***Выберите один правильный ответ***

1. СЕЛЕДОЧНЫЙ ЗАПАХ ЗЕРНУ ПРИДАЕТ:
2. головня
3. горчак
4. вязель
5. куколь
6. гелиотроп
7. ЗЕРНО, ПОРАЖЕННОЕ ГРИБОМ CLAVICEPS PURPUREA (СПОРЫНЬЕЙ):
8. выполненное, блестящее, с розовой пигментацией оболочек
9. в виде удлиненных плотных образований в колосе темно-фиолетового цвета
10. щуплое, легковесное, морщинистое
11. белесоватое, иногда с пятнами оранжево-розового цвета
12. бесцветное
13. ВОЗБУДИТЕЛИ КРОВЯНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА:
14. Endomyces fibuliger
15. Bacillus subtilis
16. Micrococcus prodigiosum
17. Bacillus mesentericus
18. Monilia variabilis
19. УТИНЫЕ И ГУСИНЫЕ ЯЙЦА РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ:
20. кондитерских изделий с кремом
21. мелкоштучных сдобных изделий (булочек, сдобы, сухарей, печенья)
22. круглых и батонообразных хлебобулочных изделий
23. формового хлеба
24. ФЕРМЕНТ МУКИ, АКТИВИЗИРУЮЩИЙСЯ ПРИ БРОЖЕНИИ ТЕСТА И ПОВЫШАЮЩИЙ БИОДОСТУПНОСТЬ СОЛЕЙ КАЛЬЦИЯ, МАГНИЯ, ЖЕЛЕЗА:
25. фитаза
26. амилаза
27. пептидаза
28. редуктаза
29. протеаза
30. ИЗ ПРОСО ИЗГОТАВЛИЯВАЮТ:
31. толокно
32. ядрицу
33. пшено
34. продел
35. ячневую
36. В ЗЕРНОБОБОВЫХ И МАЛЯНИЧНЫХ КУЛЬТУРАХ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ:
37. Афлатоксин В1
38. Дезоксиниваленол
39. Т-2 токсин
40. Зеараленон
41. Охратоксин А
42. ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ АФЛАТОКСИНА В1 В ПШЕНИЦЕ:
43. 0,01%
44. 0,05%
45. 0,1%
46. 1,0%
47. не допускается
48. ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ ФУЗАРИОЗНЫХ ЗЕРЕН В ПШЕНИЦЕ И РЖИ:
49. 0,01%
50. 0,05%
51. 0,1%
52. 1,0%
53. не допускается

