

2815_Ru_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2815_02 Əmtəşünaslığın əsasları

1 Что такое товар ?

- совокупность знаний
- полезность
- стоимость продукции
- продукт труда
- потребность человека

2 Предмет товароведения это?

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

3 Качество товара это?

- отдельные свойства товара
- важнейшие свойства товара
- потребительская стоимость товара
- совокупность полезных свойств товара, которые удовлетворяет

4 Что относят к текстильным товарам?

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

5 Синтетические волокна получают из?

- природных полимеров
- хлопка
- шерсти
- синтетических волокон образующих полимеров
- шелка

6 Ткацким переплетением называют?

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

7 Нетканые текстильные материалы это?

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

8 Доброкачественные ткани должны соответствовать требованиям?

- накладных
- банковских документов
- транспортно- дорожным документам
- стандарта
- лабораторных исследований

9 При определении сорта тканей оценивают дефекты?

- сырья
- ткачества
- пряжи
- пряжи, ткачества и отделки
- отделки

10 Материалы для изготовления одежды это?

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

11 Швейные изделия в помещениях должны храниться при температуре?

- 40 °С
- 5 °С
- 50 °С
- 10-30 °С
- 35 °С

12 От вида переплетения во многом зависят трикотажного полотна?

- фактура
- мода
- плотность
- внешний вид и физико-механические свойства трикотажного полотна
- толщина

13 Перчатки вязаные мужские выпускают следующих размеров?

- 42461.0
- 42463.0
- 42526.0
- 41883.0
- 20-25

14 По назначению различают бельевой трикотаж?

- костюмный
- зимний
- спортивный
- бытовой и спортивный

летний

15 Какие зерна относятся голосеменным зернам?

- легко не отделяемый от зерна цветочная оболочка
- легко отделяемый от зерна семенная оболочка
- легко отделяемый от зерна плодовая оболочка
- легко отделяемый от зерна цветочная оболочка
- легко отделяемый от зерна алейроновый слой

16 Сколько процентов составляют целого зерна семенная оболочка?

- 2 – 3,5
- 5 – 7
- 4 – 6
- 1 – 2,5
- 2 – 3

17 Товароведение означает?

- качество товаров
- ассортимент товара
- полезность товара
- совокупность знаний о товаре
- стоимость товара

18 Свойствами товара называется его?

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

19 Классификация это?

- построение товаров
- признак товара

- определенные правила
- разделение множества на подмножества
- группировка товара

20 Главным текстильным материалом является?

- искусственный мех
- ковры
- трикотаж
- ткань
- нити

21 Укажите формулу текса нитей и волокон?

- $T=N$
- $L=NM$
- $T=1000 \text{ м}$

22 Какие из указанных входят в ассортимент шерстяных тканей?

- велюр
- камвольные
- ситцевые
- лавсановые
- бархат

23 Ковровые тканые товары по волокнистому составу подразделяют на?

- химика - льняные (смешанные)
- шелковые (смешанные)
- хлопчатобумажные
- чистошерстяные, полушерстяные и химические
- льняные

24 Поверхностная плотность это?

- ширина 1 м
- площадь 1 м²

- масса 1 см²
- масса 1 м²
- вес 1 м²

25 Дефекты тканей подразделяют на ?

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

26 Размер фигуры определяется?

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

27 Полнота человека характеризует?

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

28 Социальная долговечность одежды определяется?

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

29 Трикотаж это?

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

30 Принципиальным отличием трикотажа от тканей является ?

- воздухопроницаемость
- формоустойчивость
- отделка
- петельная структура
- изгибания

31 Размеры чулочно-носочных изделий определяются?

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

32 Чем отличаются трикотаж по структуре от тканей?

- толщиной
- упругостью
- воздухопроницаемостью
- петельной структурой
- формоустойчивостью

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

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

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

- спец. одежды
- швейных
- обуви
- чулочно-носочных изделия
- трикотажных

35 Какие свойства товаров называют потребительскими

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

36 Какие основные стадии включает технологический процесс изготовления химических волокон?

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

37 Что является главной задачей стандартизации?

- разработка требований к продукции
- применение НД
- требования к продукции
- создание комплекса нормативных документов
- правильное использование стандартов

38 Из чего получают химические волокна?

- из натурального шелка
- из хлопка
- из льняного волокна
- из полимеров

шерсти

39 Какие ткани дают 10% усадки при увлажнении?

- хлопковые
- шелковые
- шерстяные
- льняные
- химические

40 Какие материалы используются для изготовления швейных изделий?

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

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

- фасона одежды
- полноты человека
- роста человека
- размера фигуры
- модели одежды

42 Каким путем получают трикотаж?

- плетением
- шитьем
- скручиванием нитей
- вязанием
- склеиванием пряжи

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

- силуэт человека
- полноту

- размер
- рост человека
- ничего не означает

44 Чем отличается трикотаж по структуре от тканей?

- толщиной
- упругостью
- воздухопроницаемостью
- петельной структурой
- формоустойчивостью

45 Для какого пола выпускают перчатки 9-14 размеров?

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

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

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

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

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

48 Развитие товароведения состоит из ...этапов?

- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0

49 Целями стандартизации являются?

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

50 Кодирование товаров это ?

- регистрация товаров
- идентификация товаров
- информация о товаре
- присвоение товарам условного обозначения в виде цифрового,
- классификация товаров

51 Текстильными волокнами называют?

- лигнин
- шерстяные волокна
- коконная нить
- гибкие и прочные тела малой толщины пригодные для изготовления
- целлюлоза

52 Текстильные нити получают из ?

- ткани
- лигнина
- пряжи
- природных и химических волокон
- лубяной части стебля растения льна

53 Какая из указанных групп входит в хлопковые ткани?

- тонкосуконные
- синтетические
- камвольные
- сатиновая
- драпы

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

- 0.2
- 0.15
- 0.05
- 0.1
- 0.08

55 Искусственным мехом называют?

- паласы
- ворсовые ткани
- натуральные масла
- ворсовые полотна, имитирующие натуральные меха по внешнему виду
- трикотажные полотна

56 Контрольную проверку качества тканей проводят?

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

57 К швейным товарам относятся?

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

белье нательное

58 Важным этапом швейного производства является?

- силуэт
- пошив
- отделка
- конструирование
- модель

59 Разновидности одежды характеризуются?

- обработкой изделий
- вырезом горловины
- формой воротника
- размерными признаками
- покроем рукавов

60 Прокладочные материалы используются для?

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

61 Структура трикотажа определяется?

- переплетением
- подготовкой текстильных нитей
- заключительной отделкой
- способом вязания
- качеством вязания

62 Размеры перчаток и варежек обозначают?

- по резинке
- по ширине руки

- по длине руки
- по резинке
- номерами по полуобхвату кисти руки в сантиметрах

63 Как определяется размеры перчаток?

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

64 Какие волокна имеют самый хороший гигиенический состав?

- льняные
- натуральные
- химические
- хлопок
- шерстяные

65 На какие группы подразделяются дефекты тканей?

- не подразделяются
- только на местные
- по глубине
- местные и распространенные
- только на распространенные

66 Каким путем проводят контроль качества тканей?

- контрольная оценка качества тканей не проводится
- путем сплошного осмотра в лаборатории
- в лаборатории
- путем отбора просмотра тканей с лицевой стороны
- путем выборочного осмотра на складе

67 Что оценивают при определении сорта тканей?

- сырье
- только ткачество
- только дефекты отделки
- дефекты пряжи, ткачества и отделки
- ширину тканей

68 Какими признаками характеризуются разновидности одежды?

- покроем рукавов
- ростом
- полнотой
- размерными
- формой

69 Чем определяется социальная долговечность одежды?

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

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

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

71 Как определяются размеры перчаток?

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

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

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

73 Текстильные обувные материалы применяют для?

- задника
- каблука
- низа
- верха
- стельки

74 К внутренним деталям низа относятся?

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

75 Прочность крепления подошвы нормируется?

