

ПИСЬМОВЕ ТЕСТУВАННЯ

Технологія приготування їжі з основами товарознавства

1. До бульбоплодів відноситься:

- а) топінамбур;
- б) морква;
- в) томат;
- г) кольрабі.

2. До коренеплодів відносяться:

- а) хрін;
- б) кріп;
- в) картопля;
- г) батат.

3. До пряних овочів відносяться:

- а) ревінь;
- б) спаржа;
- в) кріп;
- г) батун.

4. До простих форм нарізки не відноситься:

- а) кульки;
- б) соломка;
- в) часточки;
- г) скибочки.

5. Тугі головки капусти не використовують для:

- а) тушкування;
- б) борщів;
- в) квашення;
- г) голубців.

6. До гарбузових не відносяться:

- а) баклажани;
- б) патисони;
- в) дині;
- г) кавуни.

7. Цибуля- порей:

- а) багаторічна рослина без цибулини, але з великою масою зелені (пір'я);
- б) має широке плоске листя, яке в нижній частині утворює щільне стебло;
- в) має зморшкувате (гофроване) листя, яке утворює пухку головку;
- г) це потовщене стебло, що нагадує велику ріпу світло-зеленого кольору.

8. Квашену кислу капусту перед використанням промивають:

- а) гарячою водою;
- б) теплою водою;
- в) холодною водою;
- г) не промивають зовсім.

9. Відходи картоплі у березні місяці складають:

- а) 25%;
- б) 30%;
- в) 35%;
- г) 40%.

10. До зернових відноситься:

- а) пшениця;
- б) кукурудза;
- в) гречка;
- г) нут.

11. За характером покриву шкіри рибу поділяють на:

- а) безлускату;
- б) шкіряну;
- в) з кістковими лусками;
- г) з лусковими «жучками».

12. Якою масою рибу відносять до середнього розміру:

- а) 1,5 – 2 кг;
- б) 1- 1,5 кг;
- в) 2 – 2,5 кг;
- г) 2,5 – 3 кг.

13. До лускатої риби відноситься:

- а) судак;
- б) сом;

- в) белуга;
- г) минь.

14. Для варіння використовують такі напівфабрикати з риби:

- а) філе з шкірою і кістками;
- б) шматки-кругляки;
- в) чисте філе;
- г) філе з шкірою і без кісток.

15. Для смаження риби у фритюрі використовують такі напівфабрикати:

- а) філе без шкіри і кісток;
- б) філе з шкірою і кістками;
- в) рибу цілу;
- г) рибу половинами.

16. До складу січеної натуральної маси з риби входить:

- а) хліб житній;
- б) хліб пшеничний;
- в) здобна булочка;
- г) хліб тостовий.

17. До харчових відходів з риби не належить:

- а) визига;
- б) зябра;
- в) луска;
- г) плавники.

18. В яких рибах знаходиться більше екстрактивних речовин:

- а) напівпрохідних;
- б) прісноводних;
- в) морських;
- г) океанічних.

19. До молюсків відносяться:

- а) лангусти;
- б) кальмари;
- в) трепанги;
- г) омари.

20. Для смаження риби основним способом використовують:

- а) хлібну паніровку;
- б) червону паніровку;
- в) борошняну паніровку;
- г) не панірують зовсім.

21. Тканина, яка складається з окремих довгих тонких волокон, вкритих тонкою оболонкою, називається:

- а) жировою;
- б) сполучною;
- в) м'язовою;
- г) кістковою.

22. Обсушування м'яса здійснюють з метою:

- а) запобігання розмноженню мікробів, щоб м'ясо при розбиранні не ковзало на дошці в руках працівника;
- б) щоб видалити з поверхні забруднення, мікроорганізми та їх спори;
- в) щоб максимально відновити попередні властивості м'яса з мінімальною втратою поживних речовин, а також полегшити його обробку;
- г) зменшення втрат м'ясного соку.

23. Для варіння та тушкування використовують такі частини яловичої туші:

- а) вирізку;
- б) зовнішню і бокову;
- в) внутрішню і верхню;
- г) товстий і тонкий краї.

24. Які дрібношматкові напівфабрикати нарізають з бокової і зовнішньої частини задньої ноги:

- а) бефстроганов;
- б) азу;
- в) підсмажку;
- г) філе.

25. Який порційний напівфабрикат з яловичини нарізають під кутом 40-45 градусів:

- а) філе;
- б) антрекот;
- в) лангет;

г) біфштекс.

26. Який порційний напівфабрикат зі свинини нарізають під кутом 40-45 градусів:

- а) ескалоп;
- б) котлети натуральні;
- в) котлети відбивні;
- г) верещака.

27. Ромштекс січений готують з:

- а) свинини;
- б) яловичини;
- в) баранини;
- г) телятини.

28. В котлетну масу для приготування тюфтелек додають цибулю:

- а) сиру;
- б) пасеровану;
- в) мариновану;
- г) сушену.

29. До I категорії не відносяться такі субпродукти:

- а) вим'я;
- б) діафрагма;
- в) легені;
- г) язик.

