

2801Y_Ru_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2801Y İstehlak malları istehsalının ümumi texnologiyası

1 Чем достигается незначительное выравнивание толщины деталей низа обуви?

- прокаткой
- прессованием
- обкаткой
- вальцеванием
- каландрованием

2 Что происходит с кожаными деталями низа обуви при прессовании?

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

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

- каландрование
- вальцевание
- клеймение
- фрезерование
- травление

4 какие детали обуви подвергают формованию при предварительной обработке?

- берцы
- основные стельки
- союзку
- задник
- носок

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

- прямоугольный
- квадратный
- четырехугольный
- замысловатый
- следа колодки

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

- растворяют
- разрыхляют
- увлажняют
- утюжат
- замасливают

7 От чего зависит вид специальной обработки подошвы обуви?

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

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

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

9 какой обработке подвергают детали низа обуви до формования?

- автоматической
- диэлектрической
- неординарной
- особенной
- специальной

10 какой вид обработки основных стелек обуви относят к специальной?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- трехслойную кирзу
- вуаль
- бостон
- шелковую
- шифон

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

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

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

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

20 какие подошвы для обуви утоняют в переймах для более плотного прилегания к следу обуви и фронту каблука?

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

21 какие подошвы для обуви не утоняют в переходных зонах для более плотного прилегания к следу обуви и фронту каблука?

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

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

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

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

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

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

- отлет
- отход
- кирза
- обводка
- развод

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

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

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

- твердый раздел

- наружная изоляция
- внутренняя подметка
- внутренняя оплетка
- обмотка

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

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

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

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

29 какую часть обувной подошвы для клеевого крепления утоняют?

- крокульную
- крокусную
- крыльчатую
- мускульную
- носочную

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

- носок
- циркуль
- крокус
- берцы
- крокуль

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

- моноволокно
- комплексная нить
- стереоволокно
- поливолокло
- натуральная нить

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

- специфические нити
- длиннонити

- нитеволокона
- оформленные нити
- комплексные нити

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

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

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

- прогрессивные
- геометрические
- параметрические
- алгебраические
- арифметические

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

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

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

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

37 какие товары и материалы вырабатывает текстильная промышленность?

- одежду
- строительные
- стекло
- обувь
- ткани

38 какие товары и материалы текстильная промышленность не вырабатывает?

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

39 какие волокна используют в производстве текстильных материалов?

- антуражные
- культурные
- асбестовые
- фактурные
- натуральные

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

- льняных
- хлопковых
- натуральных
- шерстяных
- химических

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

- корпускулярные
- микроглобулярные
- микрогранулированные
- миллиметровые
- микрофибриллярные

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

- зигзагообразность
- прямота
- крутка
- извитость
- спиралеобразность

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

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

44 В каких единицах выражается извитость текстильного волокна?

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

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

- химическая стойкость
- электризуемость
- мягкость
- прочность
- электропроводность

46 Почему текстильные волокна должны обладать достаточной механической прочностью?

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

47 каким деформациям подвергаются текстильные волокна в процессе переработки?

- облачения
- растяжения
- качения
- волочения
- стучания

48 каким деформациям текстильные волокна в процессе переработки не подвергаются?

- изгиба
- качения
- сжатия
- растяжения
- кручения

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

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

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

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

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

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

- органические и неорганические

52 как по-другому называют неорганические натуральные текстильные волокна?

- митральные
 минеральные
 пероральные
 оригинальные
 обычные

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

- удельная плотность
 удельный вес
 относительный процент
 относительное приращение
 относительное удлинение

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

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

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

- вентиляционные
 сорбционные
 абразивные
 электропроводность
 полиморфные

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

- текстильные товары
 керамические товары
 швейные товары
 обувные товары
 стеклянные товары

57 как по-другому называют технические волокна?

- комплексные
 двулинные
 единичные
 глобальные
 коммутаторные

58 какие волокна состоят из продольно скрепленных элементарных волокон?

- двулинные

- единичные
- комплексные
- глобальные
- коммутаторные

59 какие волокна относятся к техническим?

- химические
- шерсть
- лубяные
- хлопок
- шелк

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

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

61 какой природы могут быть текстильные нити?

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

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

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

63 На какие классы делятся по происхождению все текстильные волокна?

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

64 как по-другому называют натуральные текстильные волокна?

- антуражные
- натуровидные
- природные
- ненатуральные
- ноктурные

65 какое свойство вызывает содержание закиси железа в углеродистой стали?

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

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

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

67 какие свойства углеродистой стали повышает кремний?

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

68 какие свойства углеродистой стали кремний не повышает?

- пластичность
- антикоррозионную стойкость
- твердость
- упругость
- текучесть

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

- ксенон
- аргон
- радий
- сера
- криптон

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

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

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

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

72 какими свойствами обладают конструкционные углеродистые стали?

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

73 какие свойства конструкционным углеродистым сталям не присущи?

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

74 какое основное свойство присуще конструкционным углеродистым сталям?

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

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

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

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

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

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

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

78 На какие подгруппы классифицируют стали по назначению?

- инструментальные и са크раментальные
- конструкционные и инструментальные

- конструкционные и конструкторские
- конструкторские и лингвальные
- сортовые и несортовые

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

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

80 На какие виды подразделяют конструкционные углеродистые стали по качеству?

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

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

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

82 каким способом полимеризации получают листовый полиметилметакрилат?

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

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

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

84 какой усадкой сопровождается полимеризация метилметакрилата в массе?

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

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

- галополимер
- форполимер
- тросполимер
- гетерополимер
- сополимер

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

- тросполимер
- гомополимер
- сополимер
- форполимер
- гетерополимер

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

- полистирол
- поливинилхлорид
- полиэтилен
- полипропилен
- полиметилметакрилат

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

- селективный
- частный
- особенный
- общий
- специфичный

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

- эмульсионном
- баковом
- жидкостном
- красочном
- лаковом

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

- селективный
- специфичный
- особенный
- частный
- общий

91 При каком способе полимеризации дисперсионной средой является вода?