- правилами
- стандартами
- инструкциями
- нормами
- методическим указанием

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

- от двух до пяти
- от двух до семи
- до одного года
- от одного до двух

от семи до десяти

77 Какие критические пороки не допускаются в обуви?

- царапины
- пятно от коррозии
- плесени
- сквозные повреждения
- отдушистость

78 Чем определяется надежность меховых изделий?

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

79 В ассортимент мужской меховой одежды не включают?

- жилеты
- пальто
- куртки
- брюки меховые
- полупальто

80 Качество меховой одежды зависит от?

- цвета меха
- красоты меха
- блеска меха
- качества мехового полуфабриката
- густоты меха

81 Для производства кожаной обуви используются материалы?

- резина
- искусственные

- синтетические
- натуральные, искусственные и синтетические
- войлок

82 Подкладочная кожа вырабатывается из?

- велюра
- козлиные
- набука
- всех видов кожевенного сырья
- овчины

83 Производство кожаной обуви начинается с ?

- оборудования
- колодки
- автоматизации
- моделирования и конструирования
- отделки

84 К промежуточным деталям низа относятся?

- стелька
- подметка
- накладной рант
- подложка
- несущий рант

85 Какая обувь соответствует современным требованиям моды?

- текстильная
- повседневная
- кирзовая
- модельная
- домашняя

86 Обувь одного размера различается?

- по виду крепления
- по припуску стельки
- по размеру
- по полноте
- по подошве

87 К каким главным производственным порокам относятся?

- несоответствующая полнота
- отставание покрывной пленки
- следы очищенных пятен
- неправильно поставленный каблук
- отставание лицевого слоя

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

- редких видов зверей
- текстильные изделия
- готовые изделия
- мертвых зверей
- трикотаж

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

- породы
- размера
- цвета
- степени зрелости волосяного покрова и густоты
- размера

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

- пелерина
- жилеты
- пальто
- брюки
- манто

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

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

92 Натуральная кожа изготавливается из ?

- войлока
- текстиля
- полимеров
- кожевенного сырья
- резины

93 Основа искусственных материалов для верха обуви?

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

94 К наружным деталям низа относятся?

- подложка
- основная стелька
- стелька
- каблук
- рантовая стелька

95 Все методы крепления подошв к верху обуви можно разделить на

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 4.0

3.0

96 Пинетки – это?

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

97 К после производственным порокам обуви относят?

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

98 Пороки обуви подразделяют на?

- производные
- механические
- смежные
- устранимые и неустраняемые
- острые

99 За счет чего создаются высокие психологические свойства меховых изделия?

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

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

- манто
- полупальто

- пальто
- юбка
- жакет

101 Какие размеры относятся к мужским головным уборам?

- никакие
- 54-58
- 54-62
- 54-64
- 49-55

102 По физико-механическим свойствам пластмассы делят на?

- натуральные
- термореактивные
- термопластичные
- жесткие, полужесткие и эластичные
- синтетические

103 Какие товары не относятся к товарам из пластмасс?

- целлофановые пленки
- изделия для ванной комнаты
- посуда хозяйственная
- обувные
- бытовая мебель

104 Какие пластмассовые изделия относятся к изделиям для интерьера?

- стаканы
- лейки
- лейки
- вазы и кашпо для цветов
- чайницы

105 Изделия из пластмасс не должны изменять?

- комплектности
- конструкцию
- форму
- цвета, запаха, вкуса
- размера

106 Укажите группу товара относящуюся к стеклянным бытовым изделиям?

- керамическая посуда
- корчаги
- металлическая посуда
- ламповые изделия
- плашки

107 Укажите основной материал, который входит в состав стекла?

- кальций
- кремний
- оксиды свинца
- кварцевый песок
- натрий

108 Какое из указанных входит в классификацию стеклянных бытовых товаров?

- никакие
- обработка
- выдувание
- функциональное назначение
- отделка

109 Что ухудшает эстетические свойства стеклянных изделий?

- шлифовка
- газовые включения
- воздушные включения
- дефекты декорирования
- гривы

110 Какой оттенок имеет фарфор?

- коричневатый
- сероватый
- желтоватый
- голубоватый
- никакой

111 Белизна фарфора и фаянса зависит от?

- полевого шпата
- блеска
- пористости
- чистоты и состава сырьевых материалов
- термостойкости

112 По типу керамики изделия подразделяются на?

- огородно-бахчевые
- не подразделяются
- стеклянные
- фарфоровые, фаянсовые
- галантерейные

113 В XIV столетии появилось одно из лучших стекол?

- чешское
- украинское
- арабское
- русское
- азербайджанское

114 Украшение хрусталя достигается до группы отделки?

- 3-й
- 2-й
- 4-й
- 10-й

12-й

115 По составу пластмассы делят на?

- пластификаторы
- красители
- наполнители
- простые и сложные
- отвердители

116 Как называют пластмассовые изделия не контактирующие с пищевыми продуктами ?

- соусницы
- шланги
- сифоны
- прочие изделия хозяйственного обихода
- щетки

117 Форма пластмассовых изделий определяется?

- по гравировке
- по конструкции изделий
- по размеру
- формой корпуса изделий
- по характеру отделки

118 Производство стекла включает этап?

- отжиг
- блеск стекла
- охлаждения массы
- подготовки сырья
- матовость стекла

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

- других минеральных веществ
- соды

- известняка
- оксида свинца
- кварцевого песка

120 Что из указанных входит в ассортимент сортовой стеклянной посуды?

- ламповые изделия
- бутылка для кваса
- кастрюля
- фужеры
- банки для соления

121 Керамическими бытовыми товарами называют?

- металлическая посуда
- стеклянные посуды
- моющие средства
- изделия культурно-бытового назначения
- бахчевые культуры

122 Какой оттенок имеет фаянс?

- сероватый
- никакой
- голубоватый
- желтоватый
- коричневатый

123 Какие из указанных относятся к декорированию керамических изделий?

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

124 Качество бытовых товаров из керамики формируется на стадии?

- упаковки
- обжига
- декорирования
- производственного исполнения
- маркировки

125 Резервуары для ламп относятся к изделиям?

- гончарным
- фарфоровым
- фаянсовым
- стеклянным
- металлическим

126 По термическим свойствам пластмассы делят на?

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

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

- бумагодержатели
- губки
- трубы
- хлебницы
- ванны

128 Какие из указанных относятся к дефектам состава пластмасс?

- трещины
- дефекты отделки
- дефекты формования
- инородные включения
- производственные дефекты

129 Варка стекломассы включается в?

- подготовку сырья
- гравировку
- отделку
- производство стекла
- отжиг

130 Какой вид украшения применяется на изделиях из хрусталя?

- шлифовка
- шайбочная грань
- пескоструйная обработка
- алмазная грань
- ультразвуковая обработка

131 Основными дефектами стекломассы являются?

- морщинки
- оттенки
- бугорки
- воздушные и газовые включения
- негладкая поверхность

132 Какие из указанных входят в основное сырье керамики?

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

133 Укажите самую пористую керамику?

- гончарная
- фаянс
- фарфор
- гончарная

майолика

134 Что повышается при высокой группе разделки керамических изделий?

- прочность
- пористость
- блеск
- цена
- оттеночность

135 Укажите керамические бытовые изделия?

- контейнеры
- лопаты
- щипцы
- пиалы
- ванны

136 Не допускаются в стеклянных изделиях пороки такие как?

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

137 По размерам различные виды столовой посуды могут быть?

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

138 Ножевые изделия делят на группы?

- 4.0
- 8.0

- 10.0
- 11.0
- 6.0

139 Что входит в ассортимент металлообрабатывающих инструментов?

- ножницы
- лесорубные топоры
- топоры
- сверло
- ножи

140 На поверхности металлических инструментов не допускаются?

- неровный край
- смазка
- разнооттеночность
- трещины
- места без черной краски

141 Что из указанных входит в классификацию металлической посуды ?