30. Бульйон з м'яса гусей і качок не використовують для приготування:

- а) прозорих бульйонів;
- б) розсольників;
- в) капустаків;
- г) кулішів з грибами.

31. В якій послідовності закладають продукти при варінні бульйону з птиці:

- а) ціла тушка, кістки, субпродукти;
- б) кістки, субпродукти, ціла тушка;
- в) кістки, ціла тушка, субпродукти;

г) всі відповіді не вірні.

32. До заправних супів не відноситься:

- а) борщ;
- б) солянка;
- в) окрошка;
- г) капуста.

33. Борщ можна приготувати без:

- а) капусти;
- б) буряка;
- в) томатного пюре;
- г) моркви.

34. Основним продуктом для приготування капустяків є:

- а) свіжа капуста;
- б) квашена капуста;
- в) картопля;
- г) солоні огірки.

35. Для приготування м'ясного бульйону не використовують:

- а) хребетні кістки;
- б) тазові;
- в) трубчасті;
- г) усі відповіді правильні.

36. Солоні огірки для розсольнику:

- а) припускають;
- б) пасерують;
- в) тушкують;
- г) запікають.

37. Що є загусником для приготування солодких супів:

- а) борошно;
- б) крохмаль;
- в) желатин;

г) агар.

38. Температура подачі холодних супів:

- а) 8-12 °С;
- б) 12-14°С;
- в) 15-17 °С;
- г) 20-25 °С.

39. Для приготування супів-пюре продукти піддають тепловій обробці:

- а) варінню;
- б) припусканню;
- в) тушкуванню;
- г) всі відповіді правильні.

40. У бульйон макарони закладають:

- а) за 15-20 хвилин перед картоплею;
- б) одночасно з картоплею;
- в) через 5-8 хвилин після картоплі;
- г) наприкінці.

41. За температурою подачі соуси не бувають:

- а) гарячі;
- б) теплі;
- в) холодні;
- г) всі відповіді правильні.

42. Соуси рідкої консистенції використовують для:

- а) запікання;
- б) тушкування;
- в) фарширування;
- г) смаження.

43. Охолоджену до температури 70-80 °С борошняну червону пасеровку розводять:

- а) холодним бульйоном;
- б) теплим бульйоном;
- в) гарячим бульйоном;
- г) всі відповіді не правильні.

44. Для червоної пасеровки борошно обсмажують до:

- а) коричневого кольору;
- б) світло-кремового кольору;
- в) темно-кремового кольору;
- г) темно-коричневого кольору.

45. Пасероване борошно:

- а) розсипається;
- б) має мазку консистенцію;
- в) має невеликі однорідні грудки;
- г) тримається купки.

46. Для білої борошняної пасеровки борошно пасерують до:

- а) кремового відтінку;
- б) світло-кремового кольору;
- в) темно-кремового кольору;
- г) темно-коричневого кольору.

47. Білу борошняну пасеровку використовують для соусу:

- а) майонез;
- б) сухарного;
- в) польського;
- г) білого основного.

48. Холодну борошняну пасеровку готують на:

- а) маслі вершковому;
- б) соняшниковій олії;
- в) жиру топленому харчовому;
- г) оливковій олії.

49. Борошняну пасеровку для соусу червоного основного розводять бульйоном у співвідношенні:

- а) 1:4;
- б) 4:1;
- в) 1:1;
- г) 4:4.

50. Для молочного соусу використовують борошняну пасеровку:

- а) білу суху;

- б) червону жирову;
- в) білу жирову;
- г) червону суху.

51. Гречану крупу промивають:

- а) теплою водою;
- б) холодною водою;
- в) гарячою водою;
- г) промивати не рекомендується.

52. Крупи для варіння каш кладуть:

- а) у киплячу рідину;
- б) у холодну воду;
- в) заливають холодною водою;
- г) у теплу воду.

53. Манну кашу доводять до готовності протягом:

- а) 5-10 хв;
- б) 10-15 хв;
- в) 15-20 хв;
- г) 20-25 хв.

54. Крупником називається запіканка:

- а) з рисової крупи;
- б) з пшоняної крупи;
- в) з гречаної крупи;
- г) з пшеничної крупи.

55. Бабки відрізняються від запіканок тим, що до їхнього складу входять:

- а) збиті яйця, більше жиру, цукру;
- б) тільки жовтки;
- в) жовтки, жир, горіхи;
- г) сирі яйця.

56. Бобові замочують у воді з температурою не вище:

- а) 20°C;
- б) 15°C;
- в) 10°C;
- г) 25°C.

57. Сіль при варінні бобових додають:

- а) після засипання зерен;
- б) коли зерна повністю зваряться;
- в) після закипання води;
- г) перед засипанням зерен.

58. Перед тепловою обробкою макарони:

- а) промивають;
- б) перебирають;
- в) продувають;
- г) замочують.

59. Відварені зливним способом макаронні вироби:

- а) промивають гарячою кип'яченою водою;
- б) промивають холодною кип'яченою водою;
- в) промивають підсоленою водою;
- г) не промивають зовсім.

