**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ** кондитер

***Разработал: Мухина Н.Ф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**ПРЕДМЕТ: Товароведение продовольственных товаров**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | **Выберите правильный ответ** | ***Предметная область (тема)*** | ***Источники: учебники методические пособия (с указанием автора)*** |
| 1 | Зерновые культуры подразделяют:   1. Пшеничные 2. Хлебные злаки 3. Гречишные 4. Бобовые | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 2 | Зерно хлебных злаков состоит из:   1. Цветковых пленок 2. Слизких пленок 3. Алейронового слоя 4. Зародыша | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 3 | Из гречихи не вырабатывают:   1. Ядрицу 2. Продел 3. Геркулес 4. Хлопья | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 4 | Крупу саго на п.о.п. вырабатывают из:   1. Крахмала 2. Саговой пальмы 3. Манной крупы 4. Зерна | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 5 | Муку ржаную хлебопекарную выпускают   1. Обойной 2. Дробленной 3. Обдирной 4. Сеянной | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 6 | К дефектам сгущённого молока относят:   1. Бомбаж 2. Загустение 3. Закисление 4. Песчанистость | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 7 | Кумыс вырабатывают из следующего молока:   1. Овечьего 2. Верблюжьего 3. Кобыльего 4. Коровьего | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 8 | Творог по жирности подразделяют на :   1. Жирный 2. Полужирный 3. Мягкий 4. Мягкий диетический | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 9 | Дефектом творога является:   1. Кормовой привкус 2. Пенка 3. Крупитчатость 4. Горечь | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 10 | В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:   1. Столовые 2. Отборные 3. Диетические 4. Мелкие | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 11 | В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:   1. Первая 2. Вторая 3. Третья 4. Отборная | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 12 | Яйца каких птиц на поп не используются:   1. Куры 2. Утки 3. Гуся 4. Перепелки | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 13 | Какими цветами маркируют яйца птиц:   1. Зеленым 2. Черным 3. Синим 4. Красным | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 14 | По происхождению жиры подразделяют:   1. Животные 2. Растительные 3. Синтетические 4. Комбинированные | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 15 | Кукурузное масло вырабатывают из:   1. Початка 2. Зерна 3. Зародыша 4. Муки | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 16 | Оливковое масло вырабатывается из:   1. Ягоды 2. Косточки 3. Мякоти плодов 4. Смеси | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 17 | Сахар содержит:   1. 99,8% сахарозы и 0,14% влаги 2. 100% сахарозы 3. 80% сахарозы и 20% влаги 4. 70% сахарозы и 30 % влаги | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 18 | Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:   1. Свекла 2. Тростник 3. Репа 4. Сорго | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 19 | Заменителем сахара в кондитерских изделиях может быть:   1. Ксилит 2. Софит 3. Сорбит 4. Кренит | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 20 | К мучным кондитерским изделиям относят:   1. Халва 2. Вафли 3. Пирожные 4. Конфеты | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 21 | К сахаристым кондитерским изделиям относят:   1. Карамель 2. Ирис 3. Шоколад 4. Печенье | Кондитерские изделия | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 22 | По названию желатин бывает:   1. Пищевой 2. Универсальный 3. Технический 4. Специальный | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 23 | В кондитерском производстве используют желирующие вещества:   1. Бура 2. Агар 3. Агаройд 4. Пектин | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 24 | На п.о.п. для подкрашивания используют красители:   1. Естественные 2. Татразин 3. Индиго кармин 4. Лецитин | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 25 | Все пищевые добавки делят на:   1. Разрешенные к применению 2. Запрещенные к применению 3. Неимеющие разрешение к применению 4. Таможенные | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ** кондитер

