**І нұсқа**

1. **Тауартану сабағында азық түлік тауарларының қандай негізгі түсінігі қолданылады**

А) тәртіп пәні

В) курс мақсаты

С) өнім, тауар, тауартану

D) тауартану мақсаты

1. **Тауартану-ол оқу және ғылыми тәртіп,**

А. химиялық қосындының физикалық қасиеті

В. тұтынылатын тауарлардың қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ететін

қасиеттер

С. химиялық сараптаманың негіздері

D. адам өмір сүруінің негіздері

1. **Алым сатылымға жіберілген материалдық өнім не болып табылады?**

А. сұраныс құны

B. азықтар

C. алым объектісі

D. тауар

1. **Ашытылған орамжапырақтың ақаулары:**

 А. Қараю

 В. Қаттылық

 С. Жинақылық

 D. Шырынды

1. **Мұздатылған балықтың сақталу мерзімі**

А. 6-10 ай, t°C

В. 4-8 ай, t18°C

С. 10 ай,t 12°C

D. 5-6 ай,t 25°C

1. **Қандай қасиет арқылы тұтынушыларға өнімнің құндылығы артады және тауар** **болады?**

 А. Тұтынушылық, бағалық

 В. Ассортиментті, сапалы және санды

 С. Техникалық, құрылымдық

 D. Сыртқы, ішкі

1. **Тауар субъектісін атаңыз.**

А. Мамандар, маркетологтар

В. Меңгеруші, комерсант

С. Эксперт, қабылдаушы

D. Тауартану мамандары және тауар қолданушылар

1. **Сапа көрсеткіштерінің мағынасын сезу мүшесі арқылы анықтайтын әдіс қалай аталады?**

 А. Физикалық

 В. Биологиялық

 С. Диагностикалық

 Д. Органолептикалық

1. **Қайнатылған шұжық өніміне не жатады:**

А. Сардельки

В. Аңшылық

С. Сервелат

D. Турист

1. **Кодтың структурасы қандай элементтерден тұрады:**

А. Әріп

В. Сан

С. Штрих

D. Таңба

1. **Барлық тағамдық өнімдерді сертификаттауда, қауіпсіздік көрсеткіштері теңістіргенде қай элемент қарастырылады .**

А. Қышқыл сынап, кадний, медь, цинк,темір.

В. Күміс,алтын

С. Олово, кадний

D. Алюмин, цезий

1. **«Диеталық», «асханалық» терминдерді, қай азық-түлік тағамдарға қолдануға болады:**

А. Шарап

В. Балық өнімдері

С. Жұмыртқа өнімдері

D. Қақталған ет өнімдері

1. **Ақуызы көбірек азық-түлік тағамына жатады:**

А. Шоколад, конфеттер

В. Өсімдік майы, сары май

С. Сүт , жұмыртқа, ірімшік, ет

 D. Шырын, компот

1. **Карамель массасы мен майлы дақылдар дайындағанда қалдыратын азықты таңда.**

А. Шоколад

В. Мармелад

С. Зефир

D. Халва

1. **Шампан қандай алкогольді өнімге жатады?**

 А. Асханалық шарап

 В. Қуаттандырылған

 С. Игристый шарап

 D. татымдық

1. **Өнімнің көлеміндегі ауаның сипаттамасын көрсеттін зат.**

А.Ылғалдылық

В.түрі

С. Бояу

D. тұздылау

1. **Ақуыздың молекуласы мынадан тұрады:**

А. Фосфолипидтер.

