

2822#02

1 Ножевые изделия делят на группы?

11

10

8

6

4

2 Что входит в ассортимент металлообрабатывающих инструментов?

топоры

лесорубные топоры

Ножи

Ножницы

Сверло

3 На поверхности металлических инструментов не допускаются?

Трещины

Разнооттеночность

Смазка

места без черной краски

неровный край

4 Что из указанных входит в классификацию металлической посуды ?

размер

назначение

состав металла

группа отделки

ничего не входит

5 Что из указанных относится к деревообрабатывающим инструментам?

Вилки

Лесорубные топоры

Ложки

ножи столовые

молотки для отбивания мяса

6 К ударным металлическим инструментам относятся?

грабли

лейки

виллы

кувалды

плоскогубцы

7. Задвижки входят в приборы?

металлообрабатывающие

деревообрабатывающие

слесарно-монтажные
для окон и дверей
ножевые и столовые

8 Основным материалом для изготовления металло-хозяйственных изделий являются?

стекло
фарфор
минеральные добавки
драгоценные металлы
металлы и их сплавы

9 Инструментальные металлические товары делят на групп?

5
6
8
7
10

10 В инструменты для рыхления почвы включают?

грабли
ножи
вилы садовые
вилы огородные
лейки

11 Что из указанных входит в ассортимент товаров бытовой химии?

посуда
стеклянные нити
клей
целлюлоза
лигнин

12 Мыла и синтетические моющие средства входят в группу?

клеев
лакокрасочных товаров
отвердителей
средства защиты человека
моющие средства

13 Растворители применяют для?

блеска красок
понижения вязкости

регулирования вязкости составов
придание цвета
придание непрозрачности

14 Осветительная арматура – это?
приборы для обогрева тела человека
светильная арматура
приборы для глажения
светильник без источника света
кухонные машины

15 Стиральные машины входят в группу к?
машинам для уборки помещений
машинам для хранения пищевых продуктов
машинам для обработки пищевых продуктов
полотерным машинам
машинам для обработки белья

16 В компрессионных холодильниках хладагентом является?
фреон 12 или фреон 22
фреон 10
аммиак
водород
пары аммиака

17 Надежность клея определяется?
цветом
универсальностью
безвредностью
долговечностью клеевого шва
маркировкой

18 Отбеливатели повышают..... тканей ?
белизну
прочность
упругость
ворсистость
антистатическую

19 Средства для чистки и мытья посуды входят в группу?
товары бытовой химии
текстильные товары
электрические товары
металлические товары
товары из пластмасс

20 Основным сырьем для изготовления олифа являются ?

химикаты

растительные масла

жиры

вода

шпатлевка

21 Лампы накаливания и люминесцентные лампы относятся к?

источникам света

электроосветительной арматуре

машинам для уборки помещений

электробытовым машинам

изделий для монтажа

22 Пылесосы относятся к машинам?

для хранения пищевых продуктов

для обработки пищевых продуктов

для обработки белья

для отжима белья

для уборки помещений

23 Увлажнители воздуха предназначены для?

очистки воздуха

повышения влажности воздуха

стабилизации температуры

охлаждения помещений

обогрева помещений

24 Клеи природного происхождения подразделяются на?

химические

синтетические

искусственные

не подразделяются

растительного, животного и минерального происхождения

25 Вспомогательные средства для стирки это?

мыло туалетное

порошки

мыло хозяйственное

сода кальцинированная

отбеливатели

26 Минеральные удобрения ?

украшают огород

повышают урожайность

создают блеск растениям
убивают микроорганизмы
загрязняют почву

27 К группе проводниковых изделий относятся?

провода и шнуры
люминесцентные лампы
лампы накаливания
изделия для монтажа
ролики

28 Группа приборов для приготовления и подогрева пищи относится к?

источникам света
лампам накаливания
электронагревательным приборам
приборам для глажения
проводам и шнурам

29 Холодильники относятся к?

**машинам для хранения и обработки пищевых
продуктов**
машинам для обработки белья
машинам для отжима белья
электронагревательным приборам
приборам для приготовления пищи

30 Одно из основных требований к качеству электробытовых машин их?

масса
теплопроводность
вес
защищенность
электро и пожаробезопасность

31 К какой группе относятся вело-мототовары?

транспортных средств личного пользования
электрические товары
товары бытовой химии
спортивные товары
металло-хозяйственные товары

32 К какой группе относятся мопеды?

спортивные товары
вело – и мототовары
металло-хозяйственные товары
электробытовые машины
товараы бытовой химии

33 Чем определяется долговечность мебели ?

- прочностью**
- красотой
- цветом
- облицовкой
- формой

34 Чем характеризуется совершенство производственного исполнения мебели?

- материалом мебели
- цветом
- сочетанием изделия интерьеру
- конструкцией
- качеством сборки**

35 К какому из указанных видов мягкой мебели относятся диваны?

- без сидения
- без обивки
- без спинки
- с сиденьем и спинкой**
- без мягких перекладок

36 На сколько сортов подразделяется мебель?

- на сорта не делят**
- I
- III
- II
- высший сорт

37 Мотоциклы относятся к?

- электротоварам
- мототранспортным средствам**
- велосипедам
- спортивным товарам
- товарам бытовой химии

38 Чем объясняется массовое использование вело- и мототранспорта?

- блеском
- ценой
- горючим
- небольшой занимаемой площадью**
- зажиганием

39 Мебель является предметом какого пользования?

- краткого
- одноразового
- многоразового

длительного пользования
санаторного пользования

40 По возрасту потребителей различают мебель для ?

взрослых, подростков и детей

только детей

только взрослых

только подростков

спорта

41 Какие из указанных требований предъявляются к мототранспортным средствам?

колеса должны вращаться свободно

колеса должны быть мягкими

должны указывать год его выпуска

бак должен быть полным

должны быть НТД

42 Информационная выразительность мебели включает понятие ?

ремонтпригодность

сохраняемость

соответствие стилю и моде

соединение деталей

морозостойкость

43 Древесноволокнистые плиты (ДВП) подразделяют?

только на твердые

только на мягкие

скрепляющие

на твердые и мягкие

не делятся

44 Табуреты в отличие от стульев?

не имеют спинки

стоят на колесах

не окрашиваются

очень высокие

кривые

45 На каких поверхностях могут быть дефекты мебели?

только на лицевых

только на не лицевых

на лицевых и не лицевых

мебель дефектов не имеет

фурнитуре

46 Происхождение стройматериалов входит в ?

классификацию

ассортимент

потребительские свойства
назначение
технологиию

47 Для придания способности схватывания в известь измельчают и добавляют ?

клей
сиккатив
отбеливатель
краску
воду

48 Ковровые покрытия – ковроплен выпускаются на основе?

полимерных волокон
стекла
керамики
ДВП
ДСП

49 На крышке ящика стеклоизделия указываются?

не трогать, смертельно
боится влаги
боится тепла
«Верх»
«Верх», «осторожно», «стекло»

50 Белизна бумаги является?

оттенком бумаги
цветом бумаги
сортностью бумаги
основным показателем эстетических свойств бумаги
сырьем бумаги

51 Папки это изделия из?

Бумаги
Картона
Железа
Пластмассы
оберточных бумаг

52 Площадь бумаги измеряется

кг-
г-
м-
см³
м²

53 Какие металлы относят к драгоценным металлам?

золото
медь
латунь
мельхиор
нейзильбер

54 Наиболее ценными являются алмазы?

черные
зеленые
голубые
безцветные

55 При контроле качества ювелирных изделий из драгоценных металлов проверяют?

упаковку
именника изготовителя
клеймо
рисунок
форму

56 Пиломатериал получают?

из стекла
растеливанием круглого леса
только из хвойных пород
только из бревен
только из лиственных пород

57 Черепица относится к?

кровельным материалам
материалам для стен
материала для полов
материала для окон
древесностружечным плитам

58 Мойки стальные эмалированные относятся к ?

конструкционным изделиям
кровельным товарам
фасадным изделиям
облицовочным материалам
санитарно-техническим оборудованям

59 Какие группы бумаги относятся к бумагам промышленно-технического назначения?

1
2
3
2-3

4-10

60 Которая из указанных относится к школьно-канцелярским товарам?

папка

точилка для карандашей

бумага

книга

доска

61 Укажите самый твердый камень ювелирного производства?

сапфир

алмаз

жемчуг

рубин

янтарь

62 Укажите полудрагоценный камень?

жемчуг

алмаз

изумруд

рубин

янтарь

63 Какая из вышеуказанных входит в огранку ювелирных камней?

лилия

тюльпан

фиалка

огранка розой

никакая

64 Товары для настольных игр входят в группу?

текстильных товаров

трикотажных товаров

спортивных товаров

кровельных товаров

товары для медицины

65 Снасти относятся к ... товарам?

рыболовным

обувным

швейным

ковровым

пушно-меховым

66 Игрушки выполняют большую роль в воспитании?

спортсменов

футболистов
подростающего поколения
умственно-отсталых детей
грудных детей

67 Проверка качества игрушек производится в соответствии с требованиями?

НТД
ТСД
методических указаний
правил о торговле
паспорта игрушек

68 Леску рыболовную изготавливают из?

стекла
металла
капрона
шелковых нитей
хлопчатобумажных нитей

69 По воспитательному назначению игрушки подразделяют на ... групп?

8
7
5
4
3

70 Укажите спортивную обувь.

туфли модельные
сандалеты
кеды
галoши
пинетки

71 Качество рыболовных товаров регламентируется?

НТД
инструкцией
методическим указанием
техническим паспортом
ни чем не регламентируется

72 Игрушки для детей ясельного периода отличаются?

простотой
сложностью
вдумчивостью
творческим характером
фантазийностью

73Какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

зерномучные, плодоовощные

сахар, крахмал, мед и кондитерские

вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты

зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мед, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные

мясные, рыбные, молочные

74Какие продовольственные товары входят в гастрономическую группу?

сыры, колбасы

мясо, мука, крахмал

сыры, колбасы, мясо, копчености, консервы, алкогольные напитки, рыбные изделия, молочные продукты, масло, сметана

консервы, алкогольные напитки

рыбные изделия, молочные продукты

75Сколько процентов составляет вода в составе зерна и муки?

10- 11

7- 8

13

17- 18

20- 22

76 Какие детали обуви вырабатывает из всех видов кожевенного сырья?

подкладочные обуви

прокладки

только голенище обуви

каблуки

ранты обуви

77Какие волокна растительного происхождения состоят из природного полимера целлюлозы?

хлопок, лен

только хлопок

только лен

шерсть

шелк

78Какие детали обуви вырабатывают из всех видов кожевенного сырья?

подкладки для обуви

прокладки

только голенище обуви

каблуки

ранты обуви

79 С чего начинается производство кожаной обуви?

с моделирования и конструирования

с оборудования

с автоматизации оборудования

с колодки

с раскроя

80 Укажите самую красивую современную обувь?

модельная

текстильная

комбинированная

резиновая

кирзовая

81 В каких документах указывается (нормируется) прочность обуви?