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

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

- трансформаторы
- эмульгаторы
- информаторы
- возбудители
- дегазаторы

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

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

94 как по-другому называют листовый полиметилметакрилат?

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

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

- воду
- кислоты
- спирты
- щелочи
- мыла

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

- пероксиды
- спирты
- кислоты
- щелочи
- основания

97 как по-другому называют органическое стекло?

- мипора
- эбонит
- анфас
- плексиглас

балласт

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

- электроизоляционными
- биостойкостью
- теплопроводностью
- электропроводностью
- химическими

99 каково содержание синтетических душистых веществ в современных парфюмерных композициях?

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

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

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

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

- эфиронатуральные
- денатуризованные
- натурализованные
- индивидуальные
- зефиронатуральные

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

- индивидуальных
- всеобщих
- частных
- натурализованных
- общих

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

- 12
- 4
- 2
- 80
- 150

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

- полиморфные
- аморфные
- собственно синтетические
- кристаллические
- натуральные

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

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

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

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

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

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

108 какие виды бальзамов наиболее широко применяются в парфюмерном производстве?

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

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

- мерилен
- мироксилон
- коллоксилин
- малибу
- гуантанамо

110 какое вещество содержит толуанский бальзам, применяемый в качестве растительного

сырья в парфюмерном производстве?

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

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

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

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

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

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

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

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

- Экваториальной Гвинее
- Иране
- России
- Норвегии
- Бразилии

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

- цибет
- амбра
- топаз
- мускус
- бобровая струя

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

- касторка
- урбет
- цигалка
- кювет
- кастореум

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

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

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

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

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

- антистатик
- антипирены
- фиксаторы запаха
- детонаторы
- пластификаторы

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

- солюбилизаторы
- красители
- лубриканты
- денатурирующие добавки
- консерванты

121 какие вещества могут использовать в производстве парфюмерных товаров?

- пероксид водорода
- золото
- вода
- натрий
- ртуть

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

- фиксаторы запаха
- душистые вещества
- ртуть
- спирт

- денатурирующие добавки

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

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

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

- феругальб
 ферулин
 гальбанум
 гальбафер
 фертрав

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

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

126 В каких парфюмерных композициях очень ценится растительная смола ладанум

- смеловых
 скембровых
 шипровых
 кипровых
 антрацитовых

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

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

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

- растворов
 настоев
 газов
 эфирных масел
 цветочных помад

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

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

130 На какие группы делится сырье для производства парфюмерных товаров?

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

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

- кубовые
- кислотные
- окислительные
- металлосодержащие
- протравные

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

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

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

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

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

- несвязанный
- закрытый
- конструктивный
- связанный
- проникший

135 какой вид намазного крашения волосяного покрова пушномехового полуфабриката

используют чаще всего в сочетании с окуночным?

- низовое
- верховое
- отделочное
- черновое
- промежуточное

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

- аэробному
- пантографическому
- гигрографическому
- аэрографическому
- анаэробному

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

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

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

- трафаретном
- островном
- сквозном
- кусковом
- дырочном

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

- верховое
- аэрографическое
- пробивка
- резервное
- трафаретное

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

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

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

- соболя
- ондатры
- норки
- кролика
- крупного рогатого скота

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

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

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

- внутреннепассивные
- поверхностно-активные
- внутреннеактивные
- поверхностнопассивные
- дубящие

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

- дегазацию
- термофиксацию
- солку
- масление
- гидратизацию

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

- остевых
- прямых
- острых
- коротких
- гостевых

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

- шаблонном
- перопечати
- фильмопечати
- фильмофонии
- монофонии

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

- температура окружающей среды

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

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

- соплом
- фонтаном
- дросселем
- краскораспылителями
- брисселем

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

- верховом
- отделочном
- черновом
- низовом
- промежуточном

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

- отделочное
- верховое
- промежуточное
- низовое
- черновое

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

- становление
- исправление
- отбеливание
- дезактивация
- дегазация

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

- леопарда
- собаки
- тигра
- зебры
- гепарда

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

- потому, что волос без цвета отражает световые лучи

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

154 каким способом может проводиться крашение волосяного покрова пушномехового полуфабриката?

- окуночным
- отмазным
- отбивным
- трубочным
- пленочным

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

- проливное
- окулочное
- баночное
- окуночное
- заливное

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

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

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

- проектные листы
- трафареты
- лекала
- шаблоны
- дизайншаблоны

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

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

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

- открытом
- резервном
- запасном
- трудовом
- закрытом

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

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

161 Шкуры каких животных относятся к крупному кожевенному сырью?

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

162 Шкуры каких животных к крупному кожевенному сырью не относятся?

- верблюдов
- мулов
- коз
- конские
- ослов

163 какие кожи вырабатывают из крупного кожевенного сырья?

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

164 какие кожи из крупного кожевенного сырья не вырабатывают?

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

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

- хряковое
- свиное
- мелкое
- крупное
- крековое

166 какие кожи вырабатывают из свиного кожевенного сырья?

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

167 какие кожи из свиного кожевенного сырья не вырабатывают?

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

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

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

169 Для выработки каких кож используют шкуры оленей и лосей?

- стелечных
- пемзы
- замши
- шевиота
- шпилечных

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

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

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

- дельфинов
- китов
- белых медведей
- тюленей
- моржей

172 Для выработки каких кож используют шкуры рыб?

- хромовых для товаров из пластмасс
- галантерейных
- хромовых для строительных товаров

- алюминиевых для мебели
- хромоых для текстильных товаров

173 какие кожи вырабатывают из шкур рептилий?

- для верха обуви
- хромоые для текстильных товаров
- хромоые для строительных товаров
- хромоые для товаров из пластмасс
- подошвенные

174 Шкуры каких птиц используют как кожевенное сырье?

- арара
- куриц
- голубей
- страусов
- какаду

175 В какой части шкуры животных расположен эпидермис?

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

176 какой процент толщины шкуры домашних животных занимает эпидермис?

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

177 какой процент толщины шкуры свиней занимает эпидермис?

