

## 2910\_Ru\_Əyani\_Yekun imtahan testinin sualları

### Фәнн : 2910 Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatlar və qida konsentratlarının keyfiyyətinə nəzarət

1 Как называется показатель который совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением ?

- прозрачность
- цвет
- количество
- качество
- плотность

2 Как называется отдельный экземпляр штучной продукции или определенное в установленном порядке количество нештучной или штучной продукции ?

- проба
- партия
- комплект
- единица
- эталон

3 Как называется объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении, и позволяет отличить один вид продукции от другого ?

- эксплуатация продукции
- форма продукции
- проба продукции
- свойство продукции
- эталон продукции

4 Свойства продукции можно условно разделить на сколько частей ?

- 8.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

5 Который из нижеследующих относится числу простых свойств ?

- количество
- перевариваемость
- калорийность
- вкус
- усвояемость

6 Который из нижеследующих относится числу простых свойств ?

- количество
- перевариваемость
- калорийность

- внешний
- усвояемость

7 Который из нижеследующих относится числу простых свойств ?

- количество
- перевариваемость
- калорийность
- цвет
- усвояемость

8 Который из нижеследующих относится числу сложных свойств ?

- количество
- внешний вид
- вкус
- калорийность
- цвет

9 Который из нижеследующих относится числу сложных свойств ?

- количество
- внешний вид
- вкус
- перевариваемость
- цвет

10 Который из нижеследующих относится числу сложных свойств ?

- количество
- внешний вид
- усвояемость
- усвояемость
- цвет

11 К каким факторам относятся: состояние оборудования, оснастки ?

- психологические
- экономические
- организационные
- технические
- социальные

12 К каким факторам относятся состояние инструмента и средств контроля, технической документации т.п. ?

- психологические
- экономические
- организационные
- технические
- социальные

13 К каким факторам относятся: планомерность и ритмичность работы, техобслуживание и ремонт оборудования ?

- организационные

- социальные
- экономические
- технические
- психологические

14 К каким факторам относятся: обеспеченность материалами, комплектующими изделиями, оснасткой, инструментом, технической документацией и средствами контроля ?

- психологические
- экономические
- технические
- организационные
- социальные

15 К каким факторам относятся: культура производства, научная организация труда, организация питания и отдыха на работе и др.?

- психологические
- экономические
- технические
- организационные
- социальные

16 К каким факторам относятся; формы оплаты труда, величина заработной платы ?

- психологические
- организационные
- технические
- экономические
- социальные

17 К каким факторам относятся; премирование за высококачественную продукцию и работу, удержания за брак ?

- психологические
- технические
- организационные
- экономические
- социальные

18 К каким факторам относятся; уровень качества, себестоимость, цена на продукцию и т.д. ?

- психологические
- организационные
- технические
- экономические
- социальные

19 К каким факторам относятся: подбор, расстановка и перемещение кадров

- экономические
- технические
- психологические
- социальные
- организационные

20 К каким факторам относятся: научно-техническое торжество, рационализация и изобретательство ?

- психологические
- организационные
- технические
- социальные
- экономические

21 К каким факторам относятся: жилищно-бытовые условия, взаимоотношения и психологический климат в коллективе ?

- психологические
- организационные
- технические
- социальные
- экономические

22 К каким факторам относятся: воспитательная работа ?

- психологические
- организационные
- технические
- социальные
- экономические

23 К каким факторам относятся: организация повышения квалификации ?

- психологические
- организационные
- технические
- социальные
- экономические

24 В какую группу методов управления входят экономические методы стимулирования выпуска продукции высокого качества ?

- эстетические
- социально-психологические
- административные
- экономические
- идеологические.

25 В какую группу методов управления входят ценообразование ?

- эстетические
- социально-психологические
- административные
- экономические
- идеологические.

26 В какую группу методов управления входят технико-экономическое обоснование выбора вариантов новой продукции ?

- административные

- эстетические
- идеологические.
- социально-психологические
- экономические

27 В какую группу методов управления входят техники и технологии ?

- эстетические
- социально-психологические
- административные
- экономические
- идеологические.

28 В какую группу методов управления входят организации расчетов с поставщиками и потребителями и др. ?

- эстетические
- социально-психологические
- административные
- экономические
- идеологические.

29 В какую группу методов управление входит обеспечение внедрения нормативной документации на продукцию ?

- экономические
- идеологические.
- социально-психологические
- административные
- эстетические

30 В какую группу методов управление входит технологической документации ?

- эстетические
- социально-психологические
- экономические
- административные
- идеологические.

31 В какую группу методов управление входит технологической документации ?

- эстетические
- социально-психологические
- экономические
- административные
- идеологические.

32 В какую группу методов управление входит современные методы контроля и т.д. ?

- эстетические
- административные
- экономические
- социально-психологические
- идеологические.

33 К какой группе методов управления относят: установление благоприятного психологического климата ?

- эстетические
- экономические
- административные
- социально-психологические
- идеологические.

34 К какой группе методов управления относят: планомерное социальное развитие коллектив ?

- эстетические
- административные
- экономические
- социально-психологические
- идеологические.

35 К какой группе методов управления относят: формирование методой повышения качества продукции ?

- эстетические
- административные
- экономические
- социально-психологические
- идеологические.

36 К какой группе методов относят широкое вовлечение трудящихся в управлении предприятием ?

- эстетические
- административные
- экономические
- идеологические.
- социально-психологические

37 Как называется научная область, объединяющая количественные методы оценки качества, используемые для обоснования решений, принимаемых при управлении качеством продукции и стандартизации ?

- математика
- геометрия
- планиметрия
- квалиметрия
- философия

38 Сколько этапов охватывает оценка уровня качества ?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0

39 Как называется I этап при оценке уровня качества ?

- выбор базовых значений показателей и исходных данных для определения качества оцениваемой продукции
- выбор номенклатуры показателей качества и обоснование ее необходимости и достаточности
- сравнительный анализ вариантов возможных решений и нахождении наилучшего
- определение фактических значений показателей качества и их сопоставление с базовыми
- выбор или разработка методов определения значений показателей качества

40 Как называется II этап при оценке уровня качества ?

- сравнительный анализ вариантов возможных решений и нахождении наилучшего
- выбор номенклатуры показателей качества и обоснование ее необходимости и достаточности
- выбор базовых значений показателей и исходных данных для определения качества оцениваемой продукции
- выбор или разработка методов определения значений показателей качества
- определение фактических значений показателей качества и их сопоставление с базовыми

41 Как называется III этап при оценке уровня качества ?

- сравнительный анализ вариантов возможных решений и нахождении наилучшего
- выбор или разработка методов определения значений показателей качества
- выбор номенклатуры показателей качества и обоснование ее необходимости и достаточности
- выбор базовых значений показателей и исходных данных для определения качества оцениваемой продукции
- определение фактических значений показателей качества и их сопоставление с базовыми

42 Как называется IV этап при оценке уровня качества ?

- сравнительный анализ вариантов возможных решений и нахождении наилучшего
- выбор или разработка методов определения значений показателей качества
- выбор номенклатуры показателей качества и обоснование ее необходимости и достаточности
- определение фактических значений показателей качества и их сопоставление с базовыми
- выбор базовых значений показателей и исходных данных для определения качества оцениваемой продукции

43 Как называется V этап при оценке уровня качества ?

- определение фактических значений показателей качества и их сопоставление с базовыми
- выбор или разработка методов определения значений показателей качества
- выбор номенклатуры показателей качества и обоснование ее необходимости и достаточности
- сравнительный анализ вариантов возможных решений и нахождении наилучшего
- выбор базовых значений показателей и исходных данных для определения качества оцениваемой продукции

44 Как называется IV этап при оценке уровня качества ?

- сравнительный анализ вариантов возможных решений и нахождении наилучшего
- выбор базовых значений показателей и исходных данных для определения качества оцениваемой продукции
- выбор или разработка методов определения значений показателей качества
- обоснование рекомендаций для принятия управляющего решения
- определение фактических значений показателей качества и их сопоставление с базовыми

45 Как называется показатель качества продукции , характеризующий одно из свойств ?

- рациональными
- определяющими
- комплексными

- единичными
- интегральными

46 Как называется показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых ?

- рациональными
- определяющими
- определяющими
- определяющими
- интегральными

47 Какой показатель определяется по формуле  $K_0 = \sum K_{ik}$  ?

- рациональными
- определяющими
- единичными
- комплексными
- интегральными

48 Как называется показатель качества продукции, по которому принимают решение оценивать качество ?

- рациональными
- комплексными
- единичными
- определяющими
- интегральными

49 Как называется показатель качества продукции, который определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание и эксплуатацию или потребление ?

- рациональными
- комплексными
- единичными
- интегральными
- определяющими

50 Как называется количественная характеристика значимости данного качества продукции среди других ее показателей качества ?

- коэффициент весомости показателей качества продукции
- коэффициент упругости
- коэффициент полезного действия
- коэффициент переломления
- коэффициент стабильности

51 Методы определения показателей качества продукции подразделяют на сколько группы ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0



52 В зависимости от способа получения информации методы определения показателей качества продукции делят на сколько группы?

- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0

53 Какой метод основан на информации, получаемой использованием технических измерительных средств и контроля ?

- распределительный
- органолептический
- регистрационный,
- измерительный
- расчетный

54 С помощью измерительных методов определяют показатели, как масса, размер, ?

- распределительный
- органолептический
- регистрационный,
- измерительный
- расчетный

55 С помощью измерительных методов определяют показатели, как оптическая плотность, состав, структура ?

- распределительный
- органолептический
- регистрационный,
- измерительный
- расчетный

56 На сколько групп делятся измерительные методы ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

57 Какие методы применяются для определения коэффициента преломления ?

- радиоактивные
- биологические
- химические
- физические
- микробиологические

58 Какие методы применяются для определения коэффициента рефракции ?

- радиоактивные
- биологические

- химические
- физические
- микробиологические

59 Какие методы применяются для определения вязкости ?

- радиоактивные
- биологические
- химические
- физические
- микробиологические

60 Какие методы применяются для определения липкости ?

- радиоактивные
- биологические
- химические
- физические
- микробиологические

61 К каким методам относится микроскопия ?

- радиоактивные
- биологические
- химические
- физические
- микробиологические

62 К каким методам относится поляриметрия?

- радиоактивные
- биологические
- химические
- физические
- микробиологические

63 К каким методам относится калориметрия ?

- радиоактивные
- биологические
- химические
- физические
- микробиологические

64 К каким методам относится рефрактометрия ?

- радиоактивные
- биологические
- химические
- физические
- микробиологические

65 К каким методам относится спектрометрия ?

- радиоактивным
- биологическим

- химическим
- физическим
- микробиологическим

66 К каким методам относится спектрометрия ?

- радиоактивным
- биологическим
- химическим
- физическим
- микробиологическим

67 К каким методам относится реология ?

- радиоактивным
- физическим
- химическим
- биологическим
- микробиологическим

68 Какие методы применяются для определения состава и количества входящих в продукцию веществ ?

- радиоактивные
- биологические
- физические
- химические
- микробиологические

69 Какие методы используются для определения пищевой и биологической ценности продукции ?

- радиоактивные
- химические
- физические
- биологические
- микробиологические

70 Какие методы применяют для установления степени усвоения и переваривания питательных веществ, безвредности, биологической ценности ?

- радиоактивные
- химические
- физические
- физиологические
- микробиологические

71 Какие методы применяют для определения степени обсемененности продукции различными микроорганизмами ?

- радиоактивным
- физические
- химические
- микробиологические
- биологические

72 Как называются методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат ?

- распределительный
- органолептический
- измерительный
- регистрационный
- расчетный

73 Какие методы базируются на информации, получаемой путем регистрации и подсчета определенных событий ?

- распределительный
- органолептический
- измерительный
- регистрационный
- расчетный

74 Какие методы определяют отход изделий при испытаниях, подсчета числа дефектных изделий в партии ?

- распределительный
- органолептический
- измерительный
- регистрационный
- расчетный

75 Какими методами определяются показатели унификации, патентно-правовые показатели и др. ?

- распределительный
- органолептический
- измерительный
- регистрационный
- расчетный

76 Как называется это метод, осуществляемый на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, слуха, обоняния, осязания и вкуса ?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- органолептический
- расчетный

77 С помощью каких методов можно определить такие показатели качества пищевых продуктов, как вкус продуктов?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- органолептический
- расчетный

78 С помощью каких методов можно определить такие показатели качества пищевых

продуктов, как цвет продуктов?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- органолептический
- расчетный

79 С помощью каких методов можно определить такие показатели качества пищевых продуктов, как запах продуктов?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- органолептический
- расчетный

80 С помощью каких методов можно определить такие показатели качества пищевых продуктов, как интенсивность окраски продуктов?

- органолептический
- расчетный
- регистрационный
- измерительный
- распределительный

81 С помощью каких методов можно определить такие показатели качества пищевых продуктов, как прозрачность продуктов?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- органолептический
- расчетный

82 С помощью каких методов можно определить такие показатели качества пищевых продуктов, как форма продуктов ?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- органолептический
- расчетный

83 С помощью каких методов можно определить такие показатели качества пищевых продуктов, как консистенция продуктов ?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- органолептический
- расчетный

84 С помощью каких методов можно определить такие показатели качества пищевых продуктов, как фальсификацию продуктов ?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- органолептический
- расчетный

85 Какой метод отражает использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров ?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- расчетный
- органолептический

86 Какой метод применяют, главным образом, при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом экспериментального исследования ?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- расчетный
- органолептический

87 Каким методом могут быть установлены зависимости между отдельными показателями качества продукции ?

- распределительный
- регистрационный
- измерительный
- расчетный
- органолептический

88 В зависимости от источника получения информации на сколько групп показатели качества ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

89 К каким показателям качества продукции относятся физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические и товароведно-технологические показатели ?

- стандартным
- социологическим
- экспертным
- лабораторным
- экономическим

90 Какими методами определяют плотность ?

- радиоактивного анализа
- физиологического анализа

- химического анализа
- физического анализа
- микробиологического анализа

91 Какими методами определяют температуру кипения ?

- радиоактивного анализа
- физиологического анализа
- химического анализа
- физического анализа
- микробиологического анализа

92 Какими методами определяют вязкость ?

- радиоактивного анализа
- физиологического анализа
- химического анализа
- физического анализа
- микробиологического анализа

93 Какими методами определяют концентрации водородных ионов (рН среды) ?

- химического анализа
- радиоактивного анализа
- микробиологического анализа
- физиологического анализа
- физического анализа

94 Какими методами определяют некоторые оптические свойства ?

- радиоактивного анализа
- физиологического анализа
- химического анализа
- физического анализа
- микробиологического анализа

95 Какими методами определяют структурно-механические и другие свойства ?

- радиоактивного анализа
- физиологического анализа
- химического анализа
- физического анализа
- микробиологического анализа

96 Какими методами определяют удельный вес ?

- радиоактивного анализа
- физиологического анализа
- химического анализа
- физического анализа
- микробиологического анализа

97 Какой показатель исследуемых образцов пищевых продуктов определяют ареометром, пикнометром, гидростатическими весами, путем измерения гидростатического давления ?

- концентрации водородных ионов

- температуру кипения
- удельный вес
- относительную плотность
- вязкость

98 Какие свойства определяют с помощью поляриметрии, рефрактометрии, фотометрии, спектроскопии, хроматографии и др. ?

- радиоактивные
- физиологические
- химические
- оптические
- микробиологические

99 Какой метод применяют при изучении структура пищевых продуктов, для установления вида крахмала и состава кофейных напитков, наличия в продуктах примесей, микроорганизмов и паразитов, для определения натуральности продукта ?

- люминесцентный метод
- поляриметрический метод
- рефрактометрический метод
- микроскопический метод
- фотометрический метод

100 Какой метод основан на измерении показателя преломления света при прохождении его через раствор ?