в стандартах

НТД (норм. технических)

ТСД (товарное - сопроводительных)

в инструкциях

в методических указаниях

82 Пушно - меховое сырье, полуфабрикаты и готовые изделия объединяются в...

пушно-меховых товарах

швейных изделиях

трикотажных изделиях

обувных товарах

в кож. галантереи

83 Какие показатели определяют зерно зерновых при экспертизе физико-химическим методом?

внешний вид зерна, кислотности, вкуса, масса тысячи зерен, стекло-видность

цвет зерна, вкус, стекловидность, натуральная масса, масса тысячи зерен,

стекловидность

консистенция, внешний вид, количество золы, количество других при-месей,

стекловидности

цвет, консистенция, масса тысячи зерен, содержание влаги

количество других примесей, содержание золы, влажности, стекловид-ности,

натуральная масса и масса тысячи зерен

84 В составе крупы какие химические вещества много составляют?

жиры

белки

углеводы

вода

витамины

85 На сколько групп делятся зерновые культуры по химическому составу?

5

3

6

8

4

86 На сколько классов по качеству делят зерно?

4

5

10

7

12

87 Какие культуры относятся к семейству бобовых?

Горох, чина, пшеница

Фасоль, гречиха, чечевица

Горох, фасоль, чина, чечевица, соя, нут, бобы, вику, люпин

Нут, бобы, овес

Соя, вику, кукуруза

88 Сколько процентов белков и жиров имеется в составе сои?

до 30; до 20

до 35; до 15

до 50; до 25

до 40; до 18

до 55; до 45

89 В скольких товарных сортах выпускают рис шлифованный?

6

5

7

9

4

90 В каком анатомическом часте зерна белки накапливаются больше?

В плодовой оболочке

В семенной оболочке

В зародыше

В эндосперме

В ядре

91 В какой области промышленности мука применяется больше?

В кулинарии

В кондитерской

В производстве макарон
В хлебопечении
В производстве сладостей

92 Из какой пшеницы получают макаронную муку?

Сильная
Твердая
Слабая
Мягкая
Смешанная

93 При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

65%
70%
80%
85%
60%

94 Укажите товары, которые не относятся пластмассовым товарам

одежные
хозяйственные
бытовая мебель
изделия для вашей комнаты
целлофановые пакетики

95 Укажите изделия для интерьера из пластмасс

пластмассовые вазы и кашпо для цветов
бачки
чайницы
стаканы
лейки

96 Состав муки состоит в основном из каких белков?

козаин и коллаген
миоглобин и актин
миозин и актин
глютелин и глиадин
глиадин и миозин

97 В зависимости от сорта и вида муки правильно укажите количество белков?

13-17%
15-20%
9-21%
9-16%
10-15%

98 При повышении сортности муки в составе муки, какие углеводы повышаются?

- гликогена
- целлюлозы
- крахмала**
- глюкоза
- сахароза

99 Какими приборами определяют сырой клейковины муки?

- ИДК – 1**
- ИДК – 3
- ричка
- калориметр
- сахарометр

100 В какой промышленности больше используют муки?

- в производстве печенья**
- в кулинарии
- в производстве макарон
- в производстве сладости
- в хлебопечении**

101 В сохранности качества муки какие факторы не влияют на него?

- упаковка**
- условия хранения
- правила маркировки**
- транспортировка
- сроки хранения

102 Укажите влажности муки по стандарту ?

- 10-15%
- 12-18%
- 13-15%**
- 11-14%
- 11-17%

103 В зависимости от рецептуры и назначения сухарные изделия выпускают в скольких видах?

- 2**
- 3
- 4
- 5
- 6

104 При изготовлении бублика какие сорта муки используют?

- с оболочками

2 сорт
1 сорт
без оболочки
высший сорт

105 При изготовлении бараночных изделий, какие сорта муки используют?

высшего, с оболочками, без оболочки

высшего, 1-го и 2-го сорта

высшего, без оболочки, 3 сорт

1-го сорта, без оболочки, крупного помола

крупного помола, высшего, 3 сорта

106 В 1 кг сколько сушки имеется?

100 – 130

90 – 95

70 – 90

95 – 98

75 – 95

107 Бараночные изделия выпускают в скольких видах?

6

5

4

3

2

108 По способу реализации потребителя хлебобулочные изделия выпускают в скольких видах?

4

5

2

6

1

109 По названию хлебобулочные изделия выпускают сколько видов?

6

5

4

3

2

110 Хлебобулочные изделия по сорту, на сколько сортов производятся?

6

5

4

2

111 При какой температуре и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняются?

- 15- 16 градуса С и 60%
- 14- 17 градусаС и 50%
- 20- 25 градуса С и 75%**
- 18- 19 градуса С и 65%
- 14- 15градуса С и 55%

112 Как называются пластмассовые и прочие изделия хозяйственного обихода?

- пластмассовые изделия не контактирующие с пищевыми продуктами**
- садовые изделия
- металлические изделия
- кружки
- молочницы

113 Какие бывают пластмассы по составу?

- простые и сложные**
- отвердители
- пластификаторы
- красители
- мягкие

114 Когда возникают производственные пороки в пластмассовых изделиях?

- в процессе изготовления**
- при некачественном сырье
- на стадиях выработки
- в процессе упаковки
- при эксплуатации

115 Что определяется формой корпуса пластмассовых изделий?

- форма**
- гравировка
- размер
- отделка
- конструкция

116 По способу выпечки хлебобулочные изделия выпекают, на сколько видов формы?

- 4
- 3
- 2**
- 6
- 5

117 Сухарные изделия какими особенностями отличаются от других видов хлебных изделий?

- по меньшей кислотности
- по большей кислотности
- по высокой влажности
- по меньшей влажности**
- больше углеводов

118 Что такое натуральная масса зерна и каким прибором ее определяют?

- 2 л объема зерна в граммах и фаринатомом
- 5 л объема зерна в граммах и диафоноскопом
- 1 л объема зерна в граммах и пуркой**
- 10 л объема зерна в граммах и пуркой
- 15 л объема зерна в граммах и ареометром

119 Из какого государства за последние годы привозят больше крупы?

- США**
- Турция
- Российская Федерация**
- Германия
- Грузия

120 Содержание каких веществ преобладает в составе крупы ?

- Белки**
- Жиры
- Вода
- Витамины
- Углеводы**

121 По каким свойствам делят пластмассы на термопластичным и термoplastичным?

- по термическим**
- по механическим
- по химическим
- по физическим
- по физико-механическим

122 Укажите отличительные особенности бараночных изделий от хлебных.

- по крупности размера
- по пористости
- мелкие по размеру**
- по блеску внешнего вида
- по хорошо печенности

123 Сколько разнообразных блюд изготавливают из картофеля?

120

115
100
90
110

124 Где и когда целесообразно охлаждение плодов-овощей?

Через 3 дня после сбора в холодильной камере

Через 3 часа после приема в торговой сети

После сбора в транспортные склады для перевозки

при сборе плодов-овощей на месте

В домашних холодильниках после покупки.

125 При каких методах плоды-овощи не замораживаются?

Нижних, минусовых погодных условиях

Быстро замораживающих аппаратах

Методами флюдизации в кипяченных пластах

Турбоохлаждающих машинах охлажденными воздушными

В холодной воде

126 При какой относительной влажности плоды-овощи, имеющие в составе много воды сохраняются?

45- 55%

56- 66%

66- 75%

77- 80%

85- 95%

127 За счет каких пищевых продуктов организм человека обеспечивает витаминную недостаточность?

мясных продуктов

яичных продуктов

молочных продуктов

рыбных продуктов

плодо-овощных продуктов

128 Сколько миллиграмм должно составлять ежедневное потребление витамина С человеком?

60- 65

55- 58

75- 100

50- 60

70- 80

129 При каких температурах и относительной влажности воздуха хранятся сушеные грибы?

15 градуса С и 75%

- 10 градуса С и 65%
- 12 градуса С и 60%
- 25 градуса С и 85%
- 20 градусов С и 60- 65%**

130 Сколько процентов составляет содержание сахара в дынях?

- 2- 7
- 5- 13**
- 4- 9
- 3- 8
- 3- 6

131 Сколько мг/кг составляет свинец (яд высокой токсичности) в растительных и животных продуктах?

- 0,1- 0,2 мг/кг
- 0,2- 0,3 мг/кг
- 0,3- 0,4 мг/кг
- 0,5- 1 мг/кг**
- 0,2- 0,3 мг/кг

132 Укажите названия плодово-ягодных кондитерских изделий?

- пастила, мармелад, цукат, торт, пирожок, сушеные плоды
- мармелад, растила, повидла, варенье, джем, цукат, желе**
- повидла, цукат, желе, фруктовая конфета, торт, джем, зефир
- мармелад, зефир, цукат, вафли, кекс, цукат, желе
- желе, зефир, цукат, саго, торт, варенье, джем

133 Какими методами определяют сухое вещество в плодово-ягодных кондитерских изделиях?

- физико-химическими
- органолептическими
- рефрактометрами**
- калориметрическими
- сахарометрами

134 Сколько процентов воды содержится в свежих овощах ?

- 40- 65
- 55- 58
- 45- 49
- 70- 95**
- 59- 60

135 Сколько процентов воды содержится в свежих плодах?

- 60- 70
- 65- 69
- 72- 90**
- 55- 57

40- 50

136 Сколько процентов белка содержится в чесноке?

7,6

6,5

8,6

6,2

7,2

137 До скольких процентов жиры содержатся в мякоти маслин?

65

60

75

70

55

138 На сколько процентов один килограмм отварного картофеля обеспечивает организм витамином С и калием?

100

150

200

250

180

139 Сколько процентов полисахарида инулина содержится в клубнях топинамбура?

10- 12

8- 10

25- 30

15- 22

30- 35

140 До скольких процентов составляют количество сахаров у винограда ?

до 20

до 18

до 28

до 24

до 25

141 Сколько лет могут плодоносить яблоневые деревья при благоприятных условиях?

110

100

90

120

80

142 На сколько групп делятся бомбажи в плодо-овощных консервах при хранении?

- 2
- 3**
- 4
- 5
- 6

143 При каких температурах и относительной влажности воздуха хранятся замороженные овощи и плоды, и их смеси?

- 13 градуса С и 70- 75%
- 15 градуса С и 60- 65%
- 18 градусов С и 90- 95%**
- 16 градуса С и 80- 85%
- 14 градуса С и 68- 72%

144 В зависимости от сырья, в скольких видах готовится желе?

- 2
- 3**
- 4
- 5
- 6

145 Что означает диастазное число?

- содержание сахарозы
- содержание фруктозы
- содержание ферментов**
- содержание белков
- содержание аминных кислот

146 Что показывает уровень товара?

- качество**
- цены
- коды
- вида
- ассортимента

147 Какими показателями определяют натуральность меда?

- содержание ферментов и пыльцы**
- содержание витаминов
- содержание глюкозы и сахарозы
- содержание аминокислот
- содержание ферментов

148 Какие показатели качества меда определяют физико - химические показатели?