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

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

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

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

- дермантин
- эрготелис
- дерма
- продерма
- постдерма

180 какие шкуры используют для выработки кож различного назначения?

- морского зверя
- остракодов
- жако
- амфиподов
- колибри

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

- шамайки
- судака
- сазана
- трески
- окуня

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

- карпа
- зубатки
- шамайки
- акул
- осетровых

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

- кашалотов
- малибу
- крокодилов
- ланцелотов
- камелотов

184 Для выработки каких кож шкуры страуса используют чаще всего?

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

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

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

- для одежды

186 Из каких слоев по толщине состоят шкуры большинства животных?

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

187 как называют верхний слой шкуры животных, расположенный под волосяным покровом?

- эрготелис
 продерма
 постдерма
 дермолист
 эпидермис

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

- забой
 убой
 вторсырье
 кожевенное сырье
 зверобой

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

- соленой
 топленой
 незаконсервированной
 консервированной
 мокрой

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

- мелкое
 поверхностное
 съемное
 мелкое
 объемное
 сумчатое

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

- крупное
 свиное
 шкуры лосей
 шкуры колибри
 шкуры оленей

192 Шкуры каких животных не являются кожевенным сырьем?

- морского зверя

- рептилий
- птиц
- рыб
- насекомых

193 какие шкуры относят к мелкому кожевенному сырью?

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

194 какие шкуры к мелкому кожевенному сырью не относят?

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

195 какие кожи в основном вырабатывают из мелкого кожевенного сырья?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- отбор
- набор
- матовость
- сборку
- раковины

201 как называют матовые белые или цветные покрытия керамических изделий, применяемые обычно для получения более гладкой поверхности, скрытия нежелательной окраски черепка и т.д.?

- гобелены
- лактоны
- ангобы
- амёбы
- ангоры

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

- скрытия нежелательной окраски черепка
- для повышения биостойкости
- для увеличения электропроводности
- для увеличения влагопоглощаемости
- для повышения теплопроводности

203 Из каких глин готовят ангобы для керамических изделий?

- тяжелых
- легкоплавких
- легких
- тугоплавких
- каменистых

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

- катализаторы
- отощающие
- воду
- пластификаторы
- красящие пигменты

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

- 5%

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

206 какие компоненты в керамических массах заменяет пегматит?

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

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

- эпоксид
- дендрит
- стоматит
- пегматит
- монтмориллонит

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

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

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

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

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

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

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

- сода и перлиты
- мел и доломит
- поваренная соль и нефертиты

- бокситы и эбокситы
- перлиты

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

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

213 какие материалы в керамическом производстве не относятся к плавням?

- доломит
- мел
- перлит
- известняк
- пегматит

214 какие материалы в керамическом производстве относятся к плавням?

- полевой шпат
- поваренная соль
- перлит
- сода
- нефертит

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

- глинистые
- матовые
- пескообразные
- полимерообразные
- абразивные

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

- фейса
- гнейса
- гнета
- шлейса
- интерфейса

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

- второстепенные
- пластические
- стеклообразующие
- полимеры
- минералы

218 какие материалы для керамического производства относятся к пластическим?

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

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

- водонепроницаемые
- пластические
- плавни
- отощающие
- глазуреобразующие

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

- массообразующие
- ударопрочные
- химически стойкие
- водонепроницаемые
- пластические

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

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

222 какими свойствами глазурь керамических изделий не должна обладать?

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

223 какими свойствами должна обладать глазурь керамических изделий?

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

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

- глазурь
- керамическая масса

- керамические краски
- плавни
- слюда

225 какой толщины обычно бывает глазурный покров керамических изделий?

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

226 как называют тонкий стекловидный слой на поверхности керамических изделий?

- отвар
- глазурь
- деколь
- пленка
- отжиг

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

- мел
- лазурит
- линкер
- клейстер
- шлинкер

228 каким должно быть минимальное содержание (в%) SiO_2 в кварцевых песках, получаемых при обогащении каолинов и применяемых в керамическом производстве?

- 63
- 89
- 85
- 93
- 78

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

- эоловые
- этроловые
- озоновые
- нифонтовые
- карболовые

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

- дюнные
- речные
- морские
- озерные
- влажные

231 На какие виды принято подразделять материалы для керамического производства?

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

232 На какие нужды идут основные материалы для керамического производства?

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

233 На какие нужды идут вспомогательные материалы для керамического производства?

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

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

- полиминерального
- аморфного
- синтетического
- полиморфного
- органического

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

- каолинизация
- закалка
- маринизация
- термофиксация
- миниатюризация

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

- каолины
- полимеры
- глины
- минералы
- монтмориллонит

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

- породистым

- синтетическим
- лингвистическим
- минералогическим
- динамометрическим

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

- каолин
- отощающие вещества
- керамические краски
- глазурьобразующие
- плавни

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

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

240 какие материалы для керамического производства относятся к отощающим?

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

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

- отощающие
- отяжеляющие
- утолщающие
- облепачивающие
- обедняющие

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

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

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

- руды
- малахита
- карбида

- слюды
- алмаза

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

- глины
- малахита
- глауконита
- слюды
- полевых шпатов

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

- зыбучие
- влажные
- речные
- тучные
- степные

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

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

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

- шевиоты
- плавни
- шпоры
- флюсы
- коленкоры

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

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

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

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

250 какова функция глазури в керамических изделиях?

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

251 какими могут быть глазури керамических изделий?

- радиоактивными
- мягкими
- громоздкими
- влажными
- прозрачными

252 какими глазури керамических изделий быть не могут?

- прозрачными
- мягкими
- окрашенными
- непрозрачными
- бесцветными

253 как по-другому называют непрозрачные глазури керамических изделий?

- остроухими
- послушными
- глухими
- слепыми
- массивными

254 какие глазури используют в производстве всех тонкокерамических изделий?

- слепые
- прозрачные бесцветные
- цветные
- окрашенные
- мягкие

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

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

256 какие глазури применяются в основном для майоликовых изделий?