***Разработал: Мухина Н.Ф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**ПРЕДМЕТ: Товароведение продовольственных товаров**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | **Выберите правильный ответ** | ***Предметная область (тема)*** | ***Источники: учебники методические пособия (с указанием автора)*** |
| 1 | Зерновые культуры подразделяют:   1. Пшеничные 2. Хлебные злаки + 3. Гречишные 4. Бобовые | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 2 | Зерно хлебных злаков состоит из:   1. Цветковых пленок 2. Слизких пленок 3. Алейронового слоя + 4. Зародыша | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 3 | Из гречихи не вырабатывают:   1. Ядрицу 2. Продел 3. Геркулес + 4. Хлопья + | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 4 | Крупу саго на п.о.п. вырабатывают из:   1. Крахмала 2. Саговой пальмы 3. Манной крупы 4. Зерна | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 5 | Муку ржаную хлебопекарную выпускают   1. Обойной 2. Дробленной 3. Обдирной + 4. Сеянной | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 6 | К дефектам сгущённого молока относят:   1. Бомбаж 2. Загустение 3. Закисление 4. Песчанистость | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 7 | Кумыс вырабатывают из следующего молока:   1. Овечьего 2. Верблюжьего 3. Кобыльего + 4. Коровьего | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 8 | Творог по жирности подразделяют на :   1. Жирный + 2. Полужирный 3. Мягкий 4. Мягкий диетический | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 9 | Дефектом творога является:   1. Кормовой привкус + 2. Пенка 3. Крупитчатость 4. Горечь | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 10 | В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:   1. Столовые + 2. Отборные 3. Диетические + 4. Мелкие | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 11 | В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:   1. Первая + 2. Вторая + 3. Третья 4. Отборная + | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 12 | Яйца каких птиц на поп не используются:   1. Куры 2. Утки + 3. Гуся + 4. Перепелки | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 13 | Какими цветами маркируют яйца птиц:   1. Зеленым 2. Черным 3. Синим + 4. Красным + | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 14 | По происхождению жиры подразделяют:   1. Животные + 2. Растительные + 3. Синтетические 4. Комбинированные | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 15 | Кукурузное масло вырабатывают из:   1. Початка 2. Зерна+ 3. Зародыша 4. Муки | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 16 | Оливковое масло вырабатывается из:   1. Ягоды 2. Косточки 3. Мякоти плодов+ 4. Смеси | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 17 | Сахар содержит:   1. 99,8% сахарозы и 0,14% влаги + 2. 100% сахарозы 3. 80% сахарозы и 20% влаги 4. 70% сахарозы и 30 % влаги | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 18 | Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:   1. Свекла + 2. Тростник + 3. Репа 4. Сорго | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 19 | Заменителем сахара в кондитерских изделиях может быть:   1. Ксилит 2. Софит 3. Сорбит + 4. Кренит | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 20 | К мучным кондитерским изделиям относят:   1. Халва 2. Вафли + 3. Пирожные 4. Конфеты | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 21 | К сахаристым кондитерским изделиям относят:   1. Карамель + 2. Ирис 3. Шоколад 4. Печенье | Кондитерские изделия | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 22 | По названию желатин бывает:   1. Пищевой + 2. Универсальный 3. Технический 4. Специальный | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 23 | В кондитерском производстве используют желирующие вещества:   1. Бура 2. Агар + 3. Агаройд 4. Пектин | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 24 | На п.о.п. для подкрашивания используют красители:   1. Естественные + 2. Татразин 3. Индиго кармин + 4. Лецитин | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 25 | Все пищевые добавки делят на:   1. Разрешенные к применению + 2. Запрещенные к применению + 3. Не имеющие разрешение к применению 4. Таможенные | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Министерство образования и науки РБ |
| ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» |
| Контрольно – измерительные материалы |
| 2.5. Учебный процесс |
| СК - ПМ -2.5.-16 | МДК 01. « Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов» 19.01.17 «Повар, кондитер» |

**Тесты по МДК 01 « Технология обработки сырья и приготовление**

**блюд из овощей и грибов»**

1.К клубнеплодам относятся:

а) батат, топинамбур, картофель, б) картофель, морковь, свёкла

в) батат, топинамбур, картофель, морковь

2.В общественном питании используют сорта картофеля:

а) столовые б) универсальные, кормовые, в) столовые, универсальные г) технические, столовые

3. Болезни клубнеплодов:

а) фузариум, фитофтора, б) фузариум, фитофтора, мокрая гниль, парша обыкновенная, кольцевая гниль, в) фузариум, фитофтора, серая гниль

4. При хранении клубнеплодов, соблюдают режим хранения:

а) температура 1 2-3 градуса С, влажность 85-90 %; в мешках, кулях, сетках, б) т - I 2-3 градуса С; влажность 85-90 %; в закромах или ящиках, на подтоварниках, в) т - I 2-3 градуса С; влажность 85-90 %; в ларях, ящиках, сетках

5. К корнеплодам относятся:

а) морковь, свёкла, редис, редька, репа, брюква, хрен, скорционер, белые коренья б) морковь, свёкла, редис, редька, петрушка, в) морковь, свёкла, редис, редька, пряные коренья

6.По вкусовым качествам сорта лука репчатого классифицируются на:

а) горькие, сладкие острые, б) острые, полуострые, сладкие, в) жгучие, полуострые, сладкие

7. При хранении корнеплодов, соблюдают режим хранения:

а) 1 0-3 градуса С; 75-80 %,

б) 1 0-3 градуса С; влажность 85-90 %

8.К салатно-шпинатным овощам относятся

а) салат, шпинат, крапива, б) салат, шпинат, укроп, в) салат, шпинат, щавель г) салат, шпинат

9.Кабачки относятся к овощам:

а) тыквенным б) бахчевым в) десертным

10.В группу томатных овощей входя:

а) томаты, баклажаны, перец сладкий, перец горький

б) томаты, перец сладкий, перец горький, в) томаты, баклажаны, перец сладкий, перец горький, физалис, бамия

11.Овощи полезны содержанием

а) белков, б) углеводов, в) минеральных веществ, г)ферментов

12. Для тушения картофель нарезают: а) соломкой, б) кружочками, в) дольками

13. Припускание – это:

а) ошпаривание кипятком, б) варка в небольшом количестве воды,

в) варка в большом количестве воды

14. В картофельное пюре молоко добавляется

а) пастеризованное, б) цельное кипяченое горячее, в) сгущенное

15. Для блюда « Картофель отварной» воды нужно взять

а)в 2 раза больше, чем овощей, б) чтобы она его покрывала на 1,2 – 2см, в) в 3 раза больше, чем продукта

16. Для приготовления блюда « Картофель жареный основным способом», жира берется

а)10% от продукта, б) 25 % от продукта, в) в 1.5 раза больше, чем продукта

17. В картофельное пюре масло добавляется в виде

а) размягченном, б) растопленном , в) охлажденном

8. Для блюда « Котлеты капустные» капусту предварительно

а) варят в большом количестве воды, б) припускают, в) бланшируют

9. По способу тепловой обработки голубцы относятся к блюдам

а) отварным, б) припущенным, в) жареным, г) запеченным

10. Для приготовления блюда «Грибы в сметане», их предварительно

а) варят в большом количестве воды, б) припускают, в) бланшируют

11. Дл приготовления блюда « Картофель Пай», картофель нарезают

а) брусочками, б) соломкой, в) звездочками

12. Для приготовления блюда « Картофель Фри», картофель нарезают

а) брусочками, б)дольками, в) бочонками

13. При приготовлении блюда « Морковь, тушенная в молочном соусе» ее предварительно

а) обжаривают, б) припускают, в) запекают

14. Не солят при варке овощи:

а) морковь, б) свеклу, в) картофель

15.Для приготовления блюда « Картофель Фри», масла и ли жира берут в

а) 1,5 раза больше чем продукта, б) 3 раза больше чем продукта в) 4 раза больше чем продукта

16.Перед жареньем картофель рекомендуется

а) ошпарить, б) запечь, в) обсушить

17. Какой из приемов тепловой обработки лучше сохраняет питательную ценность овощей

а) варка основным способом, б) тушение, в) жаренье, г) варка на пару

18.Для жаренья во фритюре лучше использовать кулинарный жир и масло растительное в соотношении

а)50 на 50%, б) 100% масла растительного, в)45% жира и 55% масла

19. Картофель, жаренный основным способом, следует солить

а) в начале жарки, б) после образования румяной корочки, в) в конце жарки

20. Какой тепловой обработке подвергается блюдо «Рагу из овощей»

а) варке, б)жаренью, в )тушению, г) запеканию.

