

**Міністерство освіти і науки України
Дніпровський національний університет
імені Олеся Гончара**

**А. Г. Фарісеєв, О. О. Чернушенко, Г. В. Новік,
О. Ю. Вієнко, І. П. Гончаренко, К. Є. Супруненко**

Товарознавство продовольчих товарів

Збірник тестових завдань

2019

**Міністерство освіти і науки України
Дніпровський національний університет
імені Олеся Гончара**

Кафедра харчових технологій

Товарознавство продовольчих товарів

Збірник тестових завдань

*Ухвалено на вченій раді
протокол № 4
від 11 грудня 2019 р.*

**Дніпро
Ліра
2020**

Збірник містить тестові завдання для підготовки до тестування студентів закладів вищої освіти з навчальної дисципліни товарознавство продовольчих товарів. Тестові завдання збірника охоплюють матеріал 37 тем, що систематизовані в 10 розділів. Робота над тестовими завданнями сприятиме більш успішному засвоєнню викладеного матеріалу та засвоєнню навичок роботи з тестами. До тестових завдань подаються відповіді.

Розраховано на студентів закладів вищої освіти, слухачів інститутів післядипломної освіти та курсів підвищення кваліфікації, а також викладачів.

ПЕРЕДМОВА

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

Тема 1. Вступ до товарознавства продовольчих товарів

**РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ
РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

Тема 2. Зерно, крупи та борошно

Тема 3. Макаронні та хлібобулочні вироби

Тема 4. Вегетативні овочі

Тема 5. Плодові овочі

Тема 6. Продукти переробки овочів

Тема 7. Плоди і ягоди

Тема 8. Продукти переробки плодів і ягід

Тема 9. Гриби свіжі і перероблені

**РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВСТВО КОНДИТЕРСЬКИХ
ТОВАРІВ**

Тема 10. Крохмаль і крохмалепродукти

Тема 11. Цукор та замінники цукру. Мед

Тема 12. Карамель і цукерки. Східні солодоці та халва

Тема 13. Фруктово-ягідні та борошняні кондитерські вироби

Тема 14. Шоколад і какао-порошок

РОЗДІЛ 4. ТОВАРОЗНАВСТВО СМАКОВИХ ТОВАРІВ

Тема 15. Чай, кава, чайні і кавові напої

Тема 16. Прянощі і приправи

Тема 17. Алкогольні напої

Тема 18. Виноградні вина і коньяки

Тема 19. Слабоалкогольні та безалкогольні напої

РОЗДІЛ 5. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ЖИРІВ

Тема 20. Рослинні олії

Тема 21. Тваринні топлени жири. Маргарин, кулінарні,
кондитерські та хлібопекарні жири

**РОЗДІЛ 6. ТОВАРОЗНАВСТВО МОЛОКА І
МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

Тема 22. Молоко коров'яче та вершки

Тема 23. Кисломолочні продукти

Тема 24. Молочні консерви. Морозиво

Тема 25. Сичужні сири

Тема 26. Масло коров'яче

РОЗДІЛ 7. ТОВАРОЗНАВСТВО М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Тема 27. М'ясо забійних тварин

Тема 28. М'ясні субпродукти. М'ясо птиці

Тема 29. М'ясні копченості, консерви, напівфабрикати

Тема 30. Ковбасні вироби

РОЗДІЛ 8. ТОВАРОЗНАВСТВО РИБИ І РИБНИХ ТОВАРІВ

Тема 31. Загальні відомості про рибу. Жива товарна, охолоджена і морожена риба

Тема 32. Риба солена, в'ялена та копчена

Тема 33. Рибні консерви, напівфабрикати та кулінарні вироби

Тема 34. Ікра. Нерибні водні продукти промислу

РОЗДІЛ 9. ТОВАРОЗНАВСТВО ЯЄЦЬ ТА ЯЄЧНИХ ТОВАРІВ

Тема 35. Яйця і яєчні товари

РОЗДІЛ 10. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ ТА ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

Тема 36. Харчові концентрати

Тема 37. Харчові добавки

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

ПЕРЕДМОВА

Кожен товар наділений споживчими цінностями, завдяки яким задовольняє ту чи іншу потребу людини. Споживчі цінності товарів зумовлені їх фізичними, хімічними, біохімічними та іншими природними властивостями, а також властивостями, які надані товарам в результаті діяльності людини. Корисність товарів визначається не тільки цими властивостями, а й політичним станом суспільства, його моральними, етичними та естетичними нормами.