- влажность, содержание сахара, удельный вес, кислотность**
- сахароза, густота, содержание золы, консистенция
- влажность, вкус и аромат, кислотность

кислотность, прозрачность, внешний вид
влажность, цвет, кислотность, золы и сахарозы

149 В каком количестве должна быть влажность сахарного песка?

- 0.14%**
- 0.11%
- 0.1%
- 0.09%
- 1.2%

150 Какие качества сахара определяют органолептическим методом ?

качество безопасности, внешний вид
содержание редуцирующих веществ, чистота раствора
внешний вид, запах, вкус, чистота раствора
влажность, содержание сахарозы
внешний вид, влажность

151 Из каких химических веществ состоит крахмал?

аминопектин, амилаза
витамины, ферменты
вода, белки
углеводы, масла
минеральные вещества, дубильные и красительные вещества

152 В каких крахмалах и крахмальных продуктах определяют люстр?

кукурузный крахмал
рисовый крахмал
модификационный крахмал
картофельный крахмал
патка

153 Сколько процентов не должно превышать влажность какао-порошка?

- 7
- 6**
- 9
- 8
- 12

154 Какое из нижеуказанных относится к ассортименту карамельной начинки?

плодово-ягодная начинка, ликерная начинка, начинка из помадки
плодово-ягодная начинка, молочно-ликерная, шоколадная начинка
марципановая, твикс, молочная, ликерная начинка
помадковая, молочная, ликерная, грильяжная
плодово-ягодная начинка, ликерная, твикс

155 Кулоны-это украшения для...

шеи и платья

головы

рук

ног

это не украшения

156 Туалетные мыло относится к...товарам

фаянсовым

парфюмерно косметическим

фарфоровым

товарам бытовой химии

декоративной косметике

157 По консистенции духи бывают

газообразные

фантазийные

экстра

оригинальные

жидкие, твердые, порошкообразные

158 Укажите наименование которые относятся к косметическим товаром

духи

одеколаны

кремы, лосьоны и пудры

парфюмерные наборы

туалетная вода

159По консистенции туалетное мыло делает на...

мягкие

твердые и жидкие

порошкообразные

овальные

кусковые

160 В состав пудры выходят...

тальк, душистые вещества

только тальк

песок

вода

спирт

161 Укажите уровень влажности картофельного крахмала в процентах?

13%

20%

25%

10%

15%

162 Из каких компонентов состоит химический состав крахмала?

белки, углеводы

витамины, азотистые вещества

амилопектин, амилаза

целлюлоза, галактоза

амилопектин, глюкоза

163 Цветочный мёд делится на сколько группы?

3

5

2

4

6

164 Мёд делится на сколько группы по способу переработки?

5

4

6

3

2

165 Укажите количество компонентов в составе мёда?

1200

1300

150

300

250

166 Мёд из сиропа по происхождению делится на сколько группы?

5

6

4

3

2

167 Пищевая и энергетическая ценность тортных изделий зависит от количества каких веществ?

минеральных веществ

белков

углеводов

органических кислот

жиров

168 Каких качественных показателей торта определяют физико-химическим методом?

количество жира, белка, углеводов и золы

количество влажности, жира и сахара

количество золы, жира, влажности и кислотности

количество сахара, пестицида, жира и золы

количество влажности, кислотности, микротоксинов и жира

169 Укажите основные продукты для производства торта?

углеводы

белки

соевая мука

пшеничная мука

молочные продукты

170 При изготовлении пряника какие сорта муки используют?

высший, 1-й, 2-е сорта овсяной муки

1-й, 2-ой, 3-ий сорт овсяной муки

высший, 1-ый, 2-ые сорта пшеничной муки

высший, 2-ой, 3-ие сорта пшеничной муки с оболочками

только из овсяной муки

171 На сколько группы делятся печенья в зависимости от рецептуры и методов производства?

9

6

8

2

5

172 Высокая пищевая ценность печенья зависит от количества каких веществ?

углеводы, жиры, витамины

белки, углеводы, органические кислоты

углеводы, жиры, белки

минеральные вещества, витамины, ферменты

жиры, белки, ароматические вещества

173 Укажите основные продукты для производства мучных кондитерских изделий?

пшеничная мука, сахар, масло

овсяная мука, сахар, масло

пшеничная мука с оболочками, яйцо, кофе

плодово-ягодное пюре, яйцо, сливочное масло

пшеничная мука, майонез, яйцо

174 Сколько процентов составляют мучные кондитерские изделия из общего?

22%

32%
45%
55%
42%

175 Какими веществами определяют физиологическую ценность шоколадных изделий?

дубильные вещества, органические вещества и белки
углеводы, жиры и минеральные вещества
ферменты, белки и кофеин
кофеин, теобромин и дубильные вещества
теобромин, минеральные вещества и белки

176 Пищевую ценность шоколадных изделий количеством каких веществ определяют?

жиры, органические вещества и ферменты
белки, неорганические вещества и минеральные вещества
углеводы, жиры и белки
минеральные вещества, кислоты и углеводы
органические вещества, витамины и углеводы

177 Какие показатели продовольственных товаров оценивают балной системой?

физико-химические
микробиологические
органолептические
показатели безопасности
биологические

178 Что из нижеуказанных показывает степень созреваемости меда?

цвет
аромат
прозрачность
густота
вкус

179 Каким прибором определяют коэффициент преломления меда?

аерометр
лактоденсиметр
рефрактометр
прибор пурка
центрифуга

180 Какое из нижеуказанных не является мучным кондитерским изделием?

торт
кекс
пряник

рулет
халва

181 Укажите материалы для производства парфюмерных товаров

душистые вещества
метиловый спирт
муравьиная кислота
ароматные соки
полимеры

182 Стойкость запаха фантазийных духов должна быть не менее... часов

10
24
60
50
25

183 Стойкость запаха цветочных духов должна быть не менее ... часов.

50
20
15
36
40

184 Укажите количество макро- и микроэлементов, имеющих в составе мёда?

30
37
50
32
27

185 Укажите количество золы в картофельном крахмале в процентах в экстра и высшем сорте?

6 – 10%
8 – 12%
5 – 15%
7 – 11%
4 – 6%

186 Какими приборами определяют влажность продовольственных товаров?

аналитическом весом
рефрактометром
сушильным шкафом
пикнометром

сахарометр

187 Какие показатели качества меда оценивают органолептическим методом?

внешний вид, цвет, влажность, кислотность

прозрачность, цвет, густота, внешний вид, вкус и аромат

прозрачность, густота, количества золы, запах
кислотность, влажность, вкус и аромат
сахароза, консистенция, запах

188 Какая составная часть способствуют осахариванию меда?

минеральные вещества и микроэлементы

витамины и минеральные вещества

азотистые вещества

глюкоза

фруктоза

189 Каким прибором определяют цветность сахара?

сахариметр

калориметр или штамлер

рефрактометр

овоскоп

муфельная печка

190 При производстве крахмала какое сырье является основным?

картофель, кукуруза, рис

зернобобовые, рис ячмень

зерновые, гречные, фасоль

незрелые фрукты, соя, фасоль

пшенообразные растения, рис, пшено

191 Какое вещество придает шоколаду горький вкус?

целлюлоза

белок

жиры

кофеин

крахмалд

192 Какие показатели определяют у плодово-ягодных кондитерских изделий органолептическим методом?

форму, внешний вид, вид места среза, цвет, вкус, запах, консистенцию

внешний вид, вид места среза, кислотность, цвет, вкус, форму, влажность

цвет, вкус, форму, влажность, кислотность

сухие вещества, сахар, количество сухих веществ, запах

сульфатную кислоту, сахар, количество сухих веществ, запах

193 Которая входит в огранку ювелирных камней?

- лилия
- тюльпан
- фиалка
- огранка розой**
- не какая

194 Кремы не должны иметь...

- воды**
- жиров
- специальных добавок
- витаминов
- комочков**

195 Укажите количество крапины в высшем сорте картофельного крахмала?

- 700**
- 600
- 300
- 280**
- 500

196 Укажите количество крапины в высшем и 1-ом сорте кукурузного крахмала?

- 300 – 500**
- 400 – 600
- 100 – 200
- 150 – 250
- 100 – 180

197 Укажите количество золы в картофельном крахмале в процентах в сортах экстра и высший?

- 0,4 – 0,5%
- 0,2 – 0,4%
- 0,3 – 0,35%**
- 0,1 – 0,45%
- 0,2 – 0,5%

198 В какой структуре бывает цепь молекул амилазы и состоит из скольких остатков глюкозы?

- разветвленный и 2500 – 5500
- разветвленный и 200 – 600
- симподиальный и 1000 – 1500
- моноподиальный и 500 – 1000
- линейный и 250 – 1000**

199 Какие материалы изготавливаются из кожевенного сырья?

натуральная кожа
искусственная кожа
кожзаменитель
дерматин
войлочные

200 Как называются туфли для детей ясельного возраста?

пинетки
галоши
сапоги
полусапожки
полуботинки

201 Укажите пороки обуви, которые относятся к послепроизводственным?

деформация обуви
прикрепления подошвы
разный размер одной пары
пропуск стежка
пропуск шва

202 Какие критические пороки обуви не допускаются?

сквозные повреждения
разноцветность материала верха
плесень
царапины
пятна от коррозии

203 К какому возрасту относится дошкольная обувь?

2-7 лет
7-10 лет
2-5 лет
до года
1-2 года

204 Чем различается обувь одного размера?

полнотой
разным размером
по приписку стельки
по длине подошвы
по ранту

205 Укажите размер мужских головных уборов

54-64
49-55
54-62

54-58

54-58

206 Допускаются ли не обнажающиеся луковицы волос в овчинно-шубных изделиях?

допускаются

не допускаются

иногда допускаются

допускается в устаревших моделях

допускается в уцененных магазинах

207 В скольких ассортиментах производится гречневая крупа?

2

5

3

4

1

208 Из каких зерновых культур получают рисовую крупу, и производится в скольких видах?

из пшеничного зерна и в 3 видах

из ячменного зерна и в 4 видах

из зерна риса и в 2 видах

из зерна кукурузы и в 1 виде

из зерна овес и в 5 видах

209 Правильно укажите сроки развариваемости пшеничной и рисовой муки?

20-25 минут

50-60 минут

25-55 минут

30-50 минут

15-35 минут

210 Укажите правильно сроки развариваемости овсяной крупы?

50-80 минут

60-90 минут

100-120 минут

90-125 минут

85-100 минут

211 Какие пороки относятся к порокам обуви?

устраняемые и неустраняемые

смежные

механические

не заметные

никакие

212 Из какого материала изготавливают модельную обувь?

- из натуральной кожи**
- из искусственной кожи
- из текстиля
- из резины
- из войлока

213 Что определяется долговечностью меховых изделий?

