**«Азық-түлік тауарларды сату технологиясы» пәніне арналған тест сұрақтары.**

1. 1 г көмірсу ыдырағанда бөлінетін энергия

A) 17,6кДж

B)4,1 ккал

C) 2,7ккал

D) 3,75 ккал

E) 4,25 ккал

2Моносахаридтердің ортақ қасиеті

A) Гидролиз

B) Клейстеризациялау

C) Тәтті дәм

D) Гомогенизациялау

E) Қышқылдылық

3Сүтте кездесетін қант

A) Лактоза

B) Фруктоза

C) Сахароза

D) Крахмал

E) Инулин

4Адам ағзасында бар көмірсулар

A)Сахароза

B) Крахмал

C) Гликоген

D) Лактоза

E) Фруктоза

5 Өсімдік майы

A) Маргарин

B) Сиыр майы

C) Мақта майы

D) Қой майы

E) Аспаздық май

6 Томатты көкөністер түрі

A)Бұрыш, баклажан, томат

B) Кәді, томат, бұрыш

C) Ащы бұрыш, баклажан, қияр

D) Алма, томат

E) Томат, қияр

7Томаттардың түстерін анықтайтын бояғыш заттар

A) Антоциан

B) Каротиноид

C) Хлорофилл

D) Протеин

E) Фермент

8Консерві бомбажының белгілері

A) Консервілердің герметикалығы

B) Қақпағының майысуы

C) Банка түбінің және қақпағының ұлғаюуы

D) Сақтау мерзімінің жоқтығы

E) Маркировкасының өзгеруі

9 Жоғарғы сортты бидай ұнының түсі

A) Ақ сарғыш реңкті

B) Ақ сұрғылт реңкті

C) Ақ сәл көкшіл реңкті

D) Қоңырқай реңкті

E) Күңгірт реңкті

10Нан өндірісінде қандай шикізат негізгіге жатады

A) Қант

B) Тұз

C) Патока

D) Маргарин

E) Мейіз

11Ең төменгі еру температурасы бар май

A) Сиыр майы

B) Қой майы

C)Шошқа майы

D) Тауық майы

E) Сиырдың сары майы

12Шайға әдемі түспен жақсы дәм беретін заттар

A)Алкалоидтар

В)Илік заттар

C)Гликозидтер

D) Дәрумендер

E) Минералді заттар

13Қара шайдың түсі, дәмі мен иісі қалыптасатын технологиялық операция

A) Ферментация

В) Кептіру

C) Орау

D) Гомогенизациялау

E) Клейстеризациялау

14 Адам ағзасының майды тәуліктік нормасы

A) 5-7 г

B) 80-100 г

C)400-500г

D) 20-30 г

E) 15-20 г

15 Түйнекжемістілер тобы

A) Картоп, батат, топинамбур

B) Батат, кольраби, топинамбур

C)Картоп, батат, редис

D) Шалғам, шалқан, картоп

E) Қызылша, топинамбур, аскөк

16Полисахаридтар түрлері

A) Крахмал, глюкоза, фруктоза

B) Глюкоза, фруктоза, галактоза

C)Сахароза, гликоген, инулин

D) Лактоза, галактоза, сахароза

E) Крахмал, гликоген, инулин, жасұнық

17 Кофенің отаны

A) Бразилия

B)Англия

C) Эфиопия

D) Америка

E) Китай

18 Моносахаридтар түрлері

A) Крахмал, гликоген, инулин, жасұнық

B) Глюкоза, фруктоза, галактоза

C)Сахароза, гликоген, инулин

D) Лактоза, галактоза, сахароза

E) Крахмал, глюкоза, фруктоза

19 Бұрыштың ащы дәмі айқындайтын қандай зат

A) Соланин

B) Капсаицин

