«**ТАУАРТАНУ» ПӘНІНЕН ТЕСТ СҰРАҚТАРЫ**

**1.Матаның өз салмағын қатпарына сай немесе түрі мен мөлшеріне сәйкес өнделу:**

А) беріктілігі

В.) драпталған

С) гигроскоптылығы

Д) қаттылығы  
Е) жарыққа төзімділігі

**2.Басқа киіп тұратын қатты лактанған,тартылған матадан жасалған бас киім?**

А) берет

В.) кепка

С) дулыға

Д) қалпақ

Е) фурашка

**3.Құрғақ печеньені атаңыз**

А) созылмалы

В)бұлғанған

С)үгілмелі

Д)жаңғақты

Е.)крекер

**4.Етті сиыр еті,бұзау еті деп,,,бөлеміз**

А) жынысына қарай

В.)жасына қарай

С) салмағына қарай

Д) термиялық өңдеуіне қарай

Е) сіңімділігіне қарай

**5.Шошқа етін күйлілігіне байланысты былай бөледі?**

А) екі категорияғы

В)үш категорияға

С)төрт категорияға

Д) бөлінбейді

Е.) бес категорияға

**6.Жұмыс аяқ-киімін өндіру үшін қолданылатын зат:**

А) юфть

В) шеврет

С) жеребон

Д.) нубук

Е) шошқа хромит

**7.Сталь эмалінан жасалған ыдыстың жағымды қасиеттері**:

А) қышқылдану

В )тез жиылуы

С) түсінің өзгеруі

Д) жеңіл

Е.) эстетикалық

**8.Мақта-матаның жазғы түрі:**

**А**) флонель

В) филоментті жібек

С) бумазея

Д) шотланка

Е.) шифон

**9.Әдетте хрусталь бұйымдарын әшекелейді:**

А) жалпақ шектеу

В) номерлі таңбалар

С.) күңгірт лента

Д) бедерлеу

Е) алмазды шектеу

**10.Пластикалық өзгеріссіз соққы жігінің әсерімен бұзылатын шыны қасиеті**

А) беріктік

В) нәзіктік

С )қаттылық

Д.) тұтқырлық

Е) тығыздық

**11.Шыны массаларын күлгін түске бояйды?**

А) ванадия окисі

В) марганец перекисі

С.) мыс окисі

Д) церий окисі

Е) хром окисі

**12.Керамикалық бұйымдардың тез жылжу ауысуына төзімді болу қасиет**

А )қаттылығы

В) химиялық тұрақтылығы

С) кеуектілігі

Д.)механикалық беріктілік

Е) термиялық беріктілігі

**13.Қыстық мамық жартылай фабрикаттың түрлері?**

А) мысық мамықтары

В) ит мамықтары

С) суслик мамықтары

Д.) соболь мамықтары

Е) хорок мамықтары

**14. Пальтоның плащтан айырмашылығы**

А)бөлімді

В.)материалы

С)силуэтты

Д)фасонды

Е)ұзын

**15.Жүн матасына лавсан мен нитронның қосылу себептері**

А) жауап 1 және жауап 3 дұрыс

В) үтіктелмелі бөлігінің тұрақтылығының төмендігі

С) үтіктелмелі бөлігінің тұрақтылығының жоғарлығы

Д.) қырмыждалмас үшін

Е) қырмыждалу үшін

**16.Ауыр атлетика инвертарына жататындар**

А )брусьялар

В.) экспандер

С )ракетка

Д) кроккет

Е) доптар

**17.Күміс бұйымдарының пробаларын анықтандар**

А) 850

В) 385

С.) 950

Д) 875

Е) 583

**18.Керамикалық бұйымдардың өндірудің бұл сатысы жартылай фабрикаттарды өндіруді сақталуын бұзылмауын қамтамасыз етеді.**