- надежность**
- безотказность
- ремонтпригодность
- сортность
- ничем

214 От чего зависит сорт пушно-меховых полуфабрикатов

- от степени зрелости и густоты волосяного покрова**
- от породы
- высотой (длиной) волосяного покрова
- от размера куска
- от веса куска

215 В крупе сколько процентов больше влажности не допускается?

- 12
- 10
- 14,5**
- 18
- 20

216 Какие из нижеследующих являются плодово-ягодными кондитерскими изделиями?

- мармелад, павидло, варенье, карамель, джем
- джем, цукаты, желе, пастила, шоколад, конфеты
- конфеты, шоколад, какао-порошок, цукаты, желе
- мармелад, пастила, павидло, варенье, джем, цукаты**
- павидло, желе, шоколад, варенье, пастила

217 По каким основным группам классифицируются напитки?

- безалкогольные напитки, слабоалкогольные напитки, алкогольные напитки**
- винаградный вино, минеральные воды, негазированные безалкогольные напитки
- минеральные воды, шербет, экстрактор, алкогольные напитки
- безалкогольные напитки, медовые напитки, фруктовые соки
- упакованные воды, овощные соки, квас, слабоалкогольные напитки

218 Какие показатели качества чая оцениваются физико- химическими методами?

влажность, кислотность, количества экстрактивных веществ
количества эфирных масел, запах, цвет
кислотность, внешний вид, количества экстрактивных веществ
количества золы, пасторонних примесей, влаги
запах, цвет, вкус, кислотность, количество эфирных масел

219 Как классифицируются специи, в зависимости из какой части растений они получены?

из семян, плодов, цветков, листов, корня, кожуры
из стебель, почек, растков, корня
из ростков, цветков, плодов, листьев
из сушеных листов, почек, цветков
из незрелых плодов, корня, ростков, листьев, цветков

220 Укажите специи полученные из цветков?

перец, бодяк, гвоздика, эстрагон
тмин, анис, кардамон, укроп
мята, укроп, петрушка
шафран, карица, фенхель, кардамон
фенхель, кардамон, укроп, тмин

221 Сколько граммов соли должен употреблять человек за сутки согласно физиологической норме потребления?

20-30
25-35
10-15
10-20
15-20

222 Какие показатели поваренной соли определяют при оценки физико- химических показателей качества?

кислотность, влажность, щелочность
влажность, жирность, цвет
влажность, цвет, крупность, частиц
крупность частиц, щелочность частиц
растворимость, влажность, запах

223 Какие из нижеуказанных выражают органолептические показатели поваренной соли?

вкус, влажность, запах, примеси, крупность кристаллов
вкус, примеси, крупность кристаллов, запах, цвет
влажность, содержание NaCl, крупность, кристаллов, цвет
содержание NaCl, примеси, вкус, запах
запах, кислотность, примеси, цвет

224 Относится ли запасные части к музыкальным товарам инструментам?

нет
да
частично
иногда
музыкальные товары не имеют частей

225 Электромusыкальный инструмент-это ...
рояли
пианино
барабан
контрабас
эл. гитары

226 Балалайка относится к... музыкальным инструментам
языковым
духовым
ударным
это не музыкальный инструмент
струнным

227 Гармони, баяны и аккордеоны -это ... муз. инструменты
язычковые
струнные
духовые
ударные
щипковые

228 Качество работы РЭА определяется...
верностью и громлостью звука
ремонтпригодностью
безотказностью
долговечностью
сохранностью аппаратуры

229 Радиоприемники 1-ой группы сложности
УКВ
ДВ
СВ
КВ
всеволновые

230 Телевизором называется аппарат для...
кодирования
декодирования
приема визуальной и звуковой информации
сокращения речи
усиления звука

231 К телевизионной аппаратуре относят аппараты имеющие в своем составе...

телевизионный экран
подставку для телевизора
аккумулятора
стабилизатора
РЭА

232 Телевизоры классифицируют по...

по размерам
по весу
по объему кинескопа
размеру экрана
по цвету

233 Фотографии получают с помощью?

фото-кино товаров
фотохимикатов
лабораторного оборудования
монтажного оборудования
проекторной аппаратуры

234 Фотоаппараты и кинокамеры относятся к группе

фото-кино товаров
товаров бытовой химии
удобство эксплуатации аппаратуры
насадочные линзы
ничего не повышают

235 Фото- кино принадлежности повышают...

вес фотоаппарата
форму кинокамеры
удобство эксплуатации аппаратуры
насадочные линзы
ничего не повышают

236 Для чего созданы музыкальные товары?

для отдыха
для спорта
для продажи
для эмоции людей
для исполнения музыки

237 Как определяют запах вкуса вина?

титрование
понюхиванием
дегустацией
высушиванием в сушильном шкафу
термической обработкой

238 Каким прибором измеряется количество спирта в напитках?

спиртометром
рефрактометром
полярметром
овоскопом
центрофугой

239 В каком ряду указано число видов поваренной соли зависимости от характера месторождений солей и технологии их производства?

3
4
5
2
6

240 В каком ряду правильно указаны время и температура обжаривания кофе?

180-190 градуса С, 25-30 мин
190-210 градуса С и 14-60 мин
160-220 градуса С и 14-60 мин
170-230 градуса С и 15-80 мин
150-240 градуса с и 20-70 мин

241 Какой из составных веществ кофе действует на организм человека?

моносахариды
органические кислоты
кофеин
белковые вещества
минеральные вещества

242 Все музыкальные инструменты по принципу действия делятся на ...больших классов.

3
4
2
не делятся
частично-делятся

243 При определении качества звучания музыкальных инструментов оцениваются... свойства

акустические
работоспособность

эргономические
функциональные
никакие

244 Радиоэлектронные товары включают в себя... группы

- 3
- 4**
- 2
- 5
- 6

245 Который из указанных относится к электроакустической аппаратуре?

телефон
микрофон
радиоприемник
видеокамера
видеоигра

246 В группу носителей записи входят...

антенны
стабилизаторы
компьютеры
компакт-диски
аккумуляторы

247 Изображение является...

задачей телевидения
задачей РЭА
задачей тюнеров
задачей радиоприемников
задачей акустической системы

248 Укращение особенности зрения человека в телевидении

импульсы
цветовые раздражение
умение различать мелкие предметы и отдельные детали
просматривать картинку
приемы звуковой информации

249 Ремонтпригодность РЭА определяется...

безотказностью РЭА
обнаружение причин возникновения отказов повреждений
долговечностью РЭА
сохранность аппаратуры
безопасностью потребления

250 Основные требования к РЭА устанавливает...

ТУ

ОСТ

ГОСТ

паспорт

методическое указание

251 Требования стандарта не распространяется на ...

изделия-сувениры РЭА

РЭА

запасные части РЭА

телевизоры

магнитофоны

252 Укажите эстетические свойства фото-кино товаров

информационная выразительность

надежность

долговечность

Масса

Размер

253 Фото химикаты выполняют следующие две операции...

проявление

фиксирование

проявление и фиксирование

ускорение фиксирования

замедляют проявление

254 Самый простейший проекционный аппарат

фильмоскоп

фотоувеличитель

фотопленка

комплектующие приборы

кинокамера

255 Фиксирование проявленного изображения осуществляется с помощью...

фиксажа

фотоаппарата

кинокамеры

химикатов

фотопленки

256 Что из указанных входит в ассортимент фотоаппаратов?

большие

маленькие
черные
миниатюрные
никакие

257 Фильмопроекторы- это аппараты для проекции
диафильмов
кинофильмов
среднеформатных фильмов
миниатюрных съемок
крупноформатных съемок

258 Фотоаппараты это...
простые устройства
механические устройства
одиночная камера для съемки
светопроницаемая камера
сложные оптико-механические устройства

259 Кино камера-это
видеоискатель
затвор
рукоятка
сложные оптика-механические устройства
киноплёнка

260 При контроле качества СЧМ проверятся...
целостность и качество упаковки
количество СЧМ
цвет СЧМ
узлы СЧМ
СЧМ не проверяется

261 Какой бальной системой оцениваются органолептические показатели пива?
80
30
25
100
50

262 Какие показатели качества чая оцениваются органолептическим методом?
внешний вид, цвет, вкус, содержание влаги
внешний вид, количество танина, вкус и запах
внешний вид, цвет, вкус и запах, аромат и раскрытие разваренного листа
цвет, вкус и аромат, количества кофеина, аромат и раскрытие разваренного листа
цвет, количество экстрактивных веществ, кофеина и танина

263 Какие показатели качества поваренной соли определяются при оценке физико-химических показателей?

- цвет, вкус, кислотность, консистенция
- крупность, цвет, вкус, растворимость
- засаренность, соленость, цвет, влажность
- вкус, щелочность, кислотность, консистенция
- внешний вид, вкус, запах, состояние упаковки**

263 Укажите количество компонентов в составе молока?

- 50
- 70
- 100
- 120**
- 90

264 Сколько процентов потребности к витаминам и белкам взрослого человека обеспечивает 1 литр молока в день?

- 40- 60%
- 25- 35%
- 35- 50%
- 35- 53%**
- 28- 45%

265 На сколько видов используемого сырья делится творог?

- 5
- 2
- 6
- 3**
- 4

266 В настоящее время в торговой сети реализуются очень жирные сметаны?

- 15%- ый
- 10% - ый**
- 40%- ый
- 20%- ый
- 8%- ый

267 До скольких процентов может быть жирность сливок?

- От 10% до 35%
- От 15% до 40%
- От 10% до 45%
- От 10% до 40%**
- От 20% до 40%

268 В настоящее время из производимых молочных продуктов сколько процентов составляют кисломолочные продукты?

42%

45%

40%

30%

22%

269 Какой бальной системой оценивают органолептические показатели качества сливочного масла?

50

30

100

25

10

270 В каком из нижеперечисленных рядов состав сливочного масла указаны правильно?

Молочный жир, белки, минеральные вещества, молочный сахар,

витамины

Углеводы, жиры, минеральные вещества, алдегиды

Белки, жиры, холестерин, лецитин, ароматические вещества

Молочный сахар, молочный жир, жиры, лактоза, углеводы

Углеводы, белки, жиры, минеральные вещества

271 При каких температурах производится сухое молоко путем переработки и сколько процентов составляет его жирность?

75 градуса С и 2- 3%

80 градуса С и 4- 5%

95 градусов С и 4- 6%

60 градуса С и 1- 2%

70 градуса С и 3- 4%

272 Какие показатели определяют качество сливок при органолептической оценке?

Массовая доля жира, кислотность, сухое вещество

Кислотность, внешний вид, вкус и запах

Внешний вид, цвет, консистенция, кислотность

Внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах

Цвет, массовая доля жира, консистенция, вкус и запах

273 Из каких компонентов состоит сухой, нежирный остаток молока?

Казеин, молочный жир, белки, молочный сахар

Лактоза, органические кислоты, жир вода

Казеин, лактоза, сывороточный белок, минеральные вещества

Сывороточный белок, лактоза, жир, вода

Минеральные вещества, лактоза, жир, вода

274 Из ниже указанных рядов изготовление крестьянских творогов какой считается правильным?