В. Аминқышқыл

 C. майлы қышқыл

 D. көмірсулар

1. **Қай азық- түліктің ішінде энергетика құндылығы көрінеді:**

А. Кг немесе гр

В. Тонна – килотонна

С. Килоджоуль не килокалория

Д. Метр не сантиметр

1. **Нанның бұзылуында (тұрып қалғанда) қандай процесс жүреді:**

 А. Ашытқының сенделісі

 В. Қанттану

 С. Ылғалдықтың булануы

 D. Майлардың ащылануы

1. **Антибактерилрдың әсері бар зат (жуада, сарымсақ, хренде болады)**

А. Фитонцидтер

В. Гликозидтер

С. Тониндер

D. Кофеин

1. **Минералды заттарға жатады:**

 А. Көмірсулар

 В. Майлар

 С. Ақуыздар

 Д. Макро және микроэлементтер

1. **Аз мөлшерде суы бар шұжық түрлері**

А. Шикі тұздалған

В. Қайнатылған

С. Қайнатпа - тұздалған

Д. Жартылай тұздалған

1. **Какао- ұнтағын шығару үшін қолданылатын шикізат**

А. Соя

В. Какао- бобтары

С. Бобтары

Д. Үрмебұршақ

1. **Дәннің органолептикалық бағасының факторларының сипаттамасы**

А. Қатарланатын ядросы

В. Ылғалдығы

С. Сыртқы түрі, түсі , пішіні , дәннің ыбырсыты

Д. Қышылдық саны

1. **Сәйкестігі бойынша берілетін өнімнің немесе қызмет құрылған талаптарының процесі қалай аталады**

А. Оптимизациялық

В. Аттестациялық

С. Сертификаттық

Д. Квалификалық

**ІІ нұсқа**

1. **Тара мен қойма орындарында жиі қолданылатын өлшем бірліктер:**

 А. масса

 В. ұзындық

 С. көлем

 D. алаң

1. **Тауартану-ол оқу және ғылыми тәртіп,**

А. химиялық қосындының физикалық қасиеті

В. тұтынылатын тауарлардың қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ететін қасиеттер

С. химиялық сараптаманың негіздері

D. адам өмір сүруінің негіздері

1. **Тағамдық қосындыларға жатады:**

А. майлар,ақуыздар,көмірсулар

В. дән дақыл және оның қайта өңделуінің азық – түліктері

С. антиоксиденттер, антиқышқылдандырғыштар, эмульгаторлар және басқалар

D. Көкөністер мен жемістер

1. **Нанның бұзылуында (тұрып қалғанда) қандай процесс жүреді:**

 А. Ашытқының сенделісі

 В. Қанттану

 С. Ылғалдықтың булануы

 D. Майлардың ащылануы

1. **Минералды заттарға жатады:**

 А. Көмірсулар

 В. Майлар

 С. Ақуыздар

 Д. Макро және микроэлементтер

1. **Ақуызы мол тағамдық азыққа жатады:**

 А. Шоколад, кәмпиттер

 В. Өсімдік майы, сары май

 С. Сүт, жұмыртқа, ірімшік, ет

 Д. Шырын, компот

1. **Қаймақтың кулинарияда қолданылуы:**

 А. Борщқа

 В.

 С. Қоюландырғыш ретінде

 Д. Сироп дайындау үшін

1. **Шампан қандай алкогольді өнімге жатады?**

 А. Асханалық шарап

 В. Қуаттандырылған

 С. Игристый шарап

 Д. Tатымдық

1. **Асханалық жұмыртқаның сақталу мерзімі** А. 14 күн

 В. 1 ай

 С. 20 күн

 D. 7 күн

1. **Өнім қашан тауар болады?**

 А. Қолдану уақытында

 В. Құны болғанда

 С. Тұтынушылық баға болғанда

 D. Сатып-алым обьектісі болғанда

1. **Қандай қасиет арқылы тұтынушыларға өнімнің құндылығы артады және тауар болады?**