Головною задачею товарознавства продовольчих товарів являється вивчення якості харчових продуктів. Якість товарів являється сумою всіх властивостей, які притаманні споживчій цінності товару, при умовному абстрагуванні від його собівартості. В торговій практиці під якістю товарів розуміють його відповідність нормам і стандартам, а також законодавчим актам.

Нині роль тестового контролю зростає. Зокрема впровадження рейтингово-модульної системи в навчальний процес закладів вищої освіти вимагає застосування тестового контролю для оцінювання знань студентів, що забезпечує високу технологічність проведення контролю й об'єктивність його результатів.

Особливою рисою збірника тестових завдань є те, що він дозволяє студентам перевірити рівень своїх знань, як під час самостійного, так і під час аудиторного вивчення навчальної

Вказана мета досягається структурою збірника, адже він охоплює всі теми дисципліни. Питання тестових завдань сформульовано доступно і лаконічно, кожне питання пов'язане з особливостями і поняттями конкретної групи продовольчих товарів.

Тести підібрано і складено на основі підручників, навчальних посібників та довідників провідних фахівців у сфері товарознавства, що дає можливість студентам розвинути навички самостійного творчого підходу до вивчення конкретних тем, а наведення правильних відповідей до тестів дає змогу самостійно перевірити глибину своїх знань.

Збірник призначено для студентів при підготовці до практичних і лабораторних занять, а також для поточного та підсумкового контролю знань з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів». Крім того збірник може бути рекомендований для осіб, які займаються самопідготовкою.

Для успішного виконання тестових завдань студент повинен знати:

- основні види сировини, що використовується при виробництві харчових продуктів та приготуванні страв;
- вплив властивостей та якості сировини на якість продовольчих товарів;
- основні й технологічні особливості виробництва окремих груп продовольчих товарів;
- вимоги до якості та методи оцінки якості продовольчих товарів;
- умови зберігання та транспортування продовольчих товарів, чинники, що впливають на зміну якості під час зберігання, транспортування та реалізації.

Матеріали збірника апробовано у навчальному процесі під час проведення колоквіумів, практичних і семінарських занять, екзаменів.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

ТЕМА 1. ВСТУП ДО ТОВАРОЗНАВСТВА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

1. Що таке товаровознавство, як наукова дисципліна?

1. Природознавчо-технічна дисципліна, предметом якої є асортимент товарів.
2. Природознавчо-технічна дисципліна, предметом якої є споживна вартість (цінність) товарів.
3. Природознавчо-технічна дисципліна, предметом якої є хімічний склад товарів.
4. Природознавчо-технічна дисципліна, предметом якої є фізичні та хімічні властивості товарів.

2. Що таке вміст в продукті десяти незамінних амінокислот поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, фосфоліпідів, барвних речовин?

1. Фізіологічна цінність продукту.
2. Безпека (нешкідливість) продукту.
3. Доброякісність продукту.
4. Біологічна цінність продукту.

3. Що таке фізіологічна цінність продукту?

1. Дія речовин, що міститься в продукті, на нервову, серцево-судинну, травну системи.
2. Властивість речовин продукту лікувати хвороби та запобігати їм.
3. Відповідність органолептичних і фізико-хімічних показників якості продукту нормам.
4. Відсутність в продукті шкідливих для організму людини речовин.

4. Що є показниками властивостей соціального призначення?

1. Досконалість виконання основної функції.
2. Універсальність використання та типаж товарів.
3. Відповідність товарів оптимальному асортименту, суспільна необхідність випуску товарів.
4. Відповідність товарів оптимальному асортименту, універсальність використання.

5. Що характеризує рівень шкідливої дії на навколишнє середовище, яка виникає при споживанні товарів?

1. Екологічні властивості.
2. Безпека споживання.
3. Ергономічні властивості.
4. Естетичні властивості.

6. До мікроелементів, які містяться в харчових продуктах належать?

1. К, Na, Ca, Mg, Fe, P, Cl, тощо.
2. Ni, Co, I, P, Co, тощо.
3. Zn, Ni, Co, Cr, I, тощо.
4. S, H, F, Cu, Fe, Na, тощо.

7. Які бувають потреби за походженням?

1. Предметні і функціональні.
2. Біогенні і соціальні.
3. Матеріальні і духовні.
4. Соціальні і інтелектуальні.

8. Що є основними показниками надійності товарів?

1. Термін служби і збереженість.
2. Довговічність і гігієнічність.
3. Ремонтопридатність і ресурс.
4. Збереженість, довговічність.