Изготавливается из жирного молока и с добавлением 5%-ной жирной сметаны

Изготовление нежирного молока и с добавлением 5%-ной жирной сметаны

Изготовление безжирного молока и с добавлением 10%-ной жирной сметаны

Изготавливается жирного молока и с добавлением 3%-ной жирной сметаны

Изготавливается из пастеризованного молока и с добавлением сметаны до 8%-го жира

275 Какое сырье используют при производстве сливок?

Свежую, сущеную сметану, сухое молоко и творог

Свежую сметану, сухую сметану, сухое жирное и обезжиренное молоко

Свежую, сухую сметану, обезжиренное молоко и маргарина

Сухую сметану, обезжиренное молоко и маргарина

Сухую сметану, сухое и стерилизованного молока

276 Какие дрожжи используются при производстве обыкновенного Катыка?

Подготовленные из термофильных стафилококковых бактерий

Подготовленные из термофильных стрептококковых бактерий

Подготовленные из бактерий кисло-молочного брожения

Подготовленные из термофильных бактерий кисло-молочного брожения

Подготовленные из бактерий термофильных болгарской палочки

277 В каком из нижеуказанных рядов правильно указаны продукты смешанного брожения?

Катык, ацидофильная молоко, ацидофилин

Йогурт, катык Мечникова, сливки

Кефир, кумыс, йогурт

Молоко, кумыс, кефир

Кефир, сливочное масло, кумыс

278 В каком из нижеперечисленных рядов указаны сычужные мягкие сыры?

Швецарский, Рокфор, Степной

Рокфор, Закусочная, Любительский, Рус Камамбер

Рокфор, Каунасский, Эстонский, Минский

Голландский, Чеддер, Каунасский, Угличский

Каунасский, Швецарский, Степной, Эстонский

279 Какой балльной системой оценивают органолептические показатели качества плавленых сыров?

50

100

25

30

10

280 В каком из нижеперечисленных рядов указаны основные виды мороженого?

Молочные, сливочные, медовые, цитрусовые, пингвинный
Ароматный, цитрусовый, плодово-ягодный, молочные
**Молочные, сливочные, пломбир, ароматный, фруктово-
ягодный**
Сливочные, медовые, молочные, цитрусовые, пингвинный
Пломбир, молочные, медовые, цитрусовые, сливочные

281 Какой бальной системой оценивают органолептические показатели качества мороженого?

- 25
- 30
- 50
- 100**
- 20

282 Сколько грамм масла в среднем должен человек потреблять на основании физиологических норм ?

- 70-100
- 60-100
- 80-100**
- 100- 150
- 50-100

283 В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?

- 2- атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
- 2- атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
- 3- атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерином и различные жирные кислоты**
- 3- атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты
- 3- атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды

284 В каком ряду указано получение растительных масел?

- гидратация, дезодорация
- синтетик, стерилизация
- биологически, химически
- прессование, экстракция**
- прессование, гидратация

285 На сколько групп делятся кулинарные жиры в зависимости от сырья ?

- 3
- 4
- 2**
- 5

286 Какие показатели определяют при органолептической оценке кулинарных жиров?

цвет, вкус, запах, кислотность, содержание воды
вкус, запах, кислотность, температура замерзания
кислотности, цвет, вкус, запах, прозрачность
цвет, вкус, запах, консистенция, прозрачность
цвет, вкус, кислотность, жирность, запах

287 Какие показатели определяют при оценке физико- химических показателей кулинарных жиров?

кислотность, содержание жира, вкус, температура плавления и замерзания
вкус, запах, кислотность, содержание летучих веществ, консистенция
содержание жира, кислотности, цвет, вкус, содержание воды
**содержание жира, кислотности, летучих веществ, температура плавления и
замерзания**
содержание кислотности, жира, летучих веществ, вкус, консистенция

288 На сколько групп делится майонез по массе жира?

5
3
2
4
6

290 На сколько групп делится по назначению майонез?

2
4
5
6
3

291 Укажите состав закусочных майонезов?

животные жиры, белковые вещества, поваренная соль, порошок
сливочное масло, животные жиры, углеводы, сахар
растительные масла, животные жиры, углеводы, сахар
**растительные масла, белковые вещества, углеводы, ароматические- вкусовые
вещества**
животные жиры, углеводы, сахар, ароматические- вкусовые вещества

292 Укажите полусухие растительные масла?

какао, пальма, хлопок, соя
подсолнечное, ореховое масло, лен, горчичное
подсолнечное, хлопок, соя, кукуруза
лен, мак, горчичное, соя

горчичное, оливки, миндаль, рапс

293 Укажите невысыхающие растительные масла?

лен, горчичное, подсолнечное, соя
оливки, горчичное, миндаль, орех
оливки, горчичное, пальма, соя
миндаль, хлопок, кукуруза, рапс
соя, конопля, миндаль, горчичное

294 Укажите ассортименты животных жиров?

коровий, бараний, сливочное масло, молочный жир
коровий, бараний, свиной, костный, сборный
коровий, бараний, саломас, сливочное масло
бараний, свиной, курдюг, саломас
саломас, сливочное, коровий, бараний

295 Какие показатели определяют при оценке физико – химических показателей животных жиров?

пероксидное число, коэффициент лучевого преломления, кислотное число, относительная плотность
йодное число, коэффициент лучевого преломления, кислотное число, число Поленски
кислотное число, число омыления, коэффициент преломление
число Поленски, йодное число, кислотное число, относительная плотность
кислотное число, число омыление, число омыление, коэффициент лучепреломление

296 Какие показатели определяют в животных жирах с помощью пероксидного числа ?

жирности
щелочности
кислотности
свежести
не свежести

297 Содержание каких веществ определяют в жирах с помощью числа Паленски?

содержание водорастворимых углеводов
содержание водорастворимых жиров
содержание щелочи кислотнотворимых
содержание жирных кислот неводорастворимых
содержание жирных кислот неводорастворимых в щелочей

298 Укажите кулинарные жиры?

Сана, Она, Хаят, Айсель, Айсун
Хаят, Яйла, Айсун, Финал, Бахар
Бахар, Тексун, Хаят, Соя Сун, Супер Сун
Сана, Бахар, Она, Тексун, Хаят
Бахар, Тексун, Она, Сана, Супер Сун

299 С какими бальными системами оценивают органолептические показатели качества майонеза?

- 20
- 50
- 10
- 30**
- 100

300 На сколько групп делится маргарин по рецептам и назначению?

- 2
- 4
- 3**
- 5
- 6

301 Какие вещества определяют содержание в животных жирах с помощью числа Рейхерт- Мейссела?

- содержание водорастворимых кислот
- содержание водорастворимых летучих жирных кислот**
- содержание жирорастворимых щелочи
- содержание жирных кислот растворимых в основании щелочи
- содержание жиров кислотнорастворимых

302 Какие показатели определяют при оценке физико- химических показателей майонеза?

- цвет, вкус, содержание жира, воды, кислотности
- содержание жира, воды, кислотности, устойчивость эмульсии**
- содержание воды, кислотности, консистенции, цвета
- устойчивость эмульсии, вкус, запах, консистенции, содержание кислотности
- содержание воды, кислотности, жира, вкус, запах

303 Укажите состав десертных майонезов?

- животный жир, уксусная кислота, сахар, углеводы
- сливочное масло, растительное масло, белковые вещества, ароматические- вкусовые вещества
- растительное масло, лимонная кислота, сахар, ароматические- вкусовые вещества**
- белковые вещества, растительное масло, лимонная кислота, сахар
- сахар, уксусная кислота, растительное масло, углеводы

304 Покажите маргариновые масла?

- Бахар, Тексун, Сана, Она, Яйла
- Соя сунн, Супер сунн, Яйла, Она
- Тексун, Яйла, Финал, Она, Сана
- Сана, Она, Яйла, Финал, Айсун, Рама, Моджуза**
- Айсун, Тексун, Бахар, Хаят, Она

305 Сколько бальными системами оценивают органолептические показатели маргарина?

- 10
- 30
- 50
- 100**
- 20

306 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей маргарина?

- В содержание жира, соли, устойчивость эмульсии
- содержание воды, соли, кислотности, цвет, консистенции
- содержание жира, воды, соли, кислотности, токоферол, температура плавления**
- температура плавления, кислотности, жирности, цвета, прозрачности
- содержание воды, соли, прозрачности устойчивость эмульсии

307 Укажите основное сырье при производстве маргарина?

- сливочное масло, животный жир, сметана, сливки, творог
- животный жир, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, свиной жир, кокос
- натуральные гидрогенизированные, растительные и животные жиры, свиной жир, кокос, олео- жир, арахис, соломас полученный от кунжута и подсолнечника
- натуральные и гидрогенизированные, растительные и животные жиры, свиной жир, кокос, олео- жир, арахис,**
- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры свиной жир, арахис, кокос, олео- жир

308 На сколько видов по свежести и качеству делятся яйца?

- 3
- 2**
- 4
- 5
- 6

309 Укажите продукты переработки яиц

- Белки яиц, желток яиц
- Белок яиц, скорлупа яиц
- Жиры яиц, белки яиц
- Меланж яиц, порошок яиц**
- Меланж яиц, жиры яиц

310 Какие яйца относятся к столовым?

- Масса менее 40 грамма, хранившихся менее 7 дней
- Масса не менее 43 грамма, хранившихся более 7 дней**

Масса более 44 грамма, хранившихся менее 5 дней
Масса менее 45 грамма, хранившихся менее 3 дня
Масса более 48 грамма, хранившихся менее 6 дней

311 Сколько килограммов рыбы в течение года по физиологическим нормам в среднем должен потреблять человек?

- 25 кг
- 19,8 кг
- 18,2 кг**
- 15 кг
- 13,8 кг

312 На сколько групп по условиям и образу жизни делятся рыбы?

- 4**
- 3
- 5
- 6
- 2

313 Используются ли химические растворы с целью замораживания рыбы в холодном растворе?

NaCl

314 Укажите количество методов посола рыбы ?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3**

315 Какие показатели определяются при органолептической оценке качества охлажденной рыбы?

- Внешний вид, запах, вкус, кислотное число, консистенцию
- Внешний вид, качество разделенной части, консистенцию, запах и вкус**
- Внешний вид, вкус, запах, пероксидное число, консистенцию
- Внешний вид, качество разделенной части, йодное число, кансистенцию, вкус и запах
- Консистенцию, число омыления, внешний вид, вкус и запах

316 Какие показатели качества определяются при органолептической оценке качества замороженной рыбы?

- Внешний вид, вкус, запах, хороший развариваемости, консистенции
- Внешний вид, температура замерзания, кислотности, консистенции

Внешний вид, температура заморзания, разделение на части, консистенции, запах
Внешний вид, температура, разделение на части, консистенции, температура плавления
Внешний вид, температура заморзания, разделение на части, температура плавления,
консистенции

317 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленых рыб?