- непрозрачные цветные
- мягкие
- прозрачные бесцветные
- немые

слепые

257 какой этап изготовления одежды складывается из моделирования и конструирования?

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

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

- моделирование
- конструирование
- тестирование
- профилирование
- творчество

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

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

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

- обструкция
- графическое пояснение
- инструкция
- бизнесплан
- конструкция

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

- ручные
- талиевые
- поясные
- головные уборы
- плечевые

262 Основой каких швейных изделий является тазовый пояс туловища?

- облегающих
- головных уборов
- плечевых
- поясных
- тазовых

263 какие производные детали к плечевым швейным изделиям не относятся?

- детали карманов

- подборка
- застежки
- детали подкладки
- облон

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

- бирочки
- полочки
- воротник
- отделочная деталь
- крючки

265 какие детали поясных швейных изделий относятся к основным?

- застежка
- прокладка
- карманы
- подкладка
- пояса

266 какие детали поясных швейных изделий к основным не относятся?

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

267 какие производные детали относятся к плечевым швейным изделиям?

- кройка
- поддон
- верхний воротник
- облон
- выдачка

268 какие швейные изделия не относятся к поясным?

- шорты
- плавки
- юбки
- брюки
- жакеты

269 какие детали поясных швейных изделий относятся к производным?

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

270 какие детали поясных швейных изделий не относятся к производным?

- прокладки
- застежки
- полотнища юбок
- карманы
- подкладки

271 Из каких деталей состоит конструктивная схема головных уборов?

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

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

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

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

- агрегатирование
- симплификация
- автоматизация
- унификация
- упрощение

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

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

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

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

276 какие приспособления могут быть использованы на централизованных подготовительнораскройных производствах?

- стимуляторы

- микроскоп
- симуляторы
- лазер
- манипуляторы

277 как называют процесс разработки конструкции одежды?

- создание скелета
- конструктор
- постройка
- конструирование
- симплификация

278 какие швейные изделия относятся к головным уборам?

- береты
- бушлаты
- платья
- жакеты
- мушкетеры

279 какие швейные изделия не относятся к головным уборам?

- шапки
- шляпы
- кепи
- пелерины
- пилотки

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

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

281 какие детали включены в конструктивную схему плечевых швейных изделий?

- кройка
- поддон
- облон
- полочки
- выдачка

282 Из каких деталей состоят поясные швейные изделия?

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

283 какие детали головных уборов относятся к основным?

- наушники
- козырьки
- подкладки
- налобники
- донышко

284 какие детали головных уборов к основным не относятся?

- поддоны
- донышко
- стенка
- колпак
- околыш

285 На какие группы делят швейные изделия по конструкции?

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

286 какие швейные изделия относятся к плечевым?

- кепи
- юбки
- шляпы
- брюки
- пальто

287 какой из перечисленных относится к этапам процесса проектирования мебели?

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

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

- верно, если материалы дорогие
- верно, если материалы относительно дешевые
- верно, если квалификация инженеров-дизайнеров высока
- верно
- неверно

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

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

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

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

291 как называют мебель, основной частью которой является корпус?

- стройная
- полезная
- корпускулярная
- турбулентная
- корпусная

292 какие материалы для производства мебели относятся к древесноплиточным?

- фанеры
- бруски
- доски
- гвозди
- шурупы

293 какие материалы для производства мебели к древесноплиточным не относятся?

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

294 какого вида древесноплиточных материалов для производства мебели не существует?

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

295 Где осуществляется процесс сушки древесных конструкционных материалов?

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

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

- 1
- 0,5
- плюс минус 3

- плюс минус 4
- 2

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

- шерхебели
- фальцгобели
- доски
- шпунтубели
- шпунты

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

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

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

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

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

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

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

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

302 какой вид трикотажа легко распускается в направлении петельного ряда?

- зигзагообразный
- параллельновязанный
- поперечновязанный
- продольный

- перпендикулярновязаный

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

- основовязаном
 параллельновязаном
 перпендикулярновязаном
 криволинейном
 прямолинейном

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

- петли имеют острые края
 петли располагаются параллельно
 петли передвигаются независимо друг от друга
 петли имеют овальную форму
 петли соседних рядов наклонены в разные стороны и не лежат в плоскости полотна

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

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

306 Почему увлажненная пряжа обладает более высокими вязальными свойствами?

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

307 какому показателю должна соответствовать конструкция рабочих органов трикотажной машины?

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

308 какие иглы наиболее распространены в трикотажных машинах?

- крючковые
 виолочковые
 щитовидные
 струнные
 смычковые

309 какая часть относится к крючковой игле трикотажной машины?

- корень

- стержень
- поддон
- вырост
- крона

310 какая часть к крючковой игле трикотажной машины не относится?

- крючок
- чаша
- стержень
- поддон
- пятка

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

- корня
- зева
- поддона
- чаши
- кроны

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

- зев
- ярд
- посеv
- сев
- клев

313 как называют верхнюю часть крючковой иглы трикотажной машины?

- корпус
- головка
- берд
- совка
- остов

314 Где бывают жестко закрепленные крючковые иглы трикотажной машины?

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

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

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

316 какие органы трикотажной машины относят к петлеобразующим?

- вилы
- пуансон
- струги
- цикли
- иглы

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

- окислители
- обессточиватели
- ускорители варки
- осветлители
- обесцвечиватели

318 какую функцию выполняют осветлители в составе стекла?

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

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

- осветлители
- обесцвечиватели
- глушители
- восстановители
- красители

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

- кумарен
- стирол
- целлюлоза
- лизин
- селитра

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

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

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

- красители
- глушители

- восстановители
- окислители
- осветлители

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

- HCl
- H₃BO₃
- HNO₃
- H₂SO₄
- H₂S

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

- (Na₂B₄O₇·10H₂O)·B₂O₃
- Na₂SO₄
- Al₂O₃
- SiO₂
- CaCO₃

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

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

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

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

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

- глинозема
- клофелина
- монтмориллонита
- чернозема
- александрита

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

- каолина
- пегматита
- клофелина
- полевого шпата
- нефелина

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

- Al₂H
- Al₂O₃
- AlO
- Al₂O
- Al₃O₂

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

- Cl₂
- CaCO₃
- Na₂O
- HCl
- H₂O₂

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

- ненасыщенный углеводород
- кислота
- спирт
- щелочь
- двойная соль

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

- аланин
- альбумин
- терпен
- глобулин
- триоксид мышьяка

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

- параллельные
- волокнистые
- порошкообразные
- сферические
- чешуйчатые

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

- минеральные
- легкоплавкие
- органические
- сферические
- тугоплавкие

335 какого вида наполнителей пластмасс не существует?

