



Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.dor(2/4)_СПО_Без_ИМ_220602

- 1 К пищевым продуктам с высоким содержанием воды относятся ...
- 2 К пищевым продуктам с низким содержанием воды относятся ... (укажите 2 варианта ответа)
- 3 К жирорастворимым витаминам относится ... (укажите 2 варианта ответа)
- 4 Вещества, которые входят в состав тканей, ядер клеток, цитоплазмы и участвуют в пластических процессах организма, водно-солевом обмене, – это ...
- 5 Биологические катализаторы белковой природы, ускоряющие протеканием различных биохимических реакций, – это ...
- 6 Вещества, образующиеся в процессе фотосинтеза в зеленых листьях растений из углекислого газа воздуха и воды, называются ...
- 7 Вещества, участвующие в пластических процессах организма, являются источником жирорастворимых витаминов и незаменимых полиненасыщенных жирных кислот, – это ...
- 8 Первым этапом оценки качества является ...
- 9 В числе основных условиями хранения продовольственных товаров – соблюдение ... (укажите 2 варианта ответа)
- 10 Степень использования составных компонентов пищи организмом человека – это ...
- 11 Мясные, рыбные, молочные, яичные товары относятся к продовольственным товарам ... происхождения
- 12 Витамины С, В1, В2, В3 (РР), В6, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота и биотин относятся в группе ...
- 13 Основное потребительское свойство продовольственных товаров – это ...
- 14 Совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования, – это ... пищевых продуктов





- 15) Комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценность, усвояемость и доброкачественность, – это ...
- 16) Сложные композиции душистых веществ натурального, идентичного натуральному или искусственного происхождения – это пищевые ...
- 17) Комплексное сочетание свойств продукта, определяемых органами чувств, – это ... ценность
- 18) Потери, возникающие при подготовке продовольственных товаров к продаже, – это ... потери
- 19) Укажите последовательность этапов оценки качества продовольственных товаров:
- 20) Найти соответствие между понятиями и их определениями:
- 21) В магазин «Ароматический рай» поступило 10 ящиков минеральной воды «Боржоми», вместимостью каждого ящика 20 бутылок (0,5 л). В результате приемки было установлен бой в количестве 9 бутылок. Рассчитайте актируемые и нормируемые потери для данной партии воды, если установленные нормы естественной убыли стеклотары составляют 0,4%.
- 22) Увеличить срок хранения хлеба можно ...
- 23) Основные виды муки, используемые для производства хлеба – это ... (укажите 2 варианта ответа)
- 24) Ежевика относится к подгруппе ... свежих плодов
- 25) Из какао тертого, сахарной пудры и масла какао готовят ...
- 26) Неверно, что крахмалосодержащим сырьем является ...
- 27) Неверно, что к вегетативным овощам относится ...
- 28) Грибы – это ...
- 29) Вещества, обуславливающие энергетическую ценность кондитерских изделий – это ...
- 30) Особенностью зерномучных товаров является наличие в их составе значительного количества ...





- 31) Наибольший удельный вес в химическом составе свежих плодов и овощей ...
- 32) Овощи, законсервированные натуральной молочной кислотой, небольшим количеством соли и специй, называются ...
- 33) Сложный углевод, образующийся в растениях и откладываемый ими в качестве запасного питательного вещества – это ...
- 34) При длительном хранении варенья, джема происходит ...
- 35) Наиболее богат жиром в зерне ...
- 36) Дыхание – это совокупность ... процессов, протекающих в живых биологических объектах
- 37) Потеря сыпучести, желтоватый цвет, наличие кристаллов непробеленного сахара – это ... сахара.
- 38) Установите последовательность основных процессов производства крупы:
- 39) Установить соответствие группы и видов плодов:
- 40) При экспертизе качества среднего образца манной крупы марки «Т» обнаружено, что продукт имеет влажность 16,0%. Может ли эксперт дать положительное заключение по качеству партии манной крупы марки «Т». Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия».
- 41) Куринные пищевые яйца подразделяют на диетические и столовые в зависимости от ...
- 42) Пищевую ценность молока обуславливают ... (укажите 2 варианта ответа)
- 43) Белки мяса относятся к ...
- 44) К изменениям, происходящим в туше животного после его убоя, относятся ... (укажите 3 варианта ответа)
- 45) По образу жизни и месту обитания рыбы классифицируются на: ... (укажите 4 варианта ответа)
- 46) Мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре называются ...