- ничего не входит
- состав металла
- размер
- назначение
- группа отделки

142 Что из указанных относится к деревообрабатывающим инструментам?

- молотки для отбивания мяса
- ложки
- вилки
- лесорубныетопоры
- ножи столовые

143 К ударными металлическим инструментам относятся?

- плоскогубцы
- лейки
- грабли
- кувалды
- виллы

144 Задвижки входят в приборы?

- ножевые и столовые
- деревообрабатывающие
- металлообрабатывающие
- для окон и дверей
- слесарно-монтажные

145 Основным материалом для изготовления металло-хозяйственных изделий являются?

- драгоценные металлы
- фарфор
- стекло
- металлы и их сплавы
- минеральные добавки

146 Инструментальные металлические товары делят на групп?

- 10.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0
- 8.0

147 В инструменты для рыхления почвы включают?

- лейки
- вилы садовые
- ножи
- грабли
- вилы огородные

148 Что из указанных входит в ассортимент товаров бытовой химии?

- лигнин
- стеклянные нити
- посуда
- клей
- целлюлоза

149 Мыла и синтетические моющие средства входят в группу?

- моющие средства
- отвердителей
- лакокрасочных товаров
- клеев
- средства защиты человека

150 Растворители применяют для?

- придание непрозрачности
- понижения вязкости
- блеска красок
- регулирования вязкости составов
- придание цвета

151 Осветительная арматура –это?

- кухонные машины
- светильная арматура
- приборы для обогрева тела человека
- светильник без источника света
- приборы для глажения

152 Стиральные машины входят в группу к?

- полотерным машинам
- машинам для хранения пищевых продуктов
- машинам для уборки помещений
- машинам для обработки белья

машинам для обработки пищевых продуктов

153 В компрессионных холодильниках хладагентом является?

- пары аммиака
- аммиак
- фреон 10
- фреон 12 или фреон 22
- водород

154 Надежность клея определяется?

- маркировкой
- универсальностью
- цветом
- долговечностью клеевого шва
- безвредностью

155 Отбеливатели повышают..... тканей ?

- антистатическую
- упругость
- прочность
- белизну
- ворсистость

156 Средства для чистки и мытья посуды входят в группу?

- товары из пластмасс
- электрические товары
- текстильные товары
- товары бытовой химии
- металлические товары

157 Основным сырьем для изготовления олифы являются ?

- шпатлевка
- жиры

- химикаты
- растительные масла
- вода

158 Лампы накаливания и люминесцентные лампы относятся к?

- изделий для монтажа
- машинам для уборки помещений
- электроосветительной арматуре
- источникам света
- электробытовым машинам

159 Пылесосы относятся к машинам?

- для отжима белья
- для обработки пищевых продуктов
- для хранения пищевых продуктов
- для уборки помещений
- для обработки белья

160 Увлажнители воздуха предназначены для?

- обогрева помещений
- стабилизации температуры
- очистки воздуха
- повышения влажности воздуха
- охлаждения помещений

161 Клеи природного происхождения подразделяются на?

- не подразделяются
- синтетические
- химические
- растительного, животного и минерального происхождения
- искусственные

162 Вспомогательные средства для стирки это?

- мыло туалетное
- сода кальцинированная
- мыло хозяйственное
- порошки
- отбеливатели

163 Минеральные удобрения ?

- загрязняют почву
- создают блеск растениям
- украшают огород
- повышают урожайность
- убивают микроорганизмы

164 К группе проводниковых изделий относятся?

- ролики
- лампы накаливания
- люминесцентные лампы
- провода и шнуры
- изделия для монтажа

165 Группа приборов для приготовления и подогрева пищи относится к?

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

166 Холодильники относятся к?

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

167 Одно из основных требований к качеству электробытовых машин их?

- защищенность
- теплопроводность
- масса
- электро и пожаробезопасность
- вес

168 К какой группе относятся вело-мототовары?

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

169 К какой группе относятся мопеды?

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

170 Чем определяется долговечность мебели ?

- формой
- цветом
- красотой
- прочностью
- облицовкой

171 Чем характеризуется совершенство производственного исполнения мебели?

- конструкцией
- цветом
- материалом мебели
- качеством сборки

сочетанием изделия интерьеру

172 К какому из указанных видов мягкой мебели относятся диваны?

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

173 На сколько сортов подразделяется мебель?

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

174 Мотоциклы относятся к?

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

175 Чем объясняется массовое использование вело- и мототранспорта?

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

176 Мебель является предметом какого пользования?

- санаторного пользования
- длительного пользования

- краткого
- одноразового
- многоразового

177 По возрасту потребителей различают мебель для ?

- спорта
- только взрослых
- только детей
- взрослых, подростков и детей
- только подростков

178 Какие из указанных требований предъявляются к мототранспортным средствам?

- должны быть НГД
- должны указывать год его выпуска
- колеса должны быть мягкими
- колеса должны вращаться свободно
- бак должен быть полным

179 Информационная выразительность мебели включает понятие ?

- морозостойкость
- сохраняемость
- ремонтпригодность
- соответствие стилю и моде
- соединение деталей

180 Древесноволокнистые плиты (ДВП) подразделяют?

- не делятся
- только на мягкие
- только на твердые
- на твердые и мягкие
- скрепляющие

181 Табуреты в отличие от стульев?

- кривые
- не окрашиваются
- стоят на колесах
- не имеют спинки
- очень высокие

182 На каких поверхностях могут быть дефекты мебели?

- фурнитуре
- только на не лицевых
- только на лицевых
- на лицевых и не лицевых
- мебель дефектов не имеет

183 Происхождение стройматериалов входит в ?

- технологию
- потребительские свойства
- ассортимент
- классификацию
- назначение

184 Для придания способности схватывания в известь измельчают и добавляют ?

- воду
- отбеливатель
- сиккатив
- клей
- краску

185 Ковровые покрытия – ковроплен выпускаются на основе?

- ДСП
- керамики
- стекла
- полимерных волокон
- ДВП

186 На крышке ящика стеклоизделия указываются?

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

187 Белизна бумаги является?

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

188 Папки это изделия из?

- пластмассы
- бумаги
- картона
- оберточных бумаг
- железа

189 Площадь бумаги измеряется

- см³
- г-
- кг-
- м²
- м-

190 Какие металлы относят к драгоценным металлам?

- нейзильбер
- латунь
- медь
- золото

мельхиор

191 Наиболее ценными являются алмазы?

- голубые
- черные
- красные
- безцветные
- зеленые

192 При контроле качества ювелирных изделий из драгоценных металлов проверяют?

- форму
- именника изготовителя
- упаковку
- клеймо
- рисунок

193 Пиломатериал получают?

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

194 Черепица относится к?

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

195 Мойки стальные эмалированные относятся к ?

- облицовочным материалам
- кровельным товарам

- конструкционным изделиям
- санитарно-техническим оборудованям
- фасадным изделиям

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

- 42647.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 42431.0

197 Которая из указанных относится к школьно-канцелярским товарам?

- доска
- бумага
- папка
- точилка для карандашей
- книга

198 Укажите самый твердый камень ювелирного производства?

- янтарь
- жемчуг
- сапфир
- алмаз
- рубин

199 Укажите полудрагоценный камень?

- рубин
- алмаз
- жемчуг
- янтарь
- изумруд

200 Какая из вышеуказанных входит в огранку ювелирных камней?

- никакая
- тюльпан
- лилия
- огранка розой
- фиалка

201 Товары для настольных игр входят в группу?

- товары для медицины
- трикотажных товаров
- текстильных товаров
- спортивных товаров
- кровельных товаров

202 Снасти относятся к ... товарам?

- пушно-меховым
- швейным
- обувным
- рыболовным
- ковровым

203 Игрушки выполняют большую роль в воспитании?

- грудных детей
- футболистов
- спортсменов
- подрастающего поколения
- умственно-отсталых детей

204 Проверка качества игрушек производится в соответствии с требованиями?

