**Товароведение продовольственных товаров**

1.Каким методом определяют качество продовольственных товаров с помощью органов чувств?

а) физический;

б) органолептический;

в) лабораторный.

2.Какие сухофрукты получают из абрикосов?

а) изюм, киш-миш;

б) урюк, кайса, курага;

в) чернослив, вишня, цукаты.

3.Какой диетический хлеб можно порекомендовать для диабетиков?

а) белково-отрубяной;

б) Курортный;

в) формовой.

4.Назовите срок хранения пшеничного хлеба?

а) 36 часов;

б) 24 часа;

в) 48 часов.

5.Какой кондитерский товар имеет слоисто-волокнистую структуру?

а) халва;

б) щербет;

в) ирис.

6.К какому виду печенья относятся печенье Зоологическое и Мария?

а) сахарное;

б) сдобное;

в) затяжное.

7.Какая крупа делится на марки?

а) полтавская;

б) манная;

в) ячневая.

8.Какие пряности относятся к плодовым?

а) перец, ваниль;

б) гвоздика, шафран4

в) мускатный орех, горчица.

9.Вкаких колбасах допускается налет соли и цвель на поверхности?

а) вареные;

б) полукопченые;

в) сырокопченые.

10.Какой сыр имеет вкус острый или слегка кисловатый?

а) типа Голландского;

б) типа Чеддер;

в) типа Швейцарского.

11.Для производства какого продукта используются сливки?

а) маргарин;

б) масло коровье;

в) шоколад?

12.Какая масса отборных яиц?

а) 45гр.;

б) 55гр.

в) 65гр.

13.Рыба, слабосоленая, уложенная в банки и нестерилизованная?

а) консервы;

б) пресервы;

в) рыба в рассоле.

14.Назовите крупы из пшеницы?

а) ядрица;

б) перловая;

в) полтавская.

15.Какие колбасы получают из субпродуктов?

а) кровяные;

б) ливерные;

в) фаршированные.

16.Как называют документ, содержащий основные требования к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию продуктов?

а) стандарт;

б) сертификат;

в) удостоверение качества.

17.Какой сыр имеет плесень зеленовато-синего цвета?

а) Фета;

б) Пармезан;

в) Рокфор.

18.Какие рыбы относятся к семейству осетровых?

а) лосось, горбуша, кета;

б) белуга, калуга, севрюга;

в) треска, хек, минтай.

19.Какими органическими веществами ценится лук и чеснок?

а) фитонциды;

б) каротиноиды;

в) витамины.

20.Какие из плодов имеют вяжущий вкус?

а) яблоки;

б) айва;

в) груши.

21.Какие бывают натуральные рыбные консервы?

а) с добавлением масла и бульона;

б) в собственном соку и желе;

в) с добавлением масла, в собственном соку и в желе.

22.Какие бывают виды бомбажа?

а) физический, химический, микробиологический;

б) физический, химический;

в) химический, бактериологический.

23.Какие продукты относятся к кисломолочным продуктам?

а) кефир, кумыс, йогурт;

б) кислое молоко, ацидофильно-дрожжевое молоко, йогурт;

в) сметана, кислое молоко, йогурт.

24.Какие продукты относятся к приправам;

а) соусы, хрен;

б) соль, горчица;

в) соль, пищевые кислоты, соусы, хрен, горчица.

25.На какие сорта делят муку пшеничную?

а) высший сорт, первый сорт, второй сорт;

б) крупчатка, высший сорт, первый сорт, второй сорт;

в) крупчатка, высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная.

26.Какие изделия относятся к булочным?

а) плетеные, сдобные изделия;

б) батоны, булки, калачи, халы, сайки;

в) батоны, булки.

27.Какая консистенция у желе?

а) вязкая,;

б) мажущаяся;

в) желеобразная.

28.По категориям мясо говядины делят на категории:

а) I и II категории;

б) I, II, III категории;

в) I, II, III, IV категории.

29.Из каких семейств рыб получают черную икру?

а) горбуша, семга, форель;

б) осетр, белуга, севрюга;

в) треска, хек, минтай.

30. Наибольшее количество фитонцидов содержится в:

а) укроп, петрушка;

б) капуста, морковь;

в) чеснок, лук.

31.Укажите признаки физического бомбажа?

а) переполнение банки;

б) развитие микроорганизмов;

в) деформирование банки.

32.Сколько хранятся столовые яйца?

а) 7дней;

б) 30 дней;

в) 60 дней.

33.Сколько хранятся диетические яйца?

а) 7дней;

б) 30 дней;

в) 60 дней.

34. Из какой муки изготавливают белый пористый хлеб:

1) пшеничной;

2) ржаной;

3) ржано-пшеничной.

35.На какие торговые сорта подразделяют черный байховый чай?

- на высший сорт, І и ІІ сорт;

- на букет, высщий сорт, І, ІІ, ІІІ сорт;

- на букет, высщий сорт, І сорт.