- 47) Лечебные свойства кисломолочных продуктов обусловлены...
- 48) В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется ...
- 49) Основным классификационным признаком деления куриных яиц на категории в торговле – это ...
- 50) Самая ценная в пищевом отношении часть яйца – это ...
- 51) Доведение свойств молочных продуктов (жирность, содержание сухих веществ: углеводов, витаминов, минеральных веществ) до стандартных значений – это ...
- 52) Глубокий распад белков под действием гнилостных бактерий – это
- 53) Медленное обезвоживание предварительно посоленной рыбы жирной и средней жирности – это ...
- 54) Созревание мяса – это процесс размягчений ... ткани
- 55) Белки, жирорастворимые витамины и минеральные вещества обуславливают ... ценность рыб и рыбных товаров
- 56) К важнейшим семействам промысловых рыб относятся ...
- 57) Установить последовательность этапов производства молока питьевого:
- 58) Установите соответствие между категорией и массой куриных яиц:
- 59) Экспертиза среднего образца партии куриных яиц установила, что средняя масса одного яйца 57-60 г; высота воздушной камеры 5 мм, желток прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, белок плотный, светлый, прозрачный. Соответствует ли фактическая категория куриных яиц категории «высшая», указанной на упаковке. Установить категорию партии куриных яиц. Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
- 60) Основные группы веществ в составе вкусовых товаров ... (укажите 2 варианта ответа)
- 61) Виноградные вина делятся на молодые, выдержанные, марочные, коллекционные в зависимости от ...





- 62) Еще не распустившиеся почки чайных деревьев, которые покрыты небольшими ресничками, имеющими серебристый оттенок – это ...
- 63) Жиры рыб имеют ... биологическую ценность
- 64) Маргарин делят на товарные сорта в зависимости от ...
- 65) Процесс обработки чайных листьев с целью получения разных сортов сырья называется ...
- 66) В зависимости от степени обжаривания натуральный жареный кофе бывает: ... (укажите 2 варианта ответа)
- 67) Реакция расщепления жиров на составные компоненты (глицерин и жирные кислоты) называется ...
- 68) Эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира от 39% до 95%, обладающий пластичной, легко мажущейся консистенцией, вырабатываемый из смеси молочного жира и растительных масел или только из растительных масел – это ...
- 69) Сухой продукт, растворимый в воде, полученный из натурального жареного молотого кофе путем экстракции его водой с последующим высушиванием экстракта – это натуральный ...
- 70) Проросшее зерно любого вида – это ...
- 71) Смесь раздавленных ягод винограда, предназначенных для получения вина – это ...
- 72) Смесь сложных эфиров трехатомного спирта глицерина и жирных кислот – это ...
- 73) Продукт сходный со сливочным маслом по вкусу, цвету, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов и усвояемости – это...
- 74) В молотые (дробленые, измельченные) или целые части пряно-ароматических растений, которые добавляются в пищу в небольших количествах для улучшения ее вкусовых и ароматических свойств называются ...
- 75) Алкогольный, насыщенный двуокисью углерода пенный напиток, получаемый сбраживанием охмеленного солодового сусла пивными дрожжами – это ...
- 76) Напитки различной природы, состава, технологии приготовления, которые объединяют по основному назначению – утолять жажду и оказывать освежающее или тонизирующее действие – это ...





- 77) Процесс отгонки летучих веществ, сообщающих маслу запах и вкус называется ...
- 78) Установите последовательность этапов технологической схемы производства чая:
- 79) Установить соответствие между показателями качества маргарина и их характеристикой:
- 80) В магазин поступила партия маргарина, расфасованного по 250 г. При оценке качества в объединенной пробе обнаружены соответствующие органолептические и физико-химические показатели. При проверке массы нетто в пачках обнаружено отклонения минус 12 г от нормы. Если нарушения требований нормативной документации. Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 8.579-2019 «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте».
- 81) Способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации – это ... товаров
- 82) Неверно, что ... относится к показателям ремонтпригодности непродовольственных товаров (укажите 2 варианта ответа)
- 83) Категория (разряд) присвоенная различным требованиям к качеству продукции, имеющей одно функциональное применения – это ...
- 84) Свойства, характеризующие влияние товара на организм человека и обеспечивающие его нормальную жизнедеятельность, и работоспособность при эксплуатации товара называются ...
- 85) Способность товара выполнять требуемые функции в определенных условиях в течение заданного времени – это ...
- 86) Условия хранения для большинства непродовольственных товаров однотипны: ...
- 87) Объективная особенность товара, которая проявляется в процессе его создания, потребления или эксплуатации называется ...
- 88) Знаки, предназначенные для информации о способах обращения с товарами, называются ...
- 89) Метод сопоставления обобщенных показателей качества оцениваемого и базового образца с учетом коэффициентов весомости отдельных показателей называется ...