- люминесцентный метод
- поляриметрический метод
- микроскопический метод
- рефрактометрический метод
- фотометрический метод

101 Какой метод основана на способности некоторых оптически активных, веществ вращать плоскость поляризованного луча, проходящего через их растворы (гидролиз сахаров) ?

- люминесцентный метод
- рефрактометрический метод
- микроскопический метод
- поляриметрический метод
- фотометрический метод

102 Какой методы основан на взаимодействии лучистой энергии с анализируемым веществом ?

- люминесцентный метод
- рефрактометрический метод
- микроскопический метод
- фотометрический метод
- поляриметрический метод

103 Какой метод основан на способности многих веществ после) освещения их ультрафиолетовыми лучами (УФЛ) испускать в темноте видимый свет различных оттенков ?

- фотометрический метод
- рефрактометрический метод



- микроскопический метод
- люминесцентный метод
- поляриметрический метод

104 На основе чего работники заводских лабораторий осуществляют теххимический контроль ? и соответствующих инструкций.

- на основании правил безопасности
- на основании проекта
- на основании плана
- на основании стандартов
- на основании свойств продукции

105 Какие стандарты разрабатывают на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- основополагающие стандарты

106 Какие стандарты разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли ?

- основополагающие стандарты
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий

107 Какие стандарты разрабатываются и принимаются самим предприятием ?

- отраслевые стандарты
- стандарты предприятий
- основополагающие стандарты
- стандарты на продукцию
- государственные стандарты

108 Какие стандарты разрабатывают с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи деятельности в различных областях науки ?

- стандарты на продукцию
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- основополагающие стандарты
- стандарты предприятий

109 Какие стандарты разрабатывают с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи деятельности в различных областях техники ?

- стандарты на продукцию
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- основополагающие стандарты
- стандарты предприятий

110 Какие стандарты разрабатывают с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи деятельности в различных областях производства

- стандарты на продукцию
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- основополагающие стандарты
- стандарты предприятий

111 Какие стандарты обеспечивают их взаимодействие при разработке, создании и эксплуатации продукта (услуги) таким образом, чтобы выполнялись требования по охране окружающей среды ?

- стандарты на продукцию
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- основополагающие стандарты
- стандарты предприятий

112 Какие стандарты обеспечивают их взаимодействие при разработке, создании и эксплуатации продукта (услуги) таким образом, чтобы выполнялись требования безопасности продукта ?

- стандарты на продукцию
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- основополагающие стандарты
- стандарты предприятий

113 Какие стандарты обеспечивают их взаимодействие при разработке, создании и эксплуатации продукта (услуги) таким образом, чтобы выполнялись требования безопасности процесса для жизни ?

- стандарты на продукцию
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- основополагающие стандарты
- стандарты предприятий

114 Какие стандарты обеспечивают их взаимодействие при разработке, создании и эксплуатации продукта (услуги) таким образом, чтобы выполнялись требования безопасности здоровья человека

- стандарты на продукцию
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- основополагающие стандарты
- стандарты предприятий

115 Какие стандарты обеспечивают их взаимодействие при разработке, создании и эксплуатации продукта (услуги) таким образом, чтобы выполнялись требования по охране безопасности имущества человека

- стандарты на продукцию
- отраслевые стандарты

- государственные стандарты
- основополагающие стандарты
- стандарты предприятий

116 Какие стандарты обеспечивают их взаимодействие при разработке, создании и эксплуатации продукта (услуги) таким образом, чтобы выполнялись требования по охране ресурсосбережению и другим общетехническим нормам, предусмотренным государственными стандартами на продукцию ?

- стандарты на продукцию
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- основополагающие стандарты
- стандарты предприятий

117 Какие стандарты на продукцию (услуги) устанавливают требования к конкретному виду продукции (услуги) ? либо к группам однородной продукции (услуги).

- основополагающие стандарты
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий

118 Какие стандарты на продукцию (услуги) устанавливают требования к группам однородной продукции (услуги) ?

- основополагающие стандарты
- отраслевые стандарты
- государственные стандарты
- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий

119 Какой стандарт включает классификацию, основные параметры (размеры), общие требования к параметрам качества, упаковке, маркировке, требования безопасности ?

- основополагающие стандарты
- отраслевые стандарты
- стандарты общих технических условий
- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий

120 Какой стандарт включает требования охраны окружающей среды ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- отраслевые стандарты
- стандарты общих технических условий
- основополагающие стандарты

121 Какой стандарт включает правила приемки продукции ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- отраслевые стандарты

- стандарты общих технических условий
- основополагающие стандарты

122 Какой стандарт включает методы контроля, транспортирования и хранения ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- отраслевые стандарты
- стандарты общих технических условий
- основополагающие стандарты

123 Какой стандарт включает правила эксплуатации, ремонта и утилизации ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- отраслевые стандарты
- стандарты общих технических условий
- основополагающие стандарты

124 Какой стандарт устанавливает всесторонние требования к конкретной продукции ( в том числе различных марок или моделей этой продукции), касающиеся производства, потребления, поставки ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- отраслевые стандарты
- стандарты технических условий
- основополагающие стандарты

125 Какой стандарт устанавливает всесторонние требования к конкретной продукции ( в том числе различных марок или моделей этой продукции), касающиеся эксплуатации, ремонта, утилизации ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- отраслевые стандарты
- стандарты технических условий
- основополагающие стандарты

126 Какие стандарты могут включать требования к методам автоматизированного проектирования продукции ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- стандарты технических условий
- стандарты на работы
- основополагающие стандарты

127 Какие стандарты могут включать требования к методам модульного конструирования ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- стандарты технических условий
- стандарты на работы
- основополагающие стандарты

128 Какие стандарты могут включать требования к методам принципиальным схемам технологического процесса изготовления продукта ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- стандарты технических условий
- стандарты на работы
- основополагающие стандарты

129 Какие стандарты могут включать требования к технологическим режимам

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- стандарты технических условий
- стандарты на работы
- основополагающие стандарты

130 Какие стандарты могут включать требования технологическим нормам ?

- стандарты на продукцию
- стандарты предприятий
- стандарты технических условий
- стандарты на работы
- основополагающие стандарты

131 Какие стандарты рекомендуют применять методики контроля, в наибольшей степени обеспечивающие объективность оценки обязательных требований к качеству продукции, которые содержатся в стандарте на нее ?

- стандарты на продукцию
- стандарты на работы
- стандарты технических условий
- стандарты на методы контроля
- основополагающие стандарты

132 Какие стандарты базируются на международном опыте и передовых достижениях ?

- стандарты на продукцию
- стандарты на работы
- стандарты технических условий
- стандарты на методы контроля
- основополагающие стандарты

133 Какой из нижеследующих показателей определяют при лабораторных методах с помощью реактивов и приборов ?

- запах
- цвет
- вид
- влажность
- вкус

134 Какой из нижеследующих показателей определяют при лабораторных методах с помощью реактивов и приборов ?

- запах
- цвет
- вид
- кислотность
- вкус

135 Какой из нижеследующих показателей определяют при лабораторных методах с помощью реактивов и приборов ?

- запах
- цвет
- вид
- плотность
- вкус

136 При органолептической оценке полуфабриката хлебопекарного производства какой показатель оценивается по таким признакам, как выпуклая, плоская, осевшая, заветренная, наличие темной сеточки ?

- цвет
- промес
- консистенция
- состояние поверхности
- структура

137 При органолептической оценке полуфабриката хлебопекарного производства какой показатель оценивается по таким признакам, как нормальная, слабая, крепкая ?

- цвет
- промес
- состояние поверхности
- консистенция
- структура

138 Какой показатель полуфабрикатов определяют по методу всплывания шарика и выражают в минутах ?

- цвет
- консистенция
- состояние поверхности
- подъемную силу
- структура

139 При определении какого показателя полуфабрикатов проводят высушиванием пробы в сушильном шкафу при температуре 105° С до постоянной массы ?

- жирности
- консистенции
- цвета
- влажности
- кислотности

140 При определении какого показателя полуфабрикатов осуществляют титрованием суспензии теста 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора гидроксида натрия и выражают в градусах ?

- жирности
- консистенции
- цвета
- титруемой кислотности
- влажности

141 При определении какого показателя полуфабрикатов проводят модифицированным методом Мартена и выражают в процентах ?

- жирности
- титруемой кислотности
- консистенции
- массовой доли спирта
- влажности

142 Какой показатель полуфабрикатов определяют по времени брожения или по количеству емкостей с полуфабрикатом ?

- влажности
- консистенции
- массовой доли спирта
- продолжительность брожения
- титруемой кислотности

143 Готовность опар и теста определяют по каким признакам ? 1- массовой доли спирта, 2- влажности, 3- объему, 4- консистенции, 5- степени разрыхленности, 6- кислотности, 7- жирности

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

144 Контроль готовности выпеченного хлеба можно определить по какому показателю в момент выхода его из печи ?

- температуре мякиша
- запах корки
- цвет мякиша
- запах мякиша
- размер корки

145 Обычно пропеченный мякиш хлеба из ржаной муки имеет какую температуру ?

- около 45° C
- около 75° C
- около 135° C
- около 95° C
- около 65° C

146 Обычно пропеченный мякиш хлеба из пшеничной муки имеет какую температуру ?

- 167 градусов
- 77 градусов

- 57 градусов
- 97 градусов
- 127 градусов

147 Каким методом определяют вкус, запах, наличие или отсутствие хруста готовых изделий ?

- осаждением
- титрованием
- путем осмотра
- дегустацией
- высушиванием

148 Каким методом определяют цвет мякиша, пористость, промесс ?

- осаждением
- высушиванием
- титрованием
- путем осмотра
- дегустацией

149 При анализе каких изделий необходимо определение влажности мякиша, кислотности, пористости, содержания жира и сахара ?

- крекеров
- бараночные изделия
- сухарные изделия
- для изделий, рецептуры которых предусматривают жировые продукты и сахар
- изделия диетические

150 При анализе каких изделий необходимо определение намокаемость?

- для изделий, рецептуры которых предусматривают жировые продукты и сахар
- изделия диетические
- бараночные изделия
- сухарные изделия
- крекеров

151 При анализе каких изделий необходимо определение набухаемость?

- крекеров
- для изделий, рецептуры которых предусматривают жировые продукты и сахар
- сухарные изделия
- бараночные изделия
- изделия диетические

152 При анализе каких изделий необходимо определение набухаемость?

- крекеров
- сухарные изделия
- для изделий, рецептуры которых предусматривают жировые продукты и сахар
- бараночные изделия
- изделия диетические

153 При анализе каких изделий необходимо определение содержание углеводов, хлорида натрия, иода?



- крекеров
- сухарные изделия
- для изделий, рецептуры которых предусматривают жировые продукты и сахар
- изделия диетические
- бараночные изделия

154 Определение массы отдельного изделия производят взвешиванием не менее скольких штук изделий без упаковки ?

- 15 шт.
- 5 шт.
- 3 шт.
- 10 шт.
- 8 шт.

155 Пшеничная хлебопекарная мука вырабатывается из скольких сортов ?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0

156 Какая мука обладает наибольшей калорийностью ? мука в/с.

- ржаная
- II сорта
- I сорта
- высшего сорта
- обойная

157 Какую зольность имеет мука в/с из тонкоизмельченных частиц центральной части эндосперма, который практически не содержит отрубей и имеет белый цвет ?

- не более 0,25%
- не более 0,95%
- не более 0,85%
- не более 0,75%
- не более 0,55%

158 Какое количество клейковины в муке в/с из тонкоизмельченных частиц центральной части эндосперма, который практически не содержит отрубей и имеет белый цвет ?

- не менее 48%
- не менее 18%
- не менее 8%
- не менее 28%
- не менее 38%

159 Какой показатель числа падения в муке в/с из тонкоизмельченных частиц центральной части эндосперма, который практически не содержит отрубей и имеет белый цвет ?

- не менее 235с
- не менее 145с
- не менее 115с

- не менее 185с
- не менее 165с

160 Какая мука наиболее распространенный сорт муки для производства хлебобулочных изделий ?

- ржаная
- II сорта
- высшего сорта
- I сорта
- обойная

161 Какое количество отрубей в муке I сорта, который представляет собой тонкоизмельченные частицы всех слоев эндосперма и имеет цвет белый с желтоватым оттенком ?

- 9-11%
- 23-24%
- 13-14%
- 3-4%
- 6-9%

162 Какая зольность в муке I сорта, который представляет собой тонкоизмельченные частицы всех слоев эндосперма и имеет цвет белый с желтоватым оттенком ?

- не более 0,95%
- не более 0,85%
- не более 0,175%
- не более 0,75%
- не более 0,115%

163 Какое количество отрубей в муке II сорта, который состоит из неоднородных частиц измельченного эндосперма с примесью измельченных оболочек и имеет сероватый оттенок ?

- до 14 %
- до 18 %
- до 20 %
- до 10 %
- до 16 %

164 Какая зольность в муке II сорта, который состоит из неоднородных частиц измельченного эндосперма с примесью измельченных оболочек и имеет сероватый оттенок ?

- до 5,25%
- до 3,25%
- до 2,25%
- до 1,25%
- до 4,25%

165 Какое количество клейковины в муке II сорта, который состоит из неоднородных частиц измельченного эндосперма с примесью измельченных оболочек и имеет сероватый оттенок ?

- 0.55
- 0.35
- 0.15
- 0.25

0.45

166 Какой показатель числа падения в муке II сорта, который состоит из неоднородных частиц измельченного эндосперма с примесью измельченных оболочек и имеет сероватый оттенок ?

260с

120с

110с

160с

140с

167 Какое количество отрубей в обойной муке, который получается при измельчении всего зерна, имеет белый с желтоватым или сероватым оттенками ?

0.26

0.16

0.56

0.46

0.36

168 Какое количество клейковины в муке, который получается при измельчении всего зерна, имеет белый с желтоватым или сероватым оттенками ?

0.3

0.5

0.6

0.2

0.4

169 Какая зольность в муке, который получается при измельчении всего зерна, имеет белый с желтоватым или сероватым оттенками ?

0.06

0.04

0.03

0.02

0.05

170 Какое количество твердых сортов пшеницы добавляют в пшеничную хлебопекарную муку из пшеницы мягких сортов ?

0.5

0.3

0.1

0.2

0.4

171 Какой показатель муки влияет на скорость протекания биохимических и коллоидных процессов в тесте ?

кислотность

сила муки

газообразующая способность

крупность частиц

цвет

172 Какие размеры частиц в муке в /с ?

- до 280-290 мкм
- до 480-490 мкм
- до 580-590 мкм
- до 180-190 мкм
- до 380-390 мкм

173 Какие размеры частиц в муке второго сорта и обойной ?

- 300 до 700 мкм
- 500 до 900 мкм
- 600 до 900 мкм
- 200 до 600 мкм
- 400 до 800 мкм

174 Способность муки к потемнению, которая обусловлена содержанием в муке какой аминокислоты ?

- триптофан
- аланин
- лейцин
- тирозина
- глицин

175 Способность муки к потемнению, которая обусловлена содержанием в муке активностью какого фермента ?

- эстеразы
- липазы
- амилазы
- полифенолоксидазы
- оксиредуктазы

176 Сильной считается мука, способная поглощать в процессе замеса большее количество ?

- жира
- углекислого газа
- азота
- воды
- кислорода

177 Чем определяется сила муки ?

- количеством жира
- кислотностью
- влажностью
- белково-протеиновым комплексом
- содержанием крахмала

178 Что определяет эластичность, вязкость, упругость теста ?

- количество жира
- кислотность
- влажность

- белковый комплексом
- содержание крахмала

179 Исключение одного из составляющего комплексной технологии (параметры, методы, добавки и др.) или их совокупности на сколько снижает эффект улучшения качества хлеба

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

180 Какой комплексный улучшитель используют для муки с излишне растяжимой клейковиной ?