А) химиялық тұрақтылық

В) ыстыққа төзімділігі

С.) механикалық беріктілік

Д) қаттылық  
Е) кеуетті

**19.Қысқы мамық жартылай фабрикаттарын атаңыз**

А.) күзен,ондатр,борсық терілер

В) ит,тышқан терілері

С) қоян құндыз түлкі мысық терілері

Д) саршұнақ ит кәмшат терілері

Е) қоян баклажан піспеген қызанақ

**20.Гликозид соланин кездесетін көкөністі көрсетіңіз?**

А) ақжелкен мен бұрыш

В) көкөністер мен жидектердің дәні

С) цитрустылардың қабыға мен дәні

Д) сүйектілер алма қызанақ

Е.) картоп баклажан піспеген қызанық

**21.Картопта кездесетін улы саңырауқұлақтар ауруы:**

А) фузариум

В) сақиналы гниль

С) кәдімдімгі парша

Д) ұнтақты парша

Е.) рак

**22.Тамырлы көкөністер ауруын көрсетіңіз?**

А) жасыл дақтар қара күйе

В) қара шірік дақты некроз

С) фитофтора фузариум

Д) ақ шірік фомоз тотықтық

Е.) сұр шірік бактериалды шірік қара шірік

**23.Орамжапырақты көкөністерді атаңыз?**

А) артишок

В) брюква

С) ревень

Д.) кольраби

Е) батат

**24.Сарымсақты көкөністердің ауруын көрсетіңіз?**

А) донцтік шірік

В) дымқыл шірік

С) фитофтора

Д) тумак

Е.) сұр шейктік шірік

**25.Түйнекті көкөністерге жататындарды көрсетіңіз?**

А) тұрып шалғам

В) сәбіз пияз

С) пияз сарымсақ

Д.) картоп батат топинамбур

Е) ақ орамжапрақ кольраби

**26.Десертті көкөніс түрлері?**

А) кольраби

В) савойлық орамжапрақ

С) сарымсақ шамет

Д) сельдерей пастернақ

Е.) рауғаш спаржа

**27.Картоптың атауына байланысты түрлерін көрсетіңіз?**

А) кеш пісіретін

В) іріктелген

С) ерет пісіретін

Д) зауыттық

Е.) асханалық

**28.Стерилизация –бұл төмендегі температурада қайнату:**

А) 85-90°С

В) 75-85°С

С) 40-60°С

Д) 65-75°С

Е.) 100-120°С

**29.Сүйекті жемістер ауруларын көрсетіңіз?**

А) ақ гниль

В) антракноз

С) фасоль

Д) кленщи

Е.) ащы шірік

**30.Дәнді жемістерді атаңыз?**

А) өрік

В) алма өрік

С) қара өрік

Д) шабдалы

Е.) алма ,алмұрт

**31.Күріш өңдеу тәсіліне қарай бөлінеді?**

А) тез пісетін,бөлінген

В) ядро ажарланған

С.) өнделген, ажарланған, ұзақталған

Д) бөлінген ұсақталған

Е) өнделген бөлінген

**32.Тарыдан алынатын жарма?**

А.) өнделген тары

В) арпа

С)манный

Д) қарақұмақ

Е) полтавтық

**33.Бидай өнімінің сұрыптарын көрсетіңіз?**

А.) қиыршық жоғары 1,2 кебекті

В) жоғары 1 кебекті

С) жоғары 1,2 кебекті

Д) қиыршық жоғары 1 кебекті

Е) жоғары 1,2 сұрып

**34.Нандығы крахмал жағдайы өзгеретін жағдайды көрсетіңіз**  
А) кебу кезінде

В) борлы ауру

С) қышқылдығының жоғарлауы

Д) ылғалдылығының артуы

Е.) нанның қатуы кезінде

**35.Жіп тәріздес макарон өнімдеріне не жататындар**

А.) вермишель

В) қанатшалар

С) әріп тәріздес

Д) ракушки

Е) рожки

**36.Диеталық нан өнімдерін атаңыз?**

А) калачкала сайкалар

В) плетенка халдар

С.) бидай ақуызды бөлінген

Д) қыша үй нандары

Е) қалалық булка мейізді булочка

**37.Қоспасыз шоколадтағы қант мөлшері**

А) 50%

В) 45%

С) 30%

Д) 55%

Е.) 63%

**38.Көк шай мен қара шайдың сорттарын атаңыз?**

А) букет экстра жоғары

В) экстра жоғары 1 сұрып