- органические

- порошкообразные
- пероральные
- минеральные
- волокнистые

336 Для каких полимеров пластификаторы используют чаще всего?

- гомоцепных
- реактопластов
- электроорганических
- термопластов
- гетероцепных

337 какое свойство придает полимеру пластификатор

- огнестойкость
- эластичность
- жесткость
- твердость
- химическую стойкость

338 Что происходит при введении в пластмассу избытка пластификатора?

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

339 По какому признаку классифицируют наполнители пластмасс?

- надежности
- сыпучести
- физическим свойствам
- происхождению
- тугоплавкости

340 как классифицируют наполнители пластмасс по происхождению?

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

341 какую функцию выполняют хлопковые очесы как наполнители пластмасс?

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

342 какие наполнители пластмасс увеличивают их теплостойкость?

- пигменты

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

343 какую функцию выполняет стеклянная пряжа как наполнитель пластмасс?

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

344 какой из перечисленных наполнителей пластмасс относится к порошкообразным?

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

345 какой из перечисленных наполнителей пластмасс не относится к порошкообразным?

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

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

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

347 какова основная функция порошкообразных наполнителей пластмасс?

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

348 какую функцию порошкообразные наполнители пластмасс не выполняют?

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

349 какие наполнители улучшают гигроскопические свойства пластмасс?

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

350 какие швейные изделия не относятся к плечевым?

- сорочки
- жакеты
- юбки
- платья
- пиджаки

351 Какие системы разделяют методом фильтрования?

- однодисперсные
- неоднородные
- однородные
- гомогенные
- гетерогенные

352 Процесс осаждения используется для разделения

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

353 Как называется многократная пастеризация пищевых продуктов?

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

354 Что является предметом «Технология производства пищевого сырья»?

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

355 В производстве каких продуктов не применяется типичное молочнокислое брожение?

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

356 В чем значение понятия фильтрации в пищевой технологии?

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

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

- дефекации
- теплопередачи
- десорбции
- адсорбции
- абсорбции

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

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

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

- микробиологических
- химических
- биохимических
- физических
- теплофизических

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

- эксикатор
- абсорбер
- муфельная печь
- холодильный прилавок
- холодильный шкаф

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

- спорообразующие бактерии
- микотоксины
- вирусы
- паразитические простейшие и черви
- споро не образующие бактерии

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

- сенная палочка
- гистамины
- пестициды

- красители
- нитриты

363 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплопередачи?

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

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

- волосы
- физические факторы
- брак
- насекомые
- грязь

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

- фотоэлектрокалориметр
- рефрактометр
- гальвонометр
- спектрометр
- психрометр

366 При производстве, каких продуктов не используется метод конденсации?

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

367 Какие сорта пшеничной хлебопекарной муки вырабатываются?

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

368 Сколько способов существуют для приготовления пшеничного теста?

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

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

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

370 Какие виды муки в основном используют при производстве хлеба?

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

371 Какое сырье используется при производстве простого хлеба?

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

372 Какое сырье используется в приготовлении улучшенного хлеба?

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

373 Какое сырье используется при производстве сдобных хлебобулочных изделий?

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

374 Укажите схему производства макаронных изделий:

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

375 Какое тесто готовят для макаронных изделий?

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

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

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

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

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

378 К чему приводит чрезмерно интенсивная сушка макаронных изделий?

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

379 Из какой муки изготавливают макаронные изделия группы А?

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

380 Из какой муки изготавливают макаронные изделия группы Б?

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

381 Из какой муки изготавливают макаронные изделия группы В?

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

382 Из какой муки изготавливают макаронные изделия высшего сорта?

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

- из муки второго сорта (полукрупки)
- из муки сорта Экстра

383 Какая технологическая операция не применяется при производстве макаронных изделий?

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

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

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

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

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

386 Какой из нижеуказанных относится к основному этапу производства крупы?

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

387 Какой процесс не относится к технологии получения крупы?

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

388 Какой процесс относится к технологии производства хлопьев?

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

389 Какой вид не вырабатывается из риса?

- рис, обогащенный витаминами
- рис белковый
- рис шлифованный

- рис дробленный шлифованный
- "Чистый" рис

390 Укажите верное количество крахмала, содержащийся в ячневой крупе.

- 0.45
- 0.75
- 0.7
- 0.63
- 0.52

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

- 0.4
- 0.8
- 0.75
- 0.5
- 0.3

392 Укажите верное количество белков, содержащихся в горохе шлифованном.

- 0.25
- 0.26
- 0.18
- 0.2
- 0.32

393 В каком ряду указан основной этап производства муки?

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

394 Укажите основное сырье для приготовления хлеба.

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

395 Укажите дополнительное сырье для приготовления хлеба.

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

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

- хлебобулочные изделия с пониженным содержанием белка
- хлебобулочные изделия с повышенным содержанием сахара
- бессолевые хлебобулочные изделия

- хлебобулочные изделия с пониженным содержанием углеводов
- хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью

397 Какое сырье используют при производстве крахмала?

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

398 Какие вещества используют при изготовлении искусственного меда?

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

399 Что является основным сырьем для производства рафинированного сахара?

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

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

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

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

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

402 Выход сахара из тростника составляет _____.

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

403 С помощью чего в крахмальнопаточной промышленности выделяют картофельный крахмал?

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

404 В каком ряду правильно показан процесс изготовления цукатов?

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

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

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

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

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

407 Укажите технологическую схему мармелада.