- 90) Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и/или потребления (эксплуатации) в течение заранее оговоренных сроков называется ...
- 91) Продолжительность эксплуатации товаров, в течение которой они выполняют свои основные функции – это ...
- 92) Каждый товар обладает только ему присущей совокупности...
- 93) Свойства, определяющие удобство и комфортность потребления или эксплуатации товара на различных этапах функционального процесса в системе «человек-товар», – это:
- 94) Однородные группы текстильных, швейно-трикотажных, пушно-меховых, коженно-обувных товаров составляют в подкласс ... товаров
- 95) Общие требования к содержанию информации о непродовольственных товарах отражены в ... документах
- 96) Текстовая и цифровая части, штриховые коды, пиктограммы, объемно-пространственные изображения, наносимые на упаковку – это ... товара
- 97) Упаковка и маркировка, условия транспортирования и хранения, товарная обработка, условия реализации и послепродажное обслуживание или потребление относятся к факторам, ... качество непродовольственных товаров
- 98) Способность упаковки наилучшим образом сохранять качество упакованного товара в течение определенного времени и в заданных условиях – ... функция
- 99) Установите последовательность расчета проверки штрихового кода товара:
- 100) На упаковке туалетной воды нанесен 13-разрядный штриховой код: 3145891246307. Рассчитать контрольный разряд (число) и сделать вывод о наличии фальсификации.
- 101) Для производства швейных изделий используются ... материалы (укажите 2 варианта ответа)
- 102) Выделяют ... трикотажа и трикотажных изделий
- 103) К искусственным волокнам относятся ... (укажите 2 варианта ответа)
- 104) Неверно, что ... относится к искусственным волокнам:





- 105 Вид пластмассы, которая применяется в качестве материала для низа обуви пористой структуры: ...
- 106 Волокна, получаемые из природных (целлюлозы, белков и др.) или синтетических высокомолекулярных соединений (полиамидов, полиэфиров и т.д.) путем их химической переработки называются ...
- 107 К мужской верхней одежде относятся ... (укажите 2 варианта ответа)
- 108 В ассортимент верхнего трикотажа входят ... (укажите 2 варианта ответа)
- 109 Удобство пользования обувным изделием в процессе эксплуатации, его соответствие особенностям организма человека, обеспечение оптимальных условий его эксплуатации – это ...
- 110 В основу существующей классификации текстильных волокон положено два классификационных признака – это ... и химический состав
- 111 Тонкие, гибкие и прочные тела, длина которых значительно превосходит их поперечное сечение – это ... волокна
- 112 Основное отличительное свойство шерсти, обусловленная наличием поверхностного чешуйчатого слоя, называется ...
- 113 Текстильный материал, структура которого представляет соединенные между собой петли, – это ...
- 114 Обхват груди, обхват бедер и рост относятся к ... параметрам типовой фигуры человека
- 115 По степени износа в процессе носки детали обуви делят на ответственные и ...
- 116 Клеевой, литевой и метод горячей вулканизации крепления обуви относятся к ... методам
- 117 Размер перчаток определяется половиной окружности кисти руки в сантиметрах между основаниями ... пальцев
- 118 Наружный покров, снятый с туши животного, состоящий из трех слоев: эпидермис, дерма и подкожно-жировой слой клетчатки называется ...
- 119 Укажите последовательность этапов производства одежды:
- 120 Укажите гигроскопичность натуральных волокон:





- 121) На товарном ярлыке швейного изделия, поступившего в магазин, имеется ярлык с размерными характеристиками: 165-84-92. Определите размер швейной продукции.
- 122) Парфюмерные товары используются: ... (укажите 2 варианта ответа)
- 123) Натуральные душистые вещества делят на: ... (укажите 2 варианта ответа)
- 124) Парфюмерные композиции растворяют в: ...
- 125) Назначение декоративной косметики – это ...
- 126) Неверно, что ... относятся к группе парфюмерных товаров, классифицируемых по половозрастному признаку
- 127) Неверно, что ... парфюмерные изделия относятся к группе парфюмерных товаров, классифицируемых по консистенции
- 128) Синтетические душистые вещества – это продукты синтеза и химической переработки: ... (укажите 2 варианта ответа)
- 129) К душистым веществам растительного происхождения относится: ...
- 130) Средства предназначенные для защиты кожи от воздействия УФ лучей и ожогов называются ...
- 131) Смесь жировых и воскоподобных веществ, в которые введена парфюмерная композиция – это ...
- 132) Жидкая парфюмерная продукция состоит из концентрата (парфюмерной композиции), спирта и воды, и ее виды друг от друга отличаются ...
- 133) Твердое душистое вещество, которое образуется в пищеварительном тракте китов-кашалотов, и особенно высоко ценится в парфюмерном производстве – это ...
- 134) Косметическое средство для глубокой очистки кожи лица – это ...
- 135) Ароматизирующее средство, представляющее собой приятно пахнущий водно-спиртовой раствор парфюмерной композиции с определенной концентрацией душистых веществ – это ...
- 136) Косметические средства с лечебными или фармацевтическими свойствами, предназначенные для профилактики, лечения и устранения кожных заболеваний, заболеваний волос, ногтей называются ... средствами