- «Фортуна» и «Амилокс-6»
- «Топаз»
- «Шанс-2»
- «Амилокс-3»
- «Отон»

181 Какой комплексный улучшитель используют для устранения дефектов хлеба из муки с крепкой клейковиной ?

- «Отон»
- «Шанс-2»
- «Фортуна» и «Амилокс-6»
- «Амилокс-3»
- «Топаз»

182 Какой комплексный улучшитель используют для муки с пониженной автолитической активностью ?

- «Отон»
- «Амилокс-3»
- «Фортуна» и «Амилокс-6»
- «Шанс-2»
- «Топаз»

183 Какой комплексный улучшитель используют для муки с повышенной автолитической активностью от 45% до 65% ?

- «Отон»
- «Амилокс-3»
- «Фортуна» и «Амилокс-6»
- «Топаз»
- «Шанс-2»

184 Какой комплексный улучшитель используют для предотвращения картофельной болезни ?

- «Топаз»
- «Амилокс-3»
- «Фортуна» и «Амилокс-6»
- «Отон»
- «Шанс-2»

185 Какая мука имеет составе большое количество водорастворимых веществ, в том числе растворимых белков, углеводов, слизей ?

- обойная
- I сорта
- высшего сорта
- ржаная
- II сорта

186 Образование какого вещества ржаной муки всех сортов дает темнеющее тесто и хлеб получается с темным мякишем и коркой ?

- эфиров
- аминокислот
- пентозанов
- меланоидинов
- жиров

187 Что обуславливает мягкую консистенцию и медленное черствение ржаного хлеба ?

- количество аминокислот
- количество жиров
- количество углеводов
- низкая температура клейстеризации ржаного крахмала
- количество минеральных солей

188 Особенность ржаной муки - наличие каких веществ, количество которых выше, чем в пшеничной ?

- ароматных
- минеральных
- жирных
- пектиновых
- белковых

189 Какое количество клетчатки в обойной муке – в основном сорте ржаной муки ?

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

190 Какое количество клетчатки в сеяной муке - самый высокий сорт ржаной муки, который состоит из тонко измельченных частиц эндосперма ржи ?

- 0.006
- 0.008
- 0.009
- 0.004
- 0.007

191 Какая зольность в сеяной муке - самый высокий сорт ржаной муки, который состоит из тонко измельченных частиц эндосперма ржи ?

- 0.0475
- 0.0275
- 0.0175
- 0.0075
- 0.0375

192 Какой вкус имеет мука если изготовлена из проросшего зерна ?

- кисловато-сладкий
- горький
- кислый
- сладкий
- соленый

193 Какой привкус является признаком несвежести муки ?

- сладкий
- кисловато-сладкий
- соленый
- горький
- кислый

194 Хруста на зубах чего свидетельствует в муке ?

- избыток крахмала
- изготовлена из проросшего зерна
- несвежести муки
- на недостаточное очищение зерна
- избыток жиров

195 Какую влажность имеет ржаная и пшеничная мука ?

- не больше 45 %
- не больше 35 %
- не больше 25 %
- не больше 15 %
- не больше 55 %

196 Какой показатель характеризует сорт муки ?

- эластичность
- кислотность
- жирность
- зольность
- влажность

197 Массовая доля металломагнитных примесей в муке не должна превышать

- 4 мг на 1000 г муки
- 6 мг на 1000 г муки
- 7 мг на 1000 г муки
- 3 мг на 1000 г муки
- 5 мг на 1000 г муки

198 Массовая доля вредных примесей в муке должна быть :

- не больше 0,15%
- не больше 0,08%
- не больше 0,07%
- не больше 0,05%
- не больше 0,09%

199 Примесь зерен ржи, ячменя и проросших зерен в муке не должна превышать :

- 0.09
- 0.07
- 0.06
- 0.05
- 0.08

200 Количество проросших зерен в муке должна быть :

- не больше 4 %
- не больше 6 %
- не больше 7 %
- не больше 3 %
- не больше 5 %

201 По качеством, в зависимости от этих показателей , как цвет, растяжимость, эластичность, упругость, клейковину разделяют на сколько групп ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

202 В хлебопекарном производстве не должна использоваться мука скачеством какой группы ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

203 Какой показатель характеризует сорт и свежесть муки, влияет на вкус и запах хлеба ?

- эластичность
- влажность
- жирность
- кислотность
- зольность

204 Какой показатель зависит также от продолжительности и условий ее хранения ?

- эластичность
- влажность
- жирность
- кислотность
- зольность



205 Ржаные и ржано-пшеничные сорта хлеба имеют корку толщиной :

- 13–14мм
- 7–8мм
- 5–6мм
- 3–4мм
- 8–9мм

206 Пшеничные сорта хлеба имеют корку толщиной :

- 2,5-5мм
- 1,5-3мм
- 4,5-7мм
- 3,5-6мм
- 0,5-1мм

207 Влажность хлебных изделий колеблется :

- от 54 до 65%
- от 34 до 51%
- от 44 до 61%
- от 64 до 71%
- от 64 до 81%

208 Впервые хлеб из теста стали выпекать :

- арабы
- русские
- японцы
- египтяне
- немцы

209 За счет каких изделий человек почти полностью покрывает потребность в железе, получает значительную долю марганца и фосфора ?

- кондитерских
- мясных
- молочных
- хлебных
- рыбных

210 Поэтому повышение какой ценности является также актуальной проблемой в хлебопечении ?

- жирной
- белковой
- углеродной
- минеральной
- витаминной

211 На сколько процентов усваиваются белки хлеба ?

- на 60-77 %
- на 40-57 %
- на 30-47 %

- на 70-87 %
- на 50-67 %

212 На сколько процентов усваиваются углеводы хлеба ?

- на 84-88 %
- на 64-68 %
- на 54-58 %
- на 94-98 %
- на 74-78 %

213 На сколько процентов усваиваются жиры хлеба ?

- на 52-55 %
- на 72-75 %
- на 82-85 %
- на 92-95 %
- на 62-65 %

214 По мере повышения сорта муки какой показатель хлеба уменьшается ?

- зольность
- энергетическая ценность
- содержание белков
- влажность
- содержание углеводов

215 По мере повышения сорта муки какой показатель хлеба увеличивается

- зольность
- влажность
- содержание белков
- энергетическая ценность
- содержание углеводов

216 Более ценны по калорийности и усвояемости хлебные изделия из какой муки ?

- ржаной
- I сорта
- обойной
- высших сортов
- II сорта

217 Наиболее низкая энергетическая способность у хлеба из какой муки ?

- ржаной
- I сорта
- высших сортов
- обойной
- II сорта

218 Который из нижеследующих относится прямым свойствам изделия ?

- содержание белков
- содержание золы
- содержание белков

- содержание чистой сахарозы
- содержание углеводов

219 Который из нижеследующих относится прямым свойствам изделия ?

- содержание углеводов
- содержание белков
- содержание тирозина
- содержание белков
- содержание золы

220 Который из нижеследующих относится прямым свойствам изделия ?

- содержание белков
- содержание золы
- содержание белков
- содержание йода
- содержание углеводов

221 Который из нижеследующих относится прямым свойствам изделия ?

- содержание белков
- содержание золы
- содержание белков
- содержание железа
- содержание углеводов

222 Который из нижеследующих относится косвенным свойствам изделия ?

- содержание тирозина
- содержание железа
- содержание йода
- содержание белков
- содержание кальция

223 Который из нижеследующих относится косвенным свойствам изделия ?

- содержание тирозина
- содержание железа
- содержание йода
- содержание жиров
- содержание кальция

224 Который из нижеследующих относится косвенным свойствам изделия ?

- содержание тирозина
- содержание железа
- содержание йода
- содержание углеводов
- содержание кальция

225 Контроль которого показателя может проводиться разрушающими методами ?

- наличие сорной примеси
- консистенция
- вид продукта

- вкуса
- запах

226 Контроль которого показателя может проводиться разрушающими методами ?

- наличие сорной примеси
- консистенция
- вид продукта
- внутреннее строение продуктов
- запах

227 Контроль которого показателя может проводиться разрушающими методами ?

- наличие сорной примеси
- консистенция
- вид продукта
- скрытые дефекты
- запах

228 Контроль которого показателя может проводиться неразрушающими методами ?

- кислотность
- вкус
- скрытые дефекты
- вид продукта
- внутреннее строение продуктов

229 Контроль которого показателя может проводиться неразрушающими методами ?

- кислотность
- вкус
- скрытые дефекты
- запах
- внутреннее строение продуктов

230 Контроль которого показателя может проводиться неразрушающими методами ?

- кислотность
- вкус
- скрытые дефекты
- консистенция
- внутреннее строение продуктов

231 Из какой муки выпекают Бородинский хлеб ?

- II сорта
- обойной
- высших сортов
- ржаной обдирной и пшеничной первого сорта
- I сорта

232 . Из какой муки выпекают Дарницкий хлеб ?

- II сорта
- обойной
- высших сортов

- ржаной обдирной и пшеничной первого сорта
- I сорта

233 Из какой муки выпекают хлеб пшеничный формовой ?

- ржаной обдирной и пшеничной первого сорта
- обдирной
- обойной
- высших сортов
- II сорта

234 Из какой муки выпекают домашний хлеб ?

- II сорта
- обойной
- высших сортов
- I сорта
- ржаной обдирной и пшеничной первого сорта

235 Чем определяется тип хлеба ?

- от рецептуры
- содержанием дрожжи
- весом
- сортом муки
- содержанием влаги

236 Чем определяется подтипы хлеба ?

- сортом муки
- содержанием дрожжи
- весом
- от рецептуры
- содержанием влаги

237 Как называются изделия, вырабатываемые по специальным рецептурам и способам ?

- бараночные изделия
- сдобные изделия
- булочные изделия
- национальные изделия
- диетические изделия

238 Как называются штучные изделия разнообразной формы, выпеченные из пшеничного теста в соответствии с рецептурами и технологическими режимами, массой 500 г и менее?

- бараночные изделия
- сдобные изделия
- национальные изделия
- булочные изделия
- диетические изделия

239 Как называются штучные изделия, выпеченные из пшеничного теста, приготовленного по рецептурам с содержанием сахара и жира более 7%?

- булочные изделия

- бараночные изделия
- национальные изделия
- сдобные изделия
- диетические изделия

240 Как называются изделия, выпеченные по специальным рецептурам и предназначенные для профилактического и лечебного питания больных с определенными заболеваниями и для лиц пожилого возраста ?

- бараночные изделия
- булочные изделия
- национальные изделия
- диетические изделия
- сдобные изделия

241 Как называются изделия, выпекаемые из жгутов пшеничного теста, круглого сечения, в форме кольца или овала различного диаметра ?

- диетические изделия
- булочные изделия
- национальные изделия
- бараночные изделия
- сдобные изделия

242 Как называются изделия из пшеничного или ржаного теста, выпеченного в виде пласта, нарезанного на ломти определенных размеров и высушенного до невысокой влажности ?

- диетические изделия
- булочные изделия
- национальные изделия
- сухарные изделия
- сдобные изделия

243 К какому показателю относится внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах ?

- санитарно-гигиеническим
- химическим
- физическим
- органолептическим
- технологическим

244 К какому показателю относится влажность, пористость ?

- физическим
- технологическим
- химическим
- органолептическим
- санитарно-гигиеническим

245 К какому показателю относится кислотность, содержание сахара и жира, поваренной соли ?

- санитарно-гигиеническим
- физическим
- органолептическим

- химическим
- технологическим

246 . К какому показателю относится наличие солей тяжелых металлов, радионуклидов, микробиальной зараженности ?

- технологическим
- физическим
- органолептическим
- санитарно-гигиеническим
- химическим

247 К каким дефектам относится неправильная форма, пониженный объем, трещины в хлебе ?

- упаковки
- вкуса
- состояния мякиша
- внешнего вида
- запаха

248 К каким дефектам относится пузыри и пятна на поверхности, отсутствие глянца на корке в хлебе ?

- упаковки
- вкуса
- состояния мякиша
- внешнего вида
- запаха

249 К каким дефектам относится излишне бледная или слишком темная окраска корки, выпуклая или вогнутая корка в хлебе ?

- упаковки
- вкуса
- состояния мякиша
- внешнего вида
- запаха

250 К каким дефектам относится слишком толстая или тонкая, рыхлая и неравномерная корка, боковые притиски, расплывчатость в хлебе ?

- упаковки
- вкуса
- состояния мякиша
- внешнего вида
- запаха

251 К каким дефектам относится разрывы мякиша, непромес, пустоты в мякише в хлебе ?

- упаковки
- вкуса
- внешнего вида
- состояния мякиша
- запаха

252 К каким дефектам относится закал, крошливый грубый мякиш, темный мякиш в хлебе ?

- упаковки
- вкуса
- внешнего вида
- состояния мякиша
- запаха

253 К каким дефектам относится кислый, пресный, пересоленный в хлебе ?

- упаковки
- состояния мякиша
- внешнего вида
- вкуса
- запаха

254 К каким дефектам относится горький или, посторонний вкус, хруст от минеральной примеси в хлебе ?

- упаковки
- состояния мякиша
- внешнего вида
- вкуса
- запаха

255 К каким дефектам относится затхлый плесневелый или другой посторонний запах в хлебе ?

- упаковки
- состояния мякиша
- внешнего вида
- запаха
- вкуса

256 Как называется совокупность свойств продукта, определяющую его способность удовлетворять физиологические потребности организма в питательных веществах и энергии ?

- санитарно-гигиенические свойства
- химические свойства
- энергетическая ценность
- пищевая ценность
- технологические свойства

257 В хлебопекарном производстве чего используют для усиления некоторых технологически важных процессов ?

- жиры
- яйца
- патоку
- крахмал
- солод

258 Чего используют в хлебопечении для разрыхления теста ?

- яйца



- крахмал
- солод
- дрожжи
- патку

259 Какой газ выделяется при спиртовом брожении теста ?

- инертный
- водород
- кислород
- углекислый
- азот

260 При полном расщеплении крахмала получается ?

- патка
- сахароза
- фруктоза
- глюкоза
- пектин

261 При неполном расщеплении крахмала получается ?

- глюкоза
- сахароза
- фруктоза
- патока
- пектин

262 Присутствие какого продукта расщепления крахмала в хлебе замедляет процесс его черствения ?

- глюкоза
- сахароза
- фруктоза
- патока
- пектин

263 Из жиров при производстве хлебных изделий чаще всего используют ?

- сало
- подсолнечное масло
- сливочное (коровье) масло
- маргарин
- горчичное масло

264 Какое сырье бестарно могут доставляться ?

- сухофрукты
- сахар
- мука
- молоко
- какао

265 Какое сырье бестарно могут доставляться ?

- сухофрукты
- сахар
- мука
- растительное масло
- какао

266 Где хранится соль в больших предприятиях ?

- в ящике
- в коробке
- в мешке
- в бассейне
- в банке

267 В промышленности крахмал в основном получают из чего ?

- свеклы
- картофеля
- риса
- бобов
- томатов

268 В промышленности крахмал в основном получают из чего ?

- свеклы
- бобов
- риса
- кукурузы
- томатов

269 Какое содержание амилозы в крахмале ?

- от 40...50%
- от 27...40%
- от 20...350%
- от 10...30%
- от 34...50%

270 Какое содержание амилопектина в крахмале ?

- до 30...40%
- до 50...67%
- до 60...70%
- до 70...90%
- до 40...50%

271 Амилопектиновый крахмал получают из ?

- свеклы
- бобов
- риса
- кукурузы
- томатов

272 При хранении крахмала поддержание на складах стабильной относительной влажности

воздуха не должна превышать ?