C)Амигдалин

D) Инулин

E) Каротиноид

20 Жерде пісіп жетілетін жаңғақ

A)Кедр жаңғағы

B) Фисташки

C) Жер жаңғақ

D) Фундук

E) Миндаль

21Ақуыздардың өсуімен және олардың көлемінің ұлғаюуымен бірге жүретін процесс

A) Нан пісуі

B) Сүт қайнаған кезде көбіктің пайда болуы

C) Қамыр дайындау

D) Жұмыртқаның пісуі

E) Тұздықтар дайындау

22Калийдің адам ағзасына пайдасы

A) Жүректің жақсы қызметі үшін қажет

B) Сүйектің қалыптасуына қатысады

C) Қан айналымына қатысады

D) железы Қалқанша бездің дұрыс қызметіне қажет

E) Май және ақуыз алмасуына қатысады

23 Жануар тектес өнімдерде кездесетін көмірсу

A) Жасұнық

B) Гликоген

C)Глюкоза

D) Фруктоза

E) Сахароза

24 Крахмалдың қасиеті

A) Суда еруі

B) Карамелизациялануы

C)Кристаллизациялануы

D) Клейстеризациялануы

E) Денатурациялануы

25Ақуыздардың қоюланып және өз тығыздығын арттыратын процесс

A) Гидролиз

B) Гидрогенизациялану

C)Денатурациялану

D) Ісіну

E) Клейстеризациялану

26Ағза үшін темірдің маңыздылығы

A) Сүйектің қалыптасуына қатысады

B) Жүйке жүйесінің қызметіне қажет

C) Қан гемоглабин реттеуге қатысады

D) Су балансын реттеуге қатысады

E) Маймен ақуыз алмасуына қатысады

27.Пастерленген сүттің сақтау мерзімі

A) 36 сағ, 2 ̊ С температурада

B) 10 тәулік, 20 ̊ С температурада

C)10 тәулік, 2 ̊ С температурада

D) 20 тәулік, 2 ̊ С температурада

E) 3 сағ. 2 ̊С температурада

28.Сүттің және қаймақтың қышқылдылығын немен өлшейді

A) Пайызда

B) Тернер градусында

C) Тек градуста

D) Граммда

E) Литрда

29. Етте көп мөлшерде кездеседі

A) Ақуыз

B) Фермент

C)Көмірсу

D) Майлар

E) Пектин

30. Дәрумендер көп, жоғарғы құндылыққа ие өсімдік майы

A) Рафинатталмаған

B) Дезодоротталған

C)Рафинатталған

D) Гидратталған

E) Дезодорацияланбаған

31.Картопта кездесетін гликозидтер

A) Синигринжәне соланин

B) Соланин және чаконин

C) Сапоин және чаконин

D) Синигринжәне соланин

E) Чаконин және синигрин

32.Құрамында антоциандар бар заттардың бояу түсі

A) Сарғылт, қоңыр

B) Қызыл қоңыр, күлгін

C)Жасыл

D) Сары, сарғылт

E) Қызыл

33.Сілікпе түзетін қасиетке ие зат

A) Фермент

B)Пектин заттар

C)Гликозидтер

D) Фитонцидтер

E) Дәрумендер

34.Ұн неге байланысты түрлерге бөлінеді

A) Сапасына байланысты

B) Дән бөлігінің қатынастарына байланысты

C)Қай дәннен ұн алынғанына байланысты

D) Үгіту тәсіліне байланысты

E) Үгіту партияларына байланысты

35.Бидай ұнының ең төменгі сұрыпты ұны

A) Бірінші

B) Екінші

C)Қабығы сыдырылған

D) Кебекті

E) Еленген