- 137 Основу под макияж, тональный крем, крем-пудру, пудру, румяна, маскирующий карандаш относят к ... средствам для кожи лица
- 138 Водно-спиртовые или водные растворы поверхностно-активных веществ (ПАВ) с различными добавками, предназначенные для гигиенического ухода за волосами – это ...
- 139 Парфюмерно-косметические товары хранятся в сухих помещениях с активной вентиляцией при температуре от от +5 до ... °С.
- 140 Косметическое средство для легкого макияжа губ, которое занимает промежуточное положение между гигиенической и губной помадами – это ...
- 141 Установите последовательность операций технологического процесса изготовления парфюмерных жидкостей:
- 142 Распределите сырье для производства косметических товаров на основное и вспомогательное:
- 143 По результатам сертификационных испытаний партии жидкой подводки для глаз были установлено, что косметическое изделие имеет: водородный показатель pH – 6; по остальным показателям оно соответствует ГОСТу. Может ли быть оформлен на партию жидкой подводки для глаз декларация о соответствии?
- 144 Пластик по основным свойствам напоминающий полиэтилен: ...
- 145 Неверно, что ... относятся к электромашинам для обработки пищевых продуктов
- 146 По виду способу производства различают мебель: ... (укажите 3 варианта ответа)
- 147 Неверно, что ... мебель входит в классификацию однородной группы непродовольственных товаров по способу производства.
- 148 Древесный материал, полученный строганием древесины твердолиственных пород (бук, береза, клен, граб, ольха и т.д.) – это ...
- 149 Свойства, характеризующие степень вредного воздействия продукции на окружающую среду, возникающего при производстве, потреблении или эксплуатации электробытовых изделий, а также при их хранении и утилизации – это ...
- 150 Бытовые радиотовары классифицируются на две группы: ... (укажите 2 варианта ответа)
- 151 Основными факторами, формирующими ассортимент и качество видеотехники, являются: ... (укажите 2 варианта ответа)





- 152) Одна из оптических характеристик видеотехники в виде светлых или темных полосок, идущих непосредственно вслед за деталями телевизионного изображения – это ...
- 153) Устройство, которое способно избирательно принимать из эфира радиоволны, модулированные звуком, и выделять и воспроизводить этот звуковой сигнал – это ...
- 154) Размер экрана по диагонали в основном определяется в ...
- 155) По степени электробезопасности бытовые электротовары подразделяются на ... классов.
- 156) Первый хорошо формирующийся пластический материал – это...
- 157) Многофункциональные приборы для охлаждения воздуха, поддержания заданной температуры воздуха, уменьшения его влажности, для вентиляции помещения, очищения воздуха – это ...
- 158) Одним из основных потребительских свойств синтетических моющих средств является ... способность
- 159) Свойства мебели, характеризующие удобство пользования изделием в процессе эксплуатации, его соответствие особенностям организма человека и обеспечение оптимальных условий его эксплуатации называются ...
- 160) Долговечность, безотказность, ремонтпригодность и сохраняемость определяют ... электробытовых товаров.
- 161) Установить соответствие между оптическими характеристиками и их определениями:
- 162) Покупатель приобрел в ювелирном магазине кольцо из золота с драгоценным камнем. Подарок не понравился, и он пришел в магазин, чтобы вернуть изделие. Может ли покупатель вернуть ювелирное изделие надлежащего качества в магазин.
Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться Постановлением Правительства РФ от 31.12.2020 № 2463 «Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования ...»
- 163) Оттиск клейма изготовителя, который ставится на всех изделиях, содержит индивидуальные знаки и знаки, указывающие на год клеймения – это ...
- 164) Мельхиор – это сплав металлов: ... (укажите 2 варианта ответа)





- 165) Разница цветов рубина и сапфира обусловлена ...
- 166) Знак, который чеканится на изделиях или накладывается немеханическим способом (электроискровым или с помощью лазера) – это ...
- 167) Количество массовых частей драгоценного металла содержится в 1000 массовых долей сплава используется в ... системе проб ювелирных сплавов
- 168) Оттиск клейма изготовителя, проставляемый на всех российских изделиях и содержащий индивидуальные знаки (шифр) изготовителя, а также знаки, удостоверяющие год изготовления изделия и территориальную инспекцию пробирного надзора, на территории которой зарегистрирован изготовитель – это ...
- 169) В ювелирно-торговой практике все используемые природные камни делят на: ... (укажите 2 варианта ответа)
- 170) Самым твердым и дорогим драгоценным камнем, который получается в результате огранки алмаза является ...
- 171) Драгоценный камень органического происхождения, образуется в раковинах морских и речных моллюсков – это ...
- 172) Металл самый твердый из благородных металлов, твердость которого по шкале Мооса 7,5, – это ...
- 173) Драгоценный сплав для платины имеет форму пробирного клейма: ...
- 174) Обработка драгоценного или полудрагоценного камня, при котором он приобретает гладкую выпуклую отполированную поверхность без граней – это ...
- 175) К драгоценным металлам согласно Федеральному закону № 41-ФЗ «О драгоценных металлах и драгоценных камнях» относят ...
- 176) Благодаря своим уникальным свойствам драгоценные металлы обрели второе название ...
- 177) Металлы, добавляемые в сплавы к драгоценным металлам для придания определенных технологических свойств, называются ...
- 178) В ювелирном деле обычно используются три вида сплавов: ...
- 179) Знак удостоверения, шифр инспекции и проба (трехзначное число) являются элементами ...





