Государственное профессиональное образовательное учреждение

« Нытвенский многопрофильный техникум»

**ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**

**По курсу «Товароведение пищевых продуктов»**

**1 вариант**

**ИНСТРУКЦИЯ**

Приступая к выполнению теста, внимательно прочитайте задание, не допускайте исправление ответа, так как они будут не засчитаны. Если не знаете ответа на вопрос, то отвечайте на следующий, но не забудь вернуться к отложенному вопросу. Ответы записывать по порядку на отдельном листе бумаги. Например: 1-а, б

2- б,в

Если что-то непонятно в тексте, спросите у преподавателя.

**Желаем успеха!**

**Выполняют: Даша. К, Настя. Л, Валерия. К, Катя. М, Настя К, Диана. Ч.**

1. В состав неорганических пищевых веществ входит: (2 ответа)

а) минеральные вещества г) вода

б) белки д) красящие вещества

в) углеводы е) ароматические вещества

2. Среда, в которой существуют клетки и поддерживают связь между ними

а) галактоза г) вода

б) жиры д) белки

в) фруктоза е) глюкоза

3. Основными причинами естественной убыли являются : распыл, утечка, раскрошка, розлив.

а) да б) нет

4. Выберите жирорастворимые витамины: ( 4 ответа)

а)С г) К

б) А д) Е

в) Д е) В

5. Консервирование – это способ сохранения продуктов от порчи.

а) да б) нет

6. Назовите сложную ягоду.

а) смородина г) клубника

б) малина д) черника

в) земляника е) клюква

7. К группе тыквенных овощей относят:

а) капуста г) шпинат

б) томат д) артишок

в) кабачок е) свекла

8. Клубнеплоды – это овощи, у которых в пищу используют клубни.

а) да б) нет

9. Выберите семечковые плоды ( 4 ответа)

а) груша д) яблоко

б) вишня е) айва

в) слива ж) абрикос

г) персик з) рябина

10. Вставьте пропущенные слова.

Тело рыбы состоит из головы ………………… и хвоста. Форма тела у большинства рыб ……………………. .

11. Допишите схему классификации цитрусовых плодов:

**Цитрусовые плоды**

**апельсины**

12. Выберите рыбу семейства сельдевых :

а) камбала г) окунь

б) скумбрия д) минтай

в) килька е) щука

13. Выберите виды копчения в зависимости от способа производства (2 ответа)

а) дымовое г) мокрое

б) горячее д) полугорячее

в) комбинированное е) холодное

14. Отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом.

а) натуральные консервы г) балычные изделия

б) икра д) рыбные консервы

в) презервы е) консервы

15. Неполноценный белок соединительной ткани мяса:

а) коллаген г) миозин

б) глобулин д) гликоген

в) лактоза е) глюкоза

16. Укажите мелкокусковой п\ф из мяса:

а) антрекот г) вырезка

б) филе д) гуляш

в) лангет е) бефстроганов

17. Установите соответствие:

1) цветочная пряность а) перец

б) укроп

2) семенная пряность в) шафран

г) лавровый лист

3) плодовая пряность д) корица

е) имбирь

18. Продукт, приготовленный из не протертых свежих плодов или ягод.

а) джем г) цукаты

б) варенье д) компот

в) повидло е) карамель

19. Выберите дополнительное сырье для производства колбас.

а) мясо г) шпик

б) субпродукты д) кровь

в) яйца е) крахмал

20. Концентрат молочного жира, полученный из сливок.

а) свиной жир г) топленое молоко

б) говяжий жир д) маргарин

в) сборный жир е) сливочное масло

21. Наиболее жирная часть молока.

а) молоко г) творог

б) сметана д) кефир

в) сливки е) йогурт

22. Продукт в виде прозрачных пластинок, крупинок светло желтого цвета.

а) крахмал г) пектин

б) агар д) дрожжи

в) желатин е) лимонная кислота

23. Продукт, получаемый свёртыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка.

а) сыр г) творог

б) сметана д) йогурт

в) сливки е) ряженка

24. Вставьте пропущенные слова.

Грибы состоят из шляпки и …………… . В зависимости от строения шляпки грибов делят на губчатые, ……………. и сумчатые.

25. Состоит из пучков волокон:

а) костная ткань г) мышечная ткань

б) жировая ткань д) соединительная ткань

в) мясо – костная ткань е) комбинированная ткань

Спасибо за работу!