60. Для приготування виробів з круп використовують:

- а) каші розсипчасті;
- б) каші рідкі;
- в) каші в'язкі;
- г) усі відповіді правильні.

61. Картоплю для варіння:

- а) заливають гарячою водою;
- б) кладуть у киплячу воду;
- в) кладуть у холодну воду;
- г) заливають холодною водою.

62. У власному соку припускають:

- а) гарбуз;
- б) картоплю;
- в) капусту;
- г) моркву.

63. Картоплю смажену основним способом солять:

- а) на початку смаження;
- б) після утворення рум'яної кірочки;
- в) в кінці смаження;
- г) перед подачею.

64. Для приготування картоплі «пай» її нарізають:

- а) кубиками;
- б) брусочками;
- в) соломкою;
- г) кружальцями.

65. Овочі для рагу нарізають:

- а) брусочками;
- б) кубиками;
- в) скибочками;
- г) соломкою.

66. Овочі запікають до досягнення всередині температури:

- а) 80°C;
- б) 90°C;
- в) 100°C;
- г) 60°C.

67. Голубці запечені заливають соусом:

- а) томатним;
- б) червоним основним;
- в) сметанним з томатом;
- г) білим основним.

68. Якщо свіжа капуста має гіркий смак, її перед тушкуванням:

- а) промивають холодною водою;
- б) обшпарюють окропом;
- в) витримують у підсоленій воді 20 хвилин;
- г) витримують в оцті 5 хвилин.

69. Картопляну масу перед введенням яєць охолоджують до температури:

- а) 40-50°C;
- б) 60-70°C;
- в) 30-40°C;

г) 80-90°C.

70. Для варіння риби порційними шматками не використовують:

- а) філе з шкірою і кістками;
- б) філе з шкірою без кісток;
- в) філе без шкіри і кісток;
- г) шматки-кругляки.

71. Як укладають підготовлену рибу в казани для варіння:

- а) в один ряд шкірою догори;
- б) в один ряд шкірою донизу;
- в) в два ряди шкірою догори;
- г) в два ряди шкірою донизу.

72. Пласти риби для припускання кладуть у казани:

- а) шкірою догори;
- б) шкірою донизу;
- в) черевцем донизу;
- г) шкірою на бік.

73. Цілу рибу для припускання заливають:

- а) гарячою водою;
- б) холодною водою;
- в) кип'ячим окропом;
- г) не має значення якою.

74. Рибу тушкують:

- а) попередньо відвареною;
- б) попередньо припущеною;
- в) попередньо підсмаженою;
- г) попередньо запеченою.

75. Для тушкування рибу розбирають:

- а) на філе з шкірою і кістками;
- б) на філе з шкірою без кісток;
- в) на чисте філе;
- г) на філе з кістками без шкіри.

76. Підготовлену рибу запікають при температурі:

- а) 240-250°C;
- б) 250-280°C;
- в) 220-240°C;
- г) 170-180°C.

77. В котлетну масу з риби не додають:

- а) часник;
- б) хліб;
- в) молоко;
- г) сало-шпик.

78. Готовність котлет визначають:

- а) за появою на поверхні світлих повітряних бульбашок;
- б) за утворенням рум'яної кірочки на поверхні;
- в) за зміненням кольору всередині;
- г) за появою темно-коричневого кольору на поверхні.

79. При додаванні до м'яса овочів:

- а) мінеральний склад м'ясних страв збагачується лужними сполуками;
- б) досягається оптимальне співвідношення калію і заліза;
- в) підвищується аромат;
- г) м'ясні страви збагачуються вуглеводами.

80. При тепловій обробці маса м'яса:

- а) збільшується;
- б) зменшується;
- в) лишається незмінною;
- г) усі відповіді правильні.

81. Для смаження використовують м'ясо, що містить:

- а) нестійкий колаген;
- б) стійкий колаген;
- в) стійкий глютин;
- г) малу кількість м'ясного соку.

82. Для варіння яловичини використовують:

- а) пружок;
- б) товстий край;
- в) шийну частину;

г) вирізку.

83. М'ясо нарізане дрібними шматками солять:

- а) перед обсмаженням;
- б) після обсмаження;
- в) під час смаження;
- г) під кінець смаження.

84. Для розм'якшення сполучної тканини і надання м'ясу гостроти, під час тушкування додають:

- а) перець горошком;
- б) томатне пюре;
- в) пасеровані овочі;
- г) червоний перець.

85. Для приготування січеної маси з м'яса використовують такі частини яловичини:

- а) пахвину і обрізки;
- б) тазостегнову частину;
- в) вирізку;
- г) товстий край.

86. Тушковані і запечені м'ясні страви зберігають не більше:

- а) 2 годин;
- б) 30 хвилин;
- в) 3 годин;
- г) 4 годин.

87. Запікають м'ясні страви при температурі:

- а) 230-280°C;
- б) 160-180°C;
- в) 180-230°C;
- г) 130-160°C.

88. Гарніри з круп доповнюють страви з птиці:

- а) мінеральними речовинами;
- б) вуглеводами;
- в) вітамінами;
- г) екстрактивними речовинами.