- 180) Внесистемная единица массы, равная 200 мг (0,2 грамма) определения содержания драгоценного металла в сплаве или ювелирном изделии и для выражения массы драгоценных камней и жемчуга – это ...
- 181) Установите последовательность основных этапов производства ювелирных изделий:
- 182) По пробе сплава на основе золота: ЗлСрПдКд 585-280-100, определите название и количество четвертого металла, используемого в сплаве Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».
- 183) Все зольные вещества продовольственных товаров делят на три группы:
- 184) К моносахаридам – простым сахарам относятся ... (укажите 2 варианта ответа)
- 185) По усвояемости в организме углеводы делятся на ... (укажите 2 варианта ответа)
- 186) Изменение структуры большинства белков при нагревании до температуры выше 50–60°C называется ...
- 187) Биорегуляторы различных процессов, протекающих в живом организме – это ...
- 188) Комплексное сочетание свойств продукта, определяемых органами чувств – это ...
- 189) Сохранение первоначальных свойств продукта без признаков порчи называется ...
- 190) Вещества, входящие в состав тканей, ядер клеток, цитоплазмы и участвующие в пластических процессах организма, водно-солевом обмене – это ...
- 191) Сырье растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения и вода – это ...
- 192) Натуральные или идентичные натуральным, биологически активные вещества и их комплексы, которые непосредственно принимают с пищей или вводят в состав пищевых продуктов называют ...
- 193) Высокомолекулярные биополимеры, молекулы которых построены из остатков аминокислот – это ...





- 194) Вещества белковой природы, являющиеся биологическими катализаторами, ускоряющими протеканием различных биохимических реакций в пищевых продуктах – это ...
- 195) Комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценность, усвояемость и доброкачественность – это ...
- 196) Соблюдение правил размещения товаров на хранение основано на принципе ...
- 197) Установить последовательность цифровых знаков в структуре кода ОКПД2:
- 198) Установить последовательность представления информации в структуре кода EAN-13:
- 199) Сопоставьте название процесса, происходящего в пищевых продуктах и его сущность:
- 200) Найти соответствие между понятиями и их определениями:
- 201) Найти соответствие между понятиями и их определениями:
- 202) Найти соответствие процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении и микроорганизмам их возбудителями:
- 203) Порошкообразный продукт, получаемый в результате размола зерна хлебных злаков – это ...
- 204) Градация на марки характерна для ... крупы
- 205) Избыточное потребление сахара приводит к ... (укажите 2 варианта ответа)
- 206) Неверно, что к сахаристым кондитерским изделиям относятся:
- 207) Сок, полученный из доброкачественных спелых свежих или сохраненных свежими фруктами – это ...
- 208) Продукт, полученный при полном гидролизе крахмала с последующей очисткой, кристаллизацией, центрифугированием и сушкой – это ...
- 209) Продукт переработки медоносными пчелами нектара цветов и медвяной росы – это ...
- 210) Самая ценная часть зерна для получения муки – это ...





- (211) Наибольший удельный вес в химическом составе свежих плодов и овощей ...
- (212) Дыхание – это совокупность ... процессов, протекающих в живых биологических объектах
- (213) Сахар-рафинад, обладающий самой меньшей твердостью (крепостью) – это ...
- (214) При нагревании сахаров выше 160 С° образуются коричнево окрашенные соединения в результате реакции ...
- (215) Консервирование плодоовощной продукции в результате частичного или полного обезвоживания – это ...
- (216) Кондитерское изделие небольших размеров, округлой формы, с накатанной сахарной или шоколадной оболочками – это ...
- (217) Установите последовательность основных операций производства муки из зерновых:
- (218) Неверно, что методом овоскопирования можно определить:
- (219) ... является твердым сычужным сыром
- (220) Старение белка сопровождается ... (укажите 2 варианта ответа)
- (221) Пищевое значение имеют части рыбы ... (укажите 2 варианта ответа)
- (222) Посол рыбы используют для ...
- (223) Кисломолочный продукт, получаемый путем смешанного брожения – это ...
- (224) Частично обезвоженная в процессе вяления соленая рыба, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта – это ...
- (225) Молочный сахар называется ...
- (226) Мороженое массовой долей жира от 12,0% до 20,0%, – это
- (227) Самые длительные сроки хранения имеют колбасные изделия ...
- (228) Классификационный признак деления яиц на куриные, утиные, гусиные, индюшиные, перепелиные – это вид ... птицы