- 0.95
- 0.85
- 0.8
- 0.75
- 0.9

273 Какой гарантийный срок хранения кукурузного и картофельного крахмала ?

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

274 Какой гарантийный срок хранения пшеничного крахмала ?

- 6 года
- 4 года
- 3 года
- 1 года
- 5 года

275 Который из нижеследующих относится первой группы крахмалопродуктов ?

- глюкоза
- декстрины
- модифицированные крахмалы
- саго искусственное
- патока

276 Который из нижеследующих относится второй группы крахмалопродуктов ?

- глюкоза
- декстрины
- саго искусственное
- модифицированные крахмалы
- патока

277 Который из нижеследующих относится третьей группы крахмалопродуктов ?

- фруктоза
- саго искусственное
- модифицированные крахмалы
- декстрины, патока
- сахароза

278 Сколько литров воды пользуют для приготовления теста на каждые 100 кг муки ?

- 60-80 литров
- 21-30 литров
- 10-20 литров
- 40-70 литров
- 30-40 литров

279 Какая вода благоприятно влияет на реологические свойства теста, улучшая его консистенцию ?

- тяжелая
- мягкая
- чрезмерно жесткая
- умеренно жесткая
- морская

280 При использовании какой воды тесто приобретает свойства невыброженного полуфабриката?

- морская
- чрезмерно жесткая
- умеренно жесткая
- мягкая

281 Какую влагу имеют дрожжевые клетки ?

- 0.65
- 0.45
- 0.35
- 0.75
- 0.55

282 Какое содержание белков имеют дрожжевые клетки ?

- 84—90%
- 64—87%
- 50—77%
- 44—67%
- 59—69%

283 Какое содержание минеральных веществ имеют дрожжевые клетки ?

- 14—20%
- 6—8%
- 5—7%
- 4—6%
- 9—13%

284 Какое содержание углеводов имеют дрожжевые клетки ?

- до 40%
- до 60%
- до 70%
- до 30%
- до 50%

285 Пищевую поваренную соль для лечебных и профилактических целей выпускают с добавлением ?

- хлора
- меди
- железа

- йода
- калия

286 Массовая доля влаги в меде должна быть не более ?

- 0.31
- 0.51
- 0.61
- 0.21
- 0.41

287 Массовая доля редуцирующих веществ в меде должна быть не менее ?

- 0.42
- 0.62
- 0.72
- 0.82
- 0.52

288 Массовая доля сахарозы в меде должна быть не более ?

- 0.13
- 0.08
- 0.09
- 0.06
- 0.16

289 Молоко коровье пастеризованное с какой жирностью применяют в хлебопечении ?

- 5,2 и 7,5%
- 0,2 и 0,5%
- 1,2 и 1,5%
- 3,2 и 2,5%
- 4,2 и 4,5%

290 Молоко коровье белковое с какой жирностью применяют в хлебопечении ? 1,0 и 2,5%

- 3,0 и 3,5%
- 5,0 и 6,5%
- 2,0 и 3,5%
- 1,0 и 2,5%
- 4,0 и 5,5%

291 Какую жирность имеет сметана диетическая ?

- 0.5
- 0.3
- 0.2
- 0.1
- 0.4

292 Качество сметаны оценивается по какому показателю ?

- эфирных веществ
- золности
- жирности

- кислотности
- сухих веществ

293 Какую кислотность имеет сметана диетическая

- 70-100° T
- 60-90° T
- 40-60° T
- 10-40° T
- 45-70° T

294 Какую кислотность имеет сметана 15 и 20%-ной жирности ?

- 95-100° T
- 60-70° T
- 45-50° T
- 65-100° T
- 75-100° T

295 Какую кислотность имеет сметана 25%-ной жирности

- 55-90° T
- 55-70° T
- 45-60° T
- 60-100° T
- 45-80° T

296 Какие молочные продукты предназначены для выработки детских и диетических изделий в качестве белковых добавок с целью повышения их пищевой и биологической ценности ?

- творог
- масло
- пахту
- пищевые казеины
- сметану

297 Куриные яйца имеют массу ?

- 70-90 г
- 50-69 г
- 10-30 г
- 40-60 г
- 50-70 г

298 В рецептах хлебобулочных изделий масса 1 яйца принимается за ?

- 80 г
- 60 г
- 50 г
- 40 г
- 70 г

299 В рецептах хлебобулочных изделий масса 25 яиц принимается за ?

- за 3 кг
- за 1,5 кг

- за 0,7 кг
- за 1 кг
- за 2 кг

300 При какой температуре замораживаются яичные мороженые продукты ?

- 10° С
- 38° С
- 8° С
- 18° С
- 1° С

301 Яичный порошок получают в распылительных сушилках из яичной массы, которая распыляется форсунками под давлением ?

- 16-22 Мпа
- 5-8 Мпа
- 1-2 Мпа
- 10-12 Мпа
- 8-1 Мпа

302 Яичный порошок получают в распылительных сушилках из яичной массы, которая распыляется форсунками и высушивается воздухом с температурой ?

- 100-105° С
- 60-85° С
- 50-75° С
- 130-135° С
- 80-95° С

303 На сколько групп подразделяются все макаронные изделия ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

304 Чем определяется сорт макаронных изделий ?

- содержанием углеводов
- содержанием влаги
- содержанием жира
- сортом муки
- содержанием золы

305 Какой группе относятся макароны из муки высшего сорта с введением казеината , глицерофосфата железа, витаминов В1,В2 и РР ?

- изделия для первых блюд
- изделия для вторых блюд
- для лечебного питания и для детей,
- повышенной биологической ценности
- изделия для длительного хранения

306 Какой группе относится мелкие макаронные изделия из муки высшего сорта с введением казеина, глицерофосфата железа, витаминов В1, В2 и РР ?

- для лечебного питания и для детей
- изделия для первых блюд
- изделия для длительного хранения
- изделия для вторых блюд
- повышенной биологической ценности

307 Какой группе относится безбелковые макаронные изделия, которые вырабатываются из смеси кукурузного крахмала с добавлением витаминов ?

- изделия для первых блюд
- изделия для вторых блюд
- повышенной биологической ценности
- для лечебного питания и для детей
- изделия для длительного хранения

308 Какой группе относятся безбелковые макаронные изделия, которые пропускают через ванну с маслом или опрыскивают маслом, затем сушат при 70-130 °С ?

- изделия для первых блюд
- изделия для вторых блюд
- повышенной биологической ценности
- для лечебного питания и для детей
- изделия для длительного хранения

309 Какой группе относятся безбелковые макаронные изделия, которые упаковывают в термостойкие пакеты и облучают с двух сторон инфракрасными лучами при 100-160 °С в течение 3-4 мин ?

- изделия для первых блюд
- для лечебного питания и для детей
- повышенной биологической ценности
- изделия для длительного хранения
- изделия для вторых блюд

310 В макаронных изделиях для вторых блюд в течение сколько времени жир не окисляется ?

- 7 месяцев
- 9 месяцев
- 11 месяцев
- 6 месяцев
- 8 месяцев

311 На сколько типов подразделяется ассортимент макаронной продукции нормативной документацией ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

312 К каким изделиям относят макароны, рожки, перья ?



- плоские изделия
- ленточные изделия
- нитеобразные изделия
- трубчатые изделия
- фигурные изделия

313 К какому виду относится макароны с диаметром 5,6-7 мм ?

- любительские
- особые и особые гофрированные
- любительские гофрированные и любительские
- обыкновенные и обыкновенные гофрированные
- соломка

314 К какому виду относится макароны с диаметром 4,0-5,5 мм ?

- перья
- любительские гофрированные и любительские
- обыкновенные и обыкновенные гофрированные
- особые и особые гофрированные
- соломка

315 К какому виду относится макароны с диаметром более 7 мм?

- перья
- особые и особые гофрированные
- обыкновенные и обыкновенные гофрированные
- любительские гофрированные и любительские
- соломка

316 К какому виду относится макароны с диаметром до 4 мм?

- перья
- любительские гофрированные и любительские
- обыкновенные и обыкновенные гофрированные
- соломка
- особые и особые гофрированные

317 Какую длину имеют короткие макароны ?

- 25-35 см
- 45-50 см
- 55-60 см
- 15-30 см
- 35-40 см

318 Какую длину имеют длинные макароны ?

- более 70 см
- более 50 см
- более 40 см
- более 30 см
- более 60 см

319 Как называются макаронные изделия , которые коротко резанные трубчатые изделия,

слегка изогнутые, длина по внешней кривой от 1,5 до 5 см ?

- лапша
- рожки
- перья
- соломка
- вермишель

320 Какой диаметр имеют обыкновенные рожки ?

- до 7 мм
- до 4,1 мм
- 4,1-5,56 мм
- 5,6-7 мм
- $20 \pm 3$  мм

321 Какой диаметр имеют особые рожки ?

- до 7 мм
- до 4,1 мм
- 5,6-7 мм
- 4,1-5,56 мм
- $20 \pm 3$  мм

322 Какой диаметр имеют рожки соломка ?

- до 7 мм
- 4,1-5,56 мм
- 5,6-7 мм
- до 4,1 мм
- $20 \pm 3$  мм

323 Какой диаметр имеют рожки для фарша?

- до 7 мм
- 4,1-5,56 мм
- 5,6-7 мм
- $20 \pm 3$  мм
- до 4,1 мм

324 как называются коротко резанные трубчатые изделия с косым срезом и длиной от острого угла до тупого среза от 3 до 10 см ?

- соломка
- вермишель
- рожки
- перья
- лапша

325 Какой диаметр имеют перья любительские ?

- $20 \pm 3$  мм
- 4,1-5,56 мм
- 5,6-7 мм
- более 7 мм

до 4,1 мм

326 Какой диаметр имеет перья обыкновенные ?

- более 7 мм
- до 4,1 мм
- 4,1-5,56 мм
- 5,6-7 мм
- $20 \pm 3$  мм

327 Какой диаметр имеет перья особые ?

- более 7 мм
- до 4,1 мм
- 5,6-7 мм
- 4,1-5,56 мм
- $20 \pm 3$  мм

328 Какой размер имеет вермишель паутинка ?

- сечением от 1,6 до 3,5 мм
- сечением от 1,5 до 2,5 мм
- сечением не более 0,9-1,5 мм
- сечением не более 0,8 мм
- сечением от 2,6 до 4,5 мм

329 К какому виду макаронных изделий относится вермишель паутинка ?

- плоские изделия
- ленточные изделия
- трубчатые изделия
- нитеобразные изделия
- фигурные изделия

330 Какой размер имеет вермишель обыкновенная?

- сечением от 1,5 до 2,5 мм
- сечением от 2,6 до 4,5 мм
- сечением не более 0,8 мм
- сечением не более 0,9-1,5 мм
- сечением от 1,6 до 3,5 мм

331 Какой размер имеет вермишель любительская?

- сечением от 1,5 до 2,5 мм
- сечением не более 0,9-1,5 мм
- сечением не более 0,8 мм
- сечением от 1,6 до 3,5 мм
- сечением от 2,6 до 4,5 мм

332 К какому виду макаронных изделий относится лапша ?

- фигурные изделия
- трубчатые изделия
- ленточные изделия
- плоские изделия

нитеобразные изделия

333 Ширина лапши должна быть не менее ?

- 6 мм
- 4 мм
- 2 мм
- 3 мм
- 5 мм

334 Толщина лапши должна быть не более ?

- 6 мм
- 4 мм
- 3 мм
- 2 мм
- 5 мм

335 Узкая лапша имеет величину ?

- до 5 мм
- до 3 мм
- до 2 мм
- до 7 мм
- до 4 мм

336 Широкая лапша имеет величину ?

- до 7 мм
- от 4,1 до 15,0 мм
- от 2,1 до 5,0 мм
- от 7,1 до 25,0 мм
- до 5 мм

337 К какому виду макаронных изделий относится алфавит и фигурки, ушки и бантики; ракушки, звездочки, шестеренки, колечки, квадраты, треугольники?

- плоские изделия
- нитеобразные изделия
- трубчатые изделия
- фигурные изделия
- ленточные изделия

338 Какие размеры имеют фигурные изделия, как алфавит и фигурки ?

- толщина не более 1,2 мм
- диаметром 10 мм и толщиной 1,55 мм
- диаметром до 30 мм и толщиной стенок не более 1,2 мм
- 8x2x10 мм;
- диаметром не более 3 мм и длиной не более 10 мм

339 Какие размеры имеют фигурные изделия, как ушки и бантики, ракушки различных размеров?

- толщина не более 1,2 мм
- диаметром 10 мм и толщиной 1,55 мм

- 8x2x10 мм;
- диаметром до 30 мм и толщиной стенок не более 1,2 мм
- диаметром не более 3 мм и длиной не более 10 мм

340 Какие размеры имеют фигурные изделия , как звездочки, шестеренки, колечки?

- толщина не более 1,2 мм
- диаметром до 30 мм и толщиной стенок не более 1,2 мм
- 8x2x10 мм;
- диаметром 10 мм и толщиной 1,55 мм
- диаметром не более 3 мм и длиной не более 10 мм

341 Какие размеры имеют фигурные изделия , как крупа и зерно рисового типа?

- диаметром 10 мм и толщиной 1,55 мм
- 8x2x10 мм;
- диаметром до 30 мм и толщиной стенок не более 1,2 мм
- диаметром не более 3 мм и длиной не более 10 мм
- толщина не более 1,2 мм

342 Какие размеры имеют фигурные изделия , как квадраты, треугольники и другие фигурные пластинки ?

- диаметром не более 3 мм и длиной не более 10 мм
- диаметром до 30 мм и толщиной стенок не более 1,2 мм
- 8x2x10 мм;
- толщина не более 1,2 мм
- диаметром 10 мм и толщиной 1,55 мм

343 Какие размеры имеют фигурные изделия , как болонские штамповые изделия?

- от 10x10 до 50x50 мм, толщина от 0,7 до 1,5 мм
- диаметром 10 мм и толщиной 1,55 мм
- диаметром до 30 мм и толщиной стенок не более 1,2 мм
- толщина не более 1,2 мм
- диаметром не более 3 мм и длиной не более 10 мм

344 Какие изделия получают штампованием?

- плоские изделия
- нитеобразные изделия
- трубчатые изделия
- фигурные изделия
- ленточные изделия

345 Какие размеры имеют длинные макаронные изделия ?

- от 0,5 до 10 см
- срезов толщиной 1-3 мм
- от 1,5 до 20 см
- от 20 до 40-50 см
- от 3,5 до 30 см

346 Какие размеры имеют короткие и коротко резанные макаронные изделия ?

- от 0,5 до 10 см

- срезов толщиной 1-3 мм
- от 20 до 40-50 см
- от 1,5 до 20 см
- от 3,5 до 30 см

347 Какие размеры имеют макаронные изделия , как суповые засыпки?

- от 0,5 до 10 см
- от 1,5 до 20 см
- от 20 до 40-50 см
- срезов толщиной 1-3 мм
- от 3,5 до 30 см

348 По способу раскладки перед сушкой какому типу относится все изделия подвесной сушки ?

- плетенные
- мотки и бантики
- рассыпные
- прямые
- овальные

349 По способу раскладки перед сушкой какому типу относится все коротко резанные изделия и суповые засыпки?

- плетенные
- мотки и бантики
- прямые
- рассыпные
- овальные

350 По способу раскладки перед сушкой какому типу относится все вермишель и лапша специальной раскладки ?

- плетенные
- мотки и бантики
- прямые
- рассыпные
- овальные

351 Какое содержание белковых веществ в макаронных изделиях ?

- 1,5-3,7 %
- 70-72 %
- 0.13
- 11-12 %
- 0,5-0,7 %

352 Какое содержание углеводов в макаронных изделиях ?