- паспорта игрушек
- методических указаний
- ТСД
- НТД
- правил о торговле

205 Леску рыболовную изготавливают из?

- хлопчатобумажных нитей
- металла
- стекла
- капрона
- шелковых нитей

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

- 3.0
- 5.0
- 7.0
- 8.0
- 4.0

207 Укажите спортивную обувь.

- пинетки
- сандалеты
- туфли модельные
- кеды
- галоши

208 Качество рыболовных товаров регламентируется?

- ни чем не регламентируется
- методическим указанием
- инструкцией
- НТД
- техническим паспортом

209 Игрушки для детей ясельного периода отличаются?

- фантазийностью
- вдумчивостью
- сложностью
- простотой

творческим характером

210 Какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

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

211 Какие продовольственные товары входят в гастрономическую группу?

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

212 Сколько процентов составляет вода в составе зерна и муки?

- 20-22
- 42589.0
- 42684.0
- 13.0
- 17-18

213 Какие детали обуви вырабатывает из всех видов кожевенного сырья?

- подкладочные обуви
- каблуки
- только голенище обуви
- прокладки
- ранты обуви

214 Какие волокна растительного происхождения состоят из природного полимера целлюлозы?

- шелк
- только лен

- только хлопок
- хлопок, лен
- шерсть

215 Какие детали обуви вырабатывают из всех видов кожевенного сырья?

- ранты обуви
- только голенище обуви
- прокладки
- подкладки для обуви
- каблуки

216 С чего начинается производство кожаной обуви?

- с раскроя
- с автоматизации оборудования
- с оборудования
- с моделирования и конструирования
- с колодки

217 Укажите самую красивую современную обувь?

- кирзовая
- комбинированная
- текстильная
- модельная
- резиновая

218 В каких документах указывается (нормируется) прочность обуви?

- в методических указаниях
- ТСД (товарное - сопроводительных)
- НТД (норм. технических)
- в стандартах
- в инструкциях

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

- в кож. галантереи
- трикотажных изделиях
- швейных изделиях
- пушно-меховых товарах
- обувных товарах

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

- цвет, консистенция, масса тысячи зерен, содержание влаги
- цвет зерна, вкус, стекловидность, натуральная масса, масса тысячи зерен, стекловидность
- внешний вид зерна, кислотности, вкуса, масса тысячи зерен, стекловидность
- количество других примесей, содержание золы, влажности, стекловидности, натуральная масса и масса тысячи зерен
- консистенция, внешний вид, количество золы, количество других примесей, стекловидности

221 В составе крупы какие химические вещества много составляют?

- витамины
- белки
- жиры
- углеводы
- вода

222 На сколько групп делятся зерновые культуры по химическому составу?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 8.0

223 На сколько классов по качеству делят зерно?

- 12.0
- 10.0
- 5.0
- 4.0
- 7.0

224 Какие культуры относятся к семейству бобовых?

- Соя, вику, кукуруза
- Фасоль, гречиха, чечевица
- Горох, чина, пшеница
- Горох, фасоль, чина, чечевица, соя, нут, бобы, вику, люпин
- Нут, бобы, овес

225 Сколько процентов белков и жиров имеется в составе сои?

- до 55; до 45
- до 35; до 15
- до 30; до 20
- до 50; до 25
- до 40; до 18

226 В скольких товарных сортах выпускают рис шлифованный?

- 6.0
- 4.0
- 9.0
- 7.0
- 5.0

227 В каком анатомическом часте зерна белки накапливаются больше?

- В ядре
- В семенной оболочке
- В плодовой оболочке
- В зародыше
- В эндосперме

228 В какой области промышленности мука применяется больше?

- В производстве сладостей
- В кондитерской
- В кулинарии
- В хлебопечении

В производстве макарон

229 Из какой пшеницы получают макаронную муку?

- Смешанная
- Слабая
- Сильная
- Твердая
- Мягкая

230 При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

- 0.6
- 0.8
- 0.65
- 0.7
- 0.85

231 Укажите товары, которые не относятся пластмассовым товарам

- целлофановые пакетики
- бытовая мебель
- хозяйственные
- одежные
- изделия для вашей комнаты

232 Укажите изделия для интерьера из пластмасс

- лейки
- чайницы
- бачки
- пластмассовые вазы и кашпо для цветов
- стаканы

233 Состав муки состоит в основном из каких белков?

- глиадин и миозин
- миоглобин и актин

- козаин и коллаген
- глютелин и глиадин
- миозин и актин

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

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

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

- сахароза
- целлюлозы
- гликогена
- крахмала
- глюкоза

236 Какими приборами определяют сырой клейковины муки?

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

237 В какой промышленности больше используют муки?

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

238 В сохраняемости качества муки какие факторы не влияют на него?

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

239 Укажите влажности муки по стандарту ?

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

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

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

241 При изготовлении бублика какие сорта муки используют?

- высший сорт
- 2 сорт
- с оболочками
- 1 сорт
- без оболочки

242 При изготовлении бараночных изделий, какие сорта муки используют?

- крупного помола, высшего, 3 сорта
- высшего, без оболочки, 3 сорт
- высшего, с оболочками, без оболочки
- высшего, 1-го и 2-го сорта
- 1-го сорта, без оболочки, крупного помола

243 В 1 кг сколько сушки имеется?

- 75 – 95
- 70 – 90
- 90 – 95
- 100 – 130
- 95 – 98

244 Бараночные изделия выпускают в скольких видах?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0

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

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

246 По названию хлебобулочные изделия выпускают сколько видов?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0

247 Хлебобулочные изделия по сорту, на сколько сортов производятся?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

4.0

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

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

249 Как называются пластмассовые и прочие изделия хозяйственного обихода?

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

250 Какие бывают пластмассы по составу?

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

251 Когда возникают производственные пороки в пластмассовых изделиях?

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

252 Что определяется формой корпуса пластмассовых изделий?

- конструкция
- размер

- гравировка
- форма
- отделка

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

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

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

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

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

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

256 Из какого государства за последние годы привозят больше крупы?

- Грузия
- Турция
- США
- Российская Федерация
- Германия

257 Содержание каких веществ преобладает в составе крупы ?

- Витамины
- Жиры
- Белки
- Углеводы
- Вода

258 По каким свойствам делят пластмассы на термопластичным и термoplastичным?

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

259 Укажите отличительные особенности бараночных изделий от хлебных.

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

260 Сколько разнообразных блюд изготавливают из картофеля?

- 110.0
- 115.0
- 120.0
- 100.0
- 90.0

261 Где и когда целесообразно охлаждение плодов-овощей?

- В домашних холодильниках после покупки.
- Через 3 часа после приема в торговой сети
- Через 3 дня после сбора в холодильной камере
- при сборе плодов-овощей на месте
- После сбора в транспортные склады для перевозки

262 При каких методах плоды-овощи не замораживаются?

- Нижних, минусовых погодных условиях
- Турбоохлаждающих машинах охлажденными воздухом
- Методами флюдизации в кипяченых пластах
- Быстро замораживающих аппаратах
- В холодной воде

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

- 77- 80%
- 56- 66%
- 45- 55%
- 85- 95%
- 66- 75%

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

- рыбных продуктов
- яичных продуктов
- мясных продуктов
- плодо-овощных продуктов
- молочных продуктов

265 Сколько миллиграмм должно составлять ежедневное потребление витамина С человеком?

- 70- 80
- 55- 58
- 60- 65
- 75- 100
- 50- 60

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

- 25 градуса С и 85%
- 10 градуса С и 65%
- 15 градуса С и 75%
- 20 градусов С и 60- 65%

- 12 градуса С и 60%

267 Сколько процентов составляет содержание сахара в дынях?

- 42524.0
 42617.0
 42553.0
 41395.0
 42585.0

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

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

269 Укажите названия плодово-ягодных кондитерских изделий?

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

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

- сахарометрами
 органолептическими
 физико-химическими
 рефрактометрами
 калориметрическими

271 Сколько процентов воды содержится в свежих овощах ?