89. Стару птицю:

- а) тушкують;
- б) запікають;
- в) смажать;
- г) припускають.

90. Термін варіння молодих курей:

- а) 20-30 хвилин;
- б) близько 1 години;
- в) близько 2 годин;
- г) близько 2-3 годин.

91. Для збереження поживних речовин філе курчат:

- а) запікають;
- б) припускають;
- в) варять;
- г) смажать.

92. Тривалість смаження качок складає:

- а) 40-60 хвилин;
- б) 1-1,5 години;
- в) 20-30 хвилин;
- г) 1,5-2 години.

93. Для приготування курчат- табака курку розрубують навпіл:

- а) вздовж хребта;
- б) вздовж грудної кістки;
- в) поперек;
- г) не має значення.

94. Котлети по-київськи подають на:

- а) папільйотці;
- б) крутоні;
- в) валовані;
- г) млинці.

95. Птицю смажать у духовій шафі при температурі:

- а) 180-200°C;
- б) 220-250°C;
- в) 200-220°C;
- г) 160-180°C.

96. Стару птицю перед смаженням:

- а) відварюють до готовності;
- б) відбивають;
- в) відварюють до напівготовності;
- г) припускають.

97. Сіль при варінні яєць додають для:

- а) полегшення обчищення шкаралупи;
- б) запобігання витікання яйця;
- в) поліпшення смаку яйця;
- г) запобігання тріщин.

98. Яйце «в мішечок» варять:

- а) 2,5-3 хвилини;
- б) 4,5-5 хвилин;
- в) 3-4,5 хвилин;
- г) 1,5-2 хвилини.

99. При первинній обробці, яйця в першій ванні витримують:

- а) у теплому 2% розчині кальцинованої соди протягом 10 хвилин;
- б) у 2% розчині хлорного вапна протягом 5 хвилин;
- в) у теплій воді протягом 10 хвилин;
- г) у розчині солі протягом 15 хвилин.

100. Сир з жирністю 18% використовують для:

- а) вживання у натуральному вигляді;
- б) приготування пудингів;
- в) приготування сирників;
- г) приготування запіканок.

101. Щоб під час теплової обробки білки сиру не ущільнились, його:

- а) протирають;
- б) прогрівають;
- в) віджимають;

г) вибивають.

102. Напівжирний сир містить:

- а) 36% жиру;
- б) 18% жиру;
- в) 9% жиру;
- г) 1% жиру.

103. Щоб готовий пудинг був більш пухким до нього додають:

- а) збиті білки;
- б) збиті жовтки;
- в) збиті яйця;
- г) нічого не додають.

104. Вареники ліниві варять:

- а) 4-5 хвилини;
- б) 7-8 хвилин;
- в) 8-10 хвилин;
- г) 15-20 хвилин.

105. До смажених страв с сиру не відносять:

- а) сирники;
- б) млинчики з сиром;
- в) пудинг;
- г) сирники з квасолею.

106. У пряженю не додають:

- а) сметану;
- б) соду;
- в) борошно;
- г) молоко.

107. Бутерброди запікають у жаровій шафі протягом 2-3 хвилин при температурі:

- а) 220-240°C;
- б) 240-260°C;
- в) 210-220°C;
- г) 200-210°C.

108. Для приготування бутербродів використовують хліб:

- а) м'який;
- б) не дуже м'який;
- в) черствий;
- г) щойно спечений.

109. Копчені ковбаси для бутербродів нарізають:

- а) навскіс;
- б) уперек волокон;
- в) шматочками прямокутної форми;
- г) вздовж волокон.

110. Закусочні салати- коктейлі не готують з:

- а) крабів;
- б) цвітної капусти;
- в) фруктів;
- г) грибів.

111. Температура подачі холодних закусок повинна бути не вища за:

- а) 16°C;
- б) 12°C;
- в) 4°C;
- г) 7°C.

112. Для відкритих бутербродів хліб нарізають скибочками завтовшки:

- а) 0,5-1 см;
- б) 1-1,5 см;
- в) 2- 2,5 см;
- г) довільної товщини.

113. Незаправлені салати зберігають при температурі 4-8 °C не більше як:

- а) 12 годин;
- б) 24 години;
- в) 6 годин;
- г) 2 години.

114. Салати- коктейлі подають у посуді:

- а) скляному;
- б) фарфоровому;
- в) фаянсовому;

г) глиняному.

115. Бутерброди не подають на:

- а) мілких столових тарілках;
- б) закусочних тарілках;
- в) глибоких столових тарілках;
- г) блюдах.

116. Які напої не відносять до гарячих:

- а) чай;
- б) морс;
- в) шоколад;
- г) кава.

117. Температура подачі гарячих напоїв повинна бути не нижче:

- а) 65°C;
- б) 70°C;
- в) 75°C;
- г) 55°C.

118. Температура подачі холодних напоїв повинна бути не вища за:

- а) 14°C;
- б) 18°C;
- в) 16°C;
- г) 20°C.