- 1,5-3,7 %
- 11 — 12 %
- 0.13
- 70-72 %
- 0,5-0,7 %

353 Какое содержание влаги в макаронных изделиях ?

- 1,5-3,7 %
- 11 — 12 %
- 70-72 %
- 0.13
- 0,5-0,7 %

354 Какое содержание жир в макаронных изделиях ?

- 1,5-3,7 %
- 70-72 %
- 0.13
- 0,5-0,7 %
- 11 — 12 %

355 На сколько групп подразделяют кондитерские изделия ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

356 Какому типу сырья относятся сахар патока, молоко, сливочное масло, различные фрукты и ягоды, мука, крахмал, какао-продукты ?

- ароматические вещества
- студнеобразователи
- пищевые красители
- основное сырье
- пенообразователи

357 Какому типу сырья относятся индиго-кармин, тартразин, кармин, куркума ?

- пищевые красители
- пенообразователи
- студнеобразователи
- основное сырье
- ароматические вещества

358 Какому типу сырья относятся агар, агароид, фуцелларан, пектин ?

- ароматические вещества
- пищевые красители
- основное сырье
- студнеобразователи
- пенообразователи

359 Какому типу сырья относятся яичные белки, кровяной альбумин, мыльный корень?

- ароматические вещества
- пищевые красители
- основное сырье
- пенообразователи

студнеобразователи

360 Какому типу сырья относятся эфирные масла, различные эссенции, ванилин?

- пенообразователи
- пищевые красители
- основное сырье
- ароматические вещества
- студнеобразователи

361 Какому типу сырья относят лимонную, винную, яблочную кислоту ?

- пенообразователи
- пищевые красители
- основное сырье
- ароматические вещества
- студнеобразователи

362 Какому типу сырья относят лимонную, винную, яблочную кислоту ?

- ароматические вещества
- студнеобразователи
- пищевые красители
- пищевые кислоты
- пенообразователи

363 Какому типу сырья относят бензойную кислоту, сернистую кислоту, сорбиновую кислоту?

- пенообразователи
- пищевые красители
- пищевые кислоты
- консерванты
- студнеобразователи

364 По структуре и строению на сколько групп подразделяют фруктово-ягодные кондитерские изделия ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

365 К какому классу относятся мармелад, джем, конфитюры, желе ?

- на цукаты
- на сиропы
- на пены
- на студни
- на пюре

366 К какому классу относятся пастила, зефир?

- на цукаты
- на пены
- на студни



- на сиропы
- на пюре

367 К какому классу относятся варенья?

- на цукаты
- на сиропы
- на студни
- на пены
- на пюре

368 К какому классу относятся повидло?

- на цукаты
- на пены
- на студни
- на пюре
- на сиропы

369 К какому классу относятся изюмь, курага и сухофрукты?

- на пюре
- на пены
- на студни
- на цукаты
- на сиропы

370 При какой температуре в мармеладную массу добавляют вкусовые и ароматические вещества, эссенции, витамины, припасы, пищевые красители, кислоты?

- 35 °С
- 55 °С
- 65 °С
- 85 °С
- 45 °С

371 Какой мармелад вырабатывают на желирующей основе, состоящей из пектина, который содержится в яблочном пюре или пюре из косточковых плодов ?

- жележный
- формовой мармелад
- пластовый мармелад
- фруктово-ягодный мармелад
- резной мармелад

372 Какой мармелад выпускают в виде пластов прямоугольной формы и для его производства уваренную массу заливают в ящики, поверхность не отделяют, реализуют весовым ?

- жележный
- формовой мармелад
- фруктово-ягодный мармелад
- пластовый мармелад
- резной мармелад

373 Какой мармелад выпускают в виде небольших фигурок разной формы и окраски,

поверхность покрыта тонкой сахарной корочкой или сахаром-песком ?

- желейный
- пластовый мармелад
- фруктово-ягодный мармелад
- формовой мармелад
- резной мармелад

374 Какой мармелад представляет собой прямоугольные брусочки (развесные), поверхность которых облита сиропом или обсыпана сахаром-песком ?

- желейный
- пластовый мармелад
- фруктово-ягодный мармелад
- резной мармелад
- формовой мармелад

375 Какой мармелад вырабатывают на желирующей основе, состоящей из агара, агароида или фуцелларана с добавлением (или без добавления) натуральных плодово-ягодных пюре ?

- резной мармелад
- пластовый мармелад
- фруктово-ягодный мармелад
- желейный
- формовой мармелад

376 У мучных кондитерских изделий основной запах когда формируется ?

- при выдержке теста
- при разделке теста
- при замесе теста
- при выпечке
- при формировании теста

377 Повышенное содержание какого продукта в большинстве кондитерских изделий ?

- дрожжи
- воды
- муки
- сахара
- соли

378 В сухих молочных консервах основным сахаром является ?

- фруктоза
- сахароза
- глюкоза
- лактоза
- сахарин

379 Малое содержание каких веществ делает большинство кондитерских изделий низкой биологической ценностью ?

- клетчатки
- жира

- углевода
- белка
- витаминминов , минеральных веществ

380 Какой группе относится шоколад, какао-порошок ?

- жиросодержащие кондитерские изделия
- мучнистые кондитерские изделия
- сахаристые кондитерские изделия
- фруктово-ягодные кондитерские изделия
- восточные сладости

381 Какой группе относится варенье, джем, повидло, цукаты, конфитюры, желе, мармелад, пастила?

- восточные сладости
- сахаристые кондитерские изделия
- жиросодержащие кондитерские изделия
- фруктово-ягодные кондитерские изделия
- мучнистые кондитерские изделия

382 Какой группе относится карамель, конфеты, ирис, драже ?

- восточные сладости
- фруктово-ягодные кондитерские изделия
- жиросодержащие кондитерские изделия
- сахаристые кондитерские изделия
- мучнистые кондитерские изделия

383 Какой группе относится галеты, крекер, печенье, пряники, вафли ?

- восточные сладости
- фруктово-ягодные кондитерские изделия
- жиросодержащие кондитерские изделия
- мучнистые кондитерские изделия
- сахаристые кондитерские изделия

384 Какой группе относится кексы, рулеты, ромовые бабы, торты, пирожные?

- восточные сладости
- фруктово-ягодные кондитерские изделия
- жиросодержащие кондитерские изделия
- мучнистые кондитерские изделия
- сахаристые кондитерские изделия

385 Какой группе относится халва, рахатлуки, курабье, пахлава?

- мучнистые кондитерские изделия
- фруктово-ягодные кондитерские изделия
- жиросодержащие кондитерские изделия
- восточные сладости
- сахаристые кондитерские изделия

386 У которого мармелада влажность 9-12% ?

- желеиногo

- фруктово-ягодного резного
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- желеино-фруктового

387 У которого мармелада влажность 29—33 % ?

- желеиноного
- фруктово-ягодного резного
- фруктово-ягодного формового
- фруктово-ягодного пластового
- желеино-фруктового

388 У которого мармелада влажность 18—22% ?

- желеиноного
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- фруктово-ягодного резного
- желеино-фруктового

389 У которого мармелада влажность 15-23% ?

- желеино-фруктового
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- желеиноного
- фруктово-ягодного резного

390 У которого мармелада влажность 15-24% ?

- желеиноного
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- желеино-фруктового
- фруктово-ягодного резного

391 У которого мармелада влажность 30 % ?

- желеиноного
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- глазированного шоколадной глазурью
- фруктово-ягодного резного

392 У которого мармелада массовая доля редуцирующих веществ 40 % ?

- желеиноного
- фруктово-ягодного резного
- фруктово-ягодного формового
- фруктово-ягодного пластового
- глазированного шоколадной глазурью

393 У которого мармелада массовая доля редуцирующих веществ 28 % ?

- фруктово-ягодного пластового

- желейного
- глазированного шоколадной глазурью
- фруктово-ягодного резного
- фруктово-ягодного формового

394 У которого мармелада массовая доля редуцирующих веществ 20 % ?

- глазированного шоколадной глазурью
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- желейного
- фруктово-ягодного резного

395 У которого мармелада массовая доля редуцирующих веществ 25 % ?

- желейного
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- желейно-фруктового
- фруктово-ягодного резного

396 У которого мармелада общая кислотность 6-22,5 % ?

- желейного
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- желейно-фруктового
- фруктово-ягодного резного

397 У которого мармелада общая кислотность 4,5-18,0 % ?

- желейного
- фруктово-ягодного резного
- фруктово-ягодного формового
- фруктово-ягодного пластового
- желейно-фруктового

398 У которого мармелада общая кислотность 7,5-22,5 % ?

- желейно-фруктового
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- желейного
- фруктово-ягодного резного

399 У которого мармелада массовая доля золы, нерастворимой в 10%-м растворе соляной кислоты 0,1 % ?

- желейного
- фруктово-ягодного резного
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- желейно-фруктового

400 У которого мармелада массовая доля золы, нерастворимой в 10%-м растворе соляной

кислоты 0,05 % ?

- железного
- фруктово-ягодного пластового
- фруктово-ягодного формового
- железно-фруктового
- фруктово-ягодного резного

401 Чем можно обнаружение красителя амаранта ?

- 1%-го раствора аммиака
- 1%-го раствора сульфата магния
- 1%-го раствора сульфата натрия
- 1%-го раствора сульфата меди
- 1%-го раствора поваренной соли

402 При наличии амаранта добавлением 1%-го раствора сульфата меди какой цвет приобретает раствор ?

- фиолетовую окраску
- зеленую окраску
- не меняется
- желтую окраску
- черную окраску

403 При обнаружении красителей с помощью 10%-го водного раствора аммиака какой цвет приобретает раствор с натуральными красителями ?

- фиолетовую окраску
- зеленую окраску
- не меняется
- темную окраску с зеленоватым оттенком
- желтую окраску

404 При обнаружении красителей с помощью 10%-го водного раствора аммиака какой цвет приобретает раствор с искусственными красителями ?

- фиолетовую окраску
- желтую окраску
- зеленую окраску
- не меняется
- темную окраску с зеленоватым оттенком

405 Мармелад укладывают рядами в коробки из картона массой нетто не более ?

- 1800 г
- 1000 г
- 900 г
- 800 г
- 1300 г

406 Мармелад фасуют в алюминиевую фольгу массой нетто не более ?

- 250 г
- 150 г

- 550 г
- 450 г
- 350 г

407 Мармелад фасуют в пакеты из целлофана, полимерных пленок и коробки из полимерных материалов массой нетто не более ?

- 1600 г
- 600 г
- 900 г
- 800 г
- 1700 г

408 Мармелад фасуют в комбинированные банки массой нетто не более ?

- 475 г
- 675 г
- 775 г
- 375 г
- 575 г

409 Мармелад Апельсиновые и лимонные дольки допускается фасовать насыпью в коробки массой нетто до ?

- 1000 г
- 800 г
- 700 г
- 500 г
- 900 г

410 Какой показатель позволяет хранить мучные кондитерские изделия длительное время ?

- высокая жирность
- низкая кислотность
- высокая влажность
- низкая влажность
- низкая жирность

411 В зависимости от рецептуры и особенностей производства печенье подразделяют на сколько видов ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

412 Какой вид печенье готовится из пластичного теста со слабой и средней клейковиной ?

- галеты
- сдобное печенье
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- крекер

413 Какое содержание сахара в сахарном печенье ?

- 13—19%
- 15—20%
- 40—50%
- 20—30%
- 8—10%

414 Какое содержание жира в сахарном печенье ?

- 0.495
- 0.045
- 0.025
- 0.095
- 0.195

415 Какой вид печенье характеризуется хрупкостью, пористостью ?

- галеты
- сдобное печенье
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- крекер

416 Какой вид печенье характеризуется набухаемостью и на лицевой поверхности имеется рисунок?

- галеты
- сдобное печенье
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- крекер

417 Какой вид печенье готовят из эластично-упругого теста ?

- галеты
- сдобное печенье
- сахарное печенье
- затяжное печенье
- крекер

418 Какое содержание сахара в затяжном печенье ?

- 0.13
- 0.15
- 0.4
- 0.2
- 0.1

419 Какое содержание жира в затяжном печенье ?

- 0.195
- 0.02
- 0.08
- 0.49



0.045

420 Какой вид печенье медленно набухает в воде, более светлой окраски ?

- галеты
- сдобное печенье
- сахарное печенье
- затяжное печенье
- крекер

421 Какой вид печенье имеет явно выраженную слоистую структуру (после замеса его подвергают многократной прокатке с выдержкой); на его поверхности имеются проколы ?

- галеты
- сдобное печенье
- сахарное печенье
- затяжное печенье
- крекер

422 Какой вид печенье отличается большим содержанием сдобных добавлений — жиров, сахара, яиц, вкусовых веществ ?

- галеты
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- сдобное печенье
- крекер

423 Какой вид печенье готовят из муки высшего сорта, имеет небольшие размеры, бывает различной формы ?

- галеты
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- сдобное печенье
- крекер

424 Какой вид печенье бывает с начинкой, иногда глазируют шоколадом ?

- галеты
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- сдобное печенье
- крекер

425 На сколько видов подразделяется сдобное печенье ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

426 Какое сдобное печенье вырезают вручную из раскатанного листа теста с помощью жестяных формочек ?

- миндально-ореховое
- белково-сбивное
- песочно-отсадное
- песочное выемное
- сухарики

427 Какое сдобное печенье отсаживают на тестовыжимной машине и выдавливают тесто через так называемые мундштуки ?

- миндально-ореховое
- сухарики
- белково-сбивное
- песочно-отсадное
- песочное выемное

428 Какое сдобное печенье готовят сбиванием яичных белков с сахарной пудрой и замешиванием этой массы с мукой и прочих добавлений ?

- миндально-ореховое
- песочно-отсадное
- песочное выемное
- белково-сбивное
- сухарики

429 Какое сдобное печенье получают из размолотых орехов (чаще миндаля), сахара, яичного белка с добавлением муки и др. ?

- сухарики
- песочно-отсадное
- песочное выемное
- миндально-ореховое
- белково-сбивное

430 Какой вид печенье вырабатывается из пшеничной муки высшего и 1-го сорта без сахара с добавлением жира ?

- сдобное печенье
- сахарное печенье
- галеты
- крекер
- затяжное печенье

431 Какой вид печенье имеет слоистую, хрупокую структуру и проколы на поверхности ?

- галеты
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- крекер
- сдобное печенье

432 Какой вид печенье готовится крекер на дрожжах, или на дрожжах и химических разрыхлителях, или на одних химических разрыхлителях ?

- галеты
- затяжное печенье

- сахарное печенье
- крекер
- сдобное печенье

433 По рецептуре и способу приготовления крекер подразделяется на сколько вида ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

434 Какому виду относится крекер если его готовили с жиром или с жиром и жировой прослойкой ?

- V
- III
- II
- I
- IV

435 Какому виду относится крекер если его готовили с жиром или с жиром и жировой прослойкой с добавлением вкусовых веществ (тмин, анис, сыр) ?

- V
- III
- I
- II
- IV

436 Какому виду относится крекер если его готовили без жира ?

- V
- II
- I
- III
- IV

437 Какой вид печенье сухие, прямоугольной или квадратной формы, с проколами на поверхности без добавлений сахара и жира (или с минимальным их количеством) ?

- крекер
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- галеты
- сдобное печенье

438 Какой вид печенье продукт длительного хранения, им можно пользоваться вместо хлеба ?

- крекер
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- галеты
- сдобное печенье

439 При какой температуре хранят печенье, крекер, галеты ?

- 8 °C
- 38 °C
- 28 °C
- 18 °C
- 48 °C

440 При какой относительной влажности воздуха хранят печенье, крекер, галеты ?

- 85—95%
- 75—85%
- 25—35%
- 65—75%
- 80—90%

441 Какой гарантийный срок хранения для сахарного и затяжного печенья ?