- (229) Куриные яйца хранятся при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха 85–88% не более ...
- (230) Молочные продукты, вырабатываемые с добавлением сахара или без сахара, сгущенные и подвергнутые стерилизации называются ...
- (231) Основным технологическим процессом, обеспечивающим безопасность продукции по микробиологическим показателям и сохранность консервов называется ...
- (232) Установите последовательность подготовительных этапов подготовки сырья при производстве колбасных изделий:
- (233) Установите последовательность этапов производства творожных изделий:
- (234) Установите соответствие между дефектом соленой рыбы и его характеристикой:
- (235) Твердую консистенцию при комнатной температуре имеет растительное масло ...
- (236) К животным жирам относится: ...
- (237) Растительные масла получают способами: ... (укажите 2 варианта ответа)
- (238) Саломасы являются основным сырьем для производства: ...
- (239) Основным сырьем для производства пива является: ...
- (240) В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяки классифицируют на ...
- (241) К цветочным пряностям относят: ...
- (242) В зависимости от экстрактивности начального сусла пиво подразделяют на: ... (укажите 2 варианта ответа)
- (243) Очистка сырых растительных масел от примесей различного характера называется ...
- (244) Удаление воскоподобных веществ с целью улучшения товарного вида масла – это ...
- (245) Масло, получаемое из семян плодов (бобов) тропического дерева какао называется ...
- (246) Сырьем для получения животных жиров служит ...





- (247) Классификация чая на индийский, цейлонский, китайский, грузинский и т.д. производится по принципу географического ... продукции
- (248) Порошкообразные смеси, напоминающие по вкусу кофе, которые изготавливают из цикория, злаковых, семян бобовых, орехов, желудей и другого растительного сырья – это ... напитки
- (249) продукт, полученный путем сбраживания осахаренного сырья с последующей перегонкой и очисткой от примесей (ректификацией) – это ...
- (250) Напиток, полученный путем сбраживания виноградного сусла или мезги (раздробленных ягод винограда) – это ...
- (251) Установите последовательность этапов производства майонеза
- (252) Установите последовательность операций при производстве пива:
- (253) Установите соответствие между процессами рафинации и получаемыми видами подсолнечного масла:
- (254) Установите соответствие между сортами кофе и уровнем содержания кофеина:
- (255) Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения или эксплуатации в течение заранее оговоренных сроков называется ...
- (256) Продолжительность эксплуатации товаров, в течение которой они выполняют свои основные функции – это ...
- (257) Способность непродовольственных товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей в соответствии с антропометрическими, психологическими и психолого-физиологическими характеристиками потребителя называются ...
- (258) Неверно, что структура маркировки непродовольственных товаров содержит: ...
- (259) К факторам, формирующим качество непродовольственных товаров, относятся: ... (укажите 2 варианта ответа)
- (260) К функциям, упаковки непродовольственных товаров относятся: ... (укажите 2 варианта ответа)
- (261) Состояние, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем – это ...





- (262) Требования к содержанию информации недовольственных товаров регламентируются: ... (укажите два варианта ответа)
- (263) Способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации – это ... недовольственных товаров
- (264) К показателям ремонтпригодности недовольственных товаров относятся параметр потока отказов и ...
- (265) Категория (разряд) присвоенная различным требованиям к качеству продукции, имеющей одно функциональное применения – это ... качества недовольственного товара
- (266) Свойства, которые характеризуют влияние товара на организм человека и обеспечивают его нормальную жизнедеятельность и работоспособность при эксплуатации товара называют ...
- (267) Способность недовольственного товара выполнять требуемые функции в определенных условиях в течение заданного времени товаров – это ...
- (268) Объективная особенность недовольственного товара, которая проявляется в процессе его создания, потребления или эксплуатации Свойство товара – это ...
- (269) Условные легко узнаваемые обозначения, наносимые на упаковку (маркировку) недовольственных товаров и используемые для идентификации товара или его отдельных свойств – это ...
- (270) Знаки, наносимые на недовольственные товары или их маркировку и предназначенные для информации потребителя о правилах эксплуатации, способах ухода, монтажа и наладки потребительских товаров называются ...
- (271) Установить последовательность представления информации в структуре кода EAN-8:
- (272) Обладая низкой теплопроводностью, ткани из ... отличаются высокими теплозащитными свойствами: имеют высокую гигроскопичность и способны при высокой влажности воздуха поглощать влагу, оставаясь сухими на ощупь
- (273) По числу нитей (способу плетения) трикотажные полотна разделяют на ... (укажите 2 варианта ответа)
- (274) Основными размерными критериями кожаной обуви являются ... (укажите 2 варианта ответа)
- (275) Количество видов дубления натуральной обувной кожи: ...