***Выберите несколько правильных ответов***

1. СОРНАЯ ПРИМЕСЬ ЗЕРНА:
2. проход через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм
3. зерна давленные, щуплые, недоразвитые
4. комочки земли, галька
5. части стеблей, стержней колоса, ости, части листьев
6. семена всех дикорастущих растений
7. ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ ЗЕРНА ВРЕДИТЕЛЯМИ - НАЛИЧИЕ В МЕЖЗЕРНОВОМ ПРОСТРАНСТВЕ ИЛИ ВНУТРИ:
8. мертвых вредителей или их частей
9. продуктов жизнедеятельности вредителей
10. живых вредителей в стадии личинки
11. живых вредителей в стадии имаго
12. живых вредителей в любой стадии
13. ЗАРАЖЕННОСТЬ ЗЕРНА ВРЕДИТЕЛЯМИ - НАЛИЧИЕ В МЕЖЗЕРНОВОМ ПРОСТРАНСТВЕ ИЛИ ВНУТРИ:
14. мертвых вредителей или их частей
15. продуктов жизнедеятельности вредителей
16. живых вредителей в стадии личинки
17. живых вредителей в стадии имаго
18. живых вредителей в любой стадии
19. ФУЗАРИОЗНОЕ ЗЕРНО:
20. выполненное, блестящее, с розовой пигментацией оболочек
21. в виде удлиненных плотных образований в колосе темно-фиолетового цвета
22. щуплое, легковесное, морщинистое
23. белесоватое, иногда с пятнами оранжево-розового цвета
24. оливкового цвета
25. ВОЗБУДИТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА:
26. Endomyces fibuliger
27. Bacillus subtilis
28. Micrococcus prodigiosum
29. Bacillus mesentericus
30. Monilia variabilis
31. ВОЗБУДИТЕЛИ МЕЛОВОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА:
32. Endomyces fibuliger
33. Bacillus subtilis
34. Micrococcus prodigiosum
35. Bacillus mesentericus
36. Monilia variabilis
37. БЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РАЗВИТИЯ СПОР КАРТОФЕЛБНОЙ БОЛЕЗНИ В МУКЕ:
38. температура около 40°С
39. повышенная влажность
40. пониженная влажность
41. повышенная кислотность
42. пониженная кислотность
43. КАРТОФЕЛЬНАЯ БОЛЕЗНЬ ПОРАЖАЕТ В ОСНОВНОМ:
44. пшеничный хлеб 1 сорта
45. пшеничный хлеб высшего сорта
46. ржаной хлеб
47. батон из муки высшего сорта
48. ржано-пшеничный
49. ПРОЯВЛЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА:
50. мякиш липкий, тягучий, коричневого цвета
51. мякиш крошащийся, корочка отслаивается
52. запах валериановый
53. запах селедочный
54. запах переспелой дыни
55. ИССЛЕДОВАНИЕ ХЛЕБА НА ЗАРАЖЕННОСТЬ КАРТОФЕЛЬНОЙ ПАЛОЧКОЙ ПОСЛЕ ПРОБНОЙ ЛАБОРАТОРНОЙ ВЫПЕЧКИ ПРОВОДИТСЯ:
56. через 12 часов
57. через 18 часов
58. через 24 часа
59. через 36 часов
60. через 72 часа
61. ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ОБРАБОТКУ ПОВЕРХНОСТЕЙ И ОБОРУДОВАНИЯ ПРОВОДЯТ С ПРИМЕНЕНИЕМ:
62. 1% раствор уксусной кислоты
63. 3% раствора уксусной кислотой
64. 0,2 раствор хлорамина
65. 2% раствора хлорамина
66. СЕТАБИК, СЕНТАДОР
67. В ВИДЕ ПРОФИЛЬТРОВАННОГО РАСТВОРА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИМЕНЯЮТ:
68. дрожжи
69. поваренную соль
70. сахар
71. опару
72. солод
73. МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ:
74. на густой закваске
75. опарный
76. безопарный
77. на жидкой закваске с заваркой
78. на жидкой закваске без заварки
79. ускоренный
80. СУЩНОСТЬ УСКОРЕННОГО МЕТОДА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В:
81. применении усиленной механической обработки теста при замесе
82. использовании подкисляющих или активированных полуфабрикатов
83. повышении температуры теста
84. увеличении дозировки сахара или поваренной соли
85. увеличении дозировки дрожжей
86. РАЗДЕЛКА РЖАНОГО ТЕСТА ДЛЯ ФОРМОВЫХ СОРТОВ ХЛЕБА ВКЛЮЧАЕТ:
87. формовка
88. окончательная расстойка
89. округление тестовых заготовок
90. предварительная расстойка тестовых заготовок
91. деление теста на куски
92. ОСНОВНОЕ СЫРЬЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
93. мука
94. дрожжи
95. соль
96. сахар
97. вода
98. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
99. сахар
100. мука
101. жиры
102. молочные продукты
103. вода
104. ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КИСЛОТНОСТИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА ПРИМЕНЯЮТ:
105. выброженные полуфабрикаты
106. жидкие дрожжи
107. сухие дрожжи
108. уксусную кислоту
109. пропионаты натрия, калия, кальция
110. специальные закваски
111. ПРОСЕИВАНИЕ МУКИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ:
112. удаление посторонних примесей
113. разрыхление
114. согревание
115. повышение сорта
116. насыщение воздухом
117. В ОСНОВЕ СОЗРЕВАНЯ МУКИ ЛЕЖИТ ПРОЦЕСС ОКИСЛЕНИЯ:
118. лактозы
119. липидов
120. каротиноидных пигментов
121. SH-групп клейковинных белков
122. алкалоидов
123. МУКА ПШЕНИЧНАЯ С ПРИЗНАКАМИ ПОРАЖЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНЬЮ ЧЕРЕЗ 24 И 36 ЧАСОВ ПОСЛЕ ПРОБНОЙ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНА ДЛЯ:
124. реализации в торговой сети
125. приготовления бараночных, сухарных изделий
126. выработки ржано-пшеничных сортов хлеба
127. выработки пшеничного хлеба высшего сорта
128. выработки печенья, пряников и мелкоштучных изделий с массой 0,2 кг и менее