 А. Тұтынушылық, бағалық

 В. Ассортиментті, сапалы және санды

 С. Техникалық, құрылымдық

 D. Сыртқы, ішкі

1. **Қоюландырылған сүтті ақаулары:**

 А. Бомбаж, қоюлану

 В. Ерекшеленген дәм

 С. Ақ түс кремді

 D. Тәтті дәм

1. **Қоғамдық тамақтандыру орындарында жидектердің сақталуы?**

 А. 3 күннен көп емес

 В. 1-2 күннен көп емес

 С. 5 күннен көп емес

 D. 7 күн

1. **Бекіре тұқымдас балықтарға жатады:**

 А. Стерлядь, севрюга

 В. Окунь, судак

 С. Путассу, сайда

 D. Палтус, камбала

1. **Тамырлы тұқымдастарға келесі көкөністер жатады:**

 А. Картоп, батат

 В. Орамжапырақ, кольраби

 С. Тұрып, шалқам

 D. Жуа, сарымсақ

1. **Балық консервілерінің сақталуы:**

 А. 3 айға дейін

 В. 3 жылға дейіе

 С. 6 айға дейін

 D. 6 айдан – жылға дейін

1. **Субтропикалық тұқымдасқа не жатады:**

 А. Банандар, ананастар

 В. Анарлар,інжір

 С. Киви, манго

 D. Қарақат, жүзім

1. **Шаян тектес теңіз өнімдеріне не жатады?**

 А. Омарлар, креветкалар

 В. Мидиилер, гребешкілер

 С. Трепангалар, теңіз кірпілері

 D. Устрицалар

1. **Сапа көрсеткіштерінің мағынасын сезу мүшесі арқылы анықтайтын әдіс қалай аталады?**

