



Основы экспертизы и товароведение продовольственных товаров.dor_БАК_230529

- 1 Предметом товароведения является
- 2 Потребительная стоимость товаров — это:
- 3 Ассортимент товаров — это:
- 4 Перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения представляет:
- 5 Марочный ассортимент состоит из:
- 6 Оптимальный ассортимент в отличие от рационального:
- 7 Количество однородных групп товаров, выпускаемых и реализуемых организацией, определяет:
- 8 Коэффициент широты ассортимента определяют:
- 9 Способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности определяет
- 10 Чем больше коэффициент глубины ассортимента, тем:
- 11 Качество — это:
- 12 Потребительские свойства представляют:
- 13 Белки, содержащие все незаменимые кислоты, называются:
- 14 Основными свойствами функционального назначения для продовольственных товаров являются:
- 15 Градация, класс, сорт — это:
- 16 Эргономические свойства обеспечивают:
- 17 В соответствии с условиями хранения для продовольственных товаров устанавливают срок годности:





- 18) Товары кратковременного хранения хранят:
- 19) К химическим процессам, происходящим при хранении, относят:
- 20) Резкий перепад температуры при хранении приводит к:
- 21) Исследование вопросов, решение которых требует специальных познаний, с представлением мотивированного заключения, называется:
- 22) Объектами экспертизы являются:
- 23) Субъективными методами экспертной оценки товаров являются:
- 24) Ведущим методом проведения экспертизы свойств товаров является экспертный, который включает следующие разновидности:
- 25) Определение значений показателей качества продукции с помощью органов чувств осуществляют:
- 26) Товароведная экспертиза признана решать основную задачу:
- 27) Объектами товарной экспертизы являются:
- 28) Подмена сливочного масла маргарином является фальсификацией
- 29) Товарная партия представляет:
- 30) При сплошном контроле оценивают:
- 31) Маркировка товаров должна быть:
- 32) основополагающая товарная информация несет сведения:
- 33) Коммерческая товарная информация предназначена для:
- 34) Потребительская товарная информация предназначена для:
- 35) Основные функции маркировки:
- 36) Носителями производственной маркировки являются:



- 37 Штриховой код предназначен для:
- 38 В России наибольшее распространение получили коды:
- 39 Код России:
- 40 К информационным знакам относят:
- 41 Для обозначения пищевых добавок, входящих в состав продуктов, используют литер:
- 42 Товарные знаки — это:
- 43 Товары длительного хранения сохраняют потребительские свойства при хранении более одного месяца. К ним относят:
- 44 Свет не оказывает отрицательного действия на качество:
- 45 Увеличить срок хранения хлеба можно следующим способом:
- 46 Больше энергетическая ценность 100 грамм
- 47 Солод - это
- 48 Вид итальянской пасты, нарезанной широкими плоскими лентами, в то же время блюдо, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом - это
- 49 Из ячменя, пшеницы, ржи, кукурузы обычно делают
- 50 Овощное рагу из лука, цуккини, баклажанов, сладкого перца и помидоров, приготовленное на медленном огне в оливковом масле с травами, подается в качестве гарнира:
- 51 Овощи, законсервированные натуральной молочной кислотой, небольшим количеством соли и специй, называются
- 52 Гигроскопичность пищевого продукта зависит от:
- 53 Скорость испарения влаги с поверхности пищевых продуктов зависит от:
- 54 Дыхание — это:
- 55 Интенсивность дыхания живых биосистем зависит от:





- 56 К микробиологическим процессам относят:
- 57 Газовое хранение пищевых продуктов обусловлено:
- 58 При спиртовом брожении происходит расщепление углеводов до:
- 59 Малоспиртуозные вина, пиво, квас мутнеют и ослизняются при:
- 60 Моносахариды под действием дрожжей, молочнокислых и других бактерий могут:
- 61 Потребителями не замечается разбавление жидких пищевых продуктов водой максимум до...
- 62 Красный чай –это
- 63 Серебристые кончики самых молодых чайных веточек, покрытые нежным белым пушком, придающие чаю аромат, называются:
- 64 Общее название напитков, подаваемых в конце еды для лучшего переваривания пищи. Обычно более крепкий и темный, чем подаваемый перед едой
- 65 Пищевой этиловый спирт получают из...
- 66 Калорийность 100 г чистого этилового спирта равна, ккал
- 67 Ячмень, солод, хмель, дрожжи являются основным сырьем для получения
- 68 Белое вино можно получить из...
- 69 При высокой концентрации сухих веществ в сусле пива можно предсказать
- 70 Вкус, цвет, аромат кофе формируются в процессе
- 71 Продукт, качество которого оценивают по содержанию альдегидов, кетонов, сивушных масел - это
- 72 Отличие темного пива от светлого в...
- 73 Консистенция некоторых пищевых продуктов (помадок, варенья, джема, повидла) при хранении становится зернистой, грубой, неоднородной в результате процесса:





- 74) При длительном хранении варенья, джема происходит:
- 75) При нагревании сахаров свыше 160°C они:
- 76) Из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао готовят...
- 77) Белый шоколад отличается отсутствием в составе
- 78) Фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром, патокой, агаром (или пектином), пищевыми кислотами, ароматическими и красящими веществами, превращается в...
- 79) Твердый сычужный сыр
- 80) Подмена сливочного масла маргарином является фальсификацией
- 81) Вкус и рисунок сыра формируются при:
- 82) Молочный сахар называется
- 83) Доведение свойств молочных продуктов (жирность, содержание сухих веществ, углеводов, витаминов, минеральных веществ) до стандартных значений называется
- 84) Медленное таяние мороженого на воздухе при сохранении формы и таяние во рту без его переохлаждения обеспечивает
- 85) Белковый молочный продукт – это
- 86) Плотность пищевых продуктов — это:
- 87) При длительном хранении белков:
- 88) Высокой усвояемостью (97-98%) отличаются жиры:
- 89) Свет не оказывает отрицательного действия на качество:
- 90) Высокой усвояемостью (97-98%) отличаются жиры:
- 91) По химическому составу жиры представляют:
- 92) Химические процессы представляют собой совокупность химических реакций, протекающих:





- 93) Способ очистки масла, при котором через нагретое мало пропускают в распыленном состоянии горячую воду для удаления белковых и слизистых веществ называется
- 94) Наименьшую температуру плавления и наибольшую усвояемость имеет жир
- 95) Наиболее распространенный дефект пищевых жиров, вызванный неправильным хранением, это
- 96) Калорийность 1 г чистого жира составляет
- 97) В каком из этих пищевых жиров не содержится холестерин
- 98) В каком из видов масел сохраняются естественный аромат, цвет, биологически ценные вещества
- 99) Товары длительного хранения сохраняют потребительские свойства при хранении более одного месяца. К ним относят:
- 100) Старение белка сопровождается:
- 101) Процессы, происходящие под воздействием собственных ферментов продуктов, называют:
- 102) Расщепление белков, жиров, углеводов в живых биосистемах происходит при участии ферментов:
- 103) Гидролитические процессы, происходящие в пищевых продуктах, благоприятно влияют на формирование их качества:
- 104) Гниение — это:
- 105) Блюдо из специальным образом приготовленной печени откормленного гуся или утки называется
- 106) Качественно приготовленный, выдержанный кусок мяса толщиной 3-5 см, вырезанный из туши животного поперёк волокон из мягких участков, называется
- 107) Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя
- 108) Процесс постепенного размягчения мышечной ткани, накопление азотистых веществ, улучшение вкуса и аромата мяса это
- 109) Укажите размер воздушной камеры для диетического яйца
- 110) Известно, что яйцо снесено 10 дней назад. Однозначно можно сделать вывод, что оно:





- 111) Яйцо, массой 56 грамм относится категории
- 112) Яйца с дефектом «кровяное кольцо» пригодны:
- 113) Белок куриного яйца по аминокислотному составу является
- 114) Методом овоскопирования нельзя определить
- 115) Меланж получают методом
- 116) Яичный порошок получают из
- 117) Следующий вид икры не бывает паюсной и ястычной.
- 118) Икринки следующего вида икры наиболее крупные
- 119) Вид разделки рыбы: срезана брюшная часть, удалены внутренности, жабры или голова с плечевыми костями
- 120) Красную икру готовят из зерна следующих рыб:
- 121) Перечислите изменения, происходящие в тушке рыбы после ее убоя
- 122) Семейство рыб, наиболее пригодное для предложения (торговли) в живом виде
- 123) Паюсную икру приготавливают
- 124) Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.
- 125) Разрушение сил и связей, стабилизирующих четвертичную, третичную и вторичную структуры белка, приводящее к дезориентации конфигурации молекулы и сопровождаемое изменением растворимости, вязкости, хим. активности и т.д.
- 126) Оптимальная температура (в 0С) размножения для большинства микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов.
- 127) Пищевые добавки Е 200 относятся к классу ...
- 128) Общее свойство моносахаридов – это...