- 7 месяца
- 4 месяца
- 5 месяца
- 3 месяца
- 6 месяца

442 Какой гарантийный срок хранения для сдобного печенья с массовой долей жира 10% ?

- до 55 дней
- до 75 дней
- до 85 дней
- до 45 дней
- до 65 дней

443 Какой гарантийный срок хранения для крекера с массовой долей жира не более 14,3% ?

- 4 месяца
- 6 месяца
- 7 месяца
- 3 месяца
- 5 месяца

444 Какой гарантийный срок хранения для галет простых, герметично упакованных ?

- 2 года
- 2 года
- 2 года
- 2 года
- 2 года

445 Какой гарантийный срок хранения для галет улучшенных фасованных ?

- 13 месяца
- 7 месяца
- 8 месяца
- 6 месяца
- 9 месяца

446 По способу приготовления какое мучное кондитерское изделие подразделяют на сырцовые и заварные ?

- галеты
- сдобное печенье
- вафли
- пряники
- крекер

447 Какое содержание сахара в пряниках ?

- до 65 %
- до 5 %
- до 15 %
- до 45 %
- до 25 %

448 Как называется мучное кондитерские изделия выпеченный полуфабрикат из пряничного теста с фруктовой начинкой ?

- галеты
- сдобное печенье
- вафли
- коврижки
- крекер

449 Как называется пряник , которого готовят без заваривания муки на холодном сахарном или сахаро-паточном сиропе ?

- шоколадные пряники
- фруктовые пряники
- коврижки
- сырцовые пряники
- заварные пряники

450 Как называется пряник , которого готовят завариванием муки горячим сахаро-паточным или медовым сиропом, охлаждают заварку, замешивают заварку с остальными видами сырья ?

- шоколадные пряники
- фруктовые пряники
- коврижки
- заварные пряники
- сырцовые пряники

451 Какой срок хранения сырцовых пряников ?

- от 20 до 40 дней
- от 40 до 60 дней
- от 50 до 70 дней
- от 10 до 30 дней
- от 30 до 50 дней

452 Какой срок хранения заварных пряников ?

- от 50 до 90 дней

- от 30 до 70 дней
- от 20 до 60 дней
- от 30 до 45 дней
- от 40 до 80 дней

453 Какой продукт получается в результате инверсии растворов сахарозы слабыми кислотами (молочной, лимонной, виокаменной) с последующим добавлением ароматических веществ ?

- карамель
- патока
- сахарин
- искусственный мед
- декстрин

454 Какие вещества используются для смягчения приторно сладкого вкуса кондитерских изделий, для получения устойчивой пены – взбитой белковой массы для белкового крема, для инверсии сахарозы при приготовлении инвертного сиропа ?

- наполнители
- пищевые красители
- ароматические вещества
- пищевые кислоты
- эмульгаторы

455 Какие вещества способны в малых концентрациях подавлять развитие или уничтожать микроорганизмы, а также предотвращать продуцирование токсинов микроорганизмами ?

- наполнители
- ароматические вещества
- пищевые кислоты
- консерванты
- эмульгаторы

456 Какая энергетическая ценность тортов и пирожный ?

- 166-195 кДж на 100 г
- 167-209 кДж на 100 г
- 676-1095 кДж на 100 г
- 1676-2095 кДж на 100 г
- 1076-1095 кДж на 100 г

457 На сколько групп подразделяют выпеченные полуфабрикаты для тортов и пирожный ?

- 4.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0
- 8.0

458 Как называется крем если готовится на молоке и яйцах ?

- шанти
- заварной
- глянсе
- шарлот

белковый

459 Как называется крем если готовится на яйцах ?

- шанти
- заварной
- шарлот
- гяссе
- белковый

460 Как называется крем если готовится из клейстеризованной муки, молока, яйца?

- шанти
- гяссе
- шарлот
- заварной
- белковый

461 Как называется крем если готовят из яичного белка, сбитого с сахаром и ванильной пудрой ?

- шанти
- гяссе
- шарлот
- белковый
- заварной

462 Как называется крем если готовят из яичного белка с горячим сахарным сиропом?

- белковый
- гяссе
- шарлот
- шанти
- заварной

463 Выпускают торты массового производства по утвержденным рецептурам массой ?

- от 50 г до 120 г
- от 650 г до 6 кг
- от 1250 г до 12 кг
- от 250 г до 2 кг
- от 25 г до 200 кг

464 Какие торты являются наиболее распространенными ?

- вафельный
- песочный
- слоеный
- бисквитный
- заварной

465 Какой торт готовят разрезанием пористого полуфабриката вдоль на две части, пропитывая сахарным сиропом обрабатывают поверхность ?

- вафельный
- песочный

- слоеный
- бисквитный
- заварной

466 Какой торт изготавливают из пластичного теста, содержащего большое количество жира, яиц, сахар, химические разрыхлители, отделяют помадой, кремом, фруктами ?

- вафельный
- слоеный
- бисквитный
- песочный
- заварной

467 Какой торт готовят растиранием миндаля или орехов, сахара и небольшого количества муки и яичных белков, отделяют сбивным кремом, пралином, фруктовой начинкой ?

- вафельный
- миндально-ореховые
- бисквитный
- слоеный
- песочный

468 Для какого торта тесто перед выпечкой формируют отсаживанием с помощью шприцевого приспособления и поверхность смачивают водой ?

- вафельный
- слоеный
- бисквитный
- миндально-ореховые
- песочный

469 Какой торт состоит из нескольких хрустящих вафельных листов, прослоенных и покрытых различными отделочными полуфабрикатами, крошкой или фигурным шоколадом ?

- заварной
- слоеный
- бисквитный
- вафельный
- песочный

470 В среднем масса пирожных составляет ?

- от 55 до 100 г
- от 95 до 190 г
- от 85 до 150 г
- от 55 до 90 г
- от 155 до 290 г

471 При какой температуре пекут воздушные (белково-сбивные) пирожные ?

- 210-235 °C
- 150-175 °C
- 40-75 °C
- 110-135 °C
- 170-185 °C



472 Какое пирожное готовят из смеси протертых обрезков тортов и пирожных, полученных при их формовании с добавлением сливочного масла и какао-порошка ?

- вафельный
- песочный
- слоеный
- крошковое
- заварной

473 Какой полуфабрикат мелкопористый, с мягким, эластичным мякишем, золотисто-желтого цвета с коричневым оттенком ?

- вафельный
- песочный
- слоеный
- бисквитный
- заварной

474 Какой полуфабрикат легко крошится и рассыпается при механическом воздействии, цвет его желтый или светло-коричневый?

- вафельный
- слоеный
- бисквитный
- песочный
- заварной

475 Какой полуфабрикат имеет характерную тонкую слоистость, от светло-кремового до коричневого цвета?

- вафельный
- песочный
- бисквитный
- слоеный
- заварной

476 Какой полуфабрикат имеет упруго-эластичная консистенцию и цвет от желтого до коричневого?

- вафельный
- слоеный
- бисквитный
- заварной
- песочный

477 У какого полуфабриката глянцевая растрескивающаяся корочка, равномерная пористость в мякише образуются при выпечке ?

- вафельный
- слоеный
- бисквитный
- миндально-ореховые
- песочный

478 Какие полуфабрикаты хрупкие, от белого до светло-желтого цвета ?

- миндально-ореховые
- слоеный
- бисквитный
- сахарный и белково-сбивной
- песочный

479 Температура замороженных тортов и пирожных при выпуске их с производства должна быть не выше ?

- 5°C
- 1°C
- 8°C
- 18°C
- 5°C

480 Торты и пирожные, не подвергавшиеся замораживанию, должны храниться в холодильных камерах при температуре ?

- 4±2°C
- 15±2°C
- 9±2°C
- 14±2°C
- 24±2°C

481 Срок годности тортов и пирожных при указанных условиях хранения и транспортирования не более ?

- 160 часов
- 140 часов
- 20 часов
- 120 часов
- 220 часов

482 Срок годности замороженных тортов и пирожных при указанных условиях хранения и транспортирования ?

- не более 35 суток
- не более 55 суток
- не более 65 суток
- не более 25 суток
- не более 45 суток

483 На какой массе продукта считается с ведения о пищевой и энергетической ценности ?

- 200 г продукта
- 400 г продукта
- 500 г продукта
- 100 г продукта
- 300 г продукта

484 Торты изготавливают штучными массой нетто ?

- до 7кг
- до 5кг
- до 4кг

- до 3кг
- до 6кг

485 Какое отрицательное отклонение массы нетто пирожных и порций в нарезанных на порции при массе изделия до 45г ?

- 7г
- 5г
- 4г
- 3г
- 6г

486 Какое отрицательное отклонение массы нетто пирожных и порций в нарезанных на порции при массе изделия свыше 45г ?

- 12г
- 7г
- 8г
- 6г
- 9г

487 Какой срок хранения тортов и пирожных с заварным кремом, со взбитыми сливками ?

- 2 мес
- 72 ч
- 36 ч
- 6 ч
- 1 мес

488 Какой срок хранения тортов и пирожных со сливочным кремом, пирожных «картошка», бисквитных с кремом ?

- 2 мес
- 72 ч
- 6 ч
- 36 ч
- 1 мес

489 Какой срок хранения тортов и пирожных с белково-сбивным кремом, с фруктовой отделкой и без отделки?

- 2 мес
- 36 ч
- 6 ч
- 72 ч
- 1 мес

490 Какой срок хранения тортов и пирожных шоколадно-вафельных, вафельных с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатам?

- 2 мес
- 36 ч
- 6 ч
- 1 мес
- 72 ч

491 Как называется мучное кондитерские изделия , которые сдобные хлебцы с большим количеством масла, яиц, сахара с добавлением изюма, корицы, орехов, шафрана ?

- галеты
- сдобное печенье
- вафли
- кексы
- крекер

492 Как называется мучное кондитерские изделия из сдобного теста на дрожжах с добавлением изюма, цукатов

- галеты
- сдобное печенье
- вафли
- кексы
- крекер

493 Как называется мучное кондитерские изделия , которых выпекают из бисквитного теста и начинок (фруктовой, кремовой, ягодной, творожной, мака и др.) ?

- кексы
- крекер
- сдобное печенье
- вафли
- рулеты

494 Кексы, ромовые бабы, рулеты хранят при температуре ?

- 35—38 0С
- 15—38 0С
- 10—28 0С
- 5—18 0С
- 25—35 0С

495 Какой срок хранения кексов ?

- 5 мес
- 1—7
- 10 суток
- 2—7 суток
- 2 мес

496 Какой срок хранения ромовых бабов?

- 5 мес
- 1—7
- 2—7 суток
- 10 суток
- 2 мес

497 Какой срок хранения рулетов?

- 5 мес
- 10 суток

- 2—7 суток
- 1—7
- 2 мес

498 Восточные сладости делят на сколько основные группы ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

499 Какие восточные сладости изготавливают из муки высшего сорта с большим количеством сливочного масла, яиц, сахара, пряностей, молока, сметаны ?

- типа крекера
- типа карамели
- типа мягких конфет
- мучные восточные сладости
- типа сухарей

500 К какой группе восточных сладостей относится Пахлава сдобная, Лаззат , Шакер-чурек, Шакрис, Курабье бакинское, Земелах, Сакыроси ?

- типа крекера
- типа карамели
- типа мягких конфет
- мучные восточные сладости
- типа сухарей

501 К какой группе восточных сладостей относится Кос-халва, Нуга, Рахат-лукум, фруктовый Лукум, Полено сливочное, щербет Шарм ?

- типа крекера
- типа карамели
- мучные восточные сладости
- типа мягких конфет
- типа сухарей

502 К какой группе восточных сладостей относится Арахис в сахаре, Фундук в сахаре, Козинак из арахиса, Козинак из кунжута ?

- типа крекера
- типа мягких конфет
- мучные восточные сладости
- типа карамели
- типа сухарей

503 Покажите город где традиционное пряничное производство существует с давних времен и поныне ?

- Санкт-Петербург
- Рига
- Москва
- Тула

Баку

504 Покажите город где традиционное пряничное производство существует с давних времен и поныне ?

- Санкт-Петербург
- Рига
- Москва
- Городец
- Баку

505 Покажите город где традиционное пряничное производство существует с давних времен и поныне ?

- Санкт-Петербург
- Рига
- Москва
- Вязьма
- Баку

506 Покажите город где традиционное пряничное производство существует с давних времен и поныне ?

- Рига
- Архангельск
- Санкт-Петербург
- Баку
- Москва

507 Покажите европейский «пряничный» город где традиционное пряничное производство существует с давних времен и поныне ?

- Амстердам
- Торунь
- Милан
- Прайж
- Берлин

508 Покажите европейский «пряничный» город где традиционное пряничное производство существует с давних времен и поныне ?

- Амстердам
- Прайж
- Милан
- Пардубице
- Берлин

509 Покажите европейский «пряничный» город где традиционное пряничное производство существует с давних времен и поныне ?

- Амстердам
- Прайж
- Милан
- Нюрнберг
- Берлин

510 Какое мучное кондитерские изделия первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом» ?

- рулеты
- кексы
- печенье
- пряники
- пироги

511 Первые пряники на Руси появились когда ?

- XIII века
- IV века
- XV века
- IX века
- XXвека

512 Первые пряники на Руси представляли собой смесь какой муки с медом и ягодным соком ?

- обдирной
- мука 1 сорта
- мука 2 сорта
- ржаной
- высшей

513 Какой ингредиент составлял почти половину от всех других среди продуктов для приготовления пряников ?

- яйца
- масло
- мука
- мед
- ягодный сок

514 Когда в Руси начали добавлять в пряники экзотические пряности, приведенные из Индии и с Ближнего Востока ?

- в XVI—XVII веках
- в X—XI веках
- в II—III веках
- в XII—XIII веках
- в IX—X веках

515 Пряничные изделия делят на сколько групп ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

516 При изготовлении пряников в какой температуре сиропа постепенно добавляют к нему часть муки и заваривают ?

- 55 ° C

- 35 ° C
- 25 ° C
- 65 ° C
- 45 ° C

517 Какая влажность теста при замесе для сырцовых пряников ? При замесе теста для сырцовых пряников обращают внимание на его влажность (23,5% - 25,5%) и температуру (до 22 ° C)

- 53,5% - 55,5%)
- 13,5% - 15,5%)
- 3,5% - 5,5%)
- 23,5% - 25,5%)
- 33,5% - 35,5%)

518 Какая температура теста при замесе для сырцовых пряников ?

- до 12 ° C
- до 42 ° C
- до 52 ° C
- до 22 ° C
- до 32 ° C

519 Для увеличения сроков хранения и уменьшения усушки сырцовых пряников какую часть пшеничной муки заменяют на ржаную ?

- 0.3
- 0.1
- 0.5
- 0.4
- 0.2

520 Для увеличения сроков хранения и уменьшения усушки сырцовых пряников вместо сахара чего добавляют ?

- лактоза
- маннит
- фруктоза
- инвертный сироп
- пектин

521 Для увеличения сроков хранения и уменьшения усушки сырцовых пряников вместо сахара чего добавляют ?

- лактоза
- маннит
- фруктоза
- искусственный мед
- пектин

522 Использование вместо воды чего улучшает качество пряников и снижает расход сахара ?

- сыра
- пахты
- сметаны



- натуральной молочной сыворотки
- творога

523 Сырца пряники выпекают при температуре ?

- 100-140 °С
- 250-340 °С
- 200-240 °С
- 200-240 °С
- 300-340 °С

524 Заварные пряники выпекают при температуре ?

- 100-140 °С
- 200-240 °С
- 250-340 °С
- 180-200 °С
- 300-340 °С

525 При какой температуре проводят сушку пряников в специальном сушильном шкафу ?

- от 180 °С до 130 °С
- от 50 °С до 20 °С
- от 40 °С до 10 °С
- от 80 °С до 30 °С
- от 60 °С до 20 °С

526 Какие формовочные автоматы используют для сырцового пряника ?