9. Які вітаміни належать до водорозчинних?

1. B₁, B₂, D, A.
2. B₁, B₂, C, PP, B₁₂.
3. E, K, B₁₂, C.
4. PP, A, D, K, E.

10. Як називається група властивостей виробу, які виявляються в процесі споживання?

1. Хімічні.
2. Органолептичні.
3. Фізичні.
4. Споживні.

11. Що таке інструментальні методи якості?

1. Застосовуються для встановлення фізичних і хімічних властивостей, хімічного складу, доброякісності, засвоюваності та ін.
2. Методи визначення фізичних властивостей продукту за допомогою фізичних приладів.
3. Ґрунтуються на здатності досліджуваної речовини вступати у хімічні реакції з реактивами.
4. Дають можливість визначати хімічний склад продукту за допомогою фізичних приладів.

12. На які групи поділяється номенклатура споживних властивостей?

1. Ергономічні, екологічні, безпека.
2. Психологічні, гігієнічні, естетичні.
3. Призначення, надійність, ергономічні, естетичні, екологічні, безпека.
4. Антропометричні, психологічні, психофізіологічні, ергономічні.

13. Що таке показники транспортабельності?

1. Характеризують властивості продукту.
2. Відображають здатність продукту зберігати якість протягом певного строку за оптимальних умов.
3. Це інформаційна виразність товару, привабливість, раціональність форм, товарний вигляд пакувального матеріалу, чіткість маркування, виконання усіх позначень тощо.
4. Це здатність харчових продуктів зберігати споживні властивості під час перевезення.

14. Що таке зольність продуктів?

1. Сума органічних і неорганічних елементів, які входять до складу харчових продуктів.
2. Сума мінеральних елементів або їх оксидів, які входять до складу харчових продуктів.
3. Мікроелементи, які входять до складу харчових продуктів.
4. Макроелементи, які входять до складу харчових продуктів.

15. Що належить до фізичних властивостей води?

1. Велика питома теплоємність, дисоціація, збільшення об'єму при замерзанні.
2. Велика питома теплоємність, високий ступінь змочування.
3. Зменшення об'єму при нагріванні, гідроліз, дисоціація.
4. Зменшення об'єму при нагріванні, збільшення об'єму при замерзанні, велика питома теплоємність.

16. В яких одиницях вимірюється енергетична цінність продукту?

1. Н/м².
2. кг/см³.
3. ккал/г.
4. г/л.

17. Що включають ергономічні властивості?

1. Гігієнічні, антропометричні, психофізіологічні показники.
2. Раціональність форми, стабільність товарного вигляду, інформаційну виразність.
3. Довговічність, термін служби, ресурс.
4. Гігієнічність, універсальність, досконалість.

18. Які вітаміни належать до жиророзчинних?

1. С, РР, К, Е.
2. А, D, К, Е.
3. Е, К, В₁₂, С.
4. В₁, В₂, D, А.

19. Що таке хімічні методи?

1. Застосовуються для встановлення фізичних і хімічних властивостей, хімічного складу, доброякісності, засвоюваності та ін.
2. Методи визначення фізичних властивостей продукту за допомогою фізичних приладів.
3. Ґрунтуються на здатності досліджуваної речовини вступати у хімічні реакції з реагентами.
4. Дають можливість визначати хімічний склад продукту за допомогою фізичних приладів.

20. Що таке естетичні показники?

1. Характеризують властивості продукту.
2. Відображають здатність продукту зберігати якість протягом певного строку за оптимальних умов.
3. Це інформаційна виразність товару, привабливість, раціональність форм, товарний вигляд пакувального матеріалу, чіткість маркування, виконання усіх позначень тощо.
4. Це здатність харчових продуктів зберігати споживні властивості під час перевезення.

РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

ТЕМА 2. ЗЕРНО, КРУПИ ТА БОРОШНО

- 1. Яка зернова культура найбільш розповсюджена в світі?**
 1. Пшениця.
 2. Рис.
 3. Просо.
 4. Жито.
- 2. Які зернові культури використовуються при виробництві продуктів дитячого і дієтичного харчування?**
 1. Кукурудза і ячмінь.
 2. Пшениця і овес.
 3. Рис і кукурудза.
 4. Овес і рис.
- 3. Яка зернова культура використовується при виробництві пива?**
 1. Жито.
 2. Просо.
 3. Ячмінь.
 4. Кукурудза.
- 4. Назвіть зернову культуру, яка містить найвищу кількість білків**
 1. Пшениця.
 2. Соя.
 3. Рис.
 4. Гречка.
- 5. Яка складова частина зерна має найбільший вміст жиру?**
 1. Плодова оболонка.
 2. Алейроновий шар.
 3. Зародок.
 4. Ендосперм.
- 6. Яка складова частина зерна складає біля 80% його маси?**
 1. Оболонки.
 2. Алейроновий шар.
 3. Зародок.
 4. Ендосперм.