С) букет жоғары 1,2 сұрып

Д) жоғары 1,2 сұрып

Е.) букет экстра жоғары 1,2,3 сұрып

**39.Кофеиннің дәмдік және ароматтық қасиетін түзейтін негізгі операцияны ата:**

А.) қуыру

В) кептіру

С) жылтырлату

Д) қабығын аршу

Е) ферменттеу

**40.Жинақты коллекционный шарап бұл-**

А) 3 ай сақталған

В) сақталынбаған

С) 1 жыл сақталған

Д) 2 жыл сақталған

Е.) 3 жылдан көп емес

**41.Қатты бекітілген шарап бұл-**

А) верут

В) алиготе каберне

С) мускат

Д) көпіргіш ақ шарап

Е.) портвеин

**42.Суытылған балықтардың бұлшық ет қалындығының температурасы:**

А) -4°С-6°С

В) -3°С-4°С

С) -3°С-5°С

Д) -2°С-8°С

Е.) -1°С...5°С

**43.Балық фаршынан жасалған өнім?**

А )қуырлыған

В) пісірілген

С) құйылған

Д) қоспалы

Е.) котлеттер

**44.Бекіре уылдырығының қабатын атаңыз?**

А) 2 қабақ

В) 4 қабақ

С) қабағы жох

Д) 1 қабақ

Е.) 3 қабақ

**45.Теңіз балдырларына жататындар?**

А) мидин

В) шаян

С) креветкалар

Д) лангуст

Е.) теңіз қырыққабаты

**46.Бірінші категориялы етке қойылатын белгі?**

А) сопақ күлгіні

В) үшбұрыш қызыд

С) кватратты күлкін

Д) сопақ күлгін

Е.) дөңгелек күлгін

**47.Бесінші категориялы шошқа етіне қойылатын белгі:**

А) дөңгелек күлгін

В.) м штампты дөңгелек күлгін

С) сопақ күлгін

Д) квадратты күлгін

Е) үшбұрыш қызыл

**48.Қоян еті күйлілігі байланысты былай бөлінеді?**

А) екінші категориялы

В) бірінші категориялы

С) жоғары категориялы

Д) жоғары бірінші категориялы

Е.) бірінші екінші категориялы

**49.Құрамында 1% спирті бар аралас ашытылған өнім**

А) ряженка

В) йогурт

С.)қымыз

Д )сүтті квас

Е) ацидифилин

**50.Жоғарғы сіңімділікке ие болған май (96-98)**

А) қой майы

В )ешкі майы

С )түйе майы

Д) сиыр майы

Е.) шошқа майы

**51.Құрлыстық гипстен формалық гипстің айырмашылығы**

А )сортымен

В )ірі помол

С )температуралық күйдірілу

Д.)30 минуттық аралығы дамуы

Е) ұзақ помолмен және жоғары тығыздылығымен

**52.Қайта ширатын иіру арқылы алынған иірілген жіп**

А) үлгімен иірілген жіп

В )көп салалы иірілген жіп

С )үш салалы иірілген жіп

Д) талшық қосылып иірілген жіп

Е) бір жіппен иірілген жіп

**53.Екі немесе одан көп шыны қабаты бар шыны эшекейінің аталуы**

А.)түсті

В )басу

С )терең травление

Д) гравленген

Е) трафарет

**54.Гончар ыдысы мынаған жатады?**

А) жартылай жұқа

В) спекпа черепок

С) 5% ылғалды

Д) қалың керамика

Е.) жұқа керамика

**55.Комбинирленген,аралас текстиль тоқымалары:**

А) айырмашылығы жоқ

В) жырықтың соңына дейін болуы

С) ортасына дейін жырықтың болуы

Д) ұзын жағалы болуы

Е) жырықтың терең болуы

**56.Комбинирленген аралас тестиль тоқымалары:**

А) ворсты

В) атласты

С) жаккардты

Д) саржалы

Е.) майда өрнекті

**57.Шыны бұйымдарын өндіру үшін берілген пропорциядағы шикізат**

А) дайындық материалдар

В) шихта

С )сығымдау ұнтақтары

Д) қорытпа

Е.) композициясы

**58.Белгілі ыдыстар жиынтығы:мәселен белгілі санадағы белгілі мөлшердегі біріңғай тәсілмен жиналған ыдыс**

А )сервис

В )гарнитур

С )сапап