36.Ақ шоколадты алу үшін қолданылатын шикізат

A) Какао-ұнтақ

B)Какао майы

C) Сүт өнімдері

D) Соя өнімдері

E) Агар

37.Шоколад бетінде пайда болған ақ немесе сүр дақтар

A) Жолақтар

B)Қанттың тұнуы

C)Ескіру

D) Шіру

E) Денатурация

38. Тағамға жетілмеген күйде қолданылатын асқабақты көкөністер

A) Патиссон

B) Қияр

C)Кәді

D) Асқабақ

E) Қарбыз

39.Күрделі жидек түрі

A) Шырғанақ

B) Мүкжидек

C) Қарақат

D)Қара бүрдірген

E) Құлпынай

40. Көп мөлшерде гликозид барцитрусты жеміс

A) Инжир

B)Апельсин

C)Грейпфрут

D) Мандарин

E) Гранат

41.Кескен кезде "Жұлдызша" пішініне ұқсайтын жеміс

A) Рамбутан

B)Гранадилла

C)Авокадо

D) Карамбола

E) Манго

42.Бұл шұжық өнімінің сыртқы бетінде тұздан немесе арнайы көгерілген дақ болады

A) Шала ысталған

B) Піскен-ысталған

C) Жартылай ысталған

D) Ливерлі

E) Қанды

43.Сапалы тірі балықтың желбезектерінің түсі

A) Қоңыр

B)Қызыл

C)Сары

D) Қара

E) Қызғылт

44.Шұжық өнімдерінің түсін сақтау үшін қосылатын зат

A) Майлар

B)Нитриттер

C) Тұз

D) Қыщқылдар

E) Ақуыз реттегіші

45. Бұл концентраттар құрамына картоп құймағы, лапшевниктар кіреді

A) Ұнтақ тәрізді аспаздық тұздықтар

B) Құрғақ таңғы астар

C) Екінші тағамдар концентрациясы

D) Тәтті тағамдар

E) Ұн шалафабрикаты өнімдері

46.Экстракция әдісімен шикізаттан майды алу үшін қолданылатын ерітінді

A) Бензин

B)Керосин

C)Ацетон

D) Бензой қышқылы

E) Альдегид

47. Микроағзалардың болу деңгейін анықтайтын өнім сапасын анықтау әдісі

A) Технологиялық әдіс

B)Химиялық әдіс

C)Лабораториялық әдіс

D) Микробиологиялық әдіс

E) Биологиялық әдіс

48.Диеталық жұмыртқаның сақтау мерзімі

A) 5 күннен аспайды

B) 7 күннен аспайды

C) 10 күннен аспайды

D) 21 күннен аспайды

E) 15 күннен аспайды

49.Көрсеткіштерге байланысты категорияларға тауық жұмыртқаларының бөлінуі

A) Жұмыртқа өлшемі

B) Сақтау өнімдері

C) Басу күні

D) Жұмыртқа массасы

Е) Жұмыртқа балғындығы

50.Жұмыртқа ішінің сапасын анықтауға арналған құрал

A) Рефрактометр

B)Овоскоп

C)Овограф

D) Барометр

E) Гигрометр

51Ақ пен қара бұрыштың бір бірінен айырмашылығы

A) Бұл әр түрлі өсімдік жемістері

B) Бұл бір өсімдіктің жемістері: қара бұрыш- піскен жеміс, ақ-піспеген

C)Бұл бір өсімдіктің жемістері: қара бұрыш- піспеген жеміс, ақ-піскен

D) Бұл бір өсімдік жемісі, бірақ әр түрлі жастағы ағаштардан жиналған

E) Бұл бір өсімдіктің жемістері: екеуіде піскен

52 Химиялық қопсытқыш

A) Ас содасы

B)Ашытқы

C)Көмірқышқыл аммоний

D) Магний цитраты

E) Сірке қышқылы

