные продукты имеют более высокие потребительские свойства?

- рыбные палочки
- шашлык и поджарка из рыбы
- рыбные филе
- рыбные котлеты
- рыбные пельмени

673 По видам разделки какому классу относится филе с наличием крупных рёберных костей ?

- рыбный фарш
- порционированная рыба
- рыба спецразделки
- формованные рыбные продукты
- рыбное филе

674 . При какой лаборатории имеется лабораторный совет – консультативно-совещательный орган в состав которого входят специалисты трестов, пищевых лабораторий, санэпидемстанций ?

- медицинские лаборатории
- химические лаборатории
- центральные лаборатории
- микробиологические лаборатории
- технологические пищевые лаборатории

675 какой надзор соблюдает санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве, хранении, транспортировании и реализации продуктов питания

- санитарный
- химический
- юридический
- микробиологический
- экономический

676 Работники какой службы контролируют качество продуктов, готовой пищи и рационов питания организованных групп населения ?

- технической
- юридический
- военной
- санитарно-эпидемиологической
- ветеринарной

677 . как проводят контроль санитарно-технологические пищевые лаборатории?

- без всякой системы
- по просьбе руководителя предприятия общественного питания
- согласно поступившим от потребителей жалобам
- выборочно , по усмотрению заведующего санитарно-технологической пищевой лаборатории:
- по графику, составленному с учетом более частого посещения предприятий, на которых проверками были выявлены нарушения.

678 качественная проба на степень окисленности фритюра основана?

- на взаимодействии продуктов окисления с метиленовым голубым
- проводится методом Гербера
- по пробе на фосфатазу
- пенетрометром
- методом Бертрана

679 Что означает сочность продукта в органолептике?

- степень твердости при разжевывании
- степень однородности при разжевывании
- степень крошливости при разжевывании
- степень терпкости при разжевывании
- ощущение вызываемое соками продукта при разжевывании

680 Вкус относится:

- к нагреванию продукта
- к органолептике продукта
- к биохимии продукта
- к цвету продукта
- к охлаждению продукта

681 Оптимальный для дегустации блюд считают какую температуру воздуха?

- 5°C
- 20°C
- 30°C

- 50°C
- 10°C

682 Рассыпчатость продукта:

- определяется проверкой вкуса при разжевывании
- определяется сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании
- определяется впечатлением при разжевывании
- определяется проверкой терпкости при разжевывании
- определяется путем обоняния, при разжевывании

683 С чего начинают оценку качества полуфабрикатов ?

- с цвета продукта
- с внешнего осмотра продукта
- с внешнего осмотра тары
- с размера продукта
- с запаха продукта

684 какое допустимые отклонения в массе порционных мясных натуральных и панированных полуфабрикатов ?

- ±3
- ±4
- ±1
- ±7
- ±5

685 какое допустимое отклонения в массе полуфабрикатов котлеты особые из кур или индейки ?

- ±3,5
- ±2,5
- ±0,5
- ±4,5
- ±1,5

686 какое допустимое отклонения в массе сырника, тесто для сырников и вареников ленивых при расфасовке по 375,500 г ?

- ±2,5
- ±3,0
- ±1,0
- ±2,8
- ±2,0

687 какое допустимое отклонения в массе блинчиков с творогом при расфасовке по 500 г ?

- ±3,0
- ±2,3
- ±2,0
- ±3,7
- ±2,5

688 Чего устанавливают путем ощупывания мясных полуфабрикатов ?

- наличие или отсутствие липкости
- цвет
- консистенцию
- увлажненность
- запах

689 Прозрачность и запах чая относятся:

- к их биологической ценности
- к их качественным показателям
- к их химическим показателям
- к их пищевой ценности
- к их биохимическим показателям

690 При высушивании полуфабрикатов и изделий с повышенным содержанием какого компонента для пакетов, кроме ротаторной бумаги, используют алюминиевую фольгу ?

- белка
- углеводов
- клетчатки
- жира
- витаминов

691 В методе кьельдаля выделяющийся при сжигании азот улавливается серной кислотой и образуется ?

- нитрат аммония
- вода
- аммиак
- калий фосфат
- сульфат аммония

692 Метод Гербера основан на разрушении белков исследуемого продукта с помощью ?

- яблочной кислотой
- концентрированной азотной кислотой
- концентрированной соляной кислотой
- концентрированной серной кислотой
- лимонной кислотой

693 Внешний вид и консистенция кулинарной продукции относятся:

- к их биологической ценности
- к их качественным показателям
- к их химическим показателям
- к их пищевой ценности
- к их биохимическим показателям

694 Запах и вкус кулинарной продукции относятся:

- к их биологической ценности
- к их качественным показателям
- к их химическим показателям
- к их пищевой ценности
- к их биохимическим показателям

695 Функциям санитарно-технологических пищевых лабораторий:

- проверка температурного режима цехов
- бракераж пищи и температуры помещений
- анализ сырья и контроль соблюдения норм вложения сырья и технологии
- проведение экзамена для поваров
- проверка срока хранения

696 количество белка в комплексном обеде или полном рационе определяют методом ?

- Гербера
- Бекмана
- Шиффа
- Къельдаля
- Сокслета

697 При определении жирности мясных полуфабрикатов жиромер с навеской помещают на водяную баню, температура воды в которой ?

- 45 - 70°C
- 65 - 70°C
- 5 - 10°C
- 65 - 70°C
- 15 - 28°C

698 как осуществляется определение активной кислотности?

- по пробе на фосфатазу
- методом Гербера
- методом Бертрана
- по специфической реакции крахмала с йодом
- рН-метром

699 Для питания внешний вид изделия в кулинарной практике имеет:

- физическое значение
- физиологическое и психологическое значение
- значение
- химическое значение
- историческое значение

700 Аромат и букет объединяется из общим термином:

- цвет
- запах
- вкус
- прозрачность
- консистенция