119. Які речовини не здатні утворювати желе:

- а) модифікований крохмаль;
- б) агароїд;
- в) желатин;
- г) екстракт.

120. Крохмаль розводять у:

- а) теплій воді або відварі;
- б) у холодній воді або відварі;
- в) у киплячій воді або відварі;
- г) у гарячій воді або відварі.

121. До біологічних розпушувачів відносяться:

- а) дріжджі;
- б) вуглекислій амоній;
- в) сода;
- г) сорбіт.

122. Пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинних білків борошна називається:

- а) крупчатка;
- б) клейковина;
- в) фермент;
- г) емульсія.

123. Газоутворююча здатність борошна- це:

- а) утримання в тісті вуглекислого газу, який утворюється при бродінні;
- б) утворювання тіста з певними фізичними властивостями;
- в) утворювання при бродінні дріжджового тіста вуглекислого газу;
- г) Формування великої кількості здоби при бродінні соди.

124. Опарний спосіб приготування тіста застосовують для виробів:

- а) з малою кількістю здоби;
- б) з великою кількістю здоби;
- в) для вареників;
- г) для оладок.

125. Технологічний процес приготування виробів з дріжджового тіста складається з таких операцій:

- а) підготовка продуктів, замішування тіста, бродіння, обминання, поділу на шматки, вистоювання, порціонування;
- б) формування, вистоювання, змащування, випікання;
- в) підготовки продуктів, замішування тіста, бродіння, обминання, формування, змащування, випікання;
- г) підготовка компонентів, замішування тіста, бродіння і обминання.

126. Тісто для млинців і оладок готують:

- а) опарним способом рідкої консистенції;
- б) безопарним способом рідкої консистенції;
- в) безопарним способом густої консистенції;
- г) опарним способом густої консистенції.

127. Тісто для пельменів вважається готовим, якщо при натискуванні:

- а) не утворюється заглиблення;
- б) утворюється заглиблення;
- в) утворюється заглиблення, яке відновлюється;
- г) утворюється заглиблення, яке не відновлюється.

128. Розпушувачі не використовують для приготування:

- а) пиріжків смажених;
- б) галушок;
- в) оладок;
- г) кулеб'яки.

129. Для бродіння тісто ставлять у приміщення з температурою:

- а) 20-25°C;
- б) 35-40°C;
- в) 56-60°C;
- г) 60-65°C.

130. На поверхні виробів утворюється рум'яна кірочка внаслідок:

- а) зменшення вільної вологи у виробках;
- б) реакції амінокислот з вільними цукрами і утворення меланоїдинів;
- в) денатурації білків;
- г) карамелізації цукру.

Устаткування підприємств харчування

1. Машина – це...

- А) механізм призначений для передачі руху
- Б) передавальний механізм, який розміщений в закритому корпусі
- В) сукупність механізмів, які виконують певну роботу, або перетворюють один вид енергії в інший
- Г) двигун, який може виконувати обертальний рух за або проти годинникової стрілки

2. Нерухома основа машини, на якій закріплюються всі інші її частини - це...

- А) станина
- Б) деталь
- В) корпус
- Г) робоча камера

3. Закритий простір, де здійснюється процес обробки продуктів – це...

- А) робочі органи
- Б) корпус
- В) електродвигун
- Г) робоча камера

4. За ступенем автоматизації машини поділяють на:

- А) автоматизовані, перемішувальні, неавтоматизовані
- Б) напіваавтоматизовані, неавтоматизовані, збивальні
- В) автоматизовані, неавтоматизовані, напіваавтоматизовані
- Г) неавтоматизовані, збивальні, перемішувальні

5. Передача – це...

- А) механізм, який здійснює передачу обертального руху від електродвигуна до робочих органів
- Б) двигун, який може виконувати обертальний рух за або проти годинникової стрілки
- В) сукупність механізмів, які виконують певну роботу, або перетворюють один вид енергії в інший
- Г) передавальний механізм, який розміщений в закритому корпусі

6. Яка передача складається з двох зубчастих коліс щеплених між собою?

- А) черв'ячна
- Б) зубчаста
- В) ланцюгова
- Г) ремінна

7. Механізм, що складається з гвинта із спеціальною різьбою, зубчатого колеса і зубцями щільної форми?

- А) ланцюгова передача
- Б) ремінна
- В) черв'ячна
- Г) зубчаста

8. Для обробки овочів і картоплі застосовують такі машини:

- А) картоплеочисні, збивальні, протиральні
- Б) протиральні, овочерізні, блендери
- В) картоплеочисні, збивальні, овочерізні
- Г) овочерізні, картоплеочисні, протиральні

9. Машина для миття картоплі і овочів ММКВ 2000 складається з:

- А) корпусу, електродвигуна, робочої камери, лопасті
- Б) збірника брудної води, корпусу, збивача, робочої камери
- В) електродвигуна, корпусу, робочої камери, збірника брудної води
- Г) робочої камери, електродвигуна, лопасті, збивача

10. Як виконати санітарну обробку машини після закінчення роботи?