- (276) К ответственным деталям верха относят ... (укажите 2 варианта ответа)
- (277) К механическим методам крепления верха и низа обуви относятся ... (укажите 2 варианта ответа)
- (278) К свойствам, влияющим на срок службы тканей относятся ... (укажите 2 варианта ответа)
- (279) Вспомогательные изделия, необходимые в швейном производстве называются ...
- (280) Искусственная ткань из натурального сырья, целлюлозы, – это ...
- (281) Свойство синтетических тканей может оказывать отрицательное воздействие на человека называется
- (282) Ткани, трикотажные полотна, нетканые материалы, искусственный мех, натуральная и искусственная кожа входят в группу ... для изготовления швейных товаров
- (283) Обхват груди, обхват бедер и рост относятся к ... типовой фигуры человека
- (284) Кожа жирового дубления – это ...
- (285) Наружная деталь низа обуви для подъема пяточной части стопы на определенную высоту – это ...
- (286) Обхват стопы в сантиметрах в самой широкой ее носочной части называется ...
- (287) Определенный порядок взаимного перекрытия нитей основы и нитей утка – это ...
- (288) На оптово-розничную базу г. Москвы поступило 20 т муки. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 19,956 т. Рассчитайте размер списанной естественной убыли.
- (289) В магазин поступила партии лососевой икры без указания энергетической ценности (калорийности). Известно, что икра белужья зернистая содержит 26,8% белка, 13,8% жира и 0,8% углеводов. Вычислите теоретическую энергетическую ценность (калорийность) 100 г такого продукта.





- 290) В овощной магазин поступила партия черной смородины. По результатам оценки качества было выявлено, что 5% плодов поражены вредителями. Может ли магазин принять данную партию черной смородины. Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 6829-2015 «Смородина черная. Технические условия».
- 291) Покупательница приобрела в магазине «Продукты» упаковку зефира в шоколаде. При внешнем осмотре ею обнаружено, что шоколадная глазурь имеет повреждения и следы «поседения», сами изделия деформированы. Соответствует ли качество кондитерского изделия требованиям ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия».
- 292) Определите качество сметаны 30%, поступившей в магазин, по следующим органолептическим показателям: вкус и запах молочнокислый с наличием небольшой горечи, цвет белый с кремоватым оттенком, консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и белка. Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».
- 293) Покупатель в рыбном отделе магазина покупает рыбные консервы «Шпроты в масле». Покупатель задает вопрос продавцу: Какую рыбу используют при изготовлении «Шпрот в масле» сорта «Экстра»? Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия».
- 294) На кондитерской фабрике был проведен входной контроль шоколада, имеющего следующие характеристики: вкус и запах – характерные; цвет –коричневый; форма плиток правильная без деформаций; консистенция при температуре +18°C – твердая, структура однородная, по остальным показателям шоколад соответствует требованиям стандарта. Соответствует ли качество шоколада требованиям нормативно-технического документа? Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ Р 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»
- 295) При проверке качества партии чая черного байхового установлено, что он имеет недостаточно полный вкус, темноватый прозрачный настой, коричневый оттенок разваренного листа и неровную уборку. Соответствует ли качество чая черного байхового требованиям нормативно-технического документа? Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»





- 296 Покупательница, приобретая в магазине трикотажное изделие, просит ответить на вопрос: «Можно ли его стирать в стиральной машине с кипячением». Что можно ответить покупательнице, если на контрольной ленте имеются следующие символы (пиктограммы): тазик с указанием температуры 40°, перечеркнутый круг в квадрате.
- 297 На холодильнике и первичной упаковке указан знак обращения на рынке государств-членов Евразийского экономического союза (Таможенного союза) – ЕАС. Покупатель просит разъяснить является ли этот электробытовой товар безопасным.
- 298 В магазин поступила партия обуви, администратор просит ознакомиться с содержанием маркировки, нанесенной на изделие в виде пиктограмм: ботинок со стрелкой сверху, и шкура животного с ромбом внутри, и определить материал.
- 299 На контрольной ленте и ярлыке текстильного изделия указано: 100% rayon. Продавец уверяет, что это натуральное волокно. Прав ли он?
- 300 В магазин «Визит» поступила партия туалетной воды без указания содержания спирта и емкости. Может ли магазин отказаться от реализации данной партии? Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 31678-2012 «Продукция парфюмерная жидкая. Общие технические условия»
- 301 Покупатель просит проинформировать его по времени стойкости запаха духов «Экстра» французского производства. Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 31678-2012 «Продукция парфюмерная жидкая. Общие технические условия»
- 302 Чтобы обеспечить максимальный комфорт при просмотре телевизионных передач необходимо, чтобы расстояние от дивана до телевизора должно быть в 4-5 раза больше, чем диагональ телевизора. Определите с метрах расстояние от телевизора до места просмотра ЖК телевизора с диагональю 55 дюймов.
- 303 В адрес магазина бытовой техники поступили электроплиты в количестве 20 штук. При приемке было установлено: электроплиты обернуты в бумагу и упакованы в картонные коробки на поддоне с перетяжкой стальными лентами. На чугунные конфорки не нанесена предохранительная смазка, их поверхность покрыта коррозией. Возможна ли приемка и реализация данной партии? Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 14919-83 «Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия».