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ Повар, кондитер**

***Разработал: Мухина Н.Ф***

**ПРЕДМЕТ: УД Основы товароведения продовольственных товаров**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | **Выберите правильный ответ и обведите кружкомего номер** | | | ***Правильный ответ*** | ***Предметная область (тема)*** | ***Источники: учебники методические пособия (с указанием автора)*** |
| 1 | Зерновые культуры делятся:   1. Пшеничные 2. Хлебные злаки 3. Гречишные 4. Бобовые | | | 2,3,4 | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 2 | | Зерно злаков состоит из:   1. Цветковых пленок 2. Слизких пленок 3. Алейронового слоя 4. Зародыша | | 1,3,4 | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 3 | | Из гречихи вырабатывают:   1. Ядрицу 2. Продел 3. Геркулес 4. Хлопья | | 1,2 | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 4 | | Крупу саго вырабатывают   1. из Крахмала 2. из Саговой пальмы 3. из Манной крупы 4. из Зерна | | 1,2 | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 5 | | Муку ржаную выпускают :   1. Обойной 2. Дробленной 3. Обдирной 4. Сеянной | | 1,3,4 | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 6 | | Тыквенные овощи:   1. Огурцы 2. Баклажаны 3. Кабачки 4. Томаты | | 1,3 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 7 | | К томатным относят:   1. Томаты 2. Огурцы 3. Кабачки 4. Баклажаны | | 1,4 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 8 | | К клубнеплодам относят:   1. Репу 2. Редьку 3. Картофель 4. Топинамбур | | 3,4 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 9 | | По созреванию яблоки делят:   1. Летние 2. Осенние 3. Зимние 4. Весенние | | 1,2,3 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 10 | | Заболевания семечковых :   1. Парша 2. Плодовая гниль 3. Загар 4. Фитофтора | | 1,2,3 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 11 | | Садовые сливы бывают:   1. Венгерка 2. Курага 3. Кайсу 4. Ренклод | | 1,4 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 12 | | Способы сушки овощей, плодов и ягод:   1. Естественный 2. Искусственный 3. Печной 4. Сублимационный | | 1,2,4 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 13 | | Сушеный абрикос:   1. Кайсу 2. Чернослив 3. Курага 4. Урюк | | 1,3,4 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 14 | | Дефекты сгущенки   1. Бомбаж 2. Загустение 3. Закисление 4. Песчанистость | | 1,2,4 | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 15 | | Кумыс вырабатывают из:   1. Овечьего 2. Верблюжьего 3. Кобыльего 4. Коровьего | | 3,4 | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 16 | | Творог по жирности:   1. Жирный 2. Полужирный 3. Мягкий 4. Мягкий диетический | | 1,2,4 | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 17 | | Дефектом творога является:   1. Кормовой привкус 2. Пенка 3. Крупитчатость 4. Горечь | | 1,3,4 | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 18 | | По срокам хранения и качества яйца подразделяют:   1. Столовые 2. Отборные 3. Диетические 4. Мелкие | | 1,3 | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 19 | | В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:   1. Первая 2. Вторая 3. Третья 4. Отборная | | 1,2,4 | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 20 | | На п.о.п. яйца используются:   1. Куриные 2. Утиные 3. Гусиные 4. Перепелиные | | 2,3 | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 21 | | Какими цветами маркируют яйца птиц:   1. Зеленым 2. Черным 3. Синим 4. Красным | | 3,4 | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 22 | | По происхождению жиры подразделяют:   1. Животные 2. Растительные 3. Синтетические 4. Комбинированные | | 1,2,4 | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 23 | | Кукурузное масло вырабатывают из:   1. Початка 2. Зерна 3. Зародыша 4. Муки | | 3 | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 24 | | Оливковое масло вырабатывается из:   1. Ягоды 2. Косточки 3. Мякоти плодов 4. Смеси | | 3 | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 25 | | В зависимости от рецептуры и назначения майонез делят:   1. Столовый 2. Белковый 3. Любительский 4. С пряностями | | 1,3,4 | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 26 | | Мясо классифицируют по:   1. Виду убойных животных 2. Термическому состоянию 3. Месту убоя 4. Возрасту | | 1,2,4 | Мясные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 27 | | Говядину по упитанности делят на категории:   1. Первую 2. Вторую 3. Третью 4. Четвертую | | 1,2 | Мясные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 28 | | По термическому состоянию мясо подразделяется на:   1. Парное 2. Остывшее 3. Охлажденное 4. Мороженное | | 2,3,4 | Мясные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 29 | | Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:   1. Крупнокусковые 2. Порционные 3. Мелкокусковые 4. Дробленные | | 1,2,3 | Мясные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 30 | | Скелет рыбы может быть:   1. Костный 2. Хрящевой 3. Остистый 4. Хряще- костный | | 1,2,4 | Рыбные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 31 | | В зависимости от места обитания и образа жизни рыбу делят на:   1. Пресноводную 2. Проходную 3. Заходную 4. Морскую | | 1,2,4 | Рыбные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 32 | | Солят рыбу следующим способом:   1. Тузлучным 2. Смешанным 3. Домашним 4. Сухим | | 1,2,4 | Рыбные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 33 | | Коптят рыбу следующим способом:   1. Дымовым 2. Мягким 3. Мокрым 4. Электрокопчением | | 1,3,4 | Рыбные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 34 | | По способу обработки чай делят на:   1. Прессованный-плиточный 2. Байховый 3. Монолитный 4. Кирпичный | | 1,2,4 | Вкусовые товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 35 | | К группе вкусовые товары относят:   1. Кофе 2. Крахмал 3. Пряности 4. Приправы | | 1,3,4 | Вкусовые товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 36 | | Чай черный байховый фасованный выпускают сортов:   1. Букет 2. Роза 3. Высший сорт 4. Первый сорт | | 1,3,4 | Вкусовые товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 37 | | Зеленый плиточный чай по качеству делят:   1. Высший сорт 2. Первый сорт 3. Второй сорт 4. Третий сорт | | 3 | Вкусовые товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 38 | | Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от:   1. Вида кофейного дерева 2. Места произрастания 3. Качества обработки 4. Качества упаковки | | 1,2,3 | Вкусовые товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 39 | | Промышленное распространение получили виды кофе:   1. Мангуста 2. Аравийский 3. Либерийский 4. Робуста | | 2,3,4 | Вкусовые товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 40 | | Натуральный жареный кофе выпускают:   1. Молотый 2. Растворимый 3. Молотый со сливками 4. В зерне | | 1,2,4 | Вкусовые товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 41 | | В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят:   1. Тыквенные 2. Коровые 3. Цветочные 4. Корневые | | 2, 3,4 | Вкусовые товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 40 | | Сахар содержит:   1. 99,8% сахарозы и 0,14% влаги 2. 100% сахарозы 3. 80% сахарозы и 20% влаги 4. 70% сахарозы и 30 % влаги | | 1 | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 41 | | Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:   1. Свекла 2. Тростник 3. Репа 4. Сорго | | 1,2,4 | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 42 | | Заменителем сахара в кондитерских изделиях может быть:   1. Ксилит 2. Софит 3. Сорбит 4. Кренит | | 1,3 | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 43 | | К мучным кондитерским изделиям относят:   1. Халва 2. Вафли 3. Пирожные 4. Конфеты | | 2,4 | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 44 | | К сахаристым кондитерским изделиям относят:   1. Карамель 2. Ирис 3. Шоколад 4. Печенье | | 1,2,3 | Кондитерские изделия | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 45 | | По названию желатин бывает:   1. Пищевой 2. Универсальный 3. Технический 4. Специальный | | 1,3 | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 46 | | Для производства кондитерских изделий используют желирующие вещества:   1. Бура 2. Агар 3. Агаройд 4. Пектин | | 2,3,4 | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 47 | | На производстве предприятий общественного питания для подкрашивания используют красители:   1. Естественные 2. Татразин 3. Индиго кармин 4. Лецитин | | 1,2,3 | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 48 | | Все пищевые добавки делят на:   1. Разрешенные к применению 2. Запрещенные к применению 3. Неимеющие разрешение к применению 4. Таможенные | | 1,2,3 | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 49 | | Из предложенных видов сушеных грибов не чернеют:   1. Подосиновик 2. Подберезовик 3. Белый 4. Смарчок | | 3 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 50 | | Овощные консервы делят:   1. Натуральные 2. К завтраку 3. Обеденные 4. Томатопродукты | | 1,3,4 | Плодоовощные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
|  | |  |  |  |  |  |