 А. Физикалық

 В. Биологиялық

 С. диагностикалық

 D. Органолептикалық

1. **Тағамдық азықтардың және шикізаттардың бұл:**

 А.иісті сіңіру қасиеті

 В. Суды сіңіру қасиеті

 С. Ылғалды жоғалту қасиеті

 Д. Қышқылдандыру қасиеті

1. **Батат қай көкөніс тобына жатады:**

 А. Тамырлы тұқымдас

 В. түйнек

 С. Жуалы

 D. Тұқымдас

1. **Тағамдық қышқылға жатады:**

 А. Сірке су қышқылы

 В. Ваниль ұнтағы

 С. Ашытқы

 D. Соя соусы

1. **Жұмыр кеспе өнімдері:**

 А. Вермишель

 В. Қауырсын

 С. Кеспе

 D. Спагетти

1. **Диеталық жұмыртқалардың түс маркасы:**

 А. Қызыл

 В. Көк

 С. Сары

 D. Жасыл

1. **Крахмалы мол азықты таңдаңыз:**

 А. Манго

 В. Картоп

 С. Банан

 D. Алма

**ІІІ нұсқа**

**1. Тауартану пәні дегеніміз –**

А. Тауардың сапасы

В. Тауардын құрамы

С. Тауарлар туралы білу

Д. Тауарлардың сипаттамасын атау

**2. Тауарлардың сипаттамасын ата**

А. Қолдануы , физикалық

В. Ассортииенті, сапасы, көлемі

С. Техникалық , құрлымдық

Д. Сырты, іші

**3. Ауа бөлігінің мінездемесінің көрсеткіші, үлкен көлемдегі бұйым болып табылады.**

А. Ылғалдығы

В. Булық

С. Сырлану

Д. Тұздық

**4. Ашытылған қырыққабаттың жетілімсіз ақауы**

А. Қарайып , жұмсарғаны

В. Нығыздалғаны

С. Серпімділігі

Д. Шырындылығы

**5. Асханалық жұмыртқаның маркировкасының түсі**

А. Қызыл

В. Көк

С. Сары

Д. Жасыл

**6. Жемісті дәмдеуіштерге не жатады.**

А. Шафран

В. Қалампыр

С. Анис

Д. Аскөк

**7. Кондитерлік бұйымдарға жатады**

А. Карамель

В. Крахмал

С. Тмин

Д. Ваниль

**8. Қ. Т.о. жеміс жидектің сақтау мерзімін көрсетіңіз**

А. 3 күннен кем емес

В. 5 күннен кем емес

С. 10 күннен кем емес

Д. 1-2 күннен кем емес

**9. Лента тәрізді жұмыр кеспелерге келесі бұйымдар жатады.**

А. Рожки

В. Перья

С. Лапша

Д. Вермишель

**10. " Диеталық ", " Асханалық" анықтамаларға , келесі тағамдарды қолдануға болад**

А. Вина

В. Балық тағамдары

С. Жұмыртқа тағамдары

Д. Тұздалған еттер

**11. Крахмалы көп өнімді табыңыз**

А. Манго

В. Картоп

С. Банан

Д. Алма

**12. Балықтың желінбейтін жерлерін көрсетіңіз**

А. Уылдырық , сүт

В. Желбезек, қабығы

С. Етін

Д. Жұмсақ ет , бауыр

**13. Асханалық жұмыртқаның сақтау мерзімін көрсет**

А. 14 күн

В. 1 ай

С. 25 күн

Д. 7 күн

**14. Тағамдық өнімнің энергетикалық құндылығын көрсет**

А. Килограмм немесе грамм

В. Тонна- килотонна

С. Килоджоуль немесе килокалория

Д. Метр немесе сантиметр

**15. Трубка тәріздес жұмыр кеспе өнімдері**

А. Вермишель

В. Макарон

С. Лапша

Д. Спагетти

**16. Тағамдық қышқылдарға жатады**

А. Сірке суы

В. ванилин

С. Разрыхлитель

Д. Соя соусы

**17. Дәннің арганолептикалық бағасының факторларының сипаттамасы**

А. Қатарланатын ядросы

В. Ылғалдығы

С. Сыртқы түрі, түсі , пішіні , дәннің ыбырсыты

Д. Қышылдық саны

**18. Субтропикалық тұқымдастарға жатады**

А. Банан , ананас

В. Анар, інжір

С. Киви, манго

Д. Қарақат, жүзім

**19. Какао- ұнтағын шығару үшін қолданылатын шикізат**

А. Соя

В. Какао- бобтары

С. Бобтары

Д. Үрмебұршақ

**20. Бекіре тұқымдастарға жататын балықтар**

А. Стерлядь, севрюга

В. Окунь, судак

С. Путасу, сайда

Д. Паитус, қамбала

**21. Қоюланған сүттің ақауы**

 А. Қоюланғаны

В. Берілген дәмі

С. Крем тәрізді түсі

Д. Тәтті дәмі

**22. Ұсақ кесекті еттің ж\ф сақтау мерзімі**

А. 12 сағат, t 0-дан 4°C дейін

В. 24 сағат, t 0-дан 4°C дейін

С. 6 сағат,t 0-дан 4°C дейін

Д. 18 сағат , t 0-дан 4°C дейін

**23. Сезу мүшелері арқылы анықталатын сапа қалай аталады**

А. Физикалық

В. Биологиялық

С. Талдаулық

Д. Органолептикалық

**24. Топинамбур қай көкөніс түріне жатады**

А. Тамыр тұқымдас

В. Құлпынай тұқымдас

С. Жуалық

Д. Тұқымдылар

**25. Сәйкестігі бойынша берілетін өнімнің немесе қызмет құрылған талаптарының процесі қалай аталады**

А. Оптимизациялық

В. Аттестациялық

С. Сертификаттық

Д. Квалификалық

**IV нұсқа**

1. **Түтікше тәріздес макарон өнімдері:**

А. Вермишель

В. Қауырсын

С. Лапша

D. Спагетти

1. **«Диеталық», «асханалық» терминдерді, қай азық-түлік тағамдарға қолдануға болады:**

А. Шарап

В. Балық өнімдері

С. Жұмыртқа өнімдері

D. Қақталған ет өнімдері

1. **Кефирдің сақтау мерзімі:**

А. 36 сағат

В. 12 сағат

С. 48 сағат

D. 24 сағат

1. **Ет сіңірлерін көрсетіңіз:**

А. Майлы, ссүйекті, кесінді

В. Майлы, сүйекті, қосынды, бұлшық ет

С. Майлы, сүйекті, қосынды

Д. Майлы, сүйекті, қосынды, сіңірлі етті

1. **Азық-түліктердің және шикізаттың ылғалдылығы бұл:**

А. Иістерді қабылдағыштығы

В. Суды қабылдағыштығы

С. Ылғалдылықты қабылдағыштығы

D. Қышқылды қабылдағыштығы

1. **Топинамбур көкөністің қай тобына жатады:**

А. Тамырлы

В. Түйнекті

С. Жуалы

D. Тұқымдас

1. **Кодтың структурасы қандай элементтерден тұрады:**

А. Әріп

В. Сан

С. Штрих

D. Таңба

1. **Өнімнің сапасын тексеру, техникалық өлшем құралдардың негізінде жүзеге асатын әдіс:**

