

# Контрольная работа по предмету «Товароведение»

Подготовила: преподаватель Лукина  
М.Ю.

# Тестирование

1. Какое из данных веществ не относится к неорганическим?

- a) Белки
- b) Вода
- c) Минеральные вещества

2. Что не относят к скоропортящимся продуктам?

- a) Молоко
- b) Сахар
- c) Овощи

3. Какое из перечисленных веществ не относят к красящим?

- a) Хлорофилл
- b) Токоферол
- c) Каротиноиды

4. Какое из этих веществ содержится в луке, чесноке... и обладают бактерицидными свойствами?

- a) Гликозиды
- b) Алкалоиды
- c) фитонциды

5. Какой вкус имеет картофель «Батат»?

- a) Сладкий
- b) Пресный
- c) Соленый

6. Этот овощ не относят к корнеплодам?

- a) Морковь
- b) Картофель
- c) Репа

7. Как называется капуста внешне похожая на цветную, другое название – спаржевая?

- a) Кольраби
- b) Брюссельская
- c) Брокколи

8. Этот лук получают из репчатого лука (севка) или семян?

- a) Чеснок
- b) Лук-батун
- c) Зеленый лук

9. Какой из этих овощей относят к десертным?

- a) Ревень
- b) Щавель
- c) Шпинат

10. Назовите нерыбный морепродукт, мясо которого в пищу используют только из конечностей самцов и брюшка(шейки)?

- a) Омары
- b) Крабы
- c) Лангусты

11. Какой из этих субпродуктов относят к 1 категории?

- a) Желудок
- b) Легкое
- c) Вымя

12. Назовите молочные продукты получаемые путем высушивания натурального молока и сливок?

13. Это подсолнечное масло марки М и П прозрачное, без осадка?

- a) Рафинированное недезодорированное
- b) Рафинированное дезодорированное
- c) Нерафинированное

14. Что не относят к хлебным злакам?

- a) Кукуруза
- b) Соя
- c) Просо

15. Какой вид крупы не относят к овсяной?

- a) Толокно
- b) Продел
- c) «Геркулес»



16. Пшеничная хлебопекарная мука с заметными частицами оболочек зерна?

- a) Клетчатка
- b) Обдирная
- c) Обойная

17. Как называется макаронная мука из твердой пшеницы?

- a) Турум
- b) Дурум
- c) Стекловидная

18. Сколько суток хранят живую рыбу на предприятии общественного питания в аквариуме?

- a) 1-2
- b) 1-3
- c) 2-3

19. У какого мяса бульон прозрачный?

- a) Свежее охлажденное
- b) Свежее подмороженное
- c) Свежее замороженное

20. Как называется дефект яйца с запахом плесени или имеющее плесневелую поверхность?

- a) Тек
- b) Тумак
- c) Затхлое яйцо

# Напишите названия грибов и к какому виду они относятся.

I



II

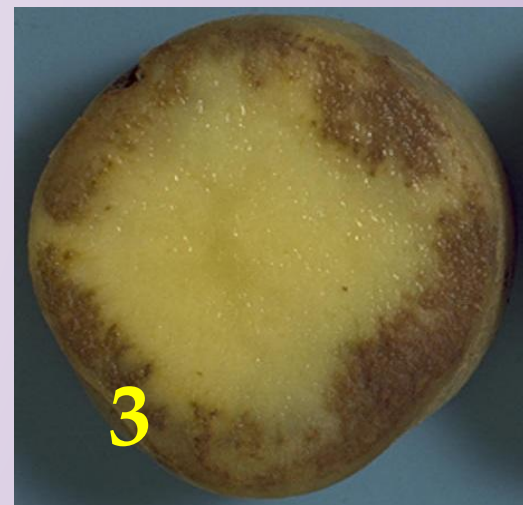
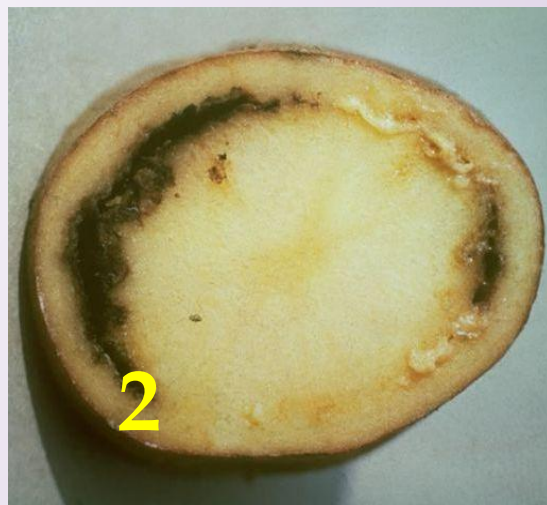


III





# Напишите болезни овощей



# Ответьте на вопросы (да или нет)

1. Мясо подвергнувшееся естественному или искусственному охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до 4С называется парным?
2. Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают толокно?
3. Крупу саго на предприятиях общественного питания вырабатывают из крахмала?
4. Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах дробленой?
5. К подгруппе «тыквенные овощи» относят



6. На предприятиях общественного питания используют только куриные и перепелиные яйца?

7. Бывают ли помимо растительных и животных жиров, комбинированные?

■ 8. Относят ли к зерновым культурам хлебные злаки?

■ 9. Витамины А, D, Е - это водорастворимые витамины?

■ 10. Сухое молоко с жирностью 20-25 % называют обезжиренным?

# Ответы

Тестирование:

1.a 4.c 7.c 10.b 13.b 15.b 17.b 19.a

2.b 5.a 8.c 11.c 14.b 16.c 18.a 20.c

3.b 6.b 9.a 12.сухое молоко и сухие сливки

Грибы

I Пластинчатые (волнушка, груздь, опята)

II Трубчатые (белый гриб, масленок, подосиновик)

III Несъедобные (ложный опенок, сатанинский гриб, трутовик)

Болезни

1.Белая гниль

2. Кольцевая гниль

3.Фитофтороз

4.Черная гниль

5.Сосудистый бактериоз

6.Черная пятнистость

Ответы на вопросы

1.нет 5.да 9.нет

2. нет 6.да 10.нет

3.да 7.да

4.нет 8.да