53 Пуга - бұл

A)Жұмыртқаның қабығымен ақуызды қабықшасы арасындағы орналасқан ауа кеңістігі

B)Жоғарғы дисперсті майлы эмульсия

C)Сүттің қоюлануынан алынған өнім

D) Сыр түрі

E)Мөлдір пластиналы өнім

54 Тынысалу мен гидролиз

A) Органолептикалық әдіс

B)Биохимиялық процесс

C) Сапа көрсеткіштері

D) Физикалық көрсеткіштер

E) Микробиологилық көрсеткіштер

55Ерігіш-тұздармен дайындалатын сырлар түрі

A) Қатты сырлар

B)Ерігіш сырлар

C)Зең сырлар

D) Тұзды сырлар

E) Жұмсақ сырлар

56.16-20 % тұз конц. дамыған қыртыстары бар сырлар

A) Қатты сырлар

B)Ерігіш сырлар

C)Зең сырлар

D) Тұзды сырлар

E) Жұмсақ сырлар

57Диеталық жұмыртқаның ауа кеңістігінің өлшемі

A) 4 мм

B) 7мм

C) 11мм

D) 1 см

E) 1 мм

58 Бұлшық етінің температурасы 25 С болатын құс етінің түрі

A) Салқындатылған

B) Мұздатылған

C) Суыған

D) Жібіген

E) Ерітілген

59 Қара шайдың өндіру процессінің операциялары

A) Кептіру, орау, сұрыптау, ферментация, қақтау

B)Фиксация, орау, қақтау

C) Жапырақты кептіру, орау, сұрыптау

D)Кептіру, ферментация

E) орау,сұрыптау, кептіру

60 Қамырдың көтерілуінің қажеттілігі

A) Қамырға хош иіс беру үшін

B) Қамырдың қопсуы үшін

C) Жақсы пішін үшін

D) Қышқылдылығын төмендету үшін

E) Ылғалдылығы үшін

61.40-51 ̊ С тең еру температурасы бар май

A) Шошқа майы

B)Аралас май

C)Қой майы

D) Сиыр майы

E) Аспаздық май

62Протеиндар- бұл

A) Дәрумендер

B)Майлар

C)Илік заттар

D)Аминоқышқылдар

E) Минералды заттар

63Гликозид бар тамыржемісті

A) Сәбіз

B) Қызылша

C)Пастернак

D) Шалғам

E) Сельдерей

64 «Поп-корнды» өндіреді

A) Геркулестен

B)Жүгеріден

C)Күріштен

D)Картоптан

E) Бидайдан

65Гигроскопиялық бұл

А) Май қышқылдарымен сутегі молкуласының қосылуы

B)Продукт распада белков ақуыздардың ыдырауы

C)Ауадан өнімнің буды жұту қасиеті

D)Бөгде иістерді жұту қасиеті

E) Қантың жоғарғы температурада еруі

66Ретроградация -бұл

A) Тіріағзадажүретін, қышқылдану- қалыптастырупроцессі

B)Клейстерленген крахмалдың ескіру процессі

C)Зең саңырауқұлақтартың өнімде даму нәтижесінде

D)Сүтті-қышқылды ашыту

E) Ақуыздардың ыдырауы

67Орамжапырақты көкөніске жатады

A) Тернклод

B)Помпельмус

C)Кольраби

D)Карамбола

E) Манго

68Макарон өнімі вермишельдің тобы

A) Түтікшелі

B)Жіптәрізді

C)Таспалы

D)Пішінді

E) Спиральді

69 Көп пісетін жарма

A)Үрме бұршақ, арпа

B)Ұнтақ жармасы, күріш

C)Ажарланған бидай, қарақұмық

D)Талқан, ұнтақ жармасы

E) Күріш, сұлы

70Бидайлы жарма қайсы

A) Күріш

B) «Полтавская»