- 59- 60
 55- 58

- 40-65
- 70-95
- 45-49

272 Сколько процентов воды содержится в свежих плодах?

- 40-50
- 65-69
- 60-70
- 72-90
- 55-57

273 Сколько процентов белка содержится в чесноке?

- 7.2
- 8.6
- 7.6
- 6.5
- 6.2

274 До скольких процентов жиры содержатся в мякоти маслин?

- 70.0
- 60.0
- 65.0
- 55.0
- 75.0

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

- 150.0
- 200.0
- 180.0
- 250.0
- 100.0

276 Сколько процентов полисахарида инулина содержится в клубнях топинамбура?

- 30-35
- 42651.0
- 42714.0
- 15-22
- 25-30

277 До скольких процентов составляют количество сахаров у винограда ?

- до 25
- до 28
- до 20
- до 18
- до 24

278 Сколько лет могут плодоносить яблоневые деревья при благоприятных условиях?

- 80.0
- 90.0
- 110.0
- 100.0
- 120.0

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

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

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

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

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

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

282 Что означает диастазное число?

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

283 Что показывает уровень товара?

- ассортимента
- коды
- цены
- качество
- вида

284 Какими показателями определяют натуральность меда?

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

285 Какие показатели качества меда определяют физико - химические показатели?

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

кислотность, прозрачность, внешний вид

286 В каком количестве должна быть влажность сахарного песка?

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

287 Какие качества сахара определяют органолептическим методом ?

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

288 Из каких химических веществ состоит крахмал?

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

289 В каких крахмалах и крахмальных продуктах определяют люстр?

- патка
- рисовый крахмал
- кукурузный крахмал
- картофельный крахмал
- модификационный крахмал

290 Сколько процентов не должно превышать влажность какао-порошка?

- 6.0
- 8.0

- 9.0
- 7.0
- 12.0

291 Какое из нижеуказанных относится к ассортименту карамельной начинки?

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

292 Кулоны-это украшения для...

- это не украшения
- рук
- головы
- шеи и платья
- ног

293 Туалетные мыло относится к...товарам

- декоративной косметике
- фарфоровым
- парфюмерно косметическим
- фаянсовым
- товарам бытовой химии

294 По консистенции духи бывают

- оригинальные
- фантазийные
- газообразные
- жидкие, твердые, порошкообразные
- экстра

295 Укажите наименование которые относятся к косметическим товаром

- туалетная вода
- одеколоны
- духи
- кремы, лосьоны и пудры
- парфюмерные наборы

296 По консистенции туалетное мыло делает на...

- кусковые
- порошкообразные
- мягкие
- твердые и жидкие
- овальные

297 В состав пудры выходят...

- спирт
- песок
- только тальк
- тальк, душистые вещества
- вода

298 Укажите уровень влажности картофельного крахмала в процентах?

- 0.15
- 0.25
- 0.13
- 0.2
- 0.1

299 Из каких компонентов состоит химический состав крахмала?

- амилопектин, глюкоза
- витамины, азотистые вещества
- белки, углеводы
- амилопектин, амилаза
- целлюлоза, галактоза

300 Цветочный мёд делится на сколько группы?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

301 Мёд делится на сколько группы по способу переработки?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

302 Укажите количество компонентов в составе мёда?

- 250.0
- 1300.0
- 1200.0
- 300.0
- 150.0

303 Мёд из сиропа по происхождению делится на сколько группы?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0

304 Пищевая и энергетическая ценность тортовых изделий зависит от количества каких веществ?

- жиров
- белков
- минеральных веществ
- углеводов

органических кислот

305 Каких качественных показателей торта определяют физико-химическим методом?

- количество влажности, кислотности, микротоксинов и жира
- количество золы, жира, влажности и кислотности
- количество влажности, жира и сахара
- количество жира, белка, углеводов и золы
- количество сахара, пестицида, жира и золы

306 Укажите основные продукты для производства торта?

- молочные продукты
- белки
- углеводы
- пшеничная мука
- соевая мука

307 При изготовлении пряника какие сорта муки используют?

- только из овсяной муки
- 1-й, 2-ой, 3-ий сорт овсяной муки
- высший, 1-й, 2-е сорта овсяной муки
- высший, 1-ый, 2-ые сорта пшеничной муки
- высший, 2-ой, 3-ие сорта пшеничной муки с оболочками

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

- 2.0
- 6.0
- 9.0
- 5.0
- 8.0

309 Высокая пищевая ценность печенья зависит от количества каких веществ?

- жиры, белки, ароматические вещества
- белки, углеводы, органические кислоты

- углеводы, жиры, витамины
- углеводы, жиры, белки
- минеральные вещества, витамины, ферменты

310 Укажите основные продукты для производства мучных кондитерских изделий?

- пшеничная мука, майонез, яйцо
- пшеничная мука с оболочками, яйцо, кофе
- овсяная мука, сахар, масло
- пшеничная мука, сахар, масло
- плодово-ягодное пюре, яйцо, сливочное масло

311 Сколько процентов составляют мучные кондитерские изделия из общего?

- 0.55
- 0.32
- 0.22
- 0.42
- 0.45

312 Какими веществами определяют физиологическую ценность шоколадных изделий?

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

313 Пищевую ценность шоколадных изделий количеством каких веществ определяют?

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

314 Какие показатели продовольственных товаров оценивают балной системой?

- биологические
- микробиологические
- физика- химические
- органолептические
- показатели безопасности

315 Что из нижеуказанных показывает степень созреваемости меда?

- вкус
- аромат
- цвет
- густота
- прозрачность

316 Каким прибором определяют коэффициент преломления меда?

- лактоденсиметр
- рефрактометр
- центрифуга
- прибор пурка
- аерометр

317 Какое из нижеуказанных не является мучным кондитерским изделием?

- рулет
- кекс
- торт
- халва
- пряник

318 Укажите материалы для производства парфюмерных товаров

- полимеры
- муравьиная кислота
- метиловый спирт
- душистые вещества
- ароматные соки

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

- 25.0
- 24.0
- 10.0
- 60.0
- 50.0

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

- 40.0
- 15.0
- 20.0
- 50.0
- 36.0

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

- 27.0
- 50.0
- 30.0
- 37.0
- 32.0

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

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

323 Какими приборами определяют влажность продовольственных товаров?

- сахарометр
- рефрактометром
- аналитическом весом
- сушильным шкафом

пикнометром

324 Какие показатели качества меда оценивают органолептическим методом?

- сахароза, консистенция, запах
- прозрачность, густота, количества золы, запах
- внешний вид, цвет, влажность, кислотность
- прозрачность, цвет, густота, внешний вид, вкус и аромат
- кислотность, влажность, вкус и аромат

325 Какая составная часть способствует осахариванию меда?

- фруктоза
- витамины и минеральные вещества
- минеральные вещества и микроэлементы
- глюкоза
- азотистые вещества

326 Каким прибором определяют цветность сахара?

- муфельная печь
- рефрактометр
- сахариметр
- калориметр или штамлер
- овоскоп

327 При производстве крахмала какое сырье является основным?

- пшеницеобразные растения, рис, пшено
- зерновые, гречневые, фасоль
- зернобобовые, рис ячмень
- картофель, кукуруза, рис
- незрелые фрукты, соя, фасоль

328 Какое вещество придает шоколаду горький вкус?

- крахмал
- белок

- целлюлоза
- кофеин
- жиры

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

- сухие вещества, сахар, количество сухих веществ, запах
- внешний вид, вид места среза, кислотность, цвет, вкус, форму, влажность
- форму, внешний вид, вид места среза, цвет, вкус, запах, консистенцию
- сульфатную кислоту, сахар, количество сухих веществ, запах
- цвет, вкус, форму, влажность, кислотность

330 Которая входит в огранку ювелирных камней?

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

331 Кремы не должны иметь...