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

408 Укажите технологическую схему пастилы.

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

409 Что является особенностью производства повидло?

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

410 Что является особенностью производства варенья?

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

411 Что является особенностью производства джема?

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

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

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

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

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

414 Укажите основные виды мармелада.

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

415 Укажите технологическую схему производства мармелада.

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

- мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- массу формуют, нагревают, извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают

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

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

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

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

418 Укажите технологическую схему производства пастилы.

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

419 Что является особенностью производства мармелада?

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

420 Что является особенностью производства пастилы?

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

421 В каком ряду правильно показаны наименования веществ, которые используются в производстве жележного мармелада?

- агароид, сахар, джем, варенье, органическая кислота, агар
- агар, агароид, сахар, патока, пищевые кислоты

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

422 Какое сырье используется в производстве пастилы?

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

423 Какие начинки применяют при производстве вафель?

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

424 На сколько групп подразделяется сырье используемой в производстве вафли?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

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

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

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

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

427 Укажите основное сырье для производства торта.

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

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

- затяжное и сдобное
- сахарное, затяжное и сдобное

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

438 Укажите температуру печи в процессе готовки теста сахарного печенья.

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

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

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

440 Из скольких этапов состоит замес теста для производства пряников?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0

5.0

441 В каких печах проводят процесс подготовки сахарного печенья?

- транспортерных
- туннельных
- шнековых
- конвейерных
- бункерных

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

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

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

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

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

- пористым
- пластичным
- заварным
- эластичным
- вязким

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

452 Сколько процентов соли содержится в консервированном зеленом горохе ?

- 0.01
- 0.02
- 0.005
- 0.006
- 0.008

453 На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

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

- 0.03
- 0.01
- 0.02
- 0.04
- 0.05

455 Сколько миллиметровые огурцы используются при производстве маринованных огурцов?

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

456 Какова концентрация уксусной кислоты используемой при консервировании?

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

457 Какова концентрация соли применяемой при солении продуктов?

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

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

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

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

- 90-100 градусов Цельсия
- 63-98 градусов Цельсия

- 50-60 градусов Цельсия
- 60-70 градусов Цельсия
- 60-80 градусов Цельсия

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

- 5
- 3
- 1
- 2
- 4

461 Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?

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

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

- 6
- 4
- 2
- 3
- 5

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

- 5
- 3
- 1
- 2
- 4

464 Укажите количество методов сушки фруктов и овощей.

- 5
- 2
- 1
- 3
- 4

465 В каком ряду указана максимальная процентная влажность высушенной капусты?

- 0.12
- 0.14
- 0.05
- 0.1
- 0.11

466 При какой температуре проводится процесс пастеризации смеси маринованных овощей?

- 90-100 градусов Цельсия
- 80-90 градусов Цельсия
- 60-65 градусов Цельсия
- 65-70 градусов Цельсия
- 70-80 градусов Цельсия

467 На сколько групп делятся продукты маринованных овощей и плодов?

- 1
- 3
- 4
- 5
- 2

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

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

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

- 5
- 2
- 1
- 3
- 4

470 При какой процентной влажности хранятся замороженные овощи и плоды?

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

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

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

472 На сколько товарных сортов подразделяется высушенный абрикос?

- 5
- 2
- 1
- 3
- 4

473 Максимальная процентная влажность высушенных овощей:

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

474 Максимальная процентная влажность высушенных плодов:

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

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

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

476 При какой температуре проводится срочное замораживание овощей и плодов?

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

477 Замороженные овощи и плоды хранятся при температуре

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

478 Как ингибируются процессы окисления в виноградном соке при производстве?

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

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

- полимеризация азотистых и фенольных соединений
- беление цвета, помутнение вина в период старения
- гидролиз углеводов и азотистых веществ

- окислительные– восстановительные реакции
- этерификация спирта и кислот

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

- дефекации
- сатурации
- десорбции
- адсорбции
- абсорбции

481 Какая кислота не используется при консервировании плодоовощной продукции?

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

482 К каким методам относится консервирование с солью и сахаром?

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

483 Сколько способов сушки существует?

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

484 Какими последовательностями проводится производство чая?

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

485 Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

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

486 Какой чай используется в производстве одноразового чая?

- Broken Pekoe Souchong
- Fanings Dust

- Pekoe
- Broken Pekoe
- Pekoe Dust

487 Из сколько технологических процессов состоит производство красного бархатистого чая?

- 10
- 11
- 6
- 7
- 9

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

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

489 При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

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

490 Из сколько технологических процессов состоит производство желтого бархатистого чая?

- 7
- 6
- 5
- 3
- 4

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

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

492 Каково наименьшее количество танина в составе черного бархатистого чая?

- 0.09
- 0.08
- 0.05
- 0.06
- 0.07

493 Из скольких технологических процессов состоит производство черного байхового чая?

- 9
- 3
- 7
- 2
- 8

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

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

495 Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?

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

496 Из скольких технологических процессов состоит производство зеленого бархатистого чая?

- 5
- 6
- 7
- 8
- 4

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

- 8
- 9
- 7
- 5
- 6

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

- 5
- 2
- 3
- 4
- 6

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

- рассасывание чая
- окрашивание чайного листа
- осушка чайного листа

- скручивание чайных листьев
- ферментация

500 При производстве какого чая скрученные листья прожариваются?

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

501 При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

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

502 Какое вещество получается при обжаривании кофе?

- кофеин
- кафеол
- кофейная кислота
- кофейное эфирное масло
- кофейный альдегид

503 Укажите время обжаривания кофе.

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

504 На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

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

505 На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

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

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

- высшей степени обжаривания
- до золотистого обжаренный

- светлообжаренный
- среднеобжаренный
- темнообжаренный

507 Укажите правильное количество методов получения уксусной кислоты.

- 1
- 3
- 7
- 4
- 6

508 В каком ряду указано основное сырье для производства пива?

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

509 Какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

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

510 Из скольких технологических процессов состоит производство вина?

- 12
- 10
- 4
- 6
- 8

511 Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

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

512 Что из нижеперечисленных не относится к процессу созревания вина?

