**Контрольный тест**  
  
**По товароведению пищевых продуктов**  
По разделу «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки»  
**1 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | **Из предложенных вариантов выберите правильный ответ.**  Какие овощи содержат больше крахмала: | А. Морковь, свёкла;  Б. Огурцы, кабачки;  **В. Топинамбур, картофель?** |
| 2 | Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов: | А. Помидоры, баклажаны;  **Б. Лук, чеснок;**  В. Капусты, морковь? |
| 3 | Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах: | А. Свёкла, арбуз;  **Б. Петрушка, укроп, сельдерей;**  В. Томаты, баклажаны? |
| 4 | Какие свежие плоды содержат больше витамина С: | **А.Чёрная смородина, шиповник;**  Б. Черешня, вишня;  В. Виноград, абрикосы? |
| 5 | В авокадо содержится большое количество | А. Белков,   **Б. Жиров**  В. Углеводов |
| 6 | Какие плоды могут поступать на ПОП в недозрелом виде | А. Помидоры, арбузы, дыни  **Б. Патиссоны, огурцы, перец сладкий**  В. Кабачки, тыква |
| 7 | Какой сушёный виноград не имеет семян | А.Изюм  **Б. Кишмиш** |
| 8 | Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых | **А. Грузди, рыжики**  Б. Белые грибы, подосиновики  **В. Лисички, сыроежки** |
| 9 | Какие ягоды относятся к сложным | А. Смородина, клюква  **Б. Морошка, малина**  В. клубника, земляника |
| 10 | Топинамбур это | А. Корнеплод  **Б. Клубнеплод**  В. экзотический плод |

**Контрольныйтест**  
  
По товароведению пищевых продуктов  
  
По разделу «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их  
  
переработки»  
  
**2 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | **Из предложенных вариантов выберите правильный ответ.**  Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус: | А. Абрикосы, персики;  **Б. Айва, терн;**   В. Мандарины, вишня? |
| 2 | Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира | А. Ананас;  **Б. Авокадо**;  В. Бананы |
| 3 | Из каких плодов получают курагу | А. Из винограда, вишни;  **Б. Из абрикосов, персиков;**  В. Из сливы, черешни? |
| 4 | Что применяют при мариновании огурцов | А. Ванилин, шафран;  **Б. Уксусную кислоту;**  В. Молочную кислоту? |
| 5 | Какие орехоплодные (по строению) относятся к костянковым | **А. Миндаль**  Б. Кешью  **В. Грецкий орех** |
| 6 | К тыквенным овощам относят | **А.Огурцы, патиссоны**  Б. Томаты, перец  В. Репу, брюкву  **Г. Арбузы, дыни** |
| 7 | Какие вещества обуславливают цвет моркови: | А. Хлорофилл;  **Б. Каротин;**  В. Агар |
| 8 | Пряные овощи необходимо хранить холодильнике при температуре | А. 2-8 ̊ С  Б. 5-6 ̊ С  **В. 4 ̊ С** |
| 9 | Какие грибы (по строению) относят к группе сумчатым | А. Грузди, рыжики  Б. Белые грибы, подосиновики  **В. сморчки, строчки** |
| 10 | Физалис относится к | А. Салатно – шпинатным  овощам  Б. Томатным овощам  В. Экзотическим плодам |