C)Перловая арпа

D)Талқан

E) Жүгері

71Жеміс сүйектерінен алынатын өсімдік майы

A) Жүгері

B)Зәйтүн

C)Соя

D)Күнбағыс

E) Мақта

72Қанды шұжықты сорттың айырмашылығы және құрамындағы қан мөлшері

A) Сорт төмен болса, қан мөлшері көп

B)Сорт төмен болса, қан мөлшері көп

C) Барлық сортты шұжықтарда қан мөлшері бірдей

D)Қан мөлшері шұжық сортына байланысты емес

E) Қан басқа заттармен алмастырылады

73Шұжық өнімдерінің табиғи қабықшасы

A) Белкозин

B)Натурин

C)Кутизин

D)Повиден

E) Синюга

74Құс ұшасында кеуде сүйегінің атауы

A) Кеуде

B)Кеудеше

C)Конек

D)Киль

E) Кеуде бөлігі

75Ветеринарлық таңба пішіні

A) Төртбұрыш

B)Сопақ

C)Дөңгелек

D)Ромб

E) Тікбұрыш

76.Екінші категориялы сиыр етіне қойылатын таңба

A) Төртбұрыш

B)Сопақ

C)Дөңгелек

D)Ромб

E) Тікбұрыш

77Тағамдық өнімдер тауартануы пәні қалыптасты

A) 19 ғасырсоңында

B)20 ғасырсоңында

C) В 18 ғасырда

D)19 ғасырбасында

E) 20 ғасыр басында

78Қант ұнтағы өндірісі үшін басты шикізат

А) Қант қызылшасы,қант құрағы

B)Сәбіз, қант қызылшасы

C)Қант қызылшасы,картоп

D)Крахмал, қант құрағы

E) Саго, крахмал

79Рауғаш, қасқыржем, бөрікгүл

A) Десерттік өкөністер

B)Шпинатты көкөністер

C) Татымды көкөністер

D)Пиязды көкөністер

E) Асқабақты көкөністер

80Балық сорпаларына ерекше дәмді беретін зат

A) Дәрумендер

B) Экстрактивті заттар

C) Агар

D)Көмірсу

E) Фермент

81Крахмал жармасы

A) Сұлы

B) Талқан

C) Саго

D) Ұнтақжармасы

E) Артек

82. Теңіз балдырынан алынатын сілікпе зат

A) Пектин

B) Агар

C) Желатин

D)Гликозид

E) Хлорофилл

83Алтын үрмебұршақ

A) Маш

B) Жасымық

C)Вигна

D)Бұршақ

E) Нут

84.Түтікшелі макарон өнімдерінің түрлері

A)Дөңгелекше, таспа

B) Таспа, қанатша

C) Вермишель, макарон

D)Макарон, қысқа түтікше, қанатшалар

E) Қысқа түтікше, вермишель

85.Қант сиробында қайнатылған, одан алынып сәл кептірілген жеміс-жидектер

A) Ирис

B) Повидло

C) Джем

D)Тосап

E) Цукат

86.100 гррафинатталған майдың калориялығы тең

A) 988 ккал

B) 899 ккал

C) 788 ккал

D) 500 ккал

E) 678 ккал

87.Жапырақты татымдыққа жатады

A) Лавр жапырағы

B) Қыша

C) Аскөк

D)Қалампыр

E) Тмин

88. Жер бетінен табиғи тұздықтардан, булау арқылы алынатын тұз

A) Тас тұз

B) Тұнба тұз

C) Егілген тұз

D)Қайнатпа тұз

E) Ұсақ тұз

89. Сортқа бөлінбейтін май түрі

A) Мақта майы

B) Соя майы

C) Күнбағыс майы

D)Жүгері майы

E) Қыша майы

90. І категориялы субөнімдерге жатады

A) Шошқа және сиыр бастары тілсіз

B) Тіл, бауыр, бүйрек, ми, жүрек

C) Қой басы мимен және тілмен

D)Өкпесі, шошқа және қой аяқтары

E) Өкпесі, сиыр аяғы, сиыр және шошқа құлақтары

91. Шығу тегі бойынша майлардың түрлері

A) Өсімдік, жануар майы , аралас

B) Өсімдік, сұйық, жануар майы

C) Жануар майы, аралас, қатты

D)Сұйық, өсімдік, қатты

E) Аралас, жануар майы

92. Асханалық жұмыртқаға жатады

A) Сұрыптаудан соң 25 тәулік сақтау мерзімі

B) Сұрыптаудан соң 7 тәулік

C) Сұрыптаудан соң 10 тәулік

D)Сұрыптаудан соң 3 тәулік

E) Сұрыптаудан соң 120 тәулік

93. «Венгерка» сұрыпын кептіру кезінде алынатын алхоры түрі

A) Кайса

B) Өрік

C) Шие

D)Інжір

E) Қара өрік

94.Пиязды көкөністерге жатады

A) Шпинат,сарымсақ

B) Пастернак, сельдерей

C) Шалқан, катран

D)Басты пияз, шалот, порей

E) Кольраби, батун

95.Ароматизатор ретінде қуырылған май тұнбасынан алынған май

A) Жаңашыл

B) Саломас

C) Маргагуселин

D)Маргарин

E) Фритюр

96.Құрамында кит саломасы бар май

A) Палау үшін май

B) Шығыс майы

C) Фритиюр майы

D)Жаңашыл майы

E) Аспаздық май

97.Сығымдау түрлері

A) Салқын, ыстық

B)Рафинатталмаған, рафинатталған

C) Тұнған, фильтрленген

D)Гидратталған, нейтралдау

E) Қатты, жұмсақ

98.Ең таза майдыалатын әдіс

A) Қуыру

B)Сығымдау

C) Экстрактілеу

D)Концентрациялау

E) Мұздату

99 Сиыр етінің семіздік бойынша категориясы

A) 1

B) 2

C) 3

D)4

E) 5

100.Екінші категориялы шошқа етіне қойылатын таңба

A) Дөңгелек

B) Сопақ

C) Төртбұрыш

D)Үшбұрыш

E) Ромб