- 304 На именнике ювелирного изделия указано: ПВЕЭ. Определить год выпуска данного изделия и какой инспекцией Государственного пробирного надзора было проведено клеймение.
- 305 На ювелирном изделии российского производства имеется клеймо в виде бочонка, в левом нижнем углу стоит буква «Ю», слева от знака удостоверения цифра «800». Определить сплав, пробу и Государственную инспекцию пробирного надзора.
- 306 Маргарин делят на товарные сорта в зависимости от ...
- 307 Процесс обработки чайных листьев с целью получения разных сортов сырья называется ...
- 308 Куриные пищевые яйца подразделяют на диетические и столовые в зависимости от ...
- 309 Пищевую ценность молока обуславливают ... (укажите 2 варианта ответа)
- 310 ... является твердым сычужным сыром
- 311 К цветочным пряностям относят ...
- 312 Белки мяса относятся к ...
- 313 Основные группы веществ в составе вкусовых товаров ... (укажите 2 варианта ответа)
- 314 В зависимости от экстрактивности начального сусла пиво подразделяют на: ... (укажите 2 варианта ответа)
- 315 К изменениям, происходящим в туше животного после его убоя, относятся ... (укажите 3 варианта ответа)
- 316 Эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира от 39% до 95%, обладающий пластичной, легко мажущейся консистенцией, вырабатываемый из смеси молочного жира и растительных масел или только из растительных масел – это ...
- 317 Жиры рыб имеют ... биологическую ценность
- 318 По образу жизни и месту обитания рыбы классифицируются на ... (укажите 4 варианта ответа)
- 319 Реакция расщепления жиров на составные компоненты (глицерин и жирные кислоты) называется ...
- 320 Посол рыбы используют для ...





- 321) Мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре называются ...
- 322) В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется ...
- 323) Удаление воскоподобных веществ с целью улучшения товарного вида масла – это ...
- 324) Мороженое массовой долей жира от 12,0% до 20,0%, – это
- 325) Порошкообразные смеси, напоминающие по вкусу кофе, которые изготавливают из цикория, злаковых, семян бобовых, орехов, желудей и другого растительного сырья – это ... напитки
- 326) Продукт сходный со сливочным маслом по вкусу, цвету, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов и усвояемости – это ...
- 327) Проросшее зерно любого вида – это ...
- 328) Созревание мяса – это процесс размягчений ... ткани
- 329) Напиток, полученный путем сбраживания виноградного сусла или мезги (раздробленных ягод винограда) – это ...
- 330) Масло, получаемое из семян плодов (бобов) тропического дерева какао называется ...
- 331) Классификация чая на индийский, цейлонский, китайский, грузинский и т.д. производится по принципу географического ... продукции
- 332) Основной классификационный признак деления куриных яиц на категории в торговле – это ...
- 333) Самая ценная в пищевом отношении часть яйца – это ...
- 334) Доведение свойств молочных продуктов (жирность, содержание сухих веществ: углеводов, витаминов, минеральных веществ) до стандартных значений – это ...
- 335) Глубокий распад белков под действием гнилостных бактерий – это....





- 336 Медленное обезвоживание предварительно посоленной рыбы жирной и средней жирности – это ...
- 337 Установите соответствие между дефектом соленой рыбы и его характеристикой:
- 338 Установите соответствие между процессами рафинации и получаемыми видами подсолнечного масла:
- 339 Установить соответствие между показателями качества маргарина и их характеристикой:
- 340 Установите соответствие между категорией и массой куриных яиц:
- 341 Установить соответствие между дефектами молока и причинами их обуславливающими:
- 342 Установите последовательность этапов производства творожных изделий:
- 343 Установите последовательность этапов производства майонеза
- 344 Установите последовательность этапов производства сухих яичных продуктов:
- 345 Установить последовательность этапов производства молока питьевого:
- 346 Определите качество сметаны 30%, поступившей в магазин, по следующим органолептическим показателям: вкус и запах молочнокислый с наличием небольшой горечи, цвет белый с кремоватым оттенком, консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и белка. Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».
- 347 Покупатель в рыбном отделе магазина покупает рыбные консервы «Шпроты в масле». Покупатель задает вопрос продавцу: Какую рыбу используют при изготовлении «Шпрот в масле» сорта «Экстра»? Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия».





- 348) На кондитерской фабрике был проведен входной контроль шоколада, имеющего следующие характеристики: • вкус и запах – характерные • цвет –коричневый • форма плиток правильная без деформаций • консистенция при температуре +18°C – твердая • структура однородная, по остальным показателям шоколад соответствует требованиям стандарта. Соответствует ли качество шоколада требованиям нормативно-технического документа? Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ Р 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»
- 349) При проверке качества партии чая черного байхового установлено, что он имеет недостаточно полный вкус, темноватый прозрачный настой, коричневый оттенок разваренного листа и неровную уборку. Соответствует ли качество чая черного байхового требованиям нормативно-технического документа? Примечание: Для выполнения задания необходимо воспользоваться ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»