Внешний вид, вкус, запах, температура заморзания, консистенция, цвет

Внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенция и запах

Внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество соленой воды

Внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрыта чешуей

Покрыта чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенция

318 Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов?

Внешний вид, цвет, запах, вкус, жирность, консистенцию

Внешний вид, цвет, запах, степень варенности, консистенцию

Внешний вид, цвет, запах, вкус, качество упаковки, качество сока, консистенцию

Внешний вид, цвет, запах, качество сока, кислотное число, консистенцию

Внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенцию, качество сока, вкус

319 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны граммы и килограммы мяса, потребляемые человеком в среднем возрасте день и за год ?

за день- 170г, за год -70-75 кг

за день- 180г, за год -90-95 кг

за день- 150г, за год -60-75 кг

за день- 140г, за год -50-60 кг

за день- 160г, за год -80-85 кг

320 Из каких нижеуказанных соотношений говядины имеет высокий вкус?

1:5

1:4

1:2

1:3

1:1

321 Из каких ниже указанных соотношений свинины имеет высокий вкус?

1:3:2

1:2:3

1:1:2

1:2:5

1:3:1

322 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны органолептические показатели мяса?

цвет мяса, вкус, прозрачность бульона, аминные кислоты

цвет мяса, вкус, количества кокков и палочек

внешний вид мяса, цвет, консистенция, запах, состояние жира прозрачность бульона, запах

консистенции, запах, вкус, цвет, прозрачность, бульона, цвет летучих жирных кислот

цвет мяса, запах, вкус, состояние жира, цвета

323 На сколько типов делятся в зависимости от применяемого основного сырья копченые мясные продукты?

3

2

4

1

5

324 На сколько групп делятся по переработке мясные полуфабрикаты?

4

6

7

5

3

325 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей качества мясных консервов?

внешний вид, вкус, запах, процентное содержание жира и мяса массой нетто

консистенции, вкус, запах, цвет бульона и содержание поваренной соли

внешний вид, вкус, запах консистенции

вкус, запах, цвет бульона, содержание жира

внешней вид, вкус, запах, содержание тяжелых солей металла

326 От каких факторов зависит химический состав мяса птицы?

от возраста птицы, продуктивности, жирности мяса, части туша

от корма птицы, содержание белковых жиров

от вида птицы, корма, возраста, упитанности, выращивание

от возраста птицы, вида, корма, содержание белки и жира

от содержание жира, белки, минеральных веществ и углеводов

327 Какими индексами определяют свежесть яиц и укажите индексы?

С индексами белок яиц - 0,2- 0,50

С индексами скорлупы яиц - 0,3- 0,40

С индексами желтка яиц - 0,4- 0,45

С индексами белок яиц - 0,4- 0,6

С индексом жира яиц - 0,4- 0,45

328 Укажите название прибора, определяющего свежесть яиц?

- Диафоноскоп
- Пурка
- Фаринатом
- Рефрактометр
- Овоскоп**

329 Какое мясо рыбы считается охлажденным?

- В мышцах около позвоночника температура от 1 градуса С до +5 градусов С**
- В мышцах около позвоночника температура от -5 градуса С до +8 градуса С
- В мышцах около позвоночника температура от -1 градуса С до +7 градуса С
- В мышцах около позвоночника температура от -2 градуса С до +5 градуса С
- В мышцах около позвоночника температура от -3 градуса С до +8 градуса С

330 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны методы замораживания рыбы?

- В мелких смешанных льдах, холодной морской воде и искусственном холодном воздухе
- В искусственном холодном воздухе, холодных растворах, углекислом газе и растворах азота**
- В холодной морской воде, холодных растворах соли и искусственном холодном воздухе
- В искусственном холодном воздухе, холодном растворе и мелких смешанных льдах
- В холодной морской воде, растворе соли и холодных растворах

331 Укажите количество методов посола рыбы в зависимости от температурных условий ?

- 4
- 3**
- 2
- 6
- 5

332 Укажите количество методов сушки рыбы.?

- 5
- 4**
- 6
- 2
- 3

333 Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей охлажденной рыбы?

- Кислотное число, йодное число, с помощью число Неслера содержание амонйака, сульфида-водорода
- Содержание сульфида-водорода, кислотное число, фермента пероксидазы
- Амонйак, с помощью число Неслера содержание амонйака и сульфида-водорода**
- Содержание с помощью число Неслера амонйака и сульфида-водорода
- Амонйак, сульфида-водород, йодное число и содержание азотных веществ

334 Укажите количество способов копчения рыбы в зависимости от температурного режима?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

335 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны в зависимости от температуры сроки вяления мелких рыб?

- В 20- 35 градус С 10- 20 дней
- В 25- 30 градус С 10- 25 дней
- В 22- 28 градусах С 10- 17 дней
- В 22- 34 градус С 10- 22 дней**
- В 24- 35 градус С 10- 28 дней

336 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны в зависимости от температуры сроки вяления крупных рыб?

- В 20- 32 градус С 25 дней
- В 25- 30 градус С до 45 дней
- В 22- 28 градус С 28 дней
- В 20- 22 градус С 30 дней**
- В 18- 25 градус С 35 дней

337 На сколько групп по переработке и технологии производства классифицируются рыбные консервы?

- 7
- 6
- 8
- 9**
- 5

338 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов?

- Жарится в масле и хранится в комнатных условиях
- Не стерилизуются и хранятся в холоде**
- Стерилизуются и хранятся в растворе соли
- Пастеризуются и хранятся в комнатных температурах
- Не пастеризуются и хранятся в холодильнике

339 Укажите количество видов икры, полученных от рыб, относящихся к семейству осетровых?

- 3
- 4
- 2
- 6
- 5**

340 От каких золотых рыб получают красную икру?

От золотой рыбы западного Сибири

От золотой Каспийской рыбы

От Дальневосточной золотой рыбы

От золотой рыбы Черного моря

От золотой рыбы Балтийского моря

341 Укажите в составе мяса количество незаменимых аминокислот?

9

7

8

6

5

342 Какие показатели определяют при оценке физико - химических показателей качества мясных консервов?

содержание летучих жирных кислот, тяжелых металлов и влажности

герметичности банок, содержание поваренной соли и солей тяжелых металлов

содержание влажности, крахмала и поваренной соли

содержание летучих жирных кислот, влаги и сухие веществ

содержание кислотности, влаги и солей тяжелых металлов

343 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны мелко кусковые полуфабрикаты?

грудная мяса, мяса без костей, антрекотная мяса, бифштексная мяса

гуляш, азу, мяса для шашлыка, грудная мяса, лангет

азу, гуляш, лангет, бифштекс, рагу

азу, гуляш, мяса для шашлыка, рагу, бифстроган

натуральный котлет, лангет, рагу, азу, антрекотная мяса

344 Какие мясные ткани имеет самый меньший биологические ценности и укажите причины меньшей биологической ценности мяса?

Потому, что в составе много альбумины, белки и углеводы

Потому, что в составе глобулины, органические кислоты и жиры очень мало

Потому, что в составе миозин, жирные кислоты мало

Потому, что в составе коллаген, эластин, триптофан, метионин аминокислот очень мало

Потому, что в составе субпродуктов триптофан, трионин аминные кислоты очень мало

345 Какие показатели определяют при оценке физико - химических показателей мяса?

массовая доля жира, содержание кислотности, летучих жирных кислот

содержание нелетучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульоне

содержание жирных кислот растворимые в воде, кислотности

содержание летучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульоне

содержание кислотности , кокков и палочек

346 На сколько групп делятся копченые мясные продукты в зависимости от термической обработки?

- 3
- 4
- 5
- 2
- 6**

347 На сколько групп делится по виду используемой мяса и мясные полуфабрикаты?

- 3
- 4
- 7
- 5**
- 2

348 На сколько частей делятся мяса птицы в зависимости от технологической переработке?

- 6
- 2
- 3**
- 5
- 4

349 На сколько групп делятся мясо птицы в зависимости от термической состояний?

- 5
- 3**
- 2
- 4
- 6

350 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны оценка органолептических показателей качества мяса птицы?

- цвет ткани под кожи, внутри организма, вкус, консистенции, кислотное число свежести жира, качества бульона, консистенции, вкус, запах и пероксидное число
- цвет ткани жира под кожи и внутри организма, вкус, запах, пероксидное число
- цвет ткани жира под кожи и внутри организма, вкус, запах, консистенции, свежести жира, продукты первичного белка**
- цвет ткани жира, вкус, запах, консистенции, кислотное и пероксидное число

351 Укажите количество подгруппы мясных консервов?

- 2
- 4**
- 3
- 5

352 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны оценка органолептических показателей качества колбасных изделия?

внешней вид, вкус, запах, консистенции, содержание влаги

внешней вид, консистенции, запах, вкус, состояние влажности и формы

консистенции, внешней вид, вид поперечного среза, вкус, запах, содержание поваренной соли

внешней вид, консистенции, запах, вкус, вид поперечного среза, консистенции и формы

внешней вид, консистенции, вид поперечного среза, запах, вкус, свежести жира

353 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны методы охлаждения рыбы ?

В смешанных мелких льдах, холодной морской воде и искусственном холодном воздухе

В мелких смешанных льдах, холодной морской воде и холодных растворах соли

В холодной морской воде, холодных растворах и искусственных холодных воздухах

В холодной морской воде, углекислом газе и растворах азота

В мелких смешанных льдах, холодных растворах и углекислых растворах

354 Укажите температуры сушки рыбы холодным методом и сроки сушки?

20- 30 градус С и 10- 15 дней

15- 20 градус С и 8- 12 дней

20- 40 градус С и 8- 10 дней

10- 20 градус С и 5- 7 дней

20- 25 градус С и 10- 12 дней

355 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей замороженных рыб?

Содержание липидов, жиров, фосфолипидов и сульфида-водорода

Содержание жиров, липидов, кислотное число и азотистых веществ

Йодное число, кислотное число и содержание жиров, азотистых-летучих оснований

Содержание липидов, жиров, число омыления и фосфолипидов

Содержание липидов, жиров, фосфолипидов и азотистых летучих оснований

356 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленых рыб?

Содержание жира, липидов, сульфида-водорода

Содержание жира и соли, степени созревания

Содержание жира и фосфолипидов, степени созревания

Содержание жира, йодное число и соли

Содержание липидов, число омыления и жира

357 В каком из нижеперечисленных рядов в зависимости от температурного режима правильно указаны способы копчения?

В 50 градус С- холодная копчения, 90 градус С- непольная горячая копчения, 70- 180

градус С горячая копчения

В 40 градус С- холодная копчения, 80 градус С- непольная горячая копчения, 80-170 градус С- горячая копчения

В 60 градус С- холодная копчения, 100 градус С- непольная горячая копчения, 90- 180 градус С горячая копчения

В 70 градус С- холодная копчения, 90 градус С - непольная горячая копчения

В 60- 190 градус С горячая копчения

358 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов?

Содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистых веществ

Содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сульфида-водорода

Содержание бензойных кислот, пероксидное число, тяжелых металлов и поваренной соли

Содержание бензойных кислот, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли

Содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов

359 Какие показатели определяют при оценке физика - химических показателей мяса птицы?

массовая доля жира, в бульоне реакция мед-2 сульфата, содержание аминно-амонийного азота

кислотное число, пероксидное число, аммонийная реакция с реактивом неслера и реакция бензидином

кислотное число, йодное число, число омыление, содержание азотистых веществ

йодное число, число омыление, кислотное число, содержание азотных и пероксидазных ферментов

кислотное число, йодное число, с реактивом неслера аммонийная реакция, содержание азотистых веществ

360 На сколько групп делится колбасные изделия в зависимости от сырья, качества и технологии производства?

10

9

11

12

8

361 Какие показатели определяют при оценке физика - химических показателей колбасных изделий?

летучие жирные кислоты, кислотное число, йодное число

содержание влаги, крахмала, поваренной соли

содержание влаги, крахмала и жира

содержание влаги, летучие жирные кислот, поваренной соли

содержание влаги, крахмала и хлеба

362 Укажите копченые мясные продукты.

полештекс, бифштекс, котлет, лангет, мяса без костей, азу

лангет, мяса без костей, азу, мяса ляшки
бужанина, корейка, сырой копченый лопаток, лангет, бекон, рулет, мяса ляшки
бужанина, корейка, рулет, мяса ляшки, сырой копченый лопаток, бекон
бужанина, корейка, рулет, котлет, рагу, бекон

363 В каком из нижеперечисленных рядов правильно указаны крупнокусковые натуральные мясные полуфабрикаты?

шашлычная мяса, гуляш, азу, мяса без костей
грудная мяса, мяса для котлета, антрекотная мяса
мяса без костей, мяса котлетная, грудная мяса
грудная мяса, котлетная мяса, шашлычная мяса
мяса для котлет, грудная мяса без костей

364 Что такое товар ?

продукт труда
стоимость продукции
полезность
потребность человека
совокупность знаний

365 Предмет товароведения это?

стоимость товара
полезность товара
потребительская стоимость товара
качество товара
полезные свойства товара

366 Качество товара это?

совокупность полезных свойств товара, которые удовлетворяют
потребительская стоимость товара
важнейшие свойства товара
отдельные свойства товара

367 Что относят к текстильным товарам?

ткачество
куртки
синтетические волокна
изделия, вырабатываемые из волокон и нитей
натуральные волокна

368 Синтетические волокна получают из?

шерсти
хлопка
синтетических волокон образующих полимеров

шелка
природных полимеров

369 Ткацким переплетением называют?

нити основы
нити утка
фактуру тканей
ткацких станков
порядок взаимного перекрытия нитей основы нитями утка

370 Нетканые текстильные материалы это?

полотна, выработанные из текстильных волокон или нитей без
ковровые товары
искусственный мех
хлопчатобумажные штучные изделия
матрачно-тентовые ткани

371 Доброкачественные ткани должны соответствовать требованиям?

стандарта
транспортно- дорожным документам
банковских документов
лабораторных исследований
накладных

372 При определении сорта тканей оценивают дефекты?

пряжи
ткачества
отделки
сырья
пряжи, ткачества и отделки

373 Материалы для изготовления одежды это?

трикотажное полотно
ковровые изделия
нетканые материалы
только хлопчатобумажные ткани
все виды текстильных, кожевенных материалов и искусственного меха

374 Швейные изделия в помещениях должны храниться при температуре?

50 С
10-30 С
50 % С
350 %С

40 о %С

375 От вида переплетения во многом зависят трикотажного полотна?

плотность

мода

толщина

фактура

внешний вид и физико-механические свойства трикотажного полотна

376 Перчатки вязаные мужские выпускают следующих размеров?

9-14

5-6

3-4

20-25

1-4

377 По назначению различают бельевой трикотаж?

бытовой и спортивный

спортивный

зимний

летний

костюмный

378 Какие зерна относятся голосеменным зернам?

легко отделяемый от зерна плодовая оболочка

легко отделяемый от зерна цветочная оболочка

легко отделяемый от зерна семенная оболочка

легко отделяемый от зерна алейроновый слой

легко не отделяемый от зерна цветочная оболочка

379 Сколько процентов составляют целого зерна семенная оболочка?

4 – 6

5 – 7

2 – 3

1 – 2,5

2 – 3,5

380 Товароведение означает?

полезность товара

совокупность знаний о товаре

ассортимент товара

стоимость товара

качество товаров

381 Свойствами товара называется его?

положительное влияние на человека
положительное влияние на человека
жизненный цикл товара
утилизация товара
объективные особенности товара

382 Классификация это?
определенные правила
разделение множества на подмножества
признак товара
группировка товара
построение товаров

383 Главным текстильным материалом является?
трикотаж
ковры
нити
искусственный мех
ткань

384 Укажите формулу текса нитей и волокон?

$T=1000 \text{ м}$
 $L=NM$
 $T=N$

385 Какие из указанных входят в ассортимент шерстяных тканей?
камвольные
ситцевые
лавсановые
бархат
велюр

386 Ковровые тканые товары по волокнистому составу подразделяют на?
чистшерстяные, полушерстяные и химические
хлопчатобумажные
шелковые (смешанные)
льняные
химика - льняные (смешанные)

387 Поверхностная плотность это?
масса 1 см²
масса 1 м²
площадь 1 м²
вес 1 м²

ширина 1м

388 Дефекты тканей подразделяют на ?

- грубые
- устраняемые
- неустраняемые
- местные и распространенные**
- не имеют деления (не подразделяются)

389 Размер фигуры определяется?

- ростом человека
- полнотой человека
- обхватом талии
- величиной обхвата груди в см**
- интервалом по росту

390 Полнота человека характеризует?

- ассортимент одежды
- обхват бедер у мужчин
- обхват груди
- тип телосложения и возрастную изменчивость фигуры**
- взрослого**
- пошив одежды

391 Социальная долговечность одежды определяется?

- процессом ткачества
- процессом отделки
- процессом их морального старения**
- силуэтом
- формоустойчивостью

392 Трикотаж это?

- поперечные нити
- гибкое и прочное вязаное полотно или изделие состоящее из петель**
- продольные петли
- поперечные петли
- водоотталкивающая пропитка

393 Принципиальным отличием трикотажа от тканей является ?

- отделка
- петельная структура**
- формоустойчивость
- изгибания
- воздухопроницаемость

394 Размеры чулочно-носочных изделий определяются?

- длиной ноги
- длиной пятки
- размером обуви
- длиной следа в сантиметрах**
- шириной стопы

395 Чем отличаются трикотажные изделия по структуре от тканей?

- петельной структурой**
- воздухопроницаемостью
- упругостью
- формоустойчивостью
- толщиной

396 Для какого возраста (кого) выпускают перчатки 9-14 размеров?

- для мужчин**
- для женщин
- для детей школьного возраста
- для детей дошкольного возраста
- для детей ясельного возраста

397 Размер какой группы товара определяется длиной следов в см-рах?

- чулочно-носочных изделий**
- обуви
- швейных
- трикотажных
- спец. одежды

398 Какие свойства товаров называют потребительскими

- объективные особенности товара удовлетворяющие конкретные потребности товара**
- свойства, обеспечивающие только полезность товара
- свойства, которые означают конкретные потребности человека при эксплуатации
- только отрицательные свойства товара
- только положительные свойства товара

399 Какие основные стадии включает технологический процесс изготовления химических волокон?

- получение прядильного раствора формирование из него волокон и отделка их**
- получение расплава
- получение прядильного раствора
- формирование волокон
- отделка волокон

400 Что является главной задачей стандартизации?

создание комплекса нормативных документов

требования к продукции
применение НД
правильное использование стандартов
разработка требований к продукции

401 Из чего получают химические волокна?

из полимеров

из льняного волокна
из хлопка
шерсти
из натурального шелка

402 Какие ткани дают 10% усадки при увлажнении?

льняные
шерстяные
шелковые
химические
хлопковые

403 Какие материалы используются для изготовления швейных изделий?

текстильные, кожаные материалы и искусственный мех
только кожаные
только искусственный мех
только трикотажное полотно
только химические ткани

404 Величина обхвата груди (в см-х) используется для определения...

размера фигуры

роста человека
полноты человека
модели одежды
фасона одежды

405 Каким путем получают трикотаж?

вязанием
скручиванием нитей
шитьем
склеиванием пряжи
плетением

406 Что означает длина человека без обуви от верхушечной точки головы до пола в см-рах?

рост человека
размер

полноту
ничего не означает
силуэт человека

407 Чем отличается трикотаж по структуре от тканей?

петельной структурой
воздухопроницаемостью
упругостью
формоустойчивостью
толщиной

408 Для какого пола выпускают перчатки 9-14 размеров?

для мужчин
для женщин
для детей школьного возраста
для детей дошкольного возраста
для детей ясельного возраста

409 Размер каких групп товаров определяется длиной следов в см-рах?

чулочно-носочных изделий
обуви
швейных
трикотажных
спец. одежды

410 В составе эндоспермы, какие ценные вещества составляют в малом количестве?

витамины, микро и макроэлементы
белки, сахара, крахмал
целлюлоза, пентозаны, витамины
жиры, белки, сахара
сахар, крахмал, микроэлементы

411 Развитие товароведения состоит из ...этапов?

6
2
4
5
3

412 Целями стандартизации являются?

улучшение качества продукции
конкурентоспособность продукции
ремонтпригодность продукции
задачи стандартизации
надежный гарант качества товаров

413 Кодирование товаров это ?

информация о товаре

присвоение товарам условного обозначения в виде цифрового,

идентификация товаров

классификация товаров

регистрация товаров

414 Текстильными волокнами называют?

коконная нить

шерстяные волокна

целлюлоза

лигнин

гибкие и прочные тела малой толщины пригодные для изготовления

415 Текстильные нити получают из ?

пряжи

лигнина

лубяной части стебля растения льна

природных и химических волокон

ткани

416 Какая из указанных групп входит в хлопковые ткани?

камвольные

синтетические

драпы

сатиновая

тонкосуконные

417 Льняные ткани при увлажнении дают ... % усадки?

5%

10%

15%

8%

20%

418 Искусственным мехом называют?

натуральные меха

ворсовые ткани

трикотажные полотна

паласы

ворсовые полотна, имитирующие натуральные меха по внешнему

виду

419 Контрольную проверку качества тканей проводят?

в лаборатории
на складе
путем отбора проб и осмотра тканей с лицевой стороны
с помощью документов
по ширине тканей

420 К швейным товарам относятся?

головные уборы
свитера
белье нательное
варежки
верхняя одежда, белье, головные уборы, перчатки, варежки

421 Важным этапом швейного производства является?

отделка
пошив
конструирование
модель
силуэт

422 Разновидности одежды характеризуются?

размерными признаками
формой воротника
вырезом горловины
покроем рукавов
обработкой изделий

423 Прокладочные материалы используются для?