- витаминов
- жиров
- воды
- комочков
- специальных добавок

332 Укажите количество крапины в высшем сорте картофельного крахмала?

- 500.0
- 600.0
- 700.0
- 280.0
- 300.0

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

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

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

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

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

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

336 Какие материалы изготавливаются из кожевенного сырья?

- войлочные
- натуральная кожа
- искусственная кожа
- кожзаменитель
- дерматин

337 Как называются туфли для детей ясельного возраста?

- полуботинки
- сапоги
- галоши
- пинетки
- полусапожки

338 Укажите пороки обуви, которые относятся к послепроизводственным?

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

339 Какие критические пороки обуви не допускаются?

- пятна от коррозии
- плесень
- разноцветность материала верха
- сквозные повреждения
- царапины

340 К какому возрасту относится дошкольная обувь?

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

341 Чем различается обувь одного размера?

- по ранту
- по приписку стельки
- разным размером
- полнотой
- по длине подошвы

342 Укажите размер мужских головных уборов

- 54-58
- 54-62
- 49-55
- 54-64

54-58

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

- допускается в уцененных магазинах
- иногда допускаются
- не допускаются
- допускаются
- допускается в устаревших моделях

344 В скольких ассортиментах производится гречневая крупа?

- 1.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

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

- из зерна овес и в 5 видах
- из ячменного зерна и в 4 видах
- из пшеничного зерна и в 3 видах
- из зерна риса и в 2 видах
- из зерна кукурузы и в 1 виде

346 Правильно укажите сроки развариваемости пшеничной и рисовой муки?

- 20-25 минут
- 15-35 минут
- 25-55 минут
- 50-60 минут
- 30-50 минут

347 Укажите правильно сроки развариваемости овсяной крупы?

- 85-100 минут
- 60-90 минут

- 50-80 минут
- 100-120 минут
- 90-125 минут

348 Какие пороки относятся к порокам обуви?

- никакие
- механические
- смежные
- устранимые и неустраняемые
- не заметные

349 Из какого материала изготавливают модельную обувь?

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

350 Что определяется долговечностью меховых изделий?

- ничем
- ремонтпригодность
- безотказность
- надежность
- сортность

351 От чего зависит сорт пушно-меховых полуфабрикатов

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

352 В крупе сколько процентов больше влажности не допускается?

- 20.0
- 10.0
- 12.0
- 14.5
- 18.0

353 Какие из нижеследующих являются плодово- ягодными кондитерскими изделиями?

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

354 По каким основным группам классифицируются напитки?

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

355 Какие показатели качества чая оцениваются физико- химическими методами?

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

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

- из незрелых плодов, корня, ростков, листьев, цветков
- из ростков, цветков, плодов, листьев
- из стебля, почек, ростков, корня
- из семян, плодов, цветков, листьев, корня, кожуры
- из сушеных листьев, почек, цветков

357 Укажите специи полученные из цветков?

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

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

- 15-20
- 25-35
- 20-30
- 42278.0
- 44105.0

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

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

360 Какие из нижеуказанных выражают органолептические показатели поваренной соли?

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

361 Относится ли запасные части к музыкальным товарам инструментам?

- музыкальные товары не имеют частей
- частично
- нет
- да

иногда

362 Электромusыкальный инструмент-это ...

- контрабас
- пианино
- рояли
- эл. гитары
- барабан

363 Балалайка относится к... музыкальным инструментам

- духовым
- струнным
- это не музыкальный инструмент
- ударным
- языковым

364 Гармони, баяны и аккордеоны -это ... муз. инструменты

- щипковые
- духовые
- струнные
- язычковые
- ударные

365 Качество работы РЭА определяется...

- сохранностью аппаратуры
- безотказностью
- ремонтпригодностью
- верностью и громлостью звука
- долговечностью

366 Радиоприемники 1-ой группы сложности

- КВ
- ДВ

- УКВ
- всеволновые
- СВ

367 Телевизором называется аппарат для...

- усиления звука
- декодирования
- кодирования
- приема визуальной и звуковой информации
- сокращения речи

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

- РЭА
- аккумулятора
- подставку для телевизора
- телевизионный экран
- стабилизатора

369 Телевизоры классифицируют по...

- по цвету
- по весу
- по размерам
- размеру экрана
- по объему кинескопа

370 Фотографии получают с помощью?

- проекционной аппаратуры
- лабораторного оборудования
- фотохимикатов
- фото-кино товаров
- монтажного оборудования

371 Фотоаппараты и кинокамеры относятся к группе

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

372 Фото- кино принадлежности повышают...

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

373 Для чего созданы музыкальные товары?

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

374 Как определяют запах вкуса вина?

- термической обработкой
- понюхиванием
- титрование
- дегустацией
- высушиванием в сушильном шкафу

375 Каким прибором измеряется количество спирта в напитках?

- центрифугой
- полярметром
- рефрактометром
- спиртометром
- овоскопом

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

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0

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

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

378 Какой из составных веществ кофе действует на организм человека?

- минеральные вещества
- органические кислоты
- моносахариды
- кофеин
- белковые вещества

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

- частично-делятся
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- не делятся

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

- никакие
- эргономические
- работоспособность
- акустические

функциональные

381 Радиоэлектронные товары включают в себя...группы

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

382 Который из указанных относится к электроакустической аппаратуре?

- видеоигра
- радиоприемник
- телефон
- микрофон
- видеокамера

383 В группу носителей записи входят...

- аккумуляторы
- стабилизаторы
- антенны
- компакт-диски
- компьютеры

384 Изображение является...

- задачей акустической системы
- задачей тюнеров
- задачей РЭА
- задачей телевидения
- задачей радиоприемников

385 Украшение особенности зрения человека в телевидении

- приемы звуковой информации
- цветовые раздражение

- импульсы
- умение различать мелкие предметы и отдельные детали
- просматривать картинку

386 Ремонтпригодность РЭА определяется...

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

387 Основные требования к РЭА устанавливает...

- методическое указание
- ОСТ
- ТУ
- ГОСТ
- паспорт

388 Требования стандарта не распространяется на ...

- магнитофоны
- запасные части РЭА
- РЭА
- изделия-сувениры РЭА
- телевизоры

389 Укажите эстетические свойства фото-кино товаров

- размер
- долговечность
- надежность
- информационная выразительность
- масса

390 Фото химикаты выполняют следующие две операции...

- замедляют проявление
- фиксирование
- проявление
- проявление и фиксирование
- ускорение фиксирования

391 Самый простейший проекционный аппарат

- кинокамера
- фотопленка
- фотоувеличитель
- фильмоскоп
- комплектующие приборы

392 Фиксирование проявленного изображения осуществляется с помощью...

- фотопленки
- кинокамеры
- фотоаппарата
- фиксажа
- химикатов

393 Что из указанных входит в ассортимент фотоаппаратов?

- никакие
- маленькие
- большие
- миниатюрные
- черные

394 Фильмопроекторы- это аппараты для проекции

- крупноформатных съемок
- среднеформатных фильмов
- кинофильмов
- диафильмов
- миниатюрных съемок

395 Фотоаппараты это...

- светопроницаемая камера
- механические устройства
- простые устройства
- сложные оптико-механические устройства
- одиночная камера для съемки

396 Кино камера-это

- киноплёнка
- затвор
- видеоискатель
- сложные оптика-механические устройства
- рукоятка

397 При контроле качества СЧМ проверяется...

- целостность и качество упаковки
- узлы СЧМ
- цвет СЧМ
- количество СЧМ
- СЧМ не проверяется

398 Какой бальной системой оцениваются органолептические показатели пива?

- 50.0
- 30.0
- 80.0
- 100.0
- 25.0

399 Какие показатели качества чая оцениваются органолептическим методом?

- цвет, количество экстрактивных веществ, кофеина и танина
- внешний вид, количество танина, вкус и запах
- внешний вид, цвет, вкус, содержание влаги
- внешний вид, цвет, вкус и запах, аромат и раскрытие разваренного листа

цвет, вкус и аромат, количества кофеина, аромат и раскрытие разваренного листа

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

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

401 Укажите количество компонентов в составе молока?

