

Тест по Товароведению продовольственных товаров

Выполнить тесты. Решить задачу. Выполнить тесты, ответить на вопрос:

1. По виду и сорту муки хлебные изделия могут быть:

- 1) ржаные, ржано – пшеничные, пшеничны;
- 2) ржано- пшеничные, пшеничные, сдобные простые;
- 3) простые, сдобные, улучшенные.

2. В зависимости от рецептуры хлебные изделия могут быть:

- 1) трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные;
- 2) простые, сдобные, улучшенные;
- 3) заварные, подовые, штучные;
- 4) ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные.

3. Какие продукты используют в промышленности как обогатители макаронных изделий:

- 1) соль, дрожжи;
- 2) муку, соль, дрожжи;
- 3) жир, томатную пасту;
- 4) воду, соль, дрожжи, муку.

4. Какое сырье используют при выпечке простого пшеничного хлеба:

- 1) сахар;
- 2) молоко;

- 3) меланж;
- 4) соль.

5. Органолептические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий:

- 1) форма, поверхность, цвет, пропеченность, промесс, вкус, пористость, запах;
- 2) кислотность, запах, влажность, массовая доля сахара;
- 3) влажность, массовая доля сахара, пористость, запах;
- 4) запах, пористость, вкус, аромат.

6. Сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий:

7. Объект товароведения – это...

8. Гарантийный срок хранения макаронных изделий без добавок:

- 1) 2 года;
- 2) 3 месяца;
- 3) 9 месяцев;
- 4) 1 год.

9. Макароны изделия- это (продолжить определение)...

тест 10. По способу обработки мед подразделяют на...

11. Качество меда определяют по:

- 1) запаху, прозрачности, вкусу, запаху, консистенции;
- 2) вкусу, запаху, консистенции;
- 3) аромату, цвету, плотности, прозрачности, вкусу;
- 4) правильного ответа нет.

12. Патока представляет собой...

13. В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на следующие типы:

14. На какие группы и классы подразделяют макаронные изделия?:

15. Метод товароведения представляет собой...

16. К какому семейству рыб относится вобла?:

- 1) карповых;
- 2) тресковых;
- 3) сельдевых;
- 4) скумбриевых.

17. Органолептические показатели качества охлажденной рыбы:

- 1) внешний вид, разделка, консистенция, запах;
- 2) вкус, форма, пористость, состояние глаз;
- 3) варианты ответов 1 и 2;
- 4) правильного ответа нет.

18. По технологии производство коньяки делят на:

- 1) натуральные и специальные;
- 2) ординарные, марочные, коллекционные;
- 3) не пастеризованные, пастеризованные, с применением консервантов
и без их применения;
- 4) лечебные, марочные, пастеризованные.

19. Виски – это алкогольный напиток (продолжить определение)...

тест № 20. К приправам относят:

- 1) перец, тмин, соль;
- 2) соль, пищевые кислоты, гвоздика, имбирь, анис, тмин;
- 3) соль, пищевые кислоты;
- 4) варианты 2 и 3.

21. В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на:

- 1) молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную;
- 2) леденцовую, с начинками, молочную, мягкую, полутвердую;
- 3) леденцовую, молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную;
- 4) леденцовую, с начинками, молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную.

22. Виды мармелада:

23. Чем отличается крекер от галет?

24. В зависимости от рецептуры и способа изготовления печенье подразделяют на...

25. По способу обработки пиво подразделяют на...

26. По содержанию спирта и сахара виноградные вина подразделяют на...

27. По цвету все вина делят на...

28. По технологии приготовления различают чай...

29. Плодовые овощи состоят из следующих подгрупп...

тест"30. По срокам созревания яблоки делят на...

31. На какие типы делится пшеничная мука?

32. Пшеничная мука делится на следующие сорта:

- 1) высший, первый, второй;
- 2) крупка, высший, первый, второй, обойная;
- 3) первый, второй;
- 4) не делится.

33. Ржаная мука делится на следующие сорта:

- 1) сеяная, обдирная, обойная, высший;
- 2) высший, первый, второй;
- 3) сеяная, обдирная, обойная;
- 4) крупка, высший, обдирная, обойная.

34. Какую крупу подразделяют на номера?

- 1) гречневую;
- 2) кукурузную;
- 3) овсяную;
- 4) пшеничную.

35. Икра рыб – это (продолжить определение) ...

36. По способу обработки икру рыб классифицируют на...

37. По свертыванию молока сыры подразделяют на...

38. Мороженное делят на следующие виды...

39. Маргарин – это (продолжить определение)

тест_40. В зависимости от срока хранения, качества, и массы пищевые яйца подразделяют на...

41. Пищевая ценность характеризует...

42. Перечислить показатели качества пищевых продуктов...

43. Потребительские свойства товаров – это...

44. Товароведение – это...

45. Энергетическая ценность – это...

46. Самая важная проблема товароведения...