Д) тұтастық

Е.) жиынтық

**59.Электр орнату тауарларына жататындар**

А) электрлік плиталар

В) магнетрон

С.) штансельді қоспалар

Д) қыздырылған

Е) ТЭНТ

**60.Сыртқы жағы түзу құбылмалы үстіңгі беті бар тоқыма тоқу**

А) атлас

В )трико

С )тізбекше

Д.) ләстік

Е) тығыз кесте

61**.Шыны алу процесін тездететін,шыны массасына қосылатын зат**

А )сода

В )бор

С )тұз

Д) әк

Е.) полевой шпат

**62.Жиһаз тауарлары жасауына байланысты бөліну**

А) Плеттен жасалған

В.)столярлы

С )ағаштан жасалған

Д) металды

Е) комбтитрленген

**63.Тұрмыстық радиоприемды құралдардың негізгі параметрлері**

А) бейне көрсетілуінің сигнал сапасы

В) дитонацияның коэффициенті

С) бейне көрсетілуі

Д) шығу қуаты

Е.) констраттылығы

**64.Органикалық еріткіш заттар пленка құрушы ерітімді және су қосындысы арқылы кепкеннен кейін мөлдір қабықшық**

А) лактар

В) эмальдар

С) бояулар

Д) эмульсиялар

Е.) олифтер

**65.Олар есіктің кездейсоқ ашылуына жол бермеуге арналған құралдар**

А.)тұзақтар

В )айналдырғыш

С )ілгіштер

Д) қозғалғыш

Е) құлыптар

**66.Бұл стильдегі киім формаларының ерекше қаталдығымен бөлшектердің аздығымен сипаттайд**?

А) борокко

В) рококо

С) фантазиялық

Д) спорттық

Е.) классикалық

**67.Замшты өндеу тәсілі**

А) танидті хромдау

В.) маймен

С )аллюминимен

Д) комбинирленген

Е) хроммен

**68.Пластмассаны біріктіруде қолданылатын зат**

А )стабилизатор

В.)асбест

С )синтетикалық смола

Д) коалин

Е) элоксит смоласы

**69.Ересек итбалық терісі**

А )карпа

В )нерпа

С )серпа

Д) серка

Е.) белек

**70.Көкөністегі су мөлшері**

А) 50-80%

В) 58-87%

С) 45-85%

Д) 30-70%

Е.) 65-95%

**71.Микроэлементтерді көрсетіңіз?**

А) мырыш,фосфор,калий

В )темір,натрий,йод

С )калий,кальций,никель

Д) магний фосфор,кобольт

Е.) мыс,мырыш,йод,мышьяк

**72.Бактеридцитті қасиетке ие көкөністерді көрсетіңіз**

А) артишок спаржа

В) қияр қауын

С) бұрыш

Д) ақжелкен

Е.) пияз сарымсақ

**73.Жидекті көкөністер бұл**

А) тамырлы

В) түйнекті

С) сарымсақ

Д) десертті

Е.) қызанақ

**74.Кептірілген қара өріктен алынатын зат**

А) өрік

В) мейіз

С )курагу

Д) кайсу

Е.) қара өрік

**75.Нағыз жидектерге жататындар?**

А) қарлыған қой бүлдірілген

В) қарақат құлпынай

С) бүлдірген жүзім

Д) шығанақ қожақат

Е.) жүзім қарақат

**76.Құрамында майы көп мөлшерде болатын астық бөлігі**

А.)ұрығында

В) алейронда қабықта

С) дәнді қабықта

Д) эндоспермада

Е) жемісті қабықта

**77.Продел майда жарма алынатын астық түрін көрсетіңіз**

А) бидайдан

В.)қарақұмықтан

С )қүріштен

Д) жүгеріден

Е) сұлыдан

**78.Ұнтақталған жармасы бидай түріне қарай бөлінуі**

А) МТ,в/с,1/с

В.)Т,М,МТ

С )в/с,1/с,2/с

Д) Т,М,в/с

Е) М,в/с,1/с

**79.Макарон өнімдерін ұн түрін көрсетіңіз**

А) иеленген қара бидай ұны

В) жоғары сұырыпты қара бидай ұны

С) жоғары,1 сұрыпты қара бидай ұны

Д) кебексіз қара бидай ұны

Е.) жоғары 1 сұрыпты бидай ұны

**80.Престелген ашытқының сақтау мерзімі**

А) 2-6°С-20 тәулік

В) 1-3°С-10 тәулік