- 129) Текст, условные обозначения или рисунок, обязательно содержащие информацию о изготовителе, сроке годности, потребительских свойствах и др., нанесенные на товар, – это ...
- 130) Признак бомбажа консервов – ...
- 131) Бланширование продукта – это ...
- 132) Гомогенизация – это ...
- 133) Подмена сливочного масла маргарином является ... фальсификацией
- 134) К какому типу процессов, происходящих при хранении еды, относятся: плесневение, гниение, брожение
- 135) Ферментативные и физ-хим. процессы во время хранения. Мясо расслабляется, возвращается способность удерживать и поглощать влагу. Накапливаются азотистые экстрактивные вещества –улучшают вкус и аромат мяса – это этап...
- 136) Энергетическая ценность 100 г белка равна, ккал
- 137) Энергетическая ценность 100 г жира равна, ккал
- 138) Что из перечисленного не относится к полисахаридам (>1)
- 139) Окисление, пиролиз сахаров при нагревании, приводит к образованию продуктов со своеобразным запахом и вкусом. Используется в кулинарии для придания продуктам питания особого сладкого вкуса.
- 140) Благоприятными условиями для развития большинства микроорганизмов порчи пищевых продуктов является (>1):
- 141) Главная отличительная особенность производства черного чая в том, что в технологическом процессе
- 142) Вещества, придающие чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет, – это ...
- 143) Технологическая операция, в результате которой формируются вкус, аромат и цвет настоя черного чая, – это ...
- 144) Продукт, качество которого оценивают по содержанию альдегидов, кетонов, сивушных масел, – это ...
- 145) Ячмень, солод, хмель, дрожжи являются основным сырьем для получения ...



- 146 Исходным сырьем для производства классического коньяка является
- 147 Солод – это
- 148 Из ячменя, пшеницы, ржи, кукурузы изготавливают
- 149 В составе туши убойных животных преобладает ... ткань
- 150 Стадии посмертных изменений, происходящих в туше животного после его убоя, это: посмертное окоченение, ... и порча
- 151 Субпродукты – это
- 152 При прочих равных, больше энергетическая ценность 100 грамм
- 153 Красную икру готовят из зерна таких рыб, как ...
- 154 Следующий вид икры не бывает паюсной и ястычной.
- 155 К семейству осетровых относятся: (>1)
- 156 Размер пуги диетического яйца – не более ...
- 157 Категория столового яйца зависит ...
- 158 Диетическим яйцом называется
- 159 Зерновая культура, содержащая повышенное количество белка, – это ...
- 160 Высококалорийный белковый продукт, получаемый свертыванием молока при помощи закваски или сычужного фермента с последующей обработкой и созреванием сгустка.
- 161 Твердый сычужный сыр – ...
- 162 Доведение свойств молока (жирность, содержание сухих веществ) до стандартных значений путём смешивания его с молоком, имеющим другие свойства, называется
- 163 Масло, очищено только механически, фильтрацией. Сохраняются естественный аромат и цвет, биологически ценные вещества, называется





- 164) Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса? Называется...
- 165) Разрушение сил и связей, стабилизирующих четвертичную, третичную и вторичную структуры белка, приводящее к дезориентации конфигурации молекулы и сопровождаемое изменением растворимости, вязкости, хим. активности, и т.д. называется...
- 166) Какой незаменимый компонент пищи является природным эмульгатором, пенообразователем, загустителем и участником реакции Майара и т.д.?
- 167) Комплексное понятие, отражающее всю полноту полезных свойств продуктов питания, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию, доброкачественность и органолептические свойства, называется...
- 168) Совокупность свойств продукции, призванных удовлетворять потребность в соответствии с его назначением называется
- 169) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и товар, называется...
- 170) Действия, направленные на обман потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью, называются...
- 171) Назовите две основные причины порчи продуктов питания (не неправильное хранение!)
- 172) Как называются товары, пищевые продукты, основными компонентами которых являются вещества, оказывающие воздействие на нервную систему и пищеварительные органы?
- 173) Назовите слабоалкогольный напиток, получаемый спиртовым брожением солодового сусла с помощью пивных дрожжей, с добавлением хмеля.
- 174) Как называется стадия посмертных изменений в мясе, в которую протекают ферментативные и физико-химические процессы: мясо размягчается, расслабляется, возвращается способность удерживать и поглощать влагу. Накапливаются азотистые экстрактивные вещества, улучшающие вкус и аромат мяса.
- 175) Назовите вид злака, из которого производят следующие виды круп: манная, булгур, кускус, полба, полтавская, арнаутка:
- 176) Отсутствие одной или нескольких характеристик качества продукта питания называется:





- 177) Сложное органическое вещество, вырабатываемое живой клеткой и содействующее различным химическим реакциям, происходящим в организме, в т.ч. участвующее в процессе созревания и порчи продукта, называется:
- 178) Перечислите 3 основных вида микроорганизмов, ответственных за порчу продуктов питания:
- 179) Способ заготовки пищевых продуктов впрок, консервирования путём молочнокислого брожения, в процессе которого образуется молочная кислота, оказывающая на продукты (наряду с добавляемой поваренной солью) консервирующее действие, называется
- 180) Разновидность холодной сушки органических продуктов, в процессе которой происходит обезвоживание высушиваемого материала при температурах до 40 градусов Цельсия — ниже температуры тепловой денатурации белков при воздействии на материал солнечного света и воздуха, называется....
- 181) Вид тепловой обработки еды, придающий своеобразный вкус и аромат, а также оказывающий консервирующее действие путем обработки бактериостатическими веществами дыма и частичного обезвоживания, благодаря чему их срок хранения многократно увеличивается, называется
- 182) Как называются вещества, добавляемые в технологических целях в пищевые продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств?
- 183) Сопоставьте обозначение категории и функцию пищевой добавки:
- 184) Сопоставьте продукты и преобладающий в них пищевые компоненты:
- 185) Сопоставьте компоненты пищи и их калорийность
- 186) Сопоставьте компоненты пищи и их отличительные функции в метаболизме
- 187) Сопоставьте категории пищевой ценности и их значение
- 188) Сопоставьте название документов, обеспечивающих качество пищевых продуктов и их значение
- 189) Сопоставьте классы продуктов питания по степени их пригодности к употреблению





- 190 Сопоставьте категорию дефекта и его значимость:
- 191 Сопоставьте тип микроорганизма, оказывающего влияние на пищевые продукты, с его описанием
- 192 Сопоставьте название этапа посмертных изменений в мясе с его описанием
- 193 Сопоставьте категорию яиц с их массой
- 194 Сопоставьте вид «черной» икры в зависимости от рыбы с ее описанием
- 195 Сопоставьте виды нерыбных водных продуктов с их описанием
- 196 Сопоставьте название алкогольного напитка с его описанием
- 197 Сопоставьте вид шоколада с особенностями его состава
- 198 Выстраивая рацион здорового питания, прежде всего нужно ориентироваться на:
- 199 Товар в товароведении рассматривают как совокупность свойств:
- 200 В чем заключается пищевая ценность продукта питания?
- 201 Каким должен быть кофе?
- 202 Выберите наиболее верный подход к планированию ассортимента будущего предприятия:
- 203 Рассчитайте примерную калорийность 100 грамм следующего продукта по химическому составу: белок – 36 гр., Жиры -28 грамм, углеводы – 3 грамма, вода – 33 грамма.
- 204 Рассчитайте примерную калорийность 100 грамм следующего напитка (пива) по химическому составу: углеводы – 3 гр, этиловый спирт – 5 гр., вода – 92 гр.
- 205 Упаковку выпускаемого пищевого продукта целесообразно выбирать, руководствуясь следующим комплексом мотивов:
- 206 Главный вред испорченные продукты питания человеку наносят:
- 207 При приготовлении блюд и напитков использование пищевых добавок наиболее современный подход следующий:





- 208) Как вы будете проводить оценку качества охлажденного мяса перед покупкой или использованием:
- 209) Как вы проверите качество муки перед использованием?
- 210) Как вы можете использовать субпродукты в своей работе?
- 211) Как вы будете проводить оценку качества целой охлажденной рыбы перед покупкой или использованием:
- 212) Для сохранения продуктов питания при отсутствии прочих возможностей, постараетесь создать следующие условия:
- 213) При составлении карты вин, буду учитывать следующие товароведческие особенности:
- 214) Расставьте компоненты пищи в порядке возрастания их калорийности на грамм.
- 215) Расставьте стили вина в порядке возрастания содержания сахара.
- 216) Расставьте стадии посмертных изменений в мясе и рыбе в порядке их возникновения:
- 217) Расставьте виды осетровых рыб в порядке уменьшения размера их икринок:
- 218) Расставьте категории столовых яиц по мере уменьшения их массы:
- 219) Расставьте этапы технологии производства крупы в хронологическом порядке, начиная с первого:
- 220) Расставьте этапы технологии производства черного чая в хронологическом порядке, начиная с первого:
- 221) Расставьте этапы технологии производства этилового пищевого спирта из крахмалистого сырья по логике в хронологическом порядке, начиная с первого:
- 222) Расставьте виды молока в порядке возрастания разрушающего воздействия, усиления обработки от минимального к максимальному