Государственное профессиональное образовательное учреждение

« Нытвенский многопрофильный техникум»

**ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**

**По курсу «Товароведение пищевых продуктов»**

**2 вариант**

**ИНСТРУКЦИЯ**

Приступая к выполнению теста, внимательно прочитайте задание, не допускайте исправление ответа, так как они будут не засчитаны. Если не знаете ответа на вопрос, то отвечайте на следующий, но не забудь вернуться к отложенному вопросу. Ответы записывать по порядку на отдельном листе бумаги. Например: 1-а, б

2- б,в

Если что-то непонятно в тексте, спросите у преподавателя.

**Желаем успеха!**

**Выполняют: Денис. Д, Артем. К, Андрей. Ж , Реутова. И, Реутова. М,**

**Яна. А, Яна М.**

1.В состав органических пищевых веществ входит ( 3 ответа)

а) белки г) витамины

б) вода д) минеральные в-ва

в) жиры е) микроэлементы

2. Низкомолекулярные органические соединения различной химической природы.

а) вода г) ферменты

б) жиры д) углеводы

в) витамины е) белки

3. Выберите водорастворимые витамины ( 3 ответа)

а) С г) РР

б) А д) Д

в) В е) К

4. Красящие вещества придают продуктам цвет.

а) нет б) да

5. Основными причинами естественной убыли являются : распыл, утечка, раскрошка, розлив.

а) нет б) да

6. Нагревание продукта свыше 100 С.

а) пастеризация г) консервирование

б) охлаждение д) стерилизация

в) заморозка е) сушка

7. Назовите ложную ягоду.

а) малина г) черника

б) земляника д) клюква

в) ежевика е) виноград

8. К группе тыквенных овощей относят

а) бобы г) патиссоны

б) перец д) лук

в) чеснок е) капуста

9. Корнеплоды – это овощи, утолщенный стержневой корень которых съедобен.

а) нет б) да

10. Выберите косточковые плоды (3 ответа):

а) абрикос г) груша

б) яблоко д) слива

в) черешня е) лимон

11. Допишите схему классификации семечковых плодов:

**Семечковые плоды**

12. Вставьте пропущенные слова.

Грибы состоят из шляпки и …………… . В зависимости от строения шляпки грибов делят на губчатые, ……………. и сумчатые.

13.Вставьте пропущенные слова.

Опорой тела рыбы является ……………. . Поверхность тела рыбы покрыта кожей, а кожа ……………… .

14. Выберите рыбу семейства лососевых:

а) горбуша г) скумбрия

б) минтай д) окунь

в) килька е) камбала

15. Мороженая рыба имеет температуру в толще мышц.

а) от -1 до +5С г) от 0 до -2С

б) с выше -6С д) от – 8 до -10С

в) от 0 до -3С е) от-5 до -9С

16. Состоит из пучков волокон:

а) костная ткань г) мышечная ткань

б) жировая ткань д) соединительная ткань

в) мясо – костная ткань е) комбинированная ткань

17. Выберите дополнительное сырье для производства колбас.

а) мясо г) шпик

б) субпродукты д) кровь

в) яйца е) крахмал

18. Укажите порционные п/ф из мяса:

а) вырезка г) рагу

б) гуляш д) пельмени

в) поджарка е) азу

19. Установите соответствие:

1) листовые пряности а) гвоздика

б) анис

2) цветочные пряности в) лавровый лист

г) тмин

3) семенные пряности д) горчица

е) перец

20. Продукт в виде прозрачных пластинок, крупинок светло желтого цвета.

а) крахмал г) пектин

б) агар д) дрожжи

в) желатин е) лимонная кислота

21. Продукт, получаемый свёртыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка.

а) сыр г) творог

б) сметана д) йогурт

в) сливки е) ряженка

22. Концентрат молочного жира, полученный из сливок.

а) свиной жир г) топленое молоко

б) говяжий жир д) маргарин

в) сборный жир е) сливочное масло

23. Субпродукты 1 категории (4ответа)

а) язык г) легкое

б) желудок д) мозги

в) печень е) сердце

24. Изделия из мясного фарша в оболочке и без нее, подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению.

а) пельмени г) корейка

б) колбасы д) консервы

в) биточки е) полуфабрикаты

25. Жиры широко используются………………… в человека. По происхождению жиры подразделяют на ………………………………….

……………………………………………… .

Спасибо за работу!