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ** кондитер

***Разработал: Мухина Н.Ф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**ПРЕДМЕТ: Товароведение продовольственных товаров**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | **Выберите правильный ответ** | ***Предметная область (тема)*** | ***Источники: учебники методические пособия (с указанием автора)*** |
| 1 | Зерновые культуры подразделяют:   1. Пшеничные 2. Хлебные злаки 3. Гречишные 4. Бобовые | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 2 | Зерно хлебных злаков состоит из:   1. Цветковых пленок 2. Слизких пленок 3. Алейронового слоя 4. Зародыша | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 3 | Из гречихи не вырабатывают:   1. Ядрицу 2. Продел 3. Геркулес 4. Хлопья | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 4 | Крупу саго на п.о.п. вырабатывают из:   1. Крахмала 2. Саговой пальмы 3. Манной крупы 4. Зерна | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 5 | Муку ржаную хлебопекарную выпускают   1. Обойной 2. Дробленной 3. Обдирной 4. Сеянной | Зерно и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 6 | К дефектам сгущённого молока относят:   1. Бомбаж 2. Загустение 3. Закисление 4. Песчанистость | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 7 | Кумыс вырабатывают из следующего молока:   1. Овечьего 2. Верблюжьего 3. Кобыльего 4. Коровьего | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 8 | Творог по жирности подразделяют на :   1. Жирный 2. Полужирный 3. Мягкий 4. Мягкий диетический | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 9 | Дефектом творога является:   1. Кормовой привкус 2. Пенка 3. Крупитчатость 4. Горечь | Молочные товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 10 | В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:   1. Столовые 2. Отборные 3. Диетические 4. Мелкие | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 11 | В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:   1. Первая 2. Вторая 3. Третья 4. Отборная | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 12 | Яйца каких птиц на поп не используются:   1. Куры 2. Утки 3. Гуся 4. Перепелки | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 13 | Какими цветами маркируют яйца птиц:   1. Зеленым 2. Черным 3. Синим 4. Красным | Яйцо и продукты его переработки | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 14 | По происхождению жиры подразделяют:   1. Животные 2. Растительные 3. Синтетические 4. Комбинированные | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 15 | Кукурузное масло вырабатывают из:   1. Початка 2. Зерна 3. Зародыша 4. Муки | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 16 | Оливковое масло вырабатывается из:   1. Ягоды 2. Косточки 3. Мякоти плодов 4. Смеси | Пищевые жиры | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 17 | Сахар содержит:   1. 99,8% сахарозы и 0,14% влаги 2. 100% сахарозы 3. 80% сахарозы и 20% влаги 4. 70% сахарозы и 30 % влаги | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 18 | Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:   1. Свекла 2. Тростник 3. Репа 4. Сорго | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 19 | Заменителем сахара в кондитерских изделиях может быть:   1. Ксилит 2. Софит 3. Сорбит 4. Кренит | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов»,М.,2009г. |
| 20 | К мучным кондитерским изделиям относят:   1. Халва 2. Вафли 3. Пирожные 4. Конфеты | Кондитерские товары | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 21 | К сахаристым кондитерским изделиям относят:   1. Карамель 2. Ирис 3. Шоколад 4. Печенье | Кондитерские изделия | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 22 | По названию желатин бывает:   1. Пищевой 2. Универсальный 3. Технический 4. Специальный | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 23 | В кондитерском производстве используют желирующие вещества:   1. Бура 2. Агар 3. Агаройд 4. Пектин | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 24 | На п.о.п. для подкрашивания используют красители:   1. Естественные 2. Татразин 3. Индиго кармин 4. Лецитин | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |
| 25 | Все пищевые добавки делят на:   1. Разрешенные к применению 2. Запрещенные к применению 3. Неимеющие разрешение к применению 4. Таможенные | Пищевые концентраты | З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», М., 2009г. |