

1. Макарон өнімдеріне пішін беру процесі
 - A) қайнату
 - B) кептіру
 - C) пішіндеу
 - D) ұнтақтау
 - E) ұсақтау
2. Майлы дақылдардың немесе жаңғақтардың қуырылып ұсақталған ядроларынан дайындалған кондитерлік өнім
 - A) шоколад
 - B) халва
 - C) мармелад
 - D) бәліш
 - E) кәмпіттер
3. Ақуыздардың құрамының міндетті бөліктерінің көрсеткіштері
 - A) су
 - B) микроэлементтер
 - C) майлар
 - D) азот
 - E) көмірсулар
4. Қант сахарозасының құрғақ затқа қайта есептегендегі құрамы
 - A) 99,75...99,99 %
 - B) 99,95...99,99 %
 - C) 99,25...99,99 %
 - D) 99,35...99,99 %
 - E) 99,05...99,99 %
5. Жаңа шай жапырағының ферменттік жүйелерін инактивациялау кезінде қытайлық бекіту әдісі мыналарды қамтиды
 - A) булау
 - B) түйіршіктелген
 - C) кептіру
 - D) мұздату
 - E) қуыру
6. Меласса ерітіндісін ағартуды арнайы аппаратта жүргізеді
 - A) ротор
 - B) лактан
 - C) центрифуга
 - D) бутерометр
 - E) гомогенизатор
7. Көкөністі және жемісті маринадтарды өндіру кезінде қолданылатын уксус
 - A) жеміс-жидекті
 - B) алма
 - C) сірке
 - D) уытты
 - E) жүзімді

8. Консервілеуге арналған картоп шикізатының құрамындағы крахмалдың % мөлшері
- A) 29-30
 - B) 5-15
 - C) 35-50
 - D) 26-34
 - E) 12-25
9. Дайын қара шайдағы ылғал мөлшері неше пайыз аспауы керек
- A) 5,5%
 - B) 8,5%
 - C) 3,5%
 - D) 9,5%
 - E) 2,5%
10. Бұлшықет, май және дәнекер ұлпаларды сүйектерден бөлу процесі
- A) сүйектен ажырату
 - B) сіңірлеу
 - C) ұшаны бөлу
 - D) етті тазарту
 - E) етті қуыру