129. ПРИЕМУЩЕСТВА ОПАРНОГО МЕТОДА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА НАД БЕЗОПАРНЫМ:
130. легче предупредить дефекты хлеба
131. высокое качество изделия
132. длительность процесса изготовления
133. меньший расход дрожжей
134. сложность и трудоемкость
135. ПРИЕМУЩЕСТВА БЕЗОПАРНОГО МЕТОДА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА НАД ОПАРНЫМ:
136. высокое качество готового изделия
137. сокращение цикла приготовления теста
138. сложность и трудоемкость
139. уменьшение потребности в производственных площадях и оборудовании
140. снижение затрат сухих веществ
141. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ИЗ РЖАНОЙ МУКИ:
142. опарный
143. безопарный
144. на густой закваске
145. на жидкой закваске с заваркой
146. на жидкой закваске без заварки
147. ПРИЕМУЩЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА НА ГУСТОЙ ЗАКВАСКЕ:
148. необходимая кислотность теста
149. необходимость большего оборудования
150. быстрое созревание теста
151. сложность технологических процессов
152. трудность управления технологическим процессом
153. ПРОЦЕССЫ, ПРОТЕКАЮЩИЕ В ХЛЕБЕ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ:
154. упек
155. усушка
156. черствение
157. кристаллизация
158. сепарация
159. ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ВОЗМОЖНО РАЗВИТИЕ:
160. ботулизма
161. эрготизма
162. охратоксикоза
163. скомбротоксикоза
164. алиментарно-токсической алейкии
165. В ОСНОВЕ ЧЕРСТВЕНИЯ ХЛЕБА ЛЕЖАТ ПРОЦЕССЫ:
166. ретроградации крахмала
167. клейстеризации крахмала
168. активации фитазы
169. окисление альдегидов
170. агрегации амилозы и амилопектина
171. УЛУЧШИТЕЛИ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИМЕНЯТСЯ ДЛЯ:
172. регулирования технологическим процессом
173. получения теста с заданными свойствами
174. улучшения качества
175. скрытия сорта муки
176. продления сроков свежести
177. ИЗ ГРЕЧИХИ ИЗГОТАВЛИВАЮТ КРУПЫ:
178. толокно
179. ядрицу
180. пшено
181. продел
182. ячневую
183. ИЗ ЯЧМЕНЯ ИЗГОТАЛИВАЮТ КРУПЫ:
184. толокно
185. ячневую
186. перловую
187. продел
188. пшено
189. ПЕРЕД ОБРУШИВАНИЕМ ГИДРОТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ ЗЕРНА ПРИМЕНЯЮТ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ КРУПЫ ИЗ:
190. овса
191. проса
192. гороха
193. гречихи
194. кукурузы
195. В ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ С НАЧИНКОЙ НОРМИРУЮТСЯ:
196. КМАФАнМ
197. БГКП
198. золотистый стафилококк
199. плесени
200. дрожжи
201. бактерии рода Proteus
202. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЗОНА ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ОТНОШЕНИЮ К ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДОЛЖНА РАСПОЛАГАТЬСЯ:
203. с наветренной стороны
204. с подветренной стороны
205. на расстоянии 25 м
206. на расстоянии 50 м
207. отделена зоной зеленых насаждений шириной не менее 3 м
208. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СРОК ГОДНОСТИ ДАРНИЦКОГО ХЛЕБА:
209. не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч.
210. не упакованного в потребительскую упаковку - 36 ч.
211. упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.
212. упакованного в потребительскую упаковку - 4 сут.
213. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СРОК ГОДНОСТИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА:
214. не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч.
215. не упакованного в потребительскую упаковку - 36 ч.
216. упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.
217. упакованного в потребительскую упаковку - 4 сут.
218. В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРИМЕНЯЮТСЯ УСКОРЕННЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА НА:
219. молочной сыворотке
220. лимонной кислоте
221. концентрированной молочнокислой закваске
222. йодате калия
223. диспергированной жидкой фазе
224. К ФУЗАРИОТОКСИНАМ, РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫМ В МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ, ОТНОСЯТСЯ:
225. афлатоксин В1
226. дезоксиниваленон
227. Т-2 токсин
228. охратоксин А
229. зеараленон

***Определите правильную последовательность***

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС РАЗДЕЛКИ ТЕСТА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ:
2. формовка
3. окончательная расстойка
4. округление тестовых заготовок
5. предварительная расстойка тестовых заготовок
6. деление теста на куски
7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
8. прием сырья и его хранение
9. выпечка
10. упаковка и хранение
11. подготовка сырья
12. разделка теста
13. охлаждение
14. приготовление теста
15. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КРУПЫ:
16. обрушивание или шелушение зерна
17. упаковка и хранение
18. очистка зерна от примесей
19. сортировка продуктов шелушения
20. очистка и сортировка
21. шлифование или полирование