придания формы деталям швейных изделий
утепления одежды
предотвращения растяжимости
предотвращения истирания
предотвращения изгиба

424 Структура трикотажа определяется?

заклучительной отделкой
подготовкой текстильных нитей
качеством вязания
способом вязания
переплетением

425 Размеры перчаток и варежек обозначают?

по резинке
по резинке
номерами по полуобхвату кисти руки в сантиметрах

по длине руки
по ширине руки

426 Как определяются размеры перчаток?

по полубхвату кисти руки в см-рах

по возрасту
по полу человека
по длине пальцев
по ширине руки

427 Какие волокна имеют самый хороший гигиенический состав?

хлопок

химические
натуральные
шерстяные
льняные

428 На какие группы подразделяются дефекты тканей?

местные и распространенные

по глубине
только на местные
только на распространенные
не подразделяются

429 Каким путем проводят контроль качества тканей?

путем отбора просмотра тканей с лицевой стороны

в лаборатории
путем сплошного осмотра в лаборатории
путем выборочного осмотра на складе
контрольная оценка качества тканей не проводится

430 Что оценивают при определении сорта тканей?

дефекты пряжи, ткачества и отделки

только дефекты отделки
только ткачество
ширину тканей
сырье

431 Какими признаками характеризуются разновидности одежды?

размерными

полнотой
ростом
формой
покроем рукавов

432 Чем определяется социальная долговечность одежды?

- моральным старением одежды**
- формоустойчивостью
- процессом отделки
- силуэтом
- процессом отделки

433 Какие материалы используются для придания формы, деталям швейных изделий?

- прокладочные**
- подкладочное
- материалы для верха одежды
- фурнитура
- шелковые нити

434 Как определяются размеры перчаток?

- по полуобхвату кисти руки в см-рах**
- по возрасту
- по полу человека
- по длине пальцев
- по ширине руки

435 В зависимости от назначения натуральные кожи подразделяют на кожи для ?

- голенища обуви
- каблука
- ранта
- низа и верха обуви**
- стельки

436 Текстильные обувные материалы применяют для?

- верха**
- низа
- каблука
- стельки
- задника

437 К внутренним деталям низа относятся?

- декоративный рант
- подошва
- подошва
- основная стелька**
- обводка

438 Прочность крепления подошвы нормируется?

- методическим указанием**
- правилами

нормами
инструкциями
стандартами

439 Дошкольная обувь предназначена для детей в возрасте....лет?

до одного года
от одного до двух
от двух до семи
от семи до десяти
от двух до пяти

440 Какие критические пороки не допускаются в обуви?

плесени
пятно от коррозии
отдушистость
царапины
сквозные повреждения

441 Чем определяется надежность меховых изделий?

густотой волосяного покрова
высотой волосяного покрова
долговечностью, сохраняемостью и ремонтпригодностью
красотой
сортностью

442 В ассортимент мужской меховой одежды не включают?

брюки меховые
куртки
пальто
полупальто
жилеты

443 Качество меховой одежды зависит от?

качества мехового полуфабриката
блеска меха
красоты меха
густоты меха
цвета меха

444 Для производства кожаной обуви используются материалы?

синтетические
искусственные
натуральные, искусственные и синтетические
войлок
резина

445 Подкладочная кожа вырабатывается из?

всех видов кожевенного сырья

набука

козлиные

овчины

велюра

446 Производство кожаной обуви начинается с ?

автоматизации

колодки

отделки

моделирования и конструирования

оборудования

447 К промежуточным деталям низа относятся?

подложка

накладной рант

подметка

несущий рант

стелька

448 Какая обувь соответствует современным требованиям моды?

кирзовая

модельная

повседневная

домашняя

текстильная

449 Обувь одного размера различается?

по полноте

по размеру

по припуску стельки

по подошве

по виду крепления

450 К главным производственным порокам относятся?

следы очищенных пятен

отставание покрывной пленки

отставание лицевого слоя

несоответствующая полнота

неправильно поставленный каблук

451 Пушно-меховые товары объединяют пушно-меховое сырье, полуфабрикаты и?

готовые изделия

текстильные изделия

трикотаж

редких видов зверей
мертвых зверей

452 Пушно-меховой полуфабрикат подразделяют на сорта в зависимости от?

цвета
размера
размера
степени зрелости волосяного покрова и густоты
породы

453 Укажите наименования, которые не входят в ассортимент детской одежды?

пальто
жилеты
манто
пелерина
брюки

454 Какие из указанных пороков допускаются в овчинно-шубных изделиях?

дыры
глубокие подрезы
редкий волосяной покров
ломкий волосяной покров
не обнажающиеся луковицы волос

455 Натуральная кожа изготавливается из ?

полимеров
кожевенного сырья
текстиля
резины
войлока

456 Основа искусственных материалов для верха обуви?

кирза однослойная
синтетические кожи
иглопробивной материал
велюр
ткань, трикотаж и нетканый материал

457 К наружным деталям низа относятся?

каблук
стелька
основная стелька
рантовая стелька
подложка

458 Все методы крепления подошв к верху обуви можно разделить на

- 2
- 4**
- 5
- 3
- 6

459 Пинетки – это?

- женская обувь
- мужская обувь
- подростковая обувь
- дошкольная обувь
- ботинки или туфли для детей ясельного возраста**

460 К после производственным порокам обуви относят?

- неприкрепленная подошва
- несоответствующий размер
- пропуск стежка
- деформация обуви**
- разглаженный шов

461 Пороки обуви подразделяют на?

- устранимые и неустранимые**
- смежные
- механические
- острые
- производные

462 За счет чего создаются высокие психологические свойства меховых изделия?

- кожевенной ткани
- массой изделия
- формоустойчивости
- шелковистости
- пушистости**

463 Что из указанных не относится в ассортимент женской меховой одежды?

- пальто
- полупальто
- юбка**
- жакет
- манто

464 Какие размеры относятся к мужским головным уборам?

- 54-62

54-58

49-55

54-64

никакие

465 По физико-механическим свойствам пластмассы делят на?

термопластичные

термореактивные

синтетические

натуральные

жесткие, полужесткие и эластичные

466 Какие товары не относятся к товарам из пластмасс?

обувные

посуда хозяйственная

изделия для ванной комнаты

бытовая мебель

целлофановые пленки

467 Какие пластмассовые изделия относятся к изделиям для интерьера?

лейки

лейки

чайницы

вазы и кашпо для цветов

стаканы

468 Изделия из пластмасс не должны изменять?

форму

конструкцию

размера

цвета, запаха, вкуса

комплектности

469 Укажите группу товара относящуюся к стеклянным бытовым изделиям?

ламповые изделия

металлическая посуда

корчаги

плашки

керамическая посуда

470 Укажите основной материал, который входит в состав стекла?

оксиды свинца

кварцевый песок

кремний

натрий

кальций

471 Какое из указанных входит в классификацию стеклянных бытовых товаров?

функциональное назначение

выдувание

обработка

отделка

никакие

472 Что ухудшает эстетические свойства стеклянных изделий?

воздушные включения

газовые включения

гривы

дефекты декорирования

шлифовка

473 Какой оттенок имеет фарфор?

желтоватый

сероватый

голубоватый

никакой

коричневатый

474 Белизна фарфора и фаянса зависит от?

чистоты и состава сырьевых материалов

пористости

блеска

термостойкости

полевого шпата

475 По типу керамики изделия подразделяются на?

фарфоровые, фаянсовые

Стеклянные

не подразделяются

Галантерейные

огородно-бахчевые

476 В XIV столетии появилось одно из лучших стекол?

Русское

Чешское

Арабское

украинское

азербайджанское

477 Украшение хрусталя достигается до группы отделки?

4-й

2-й

12-й

10-й

3-й

478 По составу пластмассы делят на?

наполнители

красители

отвердители

простые и сложные

пластификаторы

479 Как называют пластмассовые изделия не контактирующие с пищевыми продуктами ?

сифоны

шланги

щетки

соусницы

прочие изделия хозяйственного обихода

480 Форма пластмассовых изделий определяется?

формой корпуса изделий

по размеру

по конструкции изделий

по характеру отделки

по гравировке

481 Производство стекла включает этап?

охлаждения массы

подготовки сырья

блеск стекла

матовость стекла

отжиг

482 В зависимости от содержания... хрустальные стекла вырабатывают трех видов?

известняка

оксида свинца

соды

кварцевого песка

других минеральных веществ

483 Что из указанных входит в ассортимент сортовой стеклянной посуды?

кастрюля

бутылка для кваса

банки для соления

фужеры

ламповые изделия

484 Керамическими бытовыми товарами называют?

- моющие средства
- стеклянные посуды
- бахчевые культуры
- металлическая посуда

изделия культурно-бытового назначения

485 Какой оттенок имеет фаянс?

- голубоватый
- желтоватый**
- никакой
- коричневатый
- сероватый

486 Какие из указанных относятся к декорированию керамических изделий?

- обжиг
- формование
- усик, отводка, лента**
- глинистые материалы
- сушка

487 Качество бытовых товаров из керамики формируется на стадии?

- декорирования
- обжига
- маркировки
- упаковки
- производственного исполнения**

488 Резервуары для ламп относятся к изделиям?

- фаянсовым
- фарфоровым
- стеклянным**
- металлическим
- гончарным

489 По термическим свойствам пластмассы делят на?

- термопластичные и термореактивные**
- синтетических смол
- синтетических смол
- производные бензола
- фенолы

490 Что из указанных относится к изделиям из пластмасс, контактирующие с пищевыми продуктами ?

- трубы

губки
ванны
бумагодержатели
хлебницы

491 Какие из указанных относятся к дефектам состава пластмасс?

инородные включения
дефекты формования
дефекты отделки
производственные дефекты
трещины

492 Варка стекломассы включается в?

отделку
гравировку
отжиг
подготовку сырья
производство стекла

493 Какой вид украшения применяется на изделиях из хрусталя?

пескоструйная обработка
шайбочная грань
ультразвуковая обработка
алмазная грань
шлифовка

494 Основными дефектами стекломассы являются?

бугорки
оттенки
воздушные и газовые включения
негладкая поверхность
морщинки

495 Какие из указанных входят в основное сырье керамики?

материалы для черепка
стекломасса
стеклянные нити
пегматит
Pb₂O (оксиды свинца)

496 Укажите самую пористую керамику?

фарфор
фаянс
майолика
гончарная
гончарная

497 Что повышается при высокой группе разделки керамических изделий?

- цена**
- блеск
- пористость
- оттеночность
- прочность

498 Укажите керамические бытовые изделия?

- пиалы**
- щипцы
- лопаты
- ванны
- контейнеры

499 Не допускаются в стеклянных изделиях пороки такие как?

- сколы**
- оттеночность
- низкая термостойкость
- швы на ножках
- потёки

500 По размерам различные виды столовой посуды могут быть?

- размерам не делится
- крупными, мелкими и средними**
- длинными
- эллипсоидными
- с рельефным краем