А. Өлшемдік

В. Техникалық

С. Анализдік

D. Органолептикалық

1. **Қайнатылған шұжық өніміне не жатады:**

А. Сардельки

В. Аңшылық

С. Сервелат

D. Турист

1. **Қаймақтың кулинарлық түрде қолданылуы:**

А. Борщ, щи

В. Ащылығын алу үшін

С. Қоюлануына

D. Пирог пісіру үшін

1. **11. Ет фаршын сақтау мерзімі:**

А. 10 сағат

В. 6 сағат

С. 24 сағат

D. 12 сағат

1. **12. Тағамдық қосындыға жатады:**

А. Майлар, ақуыздар, көмірсулар

В. Дән-дақыл және оның қайта өңдеоуінің азық-түліктері

С. Антиоксиденттер

Д. Көкөністер мен жемістер

1. **13. Ақуызы көбірек азық-түлік тағамына жатады:**

А. Шоколад, конфеттер

В. Өсімдік майы, сары май

С. Сүт , жұмыртқа, ірімшік, ет

Д. Шырын, компот

1. **14. Диеталық жұмыртқаның сақталу мерзімі:**

А. 14 күн

В. 1 ай

С. 25 күн

Д. 7 күн

1. **15. Қандай қасиет арқылы тұтынушыларға өнімнің құндылығы артады және тауар болады?**

А. Бағалық, тұтынушылық

В. Ассортимент, сапасымен және санымен

С. Техникалық, структуралық

Д. Сыртқы, ішкі

1. **16. Қымыздың сақталу мерзімі**

А. 48 сағат

В. 24 сағат

С. 36 сағат

Д. 12 сағат

1. **17. Дәнекті тұқымды айтыңыз:**

А. Алхоры, қызыл шие

В. Алма, грруша

С. Айва, шадыра

Д. Апельсин, мандарин

1. **18. Майдың қоюлығына қарай бөлінеді:**

А. Өсімдік, жануар

В. Сұйық, қатты

С. Сұйық, қою

Д. Созылыңқы, қатты

1. **19. Еттен ірілеп кесілген жартылай фабрикаттардың сақталу мерзімі:**

А. 48 сағат

В. 24 сағат

С. 12 сағат

Д. 6 сағат

1. **20. Қай азық- түліктің ішінде энергетика құндылығы көрінеді:**

А. Кг немесе гр

В. Тонна – килотонна

С. Килоджоуль не килокалория

Д. Метр не сантиметр

1. **Шаян тектес теңіз өнімдеріне жатады:**

А. Омары, креветки

В. Мидии, айдарлар

С. Трепангалар, теңіз кірпілері

Д. Устрицтар

1. **Құрғақ сүттің сақталу мерзімі:**

А. 8 айға дейін

В. 10 айға дейін

С. 1 жылға дейін

Д. 18 айға дейін

1. **Жуалы көкөністерге жатады:**

А. Базилик, чабер

В. Шалот, порей

С. Ревень, спаржа

Д. Аскөк, ақжелкен

1. **24. Қ.т.о-да жидектің сақталуы:**

А. 1-2 күннен көп емес

В. 5күннен көп емес

С. 7күннен көп емес

Д. 10күннен көп емес

1. **25. Тауардың тауарлық мінездемесін тап:**

А. Тұтынушылық, физикалық

В. Ассортименттік, сапалық, сандық

С. техникалық, құрылымдық

Д. Сыртқы, ішкі