- А) корпус протерти тканиною, машину вимкнути і промити водою
- Б) вимкнути машину і промити водою зі шланга корпус і всі деталі
- В) робочу камеру машини промити на холостому ходу, а корпус протерти тканиною
- Г) вимкнути машину і помити робочу камеру

11. Картоплечистка МОК 250 складається з таких частин:

- А) робоча камера, завантажувальний і розвантажувальний пристрій, щек
- Б) панель управління, робоча камера, ножі, шнек
- В) робоча камера, завантажувальний і розвантажувальний пристрій, панель управління
- Г) робочі органи, збивач, панель управління, робоча камера

12. Картопля якого розміру буде очищатись швидше?

- А) середня
- Б) велика
- В) дрібна
- Г) всі відповіді правильні

13. Машини для нарізки овочів бувають:

- А) дискові, роторні, комбіновані, зубчасті
- Б) пуансонні, комбіновані, дискові, роторні
- В) роторні, пуансонні, ремінні, дискові

Г) комбіновані, фрекційні, роторні, зубчасті

14. В яких машинах подрібнення овочів проводиться через нерухомі ножові решітки?

А) роторних

Б) дискових

В) комбінованих

Г) пуансонних

15. З яких частин складається овочерізка МРО-50-200?

А) корпус, робоча камера, робочі органи, завантажувальний пристрій, кнопки управління

Б) робоча камера, панель управління, корпус, лопасть

В) робочі органи, завантажувальний пристрій, шнек, робоча камера

Г) корпус, станина, кнопки управління, шнек, лопасть

16. Скільки змінних ножових дисків має овочерізка МРО-50-200?

А) 4

Б) 7

В) 8

Г) 5

17. Який редуктор є у пуансонній овочерізці МС-28-100?

А) ланцюговий

Б) черв'ячний

В) дисковий

Г) ремінний

18. Який рух чинить поршень в машині МС-28-100?

- А) обертальний
- Б) зворотньо-обертальний
- В) зворотній
- Г) зворотньо-поступальний

19. Робоча камера в овочерізках виконана у вигляді...

- А) прямокутника
- Б) квадрата
- В) циліндра
- Г) паралелограма

20. Машина МРОВ-160 призначена для нарізки таких овочів:

- А) варених
- Б) сирих
- В) сирих і варених
- Г) припущених

21. Для чого в машинах використовують блокування?

- А) для захисту працівника від небезпечних прийомів роботи
- Б) для того щоб машина не зламалась
- В) для підсилення роботи машини
- Г) всі відповіді правильні

22. Для надійної і довговічної роботи овочерізок необхідно:

- А) ретельно проводити санітарну обробку
- Б) дотримуватись правил техніки безпеки
- В) вчасно ремонтувати машину
- Г) не перевантажувати машину

23. Яка перша операція у правилах експлуатації?

- А) перевірити роботу на холостому ходу
- Б) перевірити санітарно-технічний стан
- В) перевірити правильність складання
- Г) включити машину

24. Коли слід завантажувати овочі в робочу камеру?

- А) коли машина ще вимкнена
- Б) завантажити всі овочі зразу
- В) під час роботи машини
- Г) не має значення

25. Категорично забороняється...

- А) прошовхувати або поправляти овочі при роботі електродвигуна
- Б) завантажувати гарячі овочі
- В) протирати машину вологою тканиною
- Г) завантажувати сирі овочі

26. Яке призначення скидача в овочерізках?

- А) для подачі продукції до робочих деталей
- Б) для видалення зайвих частинок продукції з ножа
- В) для продуктивнішої роботи машини
- Г) для розвантаження готової продукції

27. Машина МКП-60 призначена для:

- А) нарізання овочів
- Б) приготування картопляного пюре
- В) чищення картоплі
- Г) миття овочів

28. Робочим органом у машині МКП-60 служить:

- А) лопасть
- Б) шнек
- В) зубчасті ножі
- Г) паралельні ролики

29. Електричний привід з комплектом змінних виконавчих механізмів – це...

- А) овочерізальний механізм
- Б) куттер
- В) універсальна кухонна машина
- Г) збивалка

30. Механічний привід – це...

- А) електричний привід з комплектом змінних виконавчих механізмів
- Б) нерухома основа машини, на якій закріплюються всі інші її частини
- В) об'єднані загальною станиною електродвигун і редуктор
- Г) механізм призначений для передачі руху

31. Універсальні кухонні машини поділяють на машини:

- А) загального і особливого призначення
- Б) загального і спеціалізованого
- В) особливого і професійного
- Г) спеціалізованого і професійного

32. Які машини використовують для обробки м'яса і риби:

- А) м'ясорубки, фаршемішалки, розрихлювачі, рибочистки
- Б) фаршемішалки, збивальні, рибочистки, м'ясорубки
- В) розрихлювачі, рибочистки, протиральні, збивальні
- Г) протиральні, рибочистки, фаршемішалки, розрихлювачі

33. Які основні деталі м'ясорубки МІМ-82?