С) 0-10°С-15 тәулік

Д) 4-8°С-18 тәулік

Е.) 0-4°С-12 тәулік

**81.Құрғақ ашытқылардың сақтау мерзімін көрсетіңіз**

А) 5°С-3 ай

В) 0-2°С-8 ай

С.) 10°С-6 ай

Д) 30°С жоғары емес -1 ай

Е) 20°С-10 ай

**82.Нанның сақтау мерзімін көрсетіңіз**

А) до 30°С ылғалдылықта 75%-26 сағат

В) 25°С ылғалдылықта 70%-38 сағат

С) 20°С ылғалдылықта 75%-48сағат

Д) 30°С ылғалдылықта 70%-30 сағат

Е.)18-20°С ылғалдылықта 75%-24 тен 36 сағат

**83.Картоп крахмалының сорттарын атаңыз**

А) экстра,жоғары 1 сұрып

В) жоғары 1 амило-пектенді

С) бөлінбейді

Д) экстра жоғары

Е.) экстра жоғары 1,2 сұрып

**84.Крахмалдың сақтау мерзімін көрсетіңіз**

А) 10 ай

В) 1 жыл

С) 6 ай

Д) 3 ай

Е.) 2 жыл

**85.Қант өндірісі кезіндегі көмірқышқыл газының шырынмен өндеу бұл**

А )сульфитация

В )дефекация

С.)сатурация

Д) кристалдану

Е) сүзгілермен сүзу

**86.Қантты сақтау кезіндегі ең қауіпті процесс**

А) микрофлораның өсуі

В) кристал түстерінің өзгеруі

С) басқа тауарлармен бірге сақталуы

Д) редуцированды заттардың түсілуі

Е.) ылғалдану

**87.Балдың қаралау түсті сортын көрсетіңіз**

А) липовый акациевый

В) мақталы

С )кипрейный қышқыл

Д) күнбағысты

Е.) талшынды

**88.Қақтың сақталу мерзімін көрсетіңіз**

А) 6 ай

В) 25 ай

С) 2 ай

Д) 1,5 ай

Е.) 1 ай

**89.Агар-агарды қосу арқылы дайындалған жеміс-жидекті кондитер өнімдері**

А) джем

В.) мармелад

С) цукат

Д) қақ

Е) тосап

**90.Қуырылған жаңғақ дәні немесе май дәндері қосылған карамельді атаңыз**

А) жеміс-жидекті

В.) пралинді

С) марципанды

Д) ликерлі

Е) помадалы

**91.Қара шай тұнбасының түсін,иісін,арнайы дәмін түзетін процесс**

А) орау

В )кептіру

С )солдыру

Д) фиксациялау

Е.) ферменттеу

**92.Дәмдіктердің сақтау талаптары**

А) 18°С ылғалдылығы 60%

В) 20°С ылғалдылығы 65%

С) 0-1°С ылғалдылығы 80%

Д) -2 ылғалдылығы 85%

Е.) 0-15°С ылғалдылығы 65-75%

**93.КВВК жоғары сапалы сақталған коньяк жасы**

А) 7-9 жыл

В) 3жыл

С.) 8-10 жыл

Д) 5 жыл

Е) 6 жыл

**94.Өте сапалы балық бұл**

А) қатырылған балық

В )суытылған балық

С.)тірі балық

Д) пісірілген

Е) кептірілген балық

**95.Тұздалған сельдь балықтарының құрамындағы тұз мөлшеріне байланысты**

А) орташа,қатты тұздалған

В )әлсіз тұздалған

С )әлсіз орташа тұздалған

Д) қатты тұздалған

Е.) әлсіз,орташа қатты тұздалған

**96.Балықты өнімдердің тауарлық сорты**

А) устриц,гребешк

В) шаян,креветкалар

С )трепанга

Д) теңіз кірпісі

Е) кальмар сегізаяқ

**97. 1,2,3,4,5 категорияға бөлінетін белгілер**

А) жасына

В )салмағына

С.)күйлілігіне

Д) жынысына

Е) түріне

**98.Майдың сапасын анықтау тәсілі**

А) категория арқылы

В) номер арқылы

С) еру температурасы арқылы

Д) марка арқылы

Е.)20 балдық шкала арқылы

**99.Ең құнды жұмыртқасы бұл**

А) үйрек жұмыртқасы

В) қаз жұмыртқасы

С) үндік жұмыртқасы

Д) цесарок жұмыртқасы

Е.) тауық жұмыртқасы

**100.Ұсақ үстірт жарықшақтарға жүйесімен шыны бұйымдарын әшекейлеу**

А) бедерлеу

В) пошымды тегістеу

С) ирризция

Д) травление

Е.)кракле