- 90.0
- 70.0
- 50.0
- 120.0
- 100.0

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

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

403 На сколько видов используемого сырья делится творог?

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

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

- 8%- ый
- 40%- ый

- 15%- ый
- 10%- ый
- 20%- ый

405 До скольких процентов может быть жирность сливок?

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

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

- 0.22
- 0.45
- 0.42
- 0.4
- 0.3

407 Какой балльной системой оценивают органолептические показатели качества сливочного масла?

- 10.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0
- 25.0

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

- Углеводы, белки, жиры, минеральные вещества
- Белки, жиры, холестерин, лецитин, ароматические вещества
- Углеводы, жиры, минеральные вещества, алдегиды
- Молочный жир, белки, минеральные вещества, молочный сахар, витамины
- Молочный сахар, молочный жир, жиры, лактоза, углеводы

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

- 70 градуса С и 3- 4%
- 80 градуса С и 4- 5%
- 75 градуса С и 2- 3%
- 95 градусов С и 4- 6%
- 60 градуса С и 1- 2%

410 Какие показатели определяют качество сливок при органолептической оценке?

- Массовая доля жира, кислотность, сухое вещество
- Цвет, массовая доля жира, консистенция, вкус и запах
- Внешний вид, цвет, консистенция, кислотность
- Кислотность, внешний вид, вкус и запах
- Внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах

411 Из каких компонентов состоит сухой, нежирный остаток молока?

- Минеральные вещества, лактоза, жир, вода
- Лактоза, органические кислоты, жир вода
- Казеин, молочный жир, белки, молочный сахар
- Казеин, лактоза, сывороточный белок, минеральные вещества
- Сывороточный белок, лактоза, жир , вода

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

- Изготавливается из пастеризованной молоко и с добавлением сметана до 8%- го жира
- Изготовление безжирного молока и с добавлением 10%- ной жирной сметаны
- Изготавливается из жирного молока и с добавлением 5%- ной жирной сметаны
- Изготовление нежирного молока и с добавлением 5%- ной жирной сметаны
- Изготавливается жирного молока и с добавлением 3%- ной жирного сметана

413 Какое сырье используют при производстве сливок?

- Сухую сметану, сухое и стерилизованного молока
- Свежую, сухую сметану, обезжиренное молоко и маргарина
- Свежую, сущеную сметану, сухое молоко и творог
- Свежую сметану, сухую сметану, сухое жирное и обезжиренное молоко
- сухую сметану, обезжиренное молоко и маргарина

414 Какие дрожжи используются при производстве обыкновенного Катыка?

- Подготовленные из бактерий термофильных болгарской палочки
- Подготовленные из бактерий кисло-молочного брожения
- Подготовленные из термофильных стафилококковых бактерий
- Подготовленные из термофильных стрептококковых бактерий
- Подготовленные из термофильных бактерий кисло-молочного брожения

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

- Кефир, сливочное масло, кумыс
- Йогурт, катык Мечникова, сливки
- Катык, ацидофильная молоко, ацидофилин
- Кефир, кумыс, йогурт
- Молоко, кумыс, кефир

416 В каком из нижеперечисленных рядов указаны сычужные мягкие сыры?

- Каунасский, Швецсарский, Степной, Эстонский
- Рокфор, Каунасский, Эстонский, Минский
- Швецсарский, Рокфор, Степной
- Рокфор, Закусочная, Любительский, Рус Камамбер
- Голландский, Чеддер, Каунасский, Угличский

417 Какой балльной системой оценивают органолептические показатели качества плавленых сыров?

- 10.0
- 100.0
- 50.0
- 30.0
- 25.0

418 В каком из нижеперечисленных рядов указаны основные виды мороженого?

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

Сливочные, медовые, молочные, цитрусовые, пингвинный

419 Какой бальной системой оценивают органолептические показатели качества мороженого?

- 20.0
- 30.0
- 25.0
- 100.0
- 50.0

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

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

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

- 3- атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды
- 2- атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
- 2- атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной 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

422 В каком ряду указано получение растительных масел?

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

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

- 6.0
- 4.0

- 3.0
- 2.0
- 5.0

424 Какие показатели определяют при органолептической оценке кулинарных жиров?

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

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

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

426 На сколько групп делится майонез по массе жира?

- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

427 На сколько групп делится по назначению майонез?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

428 Укажите состав закусочных майонезов?

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

429 Укажите полусухие растительные масла?

- горчичное, оливки, миндаль, рапс
- подсолнечное, ореховое масло, лен, горчичное
- какао, пальма, хлопок, соя
- подсолнечное, хлопок, соя, кукуруза
- лен, мак, горчичное, соя

430 Укажите невысыхающие растительные масла?

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

431 Укажите ассортименты животных жиров?

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

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

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

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

- не свежести
- щелочности
- жирности
- свежести
- кислотности

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

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

435 Укажите кулинарные жиры?

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

436 С какими балльными системами оценивают органолептические показатели качества майонеза?

- 100.0
- 30.0
- 20.0
- 50.0
- 10.0

437 На сколько групп делится маргарин по рецептам и назначению?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

5.0

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

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

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

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

440 Укажите состав десертных майонезов?

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

441 Покажите маргариновые масла?

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

442 Сколькими балльными системами оценивают органолептические показатели маргарина?

- 20.0
- 30.0

- 10.0
- 100.0
- 50.0

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

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

444 Укажите основное сырье при производстве маргарина?

- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры свиной жир, арахис, кокос, олео- жир
- животный жир, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, свиной жир, какос
- сливочное масло, животный жир, сметана, сливки, творог
- 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,

445 На сколько видов по свежести и качеству делятся яйца?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

446 Укажите продукты переработки яиц

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

447 Какие яйца относятся к столовым?

- Масса более 48 грамма, хранившихся менее 6 дней
- Масса более 44 грамма, хранившихся менее 5 дней
- Масса менее 40 грамма, хранившихся менее 7 дней
- Масса не менее 43 грамма, хранившихся более 7 дней
- Масса менее 45 грамма, хранившихся менее 3 дня

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

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

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

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

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

- NaCl

451 Укажите количество методов посола рыбы ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

452 Какие показатели определяются при органолептической оценке качества охлажденной рыбы?

- Консистенцию, число омыления, внешний вид, вкус и запах
- Внешний вид, вкус, запах, пероксидное число, консистенцию

- Внешний вид, запах, вкус, кислотное число, консистенцию
- Внешний вид, качество разделенной части, консистенцию, запах и вкус
- Внешний вид, качество разделенной части, йодное число, кансистенцию, вкус и запах

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

- Внешний вид, температура замерзания, разделение на части, температура плавления, консистенции
- Внешний вид, температура замерзания, кислотности, консистенции
- Внешний вид, вкус, запах, хороший развариваемости, консистенции
- Внешний вид, температура замерзания, разделение на части, консистенции, запах
- Внешний вид, температура, разделение на части, консистенции, температура плавления

454 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленых рыб?

- Покрыта чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенция
- Внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенция и запах
- Внешний вид, вкус, запах, температура замерзания, консистенция, цвет
- Внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество соленой воды
- Внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрыта чешуей

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

- Внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистеницию, качество сока, вкус
- Внешний вид, цвет, запах, степень варенности, консистенцию
- Внешний вид, цвет, запах, вкус, жирность, консистенцию
- Внешний вид, цвет, запах, вкус, качество упаковки, качество сока, консистенцию
- Внешний вид, цвет, запах, качество сока, кислотное число, консистенцию

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

- за день- 160г, за год -80-85 кг
- за день- 180г, за год -90-95 кг
- за день- 170г, за год -70-75 кг
- за день- 150г, за год -60-75 кг
- за день- 140г, за год -50-60 кг

457 Из каких нижеуказанных соотношение говядины имеет высокий вкус?