- А) шнек, ножі, лопасть, решітки
- Б) кільце, редуктор, решітка, лопасть
- В) щестерня, шнек, пасова передача, ніж
- Г) шнек, решітки, двосторонній ніж, кільця

34. З якими отворами є решітки у м'ясорубках?

- А) 3, 5 і 7 мм
- Б) 3, 6 і 9 мм
- В) 2, 5 і 8 мм
- Г) 3, 5 і 9 мм

35. Для чого служать грабінки в м'ясорозпушувачі МРМ-15?

- А) для подачі м'яса
- Б) захищають фрези від намотування м'яса
- В) для потужнішої роботи машини
- Г) для подачі м'яса в робочу камеру

36. Назвати робочі деталі м'ясорозпушувача:

- А) ножі, гребінки
- Б) дискові ножі-фрези, які розташовані на валиках і гребінки
- В) дискові ножі-фрези, які розміщені на валах
- Г) ножі, шнек

37. Вказати передачі в машині МРМ-15:

- А) черв'ячна, пасова і зубчасто-циліндрична
- Б) пасова і черв'ячна
- В) зубчасто-циліндрична і ланцюгова
- Г) пасова і фрекційна

38. Який рух здійснюють ножі-фрези?

- А) обертально-зустрічний з однаковою швидкістю
- Б) обертальний за годинниковою стрілкою з різними швидкостями
- В) зворотньо-поступальний з однаковою швидкістю
- Г) обертальний проти годинникової стрілки

39. Які деталі рекомендується змащувати несолоним харчовим жиром?

- А) гребінки
- Б) зубчасто-циліндричні шестерні
- В) ножі-фрези
- Г) шнек

40. Машина МФК-2240 призначена для:

- А) формування, нарізання
- Б) дозування, формування, одностороннє панірування
- В) панірування, протирання, формування
- Г) дозування, панірування

41. Машина МФК-2240 складається із:

- А) формувальний стіл, бункер для фаршу, редуктор
- Б) бункер для сухарів, шнек, привідний механізм, ножі
- В) бункер для фаршу, бункер для сухарів, лопасть
- Г) формувальний стіл, бункер для фаршу, бункер для сухарів, привідний механізм

42. Робочою камерою машини МФК-2240 служить...

- А) вертикальний циліндр, всередині з абразивним покриттям
- Б) формувальний стіл, що являє собою диск з отворами круглої форми
- В) бачок встановлений на кронштейні
- Г) резервуар з лопастями

43. За допомогою чого встановлюють необхідну масу котлет?

- А) регулювального гвинта
- Б) скидача
- В) редуктора
- Г) лопасті

44. Яка тривалість перемішування у фаршемішалці?

- А) 3 хв
- Б) 5 хв
- В) 1 хв
- Г) 7 хв

45. До чого призводить більш тривале перемішування?

- А) в'язкості маси
- Б) відділення жиру від фаршу
- В) кращої консистенції фаршу
- Г) насичення фаршу повітрям

46. До чого призводить подрібнення вологих продуктів у розмелювальному механізмі?

- А) продукти неякісно подрібнюються
- Б) зламається механізм
- В) продукти не перемеляться
- Г) забиваються зубці диску і барабану

47. Для чого призначений запобіжник у рибочистці?

- А) безпечної роботи працівника
- Б) запобігання розбрискування луски і захисту рук працівника
- В) запобігання розбрискування луски

Г) щоб тримати рибочистку

48. З яких основних частин складаються просіювачі?

А) завантажувальний і розвантажувальний бункер, платформа, гнучкий рукав

Б) платформа, завантажувальний бункер, ланцюгова передача

В) розвантажувальний бункер, шнек, рукав, редуктор

Г) платформа, завантажувальний і розвантажувальний бункер, запобіжник

49. Для чого призначений просіювач борошна?

А) збагачення киснем і видалення домішок

Б) розпушення і видалення металевих домішок

В) збагачення киснем і розпушення

Г) збагачення киснем, видалення домішок і розпушення

50. Виконавчим механізмом у просіювачах служить:

А) гнучкий рукав

Б) крильчатка

В) просіювальна головка

Г) платформа

51. Куди потрапляє борошно із завантажувального бункера?

А) редуктор

Б) хвостовик

В) розвантажувальний пристрій

Г) барабан

52. До чого закріплений корпус просіювача?

А) до редуктора

Б) до горловини приводу

В) до хвостовика

Г) до приводу

53. Машина ТММ-1М складається із:

- А) фундаментна плита, корпус, важіль, діжа
- Б) корпус, важіль, сито, діжа
- В) діжа, фундаментна плита, корпус, барабан
- Г) важіль, сито, діжа, барабан

54. Робочим органом машини ТММ-1М служить:

- А) приводний диск
- Б) діжа
- В) електродвигун
- Г) місильний важіль з лопаткою

55. Для піднімання місильного важеля служить...

- А) педаль
- Б) редуктор
- В) маховик
- Г) щиток

56. Діжа на плиті фіксується:

- А) шарніром
- Б) штирями
- В) маховиком
- Г) щитком

57. Внаслідок чого перемішуються завантажені продукти?