- гидравлические
- пуансонная
- шнековая
- валковая
- дубильная

527 Какие формовочные автоматы используют для заварного пряника ?

- гидравлические
- пуансонная
- валковая
- шнековая
- дубильная

528 Для закрепления слоя шоколада на поверхности изделия в конвейер с какой температурой перемещают пряники ?

- 7-14 °С
- 23-25 °С
- 13-15 °С
- 3-5 °С
- 18-23 °С

529 Какой цвет имеют сырцовые пряники ?

- розовый
- коричневый

- черный
- от белого до кремового
- красный

530 Какой цвет имеют заварные пряники ?

- розовый
- красный
- черный
- коричневый
- от белого до кремового

531 Влажность пряников без начинки должна быть ?

- 0.61
- 0.24
- 0.16
- 0.15
- 0.27

532 Влажность пряников с начинкой должна быть ?

- 0.61
- 0.24
- 0.15
- 0.16
- 0.27

533 Влажность коврижек должна быть ?

- 0.27
- 0.16
- 0.15
- 0.24
- 0.27

534 Какое содержание жира в пряников ?

- 0.61
- 0.16
- 0.15
- 0.27
- 0.24

535 Какое содержание сахара в пряников ?

- 23-27%
- 10-16%
- 10-15 %
- 30-61%
- 20-24%

536 Что происходит у пряников при пониженной влажности, дефектах упаковки ?

- изменение цвета
- посторонние запах

- плесевение
- черствение и высыхание
- посторонние привкус

537 Что происходит у пряников при повышенной относительной влажности воздуха ?

- изменение цвета
- посторонние запах
- черствение и высыхание
- плесевение
- посторонние привкус

538 Что происходит у пряников при не соблюдении условия товарного соседства ?

- изменение цвета
- плесевение
- черствение и высыхание
- посторонние запах и привкус
- трещина

539 Покажите дефекты, возникающие во время технологического процесса ?

- плесевение
- изменение цвета
- посторонние запах и привкус
- трещины
- черствение и высыхание

540 Покажите дефекты, возникающие во время технологического процесса ?

- изменение цвета
- черствение и высыхание
- плесевение
- впадины
- посторонние запах и привкус

541 Покажите дефекты, возникающие во время технологического процесса ?

- изменение цвета
- плесевение
- черствение и высыхание
- вздутия
- посторонние запах и привкус

542 Покажите дефекты, возникающие во время технологического процесса ?

- изменение цвета
- плесевение
- черствение и высыхание
- деформация
- посторонние запах и привкус

543 Покажите дефекты, возникающие во время технологического процесса ?

- изменение цвета
- плесевение

- черствение и высыхание
- подгорелость
- посторонние запах и привкус

544 Покажите дефекты, возникающие во время технологического процесса ?

- закал
- посторонние запах и привкус
- плесевение
- черствение и высыхание
- изменение цвета

545 Покажите дефекты, возникающие во время технологического процесса ?

- изменение цвета
- плесевение
- черствение и высыхание
- непокрытые глазурью места
- посторонние запах и привкус

546 Хранят пряники при температуре ?

- 58 °С
- 38 °С
- 28 °С
- 18 °С
- 48 °С

547 Какой срок хранения сырцовых неглазированных пряников ?

- 3 мес
- 40-55 сут
- 30 сут
- 20 сут
- 50-65 сут

548 Какой срок хранения сырцовых глазированных пряников ?

- 3 мес
- 40-55 сут
- 20 сут
- 30 сут
- 50-65 сут

549 Какой срок хранения сырцовых глазированных пряников ?

- 3 мес
- 40-55 сут
- 20 сут
- 30 сут
- 50-65 сут

550 Какой срок хранения заварных пряников ?

- 3 мес
- 40-55 сут

- 20 сут
- 30-45 сут
- 50-65 сут

551 Из муки какого сорта выпускаются сахарные печенье названиями: «Лимонное», «Ореховое», «К чаю», «Классическое», «Молочное», «Земляничное» ?

- обдирного
- II сорта
- I сорта
- высшего
- I и II сорта

552 Из муки какого сорта выпускаются сахарные печенье названиями : «Юбилейное», «Малиновое», «Абрикосовое», «Рот-Фронт», «Нектар», «Калорийное» ?

- обдирного
- II сорта
- I сорта
- высшего
- I и II сорта

553 Из муки какого сорта выпускаются сахарные печенье названиями : «Нева», «Привет», «Домашнее» ?

- обдирного
- II сорта
- I сорта
- высшего
- I и II сорта

554 Из муки какого сорта выпускаются сахарные печенье названиями : «Изюминка», «Наша марка», «Садко» ?

- обдирного
- II сорта
- высшего
- I сорта
- I и II сорта

555 Из муки какого сорта выпускаются сахарные печенье названиями : «Сахарное», «Чайное», «Шахматное» ?

- обдирного
- II сорта
- высшего
- I сорта
- I и II сорта

556 Из муки какого сорта выпускаются сахарные печенье названиями : «Комбайнер», «Украинское», «Новость» .?

- обдирного
- I сорта
- высшего

- II сорта
- I и II сорта

557 Из муки какого сорта выпускаются зыбные печенье названиями : «Детское», «Мария», «Аврора» ?

- I сорта
- обдирного
- I и II сорта
- II сорта
- высшего

558 Из муки какого сорта выпускаются зыбные печенье названиями : «Москва», «Соленое», «Яблочко»?

- обдирного
- II сорта
- I сорта
- высшего
- I и II сорта

559 Из муки какого сорта выпускаются зыбные печенье названиями : : «Спорт», «Крокет», «Дальневосточное», «Загадка» ?

- обдирного
- II сорта
- высшего
- I сорта
- I и II сорта

560 Из муки какого сорта выпускаются зыбные печенье названиями : «Смесь № 2»?

- обдирного
- I сорта
- высшего
- II сорта
- I и II сорта

561 Какому типу относятся печенье названиями : «Листики», «Масляное», «Ореховое», «Песочное», «Украинское», с изюмом и др. ?

- ореховое
- сбивное
- песочно-отсадное
- песочно-выемное
- печенье-типа сухариков

562 Какому типу относятся печенье названиями : «Ромашка», «Звездочка», «Суворовское», «Рамуне» ?

- ореховое
- сбивное
- песочно-выемное
- песочно-отсадное
- печенье-типа сухариков

563 Какому типу относятся печенье названиями : «Лакомка», «Ленинградское», «Цветочек»?

- ореховое
- песочно-отсадное
- песочно-выемное
- сбивное
- печенье-типа сухариков

564 Какому типу относятся печенье названиями : «Нарезное», «Московские хлебцы», «Миндальные хлебцы»?

- ореховое
- песочно-отсадное
- песочно-выемное
- печенье-типа сухариков
- сбивное

565 Какому типу относятся печенье названиями : «Миндальное», «Славянское» ?

- печенье-типа сухариков
- песочно-отсадное
- песочно-выемное
- ореховое
- сбивное

566 Для приготовления какого печенья изготавливают пластичное легко рвущееся тесто, которое содержит много сахара и жира ?

- галеты
- сдобное печенье
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- крекер

567 На поверхности которого печенья обычно штампуют рисунок и оно обладает хрупкостью, пористостью и высокой способностью к набуханию ?

- галеты
- сахарное печенье
- затяжное печенье
- сдобное печенье
- крекер

568 Какие печенья изготавливают из эластично-упругого и в то же время достаточно пластичного теста, которое для лучшего набухания белков готовят большей влажности ?

- галеты
- сдобное печенье
- сахарное печенье
- затяжное печенье
- крекер

569 Тесто для которого печенья изготавливают при более высокой температуре и более длительное время ?

- галеты
- сдобное печенье
- сахарное печенье
- затяжное печенье
- крекер

570 Какие печенье менее хрупкое, имеет меньшую набухаемость, чем сахарное, и слоистую структуру?

- галеты
- сдобное печенье
- сахарное печенье
- затяжное печенье
- крекер

571 Какие печенье отличается от других видов тем, что для его приготовления используют сливочное масло ?

- галеты
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- сдобное печенье
- крекер

572 Какие печенье изготавливают с добавлением значительного количества жира и сахара, они имеют рассыпчатую структуру ?

- галеты
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- сдобное-песочные печенье
- крекер

573 Какое печенье характеризуется высокой пористостью ?

- галеты
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- сдобное-сбивное печенье
- крекер

574 Какие виды печенье изготавливают из пшеничной муки высшего и 1-го сортов со слабой клейковиной, молочных и яичных продуктов и разрыхлителей ?

- галеты
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- крекер
- сдобное печенье

575 После замеса тесто которого изделия вылеживается и многократно прокатывается на вальцах для придания ему слоистой структуры ?

- галеты
- затяжное печенье



- сахарное печенье
- крекер
- сдобное печенье

576 Какие из нижеследующих является дефектом как производственного характера ?

- изменение цвета
- затхлость
- прогорклость
- подгорелость
- плесневение

577 Какие из нижеследующих является дефектом как производственного характера ?

- изменение цвета
- затхлость
- прогорклость
- непропеченность
- плесневение

578 Какие из нижеследующих является дефектом как производственного характера ?

- изменение цвета
- затхлость
- прогорклость
- следы непромеса
- плесневение

579 Какие из нижеследующих является дефектом появившиеся в результате несоблюдения условий и сроков хранения?

- следы непромеса
- подгорелость
- непропеченность
- прогорклость
- изменение цвета

580 Какие из нижеследующих является дефектом появившиеся в результате несоблюдения условий и сроков хранения?

- затхлость
- изменение цвета
- подгорелость
- непропеченность
- следы непромеса

581 Какие из нижеследующих является дефектом появившиеся в результате несоблюдения условий и сроков хранения?

- следы непромеса
- подгорелость
- непропеченность
- плесневение
- изменение цвета

582 Печенье квадратной формы должно иметь размеры по длине и ширине не более ?

- 7,5 мм
- 70 мм
- 90 мм
- 65 мм
- 75 мм

583 Печенье прямоугольной формы должно иметь размеры длину не более ?

- 7,5 мм
- 70 мм
- 65 мм
- 90 мм
- 75 мм

584 Диаметр круглого печенья, согласно нормам стандарта, должен быть не более ?

- 7,5 мм
- 90 мм
- 65 мм
- 70 мм
- 75 мм

585 Толщина сахарного и затяжного печенья должна быть независимо от формы не более?

- 70 мм
- 90 мм
- 65 мм
- 7,5 мм
- 75 мм

586 Диаметр фигурного печенья, согласно нормам стандарта, должен быть не более ?

- 7,5 мм
- 90 мм
- 65 мм
- 75 мм
- 70 мм

587 Толщина фигурного песочного печенья должна быть независимо от формы не более ?

- 7,5 мм
- 90 мм
- 65 мм
- 20 мм
- 70 мм

588 В наборах сдобного печенья допускается отклонение от массы каждого наименования в размере

- ± 20%
- ± 40%
- ± 50%
- ± 10%

± 30%

589 Допускаются изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся рёбрами во время выпечки) не более сколько штук в упаковочной единице ?

6 штук

4 штук

3 штук

2 штук

5 штук

590 Допускаются изделия с незначительной деформацией – не более сколько штуки в упаковочной единице ?

5 штук

3 штук

1 штук

6 штук

4 штук

591 Печенье, содержащее более надломанного, относится к лому ?

0.04

0.02

0.01

0.05

0.03

592 В весовом печенье углубления площадью более 20 мм<sup>2</sup> допускаются в количестве не более ?

0.08

0.06

0.05

0.04

0.07

593 Какое предельное отклонение в влажность печенья ?

± 3%

± 6%

± 5%

± 4%

± 2%

594 Намокаемость крекера должна быть не менее ?

0.7

0.4

0.1

1.4

1.0

595 Какая намокаемость крекера, выработанного с применением ПАВ ?

не менее 80%

- не менее 100%
- не менее 40%
- не менее 110%
- не менее 60%

596 Какая намокаемость в сахарном печенье ?

- не менее 80%
- не менее 100%
- не менее 40%
- не менее 150%
- не менее 60%

597 Какая намокаемость в атяжномпеченье ?

- не менее 80%
- не менее 100%
- не менее 40%
- не менее 130%
- не менее 60%

598 По способу изготовления и отделке поверхности конфеты подразделяют на сколько групп ?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

599 Какое содержание белка в конфетах ?

- 0.78
- 50—90 %
- 0.35
- 0.065
- 0.46

600 Какое содержание жира в конфетах ?

- 0.78
- 50—90 %
- 0.065
- 0.35
- 0.46

601 Какое содержание углеводов в конфетах ?

- 0.78
- 0.065
- 0.35
- 50—90 %
- 0.46

602 Структура какого кондитерского изделия аморфная, пористая, кристаллическая, желейная, твердая или мягкая при раскусывании, маслянистая ?

- кексов
- печенье
- пряника
- конфетов
- вафли

603 Массовая доля начинки в шоколадных конфетах типа «Ассорти» должна соответствовать расчетному содержанию по рецептуре, но не менее ?

- 0.6
- 0.4
- 0.3
- 0.2
- 0.5

604 Каким методом определяется такой дефект конфет как ,сахарное и жировое поседение на поверхности глазированных конфет ?

- реологическим методом
- химическим методом
- физическим методом
- органолептическими методами
- биологическим методом

605 Каким методом определяется такой дефект конфет как , белые пятна на поверхности неглазированных конфет?

- реологическим методом
- химическим методом
- физическим методом
- органолептическими методами
- биологическим методом

606 Каким методом определяется такой дефект конфет как , разрыв глазури?

- химическим методом
- органолептическими методами
- реологическим методом
- биологическим методом
- физическим методом

607 Каким методом определяется такой дефект как расширения корпусов?

- реологическим методом
- химическим методом
- физическим методом
- органолептическими методами
- биологическим методом

608 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- сахарное и жировое поседение на поверхности глазированных конфет
- резкий привкус кислот
- расширения корпусов
- разрыв глазури

- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

609 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- сахарное и жировое поседение на поверхности глазированных конфет
- разрыв глазури
- расширения корпусов
- резкий привкус спирта
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

610 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- сахарное и жировое поседение на поверхности глазированных конфет
- разрыв глазури
- расширения корпусов
- резкий привкус эссенций
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

611 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- сахарное и жировое поседение на поверхности глазированных конфет
- разрыв глазури
- расширения корпусов
- резкий привкус подгорелого сахара
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

612 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- сахарное и жировое поседение на поверхности глазированных конфет
- разрыв глазури
- расширения корпусов
- резкий привкус подгорелого ореха
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

613 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- сахарное и жировое поседение на поверхности глазированных конфет
- разрыв глазури
- расширения корпусов
- осалившиеся жир
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

614 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- сахарное и жировое поседение на поверхности глазированных конфет
- разрыв глазури
- расширения корпусов
- прогорклый жир
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

615 Который из них результат хранения при повышенной относительной влажности воздуха ?

- прогорклый жир
- разрыв глазури
- расширения корпусов
- увлажненная поверхность

- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

616 Который из них результат хранения при повышенной относительной

- прогорклый жир
- разрыв глазури
- расширения корпусов
- плохой глянец на изделиях
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

617 Который из них результат несоблюдение режимов хранения?