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

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

- из альдегидов и кетонов

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

514 Из сколько сортов ароматических пряных растений получают эфирные масла?

- 90.0
- 120.0
- 30.0
- 50.0
- 70.0

515 Укажите количество методов получения уксусной кислоты .

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

516 Какие товарные сорта имеет поваренная соль?

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

517 Сколько процентов сахара содержится в шербете?

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

518 Какие методы применяются для продления срока хранения безалкогольных напитков?

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

519 Укажите основное сырье для производства пива:

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

520 Сколько дней длится созревание светлого пива?

- 11 дня

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

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

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

522 Какова цель ректификации спирта?

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

523 Основное сырье для производства виски:

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

524 Основное сырье для производства рома:

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

525 Сколько компонентов (сырье) купажируются для приготовления пунша?

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

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

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

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

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

528 Сколько дней длится брожение пивного сусла?

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

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

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

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

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

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

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

532 Сколько дней длится созревание темного пива?

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

533 Что влияет на количество экстрактивных веществ в составе пива?

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

- количество сахара в составе пива

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

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

535 Чем отличается производство настоек и наливок?

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

536 Укажите сорта винограда больше всего используемые в винном производстве.

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

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

- 2
 6
 5
 4
 3

538 Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

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

539 Сколько процентов спирта содержится в темных винах?

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

540 Сколько процентов спирта содержится в десертных винах?

- 12-13%
 12-17%
 12-14%

- 12-15%
- 10-15%

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

- Херес
- Малага
- Портвейн
- Мадера
- Маршала

542 Во сколько технологических процессов завершается технология производства вина?

- 8
- 10
- 12
- 4
- 6

543 Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

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

544 Какие процессы отражаются в производстве при эгализации вина?

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

545 Укажите вариант не относящийся к процессу созревания вина.

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

546 В каком ряду указано верное количество способов производства вина?

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

547 По каким показателям определяется типичность вина?

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

- по физико-химическим показателям вина
- по цвету вина

548 Какой процесс считается основным в производстве слабоалкогольных напитков?

- химический
- брожение
- криобиология
- физикохимический
- механикотеплофизический

549 Какой процесс считается основным в производстве спирта?

- химический
- брожение
- криобиология
- физикохимический
- механикотеплофизический

550 Какой процесс считается основным в производстве виноградных вин?

- криобиология
- брожение
- механикотеплофизический
- физикохимический
- химический

551 Какой процесс считается основным в производстве пива?

- химический
- брожение
- механикотеплофизический
- физикохимический
- криобиология

552 В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?

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

553 Как называется процесс производства транс-жиров?

- гидратация
- гидрогенизация
- дезодорация
- винтеризация
- гомогенизация

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

- эмульгаторы
- усилители аромата E 600 – 699

- растворители
- наполнители
- катализаторы

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

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

556 Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

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

557 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

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

558 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 7
- 2
- 6
- 4
- 3

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

- процеживание
- гидратация
- дезодарация
- винтеризация
- осаждение

560 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 7
- 4
- 5
- 8
- 6

561 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- 5
- 3
- 6
- 7
- 4

562 Процесс устраняющий посторонние запахи и вкус масла:

- гомогенизация
- дезодорация
- рафинация
- пастеризация
- стерилизация

563 Что подразумевается под понятием дезодорация?

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

564 В каком ряду верно указан химический способ очистки масел?

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

565 Какие котлы используют для получения масел способом экстракции?

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

566 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

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

567 В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

- гидратация, дезодорация
- прессование, экстракция
- прессование, гидратация

- биологические и химические процессы
- синтетический процесс, стерилизация

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

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

569 В каком аппарате проводится дезодорация масел?

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

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

- теплоизлучение
- химический
- физикохимический
- физический
- теплофизический

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

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

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

- гидратация
- дезодарация
- винтеризация
- осаждение
- процеживание

573 Какие жиры считаются гидрогенизированными?

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

574 Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

579 Что такое гомогенизация молока?

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

580 При какой температуре происходит стерилизация молока?

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

138-145 град. Цельсия

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

72-76 град. Цельсия

90-95 град. Цельсия

63-65 град. Цельсия

65-75 град. Цельсия

85-90 град. Цельсия

582 Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности?

50-60 минут

30 минут

15-20 секунд

25-30 секунд

40-45 минут

583 Какой прибор используется для нормализации молока?

стабилизатор

сепаратор

стерилизатор

пастеризатор

термостат

584 Сколько способов нормализации пастеризованного молока?

3

2

5

6

4

585 Сколько процентов жира имеет вырабатываемое пастеризованное молоко?

4,5 и 5,5%

4,0 и 6,5%

2,5 и 3,2%

3,5 и 5,0%

3,0 и 6,0%

586 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

65 град. Цельсия

85 град. Цельсия

75 град. Цельсия

90 град. Цельсия

95 град. Цельсия

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

0.035

0.036

- 0.032
- 0.045
- 0.038

588 Укажите основное сырье для производства сметаны.

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

589 Какое молоко используется в производстве творога?

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

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

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

591 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

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

592 Какое сырье использует при производстве сливки?

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

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

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

594 Как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или

сгущенного молока путем разбавления их водой?

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

595 В каком ряду правильно указан состав сливочного масла?

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

596 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4
- 2
- 3
- 1
- 5

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

- 6
- 3
- 4
- 2
- 5

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

- 0.35
- 0.25
- 0.15
- 0.2
- 0.3

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

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

600 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4
- 2

- 3
- 1
- 5

601 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 5
- 3
- 1
- 2
- 4

602 Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- спиртовое
- пропионовокислородное
- уксуснокислородное
- маслянокислородное
- молочнокислородное

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

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

604 Из скольких этапов состоит технологический процесс производства мороженого?

- 4
- 7
- 5
- 6
- 8

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

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

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

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

607 В каком виде мороженого содержится 4,2% белков, 3,5% жира, 23% углеводов и 31%

сухих веществ?

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

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

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

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

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

610 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?