- 0.043750000000000004
- 0.044444444444444446
- 0.04513888888888889
- 0.042361111111111106
- 0.04305555555555556

458 Из каких ниже указанных соотношение свинины имеет высокий вкус?

- 0.04376157407407408
- 0.043090277777777776
- 0.043773148148148144
- 0.04311342592592593
- 0.04238425925925926

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

- цвет мяса, запах, вкус, состояние жира, цвета
- цвет мяса, вкус, количества кокков и палочек
- цвет мяса, вкус, прозрачность бульона, аминные кислоты
- внешний вид мяса, цвет, консистенция, запах, состояние жира прозрачность бульона, запах
- консистенции, запах, вкус, цвет, прозрачность, бульона, цвет летучих жирных кислот

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

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0

461 На сколько групп делится по переработке мясные полуфабрикаты?

- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0

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

- внешней вид, вкус, запах, содержание тяжелых солей металла
- консистенции, вкус, запах, цвет бульона и содержание поваренной соли
- внешний вид, вкус, запах, процентное содержание жира и мяса массой нетто
- внешний вид, вкус, запах консистенции
- вкус, запах, цвет бульона, содержание жира

463 От каких факторов зависит химический состав мяса птицы?

- от корма птицы, содержание белковых жиров
- от вида птицы, корма, возраста, упитанности, выращивание
- от содержание жира, белки, минеральных веществ и углеводы
- от возраста птицы, вида, корма, содержание белки и жира
- от возраста птицы, продуктивности, жирности мяса, части туша

464 Какими индексами определяют свежесть яиц и укажите индексы?

- С индексом жира яиц - 0,4- 0,45
- С индексами скорлупы яиц - 0,3- 0,40
- С индексами белок яиц - 0,2- 0,50
- С индексами желтка яиц - 0,4- 0,45
- С индексами белок яиц - 0,4- 0,6

465 Укажите название прибора, определяющего свежесть яиц?

- Рефрактометр
- Пурка
- Диафоноскоп
- Овоскоп
- Фаринатом

466 Какое мясо рыбы считается охлажденным?

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

В мышцах около позвоночника температура от -2 градус С до +5 градус С

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

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

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

- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

469 Укажите количество методов сушки рыбы.?

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

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

- Аммонийак, сульфида-водород, йодное число и содержание азотных веществ
- Содержание сульфида-водорода, кислотное число, фермента пероксидазы
- Кислотное число, йодное число, с помощью число Неслера содержание аммонийака, сульфида-водорода
- Аммонийак, с помощью число Неслера содержание аммонийака и сульфида-водорода
- Содержание с помощью число Неслера аммонийака и сульфида-водорода

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

- 6.0
- 4.0

- 2.0
- 3.0
- 5.0

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

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

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

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

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

- 5.0
- 6.0
- 7.0
- 9.0
- 8.0

475 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов?

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

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

- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

477 От каких золотых рыб получают красную икру?

- От золотой рыбы Балтийского моря
- От золотой Каспийской рыбы
- От золотой рыбы западного Сибири
- От Дальневосточной золотой рыбы
- От золотой рыбы Черного моря

478 Укажите в составе мяса количество незаменимых аминокислот?

- 5.0
- 7.0
- 9.0
- 8.0
- 6.0

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

- содержание кислотности, влаги и солей тяжелых металлов
- содержание влажности, крахмала и поваренной соли
- содержание летучих жирных кислот, тяжелых металлов и влажности
- герметичности банок, содержание поваренной соли и солей тяжелых металлов
- содержание летучих жирных кислот, влаги и сухие веществ

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

- натуральный котлет, лангет, рагу, азу, антрекотная мяса
- гуляш, азу, мяса для шашлыка, грудная мяса, лангет
- грудная мяса, мяса без костей, антрекотная мяса, бифштексная мяса
- азу, гуляш, мяса для шашлыка, рагу, бифстроган
- азу, гуляш, лангет, бифштекс, рагу

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

- Потому, что в составе субпродуктов триптофан, трионин аминные кислоты очень мало
- Потому, что в составе глобулины, органические кислоты и жиры очень мало
- Потому, что в составе много альбумины, белки и углеводы
- Потому, что в составе коллаген, эластин, триптофан, метионин аминокислот очень мало
- Потому, что в составе миозин, жирные кислоты мало

482 Какие показатели определяют при оценке физика - химических показателей мяса?

- содержание кислотности , кокков и палочек
- содержание нелетучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульоне
- массовая доля жира, содержание кислотности, летучих жирных кислот
- содержание летучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульоне
- содержание жирных кислот растворимые в воде, кислотности

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

- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

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

- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 7.0

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

- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0

5.0

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

6.0

2.0

5.0

3.0

4.0

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

цвет ткани жира, вкус, запах, консистенции, кислотное и пероксидное число

свежести жира, качества бульона, консистенции, вкус, запах и пероксидное число

цвет ткани под кожи, внутри организма, вкус, консистенции, кислотное 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

488 Укажите количество подгруппы мясных консервов?

6.0

3.0

2.0

4.0

5.0

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

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

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

внешней вид, вкус, запах, консистенции, содержание влаги

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

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

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

В мелких смешанных льдах, холодных растворах и углекислых растворах

В холодной морской воде, холодных растворах и искусственных холодных воздухах

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

491 Укажите температуры сушки рыбы холодным методом и сроки сушки?

- 20- 25 градус С и 10- 12 дней
- 15- 20 градус С и 8- 12 дней
- 20- 30 градус С и 10- 15 дней
- 20- 40 градус С и 8- 10 дней
- 10- 20 градус С и 5- 7 дней

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

- Содержание липидов, жиров, число омыления и фосфолипидов
- Содержание жиров, липидов, кислотное число и азотистых веществ
- Содержание липидов, жиров, фосфолипидов и сульфида-водорода
- Содержание липидов, жиров, фосфолипидов и азотистых летучих оснований
- Йодное число, кислотное число и содержание жиров, азотистых-летучих оснований

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

- Содержание липидов, число омыления и жира
- Содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- Содержание жира, липидов, сульфида-водорода
- Содержание жира и соли, степени созревания
- Содержание жира, йодное число и соли

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

- В 60- 190 градус С горячая копчения
- В 60 градус С- холодная копчения, 100 градус С- непольная горячая копчения, 90- 180 градус С горячая 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 70 градус С- холодная копчения, 90 градус С - непольная горячая копчения

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

- Содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов
- Содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сульфида-водорода
- Содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистых веществ
- Содержание бензойных кислот, пероксидное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- Содержание бензойных кислот, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли

496 Какие показатели определяют при оценке физико - химических показателей мяса птицы?

- кислотное число, йодное число, с реактивом неслера аммонячная реакция, содержание азотистых веществ
- кислотное число, йодное число, число омыление, содержание азотистых веществ
- массовая доля жира, в бульоне реакция мед-2 сульфата, содержание аминно- амонйчного азота
- кислотное число, пероксидное число, аммонячная реакция с реактивом неслера и реакция бензидином
- йодное число, число омыление, кислотное число, содержание азотных и пероксидазных ферментов

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

- 8.0
- 9.0
- 10.0
- 12.0
- 11.0

498 Какие показатели определяют при оценке физико - химических показателей колбасных изделий?

- содержание влаги, крахмала и хлеба
- содержание влаги, крахмала и жира
- летучие жирные кислоты, кислотное число, йодное число
- содержание влаги, крахмала, поваренной соли
- содержание влаги, летучие жирные кислот, поваренной соли

499 Укажите копченые мясные продукты.

- бужанина, корейка, рулет, котлет, рагу, бекон
- лангет, мяса без костей, азу, мяса лящки
- полештекс, бифштекс, котлет, лангет, мяса без костей, азу
- бужанина, корейка, рулет, мяса лящки, сырой копченый лопаток, бекон
- бужанина, корейка, сырой копченый лопаток, лангет, бекон, рулет, мяса лящки

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

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