**Контрольный тест**  
  
**По товароведению пищевых продуктов**  
  
**По разделу Зерно и зернопродукты**  
1 вариант  
  
Выберите правильные ответы.

1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:

**А – высший**  
  
Б – первый  
  
В - второй  
2. От чего зависит сорт муки:  
  
А – от содержания отрубей  
  
Б – от вкуса и запаха  
  
**В - от количества и качества клейковины**  
3. Какие изделия называются булочными  
  
**А – плетёнки, батоны**  
  
Б – булочная мелочь  
  
В – калач «Уральский»   
4. Какая из перечисленных круп пшеничная  
  
А – рисовая, ядрица  
  
**Б – «Полтавская», «Артек»**  
  
В – перловая, кукурузная  
5. Какая крупа варится дольше всех круп  
  
**А – фасоль, перловая**  
  
Б – манная, рисовая  
  
В – пшено шлифованное, ядрица гречневая   
6. К какому типу макаронных изделий относят вермишель  
  
А – трубчатые  
  
**Б – нитеобразные**  
  
В – ленточные  
7. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия  
  
А – из хлебопекарной пшеничной муки  
  
**Б – из муки высшего сорта (твёрдой пшеницы)**  
  
В – **из муки мягкой стекловидной пшеницы**  
8. Энергетическая ценность крупы в среднем составляет  
  
А – 265-280ккал  
  
Б – 300-315 ккал  
  
**В – 322-356 ккал**  
**Дополните предложение**  
  
9**. (клейковина)** способствует получению рыхлых и пористых хлебобулочных изделий  
10. По качеству пшеничная мука подразделяется на **(курпчатку, в/сорт, 1/сорт, 2/сорт, обойную)**

2 вариант  
Выберите правильные ответы.

1. Какая мука содержит больше витаминов

**А – пшеничная обойная**  
  
Б – ржаная сеяная  
  
В - пшеничная   
  
2. Количество клейковины в ржаной обдирной муке равно  
  
А – 32 %  
  
Б – 28%  
  
**В – не содержится**  
  
3. К каким изделиям относятся баранки и сушки  
  
А – кондитерским изделиям  
  
**Б – хлебобулочным изделиям**  
  
В – булочным изделиям  
  
4. Какие крупы применяются в диетическом и детском питании  
  
А – горох, фасоль  
  
Б – манная, рисовая  
  
**В – перловая, кукурузная**  
  
5. Какие из перечисленных макаронных изделий относятся к трубчатым  
  
А – вермишель, лапша  
  
Б – ракушки, гребешки  
  
**В – перья, макароны**  
  
6. Какая из перечисленных круп гречневая  
  
**А – ядрица**  
  
Б – геркулес  
  
В – тритикале  
  
7 – энергетическая ценность макаронных изделий равна   
  
А – 123-132 ккал  
  
**Б – 332-341 ккал**  
  
В – 260-268 ккал  
  
8. Влажность круп и муки не должна превышать  
  
А – 12,5 %  
  
**Б – 14,5 %**  
  
В – 18 %  
**Дополните предложение**  
  
9. По технологическим достоинствам пшеничная мука бывает **(хлебопекарная, диетической, макаронной)**  
10.К важнейшим зерновым культурам относятся **(рожь, пшеница, ячмень, овёс, просо, рис, гречка, тритикале, кукуруза)**