- А) обертання діжі
- Б) зворотньо-поступального руху і обертання діжі
- В) коливально-обертального руху і обертання діжі

Г) коливально-обертального руху

58. У машині МТМ-15 робочою камерою служить:

А) резервуар

Б) платформа

В) редуктор

Г) кронштейн

59. Які передачі є у тістомісильній машині МТМ-15?

А) ланцюгова і черв'ячна

Б) зубчаста і фрекційна

В) пасова і ланцюгова

Г) черв'ячна і зубчаста

60. В чому заключається процес збивання?

А) продукти насичуються повітрям і збільшуються об'ємі

Б) продукти насичуються повітрям

В) продукти збільшуються об'ємі

Г) продукти набувають однорідної консистенції

61. На чому встановлюють бачок у машині МВ-35М?

А) підставку

Б) кронштейн

В) візок

Г) підлогу

62. Прутковий збивач служить для збивання...

А) в'язких мас

Б) напівгустого тіста

В) легкокорухомих мас

Г) крутого тіста

63. Для збивання в'язких кондитерських мас використовують збивач:

А) прутковий

Б) плоскорешітчатий

В) гачкоподібний

Г) замкнутий

64. Для напівгустого і крутого тіста використовують:

А) плоскорешітчатий і замкнутий

Б) прутковий

В) замкнутий

Г) гачкоподібний і замкнутий

65. Чим кріпляться змінні збивачі на приводному валі?

А) муфтою

Б) маховиком

В) важелем

Г) передачею

66. Для зміни швидкості обертання збивача служить...

А) рукоятка

Б) валок

В) маховик

Г) муфта

67. Який рух здійснюється у збивальній машині ШІМВ-20?

А) обертальний навколо своєї осі

Б) планетарний навколо своєї осі і осі бачка

В) зворотньо-поступальний навколо осі бачка

Г) обертальний навколо своєї осі і осі бачка

68. Як необхідно змінювати швидкість у збивальних машинах?

А) на ходу машини для кращої якості продукції

Б) при вимкненому двигуні згідно з технічними вимогами безпеки праці

В) на ходу машини, якщо є варіатор швидкості та при вимкненому двигуні, якщо є коробка швидкостей

Г) всі відповіді правильні

69. Чому під час роботи збивальних машин заборонено завантажувати продукти, якщо немає спеціальних завантажувальних пристроїв?

А) тому, що продукти можуть розсипатись через край робочої камери

Б) тому, що продукти треба додавати поступово, а без пристрою це зробити неможливо

В) тому, що продукти будуть розбрискуватись

Г) тому, що це може привести до травмування рук і погіршення якості сировини

70. Для чого потрібна кришка у збивальних машинах?

А) щоб запобігти травмуванню рук і розбризкуванню продуктів

Б) щоб не перевантажувати бачок

В) щоб не розбризкувались продукти

Г) щоб не травмувати рук

71. На якій швидкості слід додавати продукти якщо є завантажувальний пристрій?

А) високій

Б) низькій

В) середній

Г) низькій або середній

72. Для чого залишають зазор між дном діжі і робочим органом?

- А) щоб робочі органи не пошкодили дна діжі
- Б) щоб збилась вся маса одночасно
- В) щоб на дні не залишалась не збита маса
- Г) щоб маса збільшилася

73. Який зазор слід залишати між дном діжі і робочим органом?

- А) 1-2 см
- Б) 0.5-1 см
- В) 1.5-2.5 см
- Г) 2-3 см

74. Робочі валки тісторозкачувальної машини МРТ-60М здійснюють рух:

- А) зворотньо-поступальний
- Б) обертальний з різними швидкостями
- В) зворотньо-поступальний з однаковими швидкостями
- Г) обертальний з однаковими швидкостями і назустріч один одному

75. Регулювання товщини розкачування тіста здійснюють:

- А) після зупинки електродвигуна за допомогою маховика
- Б) рукояткою під час роботи машини
- В) під час роботи машини за допомогою маховика
- Г) після зупинки електродвигуна рукояткою

76. Чому перед завантаженням тісто потрібно розкачати вручну до товщини 60-70 мм?

- А) тому, що тісто розкачається нерівномірно
- Б) щоб не перевантажити електродвигун
- В) тому, що машина не увімкнеться

Г) щоб тісто не порвалось

77. Яка норма завантаження тіста в МРТ-60М?

А) 1-2 кг

Б) 8-10 кг

В) 5-7 кг

Г) 12-15 кг

78. Мукоcій у машині призначений для:

А) посипання тіста, щоб не злипалося

Б) посипання розкачаного тіста щоб не рвалоcь при перекладанні на cтіл

В) безперервного посипання тіста

Г) посипання валків, щоб попередити налипання на них тіста

79. Розвантажувальним пристроєм в машині є:

А) горизонтальний стрічковий транспортер

Б) горизонтальний cтіл

В) рівний транспортер

Г) будь-яка пряма поверхня

80. За скільки прийомів необхідно розкачувати тісто?

А) 1

Б) 3-4

В) 2-3

Г) 5-6