- прогорклый жир
- разрыв глазури
- расширения корпусов
- засахаривание корпуса конфет
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

618 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет
- засахаривание корпуса конфет
- деформация изделий
- засахаривание корпуса конфет

619 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- засахаривание корпуса конфет
- засахаривание корпуса конфет
- неровная поверхность неглазированных конфет
- прогорклый жир
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет

620 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет
- засахаривание корпуса конфет
- поверхность с раковинами неглазированных конфет
- засахаривание корпуса конфет

621 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет
- засахаривание корпуса конфет
- поверхность с лопнувшими пузырями неглазированных конфет
- засахаривание корпуса конфет

622 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет
- засахаривание корпуса конфет
- поверхность в помаде в виде темных точек

- засахаривание корпуса конфет

623 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир  
 белые пятна на поверхности неглазированных конфет  
 засахаривание корпуса конфет  
 неравномерное распределение глазури  
 засахаривание корпуса конфет

624 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир  
 белые пятна на поверхности неглазированных конфет  
 засахаривание корпуса конфет  
 наличие двух раковин на глазури  
 засахаривание корпуса конфет

625 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир  
 белые пятна на поверхности неглазированных конфет  
 засахаривание корпуса конфет  
 грубая разработка масс пралине  
 засахаривание корпуса конфет

626 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир  
 белые пятна на поверхности неглазированных конфет  
 засахаривание корпуса конфет  
 затяжистая консистенция сбивных и жележных конфет  
 засахаривание корпуса конфет

627 . Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир  
 белые пятна на поверхности неглазированных конфет  
 засахаривание корпуса конфет  
 затяжистая консистенция сбивных конфет  
 засахаривание корпуса конфет

628 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир  
 белые пятна на поверхности неглазированных конфет  
 засахаривание корпуса конфет  
 затяжистая консистенция жележных конфет  
 засахаривание корпуса конфет

629 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир  
 белые пятна на поверхности неглазированных конфет  
 засахаривание корпуса конфет  
 грубо кристаллическая корочка ликерных конфет



засахаривание корпуса конфет

630 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет
- засахаривание корпуса конфет
- расслаивание корпусов с вафельной прослойкой
- засахаривание корпуса конфет

631 Который из них следствие нарушения технологии производства ?

- прогорклый жир
- белые пятна на поверхности неглазированных конфет
- засахаривание корпуса конфет
- наличие следов от пальцев
- засахаривание корпуса конфет

632 В картонных ящиках масса нетто завернутых конфет должна быть не более ?

- 45кг
- 15кг
- 25 кг
- 12 кг
- 30 кг

633 В дощатых или фанерных ящиках масса нетто завернутых конфет должна быть не более ?

- 30 кг
- 12 кг
- 25 кг
- 15кг
- 45кг

634 Конфеты типа «Сливочная тянучка», «Малютка», «Золотой теленок» упаковывают в ящики насыпью массой нетто не более ?

- 45кг
- 12 кг
- 25 кг
- 6кг
- 30 кг

635 Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы конфет и фигур из марципана ?

- 0.1
- 0.05
- 0.06
- 0.032
- 0.12

636 Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы конфет с крупными добавлениями?

- 0.1

- 0.05
- 0.032
- 0.06
- 0.12

637 Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы конфет изготовляемых на шоколадно-отливочном оборудовании?

- 0.1
- 0.032
- 0.032
- 0.05
- 0.12

638 При упаковывании весовых конфет в ящике допускается отклонение массы нетто

- 0.008
- 0.015
- 0.025
- 0.005
- 0.009

639 Какой срок хранения глазированных шоколадной глазурью конфет ?

- 15 дней
- 2 месяца
- 3 месяца
- 4 месяца
- 1 месяца

640 Какой срок хранения с корпусами из масс пралине и сбивных масс конфет ?

- 15 дней
- 2 месяца
- 4 месяца
- 3 месяца
- 1 месяца

641 Какой срок хранения с начинками типа «Ассорти», завернутых и фасованных конфет ?

- 15 дней
- 3 месяца
- 4 месяца
- 2 месяца
- 1 месяца

642 Какой срок хранения с корпусами из молочных, шоколадно-кремовых, шоколадных бутылочек с ликером и коньяком конфет ?

- 15 дней
- 3 месяца
- 4 месяца
- 1 месяца
- месяца

643 Какой срок хранения с использованием подсолнечной муки и муки из взорванных круп конфет ?

- 15 дней
- 3 месяца
- 4 месяца
- 1 месяца
- месяца

644 Какой срок хранения с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом, ликерных и заспиртованных ягод и фруктов конфет ?

- 15 дней
- месяца
- 3 месяца
- 4 месяца
- 1 месяца

645 Какой срок хранения незавернутых конфет, глазированных помадной глазурью?

- 1 месяца
- 3 месяца
- 4 месяца
- 15 дней
- месяца

646 Какое содержание какао-масла в ядре какао-бобов ?

- более 70%
- более 20%
- более 30%
- более 50%
- более 10%

647 Какие вещества какао-масла обеспечивает твердую консистенцию и возможность формировать на его основе плитки шоколада ?

- клетчатка
- эфиры
- ненасыщенные жирные кислоты
- насыщенные жирные кислоты
- антиоксиданты

648 Какие вещества какао-масла обеспечивает длительный срок хранения шоколада ?

- клетчатка
- насыщенные жирные кислоты
- ненасыщенные жирные кислоты
- антиоксиданты
- эфиры

649 Какая температуры плавления какао-масла ?

- от 6 до 17 °C
- от 12 до 27 °C

- от 36 до 47 °С
- от 16 до 37 °С
- от 10 до 20 °С

650 С целью экономии какао-масла, а также для снижения вязкости в рецептуру шоколадных масс вводят фосфатиды в количестве ?

- 0.009
- 0.007
- 0.005
- 0.004
- 0.008

651 Фосфатиды являются хорошими ?

- красителями
- добавителями
- пластификаторами
- эмульгаторами
- ароматизаторами

652 При какой температуре подвергают коншированию шоколадную массу ?

- 65—90 °С в течение 3—7 ч
- 25—50 °С в течение 2—7 ч
- 15—30 °С в течение 4—17 ч
- 45—70 °С в течение 24—27 ч
- 30—40 °С в течение 15—17 ч

653 Формуют шоколад путем отливки шоколадной массы с последующим охлаждением сначала при температуре ?

- 10 °С, а затем при 17 0С
- 18 °С, а затем при 29 0С
- 23 °С, а затем при 32 0С
- 8 °С, а затем при 12 0С
- 16 °С, а затем при 22 0С

654 Как называется дефект когда на поверхности шоколадных изделий, отформованных без тщательного темперирования, при хранении образуется серый налет ?

- металлическое поседение
- сахарное поседение
- кислотное поседение
- жировое поседение
- минеральное поседение

655 Как называется дефект когда на поверхности плиток шоколада может конденсироваться влага, что приводит к растворению мельчайших кристаллов сахара и при испарении влаги образуются кристаллы сахара ?

- металлическое поседение
- кислотное поседение
- жировое поседение
- сахарное поседение

- минеральное поседение

656 Какой шоколад имеет более высокие вкусовые и ароматические достоинства, тонкую дисперсную твердую фазу, повышенное содержание какао-массы и малое количество сахара ?

- горький шоколад  
 белый шоколад  
 пористый шоколад  
 десертный шоколад  
 черный шоколад

657 Какой шоколад выдерживают в вакуум-котлах и после снятия вакуума шоколадная масса увеличивается в объеме и приобретает мелкопористую структуру ?

- десертный шоколад  
 горький шоколад  
 черный шоколад  
 белый шоколад  
 пористый шоколад

658 Какой шоколад состоит только из какао-масла, сахара и других добавок, имеет белый цвет (кремовый) и не содержит теобромина ?

- горький шоколад  
 десертный шоколад  
 пористый шоколад  
 белый шоколад  
 черный шоколад

659 Промышленность выпускает так называемые кондитерские плитки, в рецептуре которых какао-масло заменено на ?

- подсолнечное масло  
 сало  
 оливковое масло  
 кондитерский жир  
 арахисовое масло

660 Эквиваленты и улучшители какао-масла- это ?

- рафинированное кукурузное масло  
 рафинированное пальмо-ядровое или кокосовое масло  
 гидрогенизированные и рафинированные растительные жиры, не содержащие лауриновой кислоты  
 негидрогенизированные растительные жиры, не содержащие лауриновой кислоты  
 рафинированное оливковое масло

661 Заменители какао-масла-это ?

- рафинированное кукурузное масло  
 рафинированное пальмо-ядровое или кокосовое масло  
 негидрогенизированные растительные жиры, не содержащие лауриновой кислоты  
 гидрогенизированные и рафинированные растительные жиры, не содержащие лауриновой кислоты  
 рафинированное оливковое масло

662 Суррогаты какао-масла-это ?

- рафинированное кукурузное масло
- гидрогенизированные и рафинированные растительные жиры, не содержащие лауриновой кислоты
- негидрогенизированные растительные жиры, не содержащие лауриновой кислоты
- рафинированное пальмо-ядровое или кокосовое масло
- рафинированное оливковое масло

663 Степень измельчения у десертного шоколада без добавлений должна быть не менее ?

- 0.67
- 0.87
- 0.9
- 0.97
- 0.77

664 Степень измельчения у обыкновенного шоколада без добавлений должна быть не менее ?

- 0.67
- 0.87
- 0.97
- 0.92
- 0.77

665 Шоколад в виде батончиков с начинкой должен содержать какое количество начинки ?

- не менее 20%
- не менее 25%
- не менее 15%
- не менее 35%
- не менее 5%

666 Для шоколада, масса нетто которого свыше 50 г, содержание начинки ?

- не менее 5%
- не менее 20%
- не менее 15%
- не менее 25%
- не менее 35%

667 Шоколад следует хранить при какой температуре ?

- 58 0C
- 38 0C
- 28 0C
- 18 0C
- 48 0C

668 Какие сроки хранения шоколадов без добавлений, завернутый и фасованный ?

- 4мес
- 2мес
- 1мес
- 6 мес
- 3мес

669 Какие сроки хранения шоколадов без добавлений весовой и незавернутый?

- 6 мес
- 2мес
- 1мес
- 4мес
- 3мес

670 Какие сроки хранения шоколадов с добавлениями, с начинками, завернутый и фасованный ?

- 6 мес
- 2мес
- 1мес
- 3мес
- 4мес

671 Какие сроки хранения шоколадов с добавлениями, весовой, незавернутый?

- 6 мес
- 3мес
- 1мес
- 2мес
- 4мес

672 Какие сроки хранения белого шоколада?

- 6 мес
- 3мес
- 2мес
- 1мес
- 4мес

673 Какая часть земли является родиной тропического дерева какао ?

- Австралия
- Южная Америка
- Северная Америка
- Центральная Америка
- Африка

674 Какое содержание жира в оболочке (какавелле) какао-бобов ?

- 23—25 %
- 0,3—1,5 %
- 1—2 %
- 3—5 %
- 13—15 %

675 Какое вещество масло какао оказывает возбуждающее воздействие на центральную нервную систему, снимает усталость, увеличивает работоспособность, облегчает головные боли ?

- фенолы
- танин
- фенилэтиламин
- теобромин

кофеин

676 Содержание сахара в обыкновенном шоколаде не более ?

- 0.73
- 0.93
- 0.96
- 0.63
- 0.83

677 Содержание сахара в десертном шоколаде ?

- 0.63
- 0.83
- 0.93
- 0.55
- 0.73

678 Содержание какао-массы в десертном шоколаде ?

- 0.63
- 0.83
- 0.55
- 0.45
- 0.73

679 Наиболее распространенная форма шоколада ?

- в плитках
- медали
- узорчатый
- фигурный
- батоны

680 Для создания пористого шоколада шоколадную массу помещают в камеры с газом ?

- P 2O3
- CO2
- H2
- O2
- SO2

681 Когда лекари шоколадный напиток считали панацеей от сенной лихорадки, болезней желудка, легких и многих других заболеваний ?

- в конце XIX - начале XX века
- в конце XVI - начале XV века
- в конце X - начале XI века
- в конце XVIII - начале XIX века
- в конце XII - начале XIII века

682 В среднем взрослому человеку сколько можно съесть шоколадных плиток в месяц ?

- не более 6-10 шт по 100 г
- не более 23-24 шт по 100 г
- не более 13-14 шт по 100 г



- не более 3-4 шт по 100 г
- не более 7-11 шт по 100 г

683 Какое вещество шоколада сужает кровеносные сосуды головного мозга и может стать причиной головной боли ?

- фенолы
- кофеин
- фенилэтиламин
- танин
- теобромин

684 Какое вещество шоколада стимулирует деятельность нервных клеток, вследствие чего у человека улучшается настроение

- фенолы
- кофеин
- танин
- фенилэтиламин
- теобромин

685 Какое содержание фенолов в шоколадной плитке весом 50 граммов ? столько же, сколько в бокале красного вина, т. е. около

- 510 миллиграммов
- 310 миллиграммов
- 110 миллиграммов
- 210 миллиграммов
- 410 миллиграммов

686 На сколько групп делятся пищевые концентраты ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0

687 Содержание влаги в пищевых концентратах не превышает ?

- 40-42%
- 20-22%
- 16-19%
- 10-12%
- 26-32%

688 Как называют продукты, наиболее полно кулинарно подготовленные к употреблению в пищу ?

- сдобные изделия
- макаронные изделия
- кондитерские изделия
- пищевые концентраты
- мучные изделия

689 Какие продукты освобожденные от значительной части содержащейся в них воды для обеспечения возможности длительного хранения ?

- сдобные изделия
- макаронные изделия
- кондитерские изделия
- пищевые концентраты
- мучные изделия

690 Какие продукты могут представлять собой механические смеси различного вида сырья, предварительно подвергнутого обработке и затем подобранного по заранее разработанной ?

- сдобные изделия
- макаронные изделия
- кондитерские изделия
- пищевые концентраты
- мучные изделия

691 Какие продукты могут быть более сложными смесями, получаемыми в процессе технологической обработки, когда отдельные виды сырья вступают между собой в более тесные связи и теряют свою индивидуальность ?

- сдобные изделия
- макаронные изделия
- кондитерские изделия
- пищевые концентраты
- мучные изделия

692 В производстве каких продуктов применяют овощи и картофель в сушеном виде ?

- кондитерские изделия
- сдобные изделия
- мучные изделия
- макаронные изделия
- пищевые концентраты

693 Какие продукты могут быть охарактеризованы как сухие консервы ?

- сдобные изделия
- макаронные изделия
- кондитерские изделия
- пищевые концентраты
- мучные изделия

694 Какие процессы производства пищевых концентратов обуславливают инактивацию ферментов ?

- микробиологические процессы
- физические процессы
- химические процессы
- термические процессы
- гидравлические процессы

695 Когда появились первые пищевые концентраты ?

- 80-х годах X в.
- 80-х годах IX в.
- 80-х годах XX в.
- 80-х годах XIX в.
- 80-х годах XI в.

696 В качестве жира в производстве пищевых концентратов применяют ?

- рыбий жир
- сало
- сливочное масло
- гидрожир
- оливковое масло

697 Сырой картофельный крахмал высушивают горячим воздухом до влажности ?

- 2.6
- 0.3
- 0.34
- 0.2
- 0.29

698 Сушат кукурузный крахмал до содержания влаги ?

- 0.33
- 0.19
- 0.17
- 0.13
- 0.23

699 Какое содержание белков в сухом молоке, которого пользуют в производстве пищевых концентратов ?

- 4,0 мг%
- 0.26
- 0.38
- 0.27
- 0.055

700 Бифштекс с луком подают на ?

- блюдец
- сковороде
- вазе
- салатнице
- пироженной тарелке

701 К какому блюду подают сушеный молотый барбарис; в соуснике – соус Южный ?

- закускам
- шашлыкам
- блинчикам
- яичницам
- супам

702 Вареники, запеченные в сметане, и некоторые другие национальные блюда готовят и подают ?

- в металлических котлах
- в керамических горшочках
- в кастрюлях
- в мисках
- на сковороде

703 Для еды натуральной яичницы подают ?

- лопату для паштета
- закусочные вилку и нож
- чайную ложку
- чайную ложку
- чайную ложку