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

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

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

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

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

613 При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

- 90 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия

- 60 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия

614 Какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

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

615 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

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

616 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

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

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

- 60
- 20
- 80
- 40
- 70

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

- Крестьянское
- Кисломолочное
- Вологодское
- Сладкосливочное
- Любительское

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

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

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

- простокваша
- кумыс
- ацидофилин
- кефир
- йогурт

621 В каком ряду указаны консервные виды масла?

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

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

- сулугуни
- кисломолочный
- плавленый
- голландский
- Рокфор

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

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

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

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

625 Что такое нормализованное молоко?

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

626 Какое молоко называют восстановленным?

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

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

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

628 При какой температуре копчения производится обжарка?

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

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

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

630 При какой температуре производят холодное копчение?

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

631 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

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

632 При какой температуре производят горячее копчение?

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

633 Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- сушка
- обвалка
- варка
- копчение
- посол

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

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

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

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

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

- 6
- 4
- 5
- 3
- 2

637 Сколько способов посола при производстве копченостей существуют?

- 6
- 3
- 4
- 2
- 5

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

- 1
- 3
- 2
- 5
- 6

639 Какова температура охлажденных субпродуктов?

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

640 Какова температура мороженых субпродуктов?

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

641 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах:

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

642 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

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

- 4
- 5
- 6
- 2
- 3

644 На сколько групп делятся мясные консервы по виду сырья?

- 6
- 5
- 3
- 2
- 4

645 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 4
- 3
- 2
- 6
- 5

646 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

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

- 6
- 4
- 5
- 3
- 2

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

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

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

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

650 В каком ряду не верно указаны мясные изделия?

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

651 Укажите вариант не относящийся к консервам из мяса птицы.

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

652 Укажите вариант не относящийся к консервам из мясных продуктов.

- консервы из тонкоизмельченной ветчины
- почки в томатном соусе
- консервы из бекона
- консервы из копченого шпика
- консервы из сосисок в бульоне

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

- капченые
- пастеризованные
- отварные
- фаршированные
- запеченные

654 Укажите продукты переработки яиц.

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

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

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

656 Какая влажность в яичном порошке?

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

657 Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

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

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

- замораживание
- стерилизация
- фильтрация
- пастеризация
- сортировка яиц

659 Какие физические процессы происходят после кладки яиц?

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

660 Что такое меланж?

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

- замороженный белок и замороженный желток

661 Какой вариант технологии покрытия яиц защитными пленками верный?

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

662 С какой целью рекомендуют отопит яйца в специальных камерах, перед отправкой из холодильника?

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

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

- большая трудоемкость операции по загрузке и разгрузке цистерн яйцами
- отсутствие холодильной емкости
- ограниченный срок хранения
- влияние жидкости на вкус яйца
- влияние жидкости на запах яйца

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

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

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

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

666 Сколько процентов сахара используется при производстве пастеризованного сахарного меланжа?

- 65
- 50

- 40
- 45
- 55

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

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

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

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

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

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

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

- из за отсутствия воздушного потока
- о развитии плесеней и бактерий попавших из окружающей среды
- появления конденсации в результате перепад температур
- из за уменьшения влажности ускорение, испарения воды
- из за неправильности размещения тар с яйцами в камеры

671 Укажите брак, не относящийся к яйцу.

- миражные
- потемнение цвета
- красюк
- кровавое кольцо
- тумак

672 В каком варианте не указаны пищевые неполноценные яйца?

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

673 Укажите схему производства мороженных яичных продуктов.

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

674 Какое мясо рыбы считается охлажденным?

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

675 В каком ряду верно указаны методы охлаждения рыбы ?

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

676 Укажите температуру и сроки сушки рыбы холодным методом.

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

677 В какой ряду правильно указаны сроки вяление мелких рыб, в зависимости от температуры?

- В 24-350С 10-28 дней
- В 22-280С 10-17 дней
- 20-350С 10-20 дней
- В 25-300С 10-25 дней
- В 22-340С 10-22 дней

678 В какой ряду верно указаны температура и сроки вяление крупных рыб, в зависимости от температуры?

- В 18-250С 35 дней
- В 20-220С 30 дней
- В 20-320С 25 дней
- В 25-30С до дней
- В 22-280С 28 дней

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

- В 60-190°С-горячее копчение
- В 40°С-холодное копчение, 80°С-неполное горячее копчение, 80-170°С-горячее копчение

- В 50°C-холодное копчение, 90°C-неполное горячее копчение, 70-180°C-горячее копчение
- В 60°C-холодное копчение, 100°C-неполное горячее копчение, 90-180°C-горячее копчение
- В 70°C-холодное копчение, 90°C-неполное горячее копчение

680 Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

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

681 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

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

682 Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

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

683 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- консерванты
- антибиотики
- кислоты
- загустители
- стабилизаторы

684 В каком варианте указаны физические свойства рыбы?

- центр тяжести
- содержание жира
- размеры тела
- плотность
- консистенция мяса рыбы

685 Каким способом рыбу не замораживают?

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

686 Посолы рыбы не бывают:

- насыщенными
- горячими

- теплыми
- холодными
- сухими

687 Из сколько этапов состоит процесс созревания соленых рыб?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 1.0

688 Укажите продолжительность созревания пряной рыбы.

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

689 Какой дефект не относится к соленой и маринованной рыбам?

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

690 Рыба маринованная и пряного посола подразделяется:

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

691 Укажите содержание влаги рыбы сублимационной сушки.

- не более 16%
- не более 10%
- 0.15
- не более 12%
- 0.18

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

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

693 При какой температуре происходит горячий способ копчения рыбы?

- 60-140 град. Цельсия
- 80-170 град. Цельсия

- 60-95 град. Цельсия
- 70-120 град. Цельсия
- 75-100 град. Цельсия

694 При какой температуре происходит полугорячий способ копчения рыбы?

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

695 При какой температуре происходит холодный способ копчения рыбы?

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

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

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

697 Количество рыбы в консервах в томатном соусе должно составлять:

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

698 Общее количество влаги в свежей икре составляет:

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