

Мамандық бойынша тест: 1-пән

1. Шай жапырақтарының түсінің түзілуіне әсер ететін маңызды операция
 - A) өнімді буып-түю
 - B) ферментациялау
 - C) ылғалсыздандыру
 - D) сақтауға жіберу
 - E) құрғақтай іріктеу

2. Ферменттелу дәрежесіне байланысты шайдың негізгі түрлері
 - A) ферменттелген, ферменттелмеген
 - B) сары, қызыл, көк, қара
 - C) ассам шайы, қытай шайы
 - D) ароматталған, дәруменделген
 - E) түйіршіктелген, престелген

3. Печенье өнімдері үшін пісу ұзақтығын анықтайтын негізгі факторлар
 - A) қондырғының өнімділігі
 - B) құрам бөліктер қатынасы
 - C) қамырдың салмағы
 - D) пештегі температура
 - E) қамырдағы май мөлшері

4. Қышқылдылығына қарай маринадтардың жіктелуі
 - A) табиғи, тәттіленген
 - B) аз қышқылды, жемісті
 - C) орташа, күшті, әлсіз
 - D) спирттік, көкөністі
 - E) қышқыл, аз қышқылды

5. Кең тараған крахмал өнімдері
 - A) құрғақ жем
 - B) экстракт
 - C) гидролизат
 - D) жүгері майы
 - E) декстрин

6. Нан-тоқаш өнімдерінің органолептикалық сапа көрсеткіштері
- A) ылғалдылығы, қышқылдылығы, кеуектілігі
 - B) сыртқы түрі, жұмсағының күйі, дәмі мен иісі
 - C) кеуектілігі, сіңімділігі, дәмі мен иісі
 - D) сыртқы түрі, энергетикалық құндылығы
 - E) май мөлшері, жұмсағының күйі, дәмі мен түсі
7. Уыт өндіруде қолданылатын негізгі шикізаттар
- A) қарабидай, бидай
 - B) бұршақ, күріш
 - C) сұлы жүгері
 - D) тары, қарақұмық
 - E) арпа, қарабидай
8. Шай жапырақтарын ылғалсыздандыру әдістері
- A) қарапайым, күрделі
 - B) кептіру, ылғалдандыру
 - C) инфра қызыл сәуле
 - D) табиғи, жасанды
 - E) күшті, әлсіз, орташа
9. Қант өндірісінде еріткіштің көмегімен бірнеше компонентті бөліп алу
- A) сатурация
 - B) сиропты сүзу
 - C) экстракция
 - D) дефекация
 - E) сульфиттеу
10. Макарон өнімдерін өндіруде қолданылатын негізгі шикізаттар
- A) ұн, су, қоспа
 - B) жарма, сүт
 - C) ұн, су, қант, тұз
 - D) жұмыртқа, ұн
 - E) қант, тұз, су