7. Що таке тритікале?

1. Гібрид пшениці і жита.
2. Вид кукурудзи.
3. Гібрид сої і квасолі.
4. Вид ячменю.

8. Яка частина зерна найбагатша на вітаміни?

1. Оболонки.
2. Алейроновий шар.
3. Зародок.
4. Ендосперм.

9. Яку крупу виготовляють з пшениці?

1. Ячну.
2. Манну.
3. Пшоно шліфоване.
4. Перлову.

10. Які крупи полірують?

1. Гречану і рисову.
2. Ячмінну і пшоно.
3. Горох і кукурудзяну.
4. Рис і горох.

11. Назвіть крупу, яка розподіляється на марки

1. Полтавська.
2. Рисова.
3. Манна.
4. Кукурудзяна.

12. Назвіть крупи, які розподіляються на товарні сорти

1. Пшоно і рис дроблений.
2. Рис дроблений і манну.
3. Перлову і горох.
4. Полтавська і Артек.

13. Які крупи поділяються на номери?

1. Гречана і Артек.
2. Вівсяна плющена і пшоно.
3. Перлова і рис полірований.
4. Полтавська і перлова.

14. Які оптимальні умови зберігання круп?

1. Температура 0-5°C, відносна вологість повітря 65-75%.
2. Температура 5-15°C, відносна вологість повітря 60-70%.
3. Температура 10-15°C, відносна вологість повітря 80%.
4. Температура 5-15°C, відносна вологість повітря 70-80 %.

15. Які крупи мають короткий термін зберігання?

1. Манна і гречана ядриця.
2. Горох і ячна.
3. Пшоно і кукурудзяна.
4. Вівсяна і рис.

16. Назвіть білок пшеничного борошна.

1. Міозин.
2. Казеїн.
3. Гліадін.
4. Глютелін.

17. Від чого залежить колір борошна?

1. Вологість.
2. Зольність.
3. Кількість і колір оболонки.
4. Клейковина.

18. На які типи поділяється борошно залежно від призначення?

1. Макаронне, кондитерське, хлібопекарське.
2. Кондитерське, хлібопекарне, універсальне.
3. Хлібопекарське, загального призначення, макаронне.
4. Концентроване, макаронне, дієтичне.

19. Який загальний товарний сорт має пшеничне і житнє борошно?

1. Крупчатка.
2. Сіяна.
3. Перший.
4. Оббивне.

20. Яка максимально допустима вологість борошна?

1. 13%.
2. 15%.
3. 14%.
4. 12%.

ТЕМА 3. МАКАРОННІ ТА ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

- 1. До якої групи відносяться макаронні вироби виготовлені з хлібопекарського пшеничного борошна?**
 1. Група А.
 2. Група Б.
 3. Група В.
 4. Група С.
- 2. Які добавки поліпшують харчову і біологічну цінність макаронних виробів?**
 1. Сіль і сироватка.
 2. Цукор і масло.
 3. Яйця і томати.
 4. Молоко і яйця.
- 3. Які макаронні вироби відносяться до трубчастих?**
 1. Ріжки і пера.
 2. Вушка і вермішель.
 3. Пера і павутинка.
 4. Черепашки і макарони.
- 4. Який вид трубчастих макаронних виробів має зовнішній діаметр 5,6-7 мм?**
 1. Соломка.
 2. Особливі.
 3. Звичайні.
 4. Любительські.
- 5. Який діаметр має тонка вермішель?**
 1. 0,8 мм.
 2. 1,2 мм.
 3. 1,5 мм.
 4. 3,0 мм.
- 6. Який тип макаронних виробів не поділяється за довжиною і діаметром?**
 1. Трубчасті.
 2. Ниткоподібні.
 3. Стрічкоподібні.
 4. Фігурні.

7. Вкажіть гарантійний термін зберігання макаронних виробів без збагачувачів

1. 18 міс.
2. 12 міс.
3. 6 міс.
4. 9 міс.

8. Як класифікується хліб згідно призначення ?

1. Формовий.
2. Для дієтичного харчування.
3. Житній.
4. Звичайний.

9. Яка сировина відноситься до основної при виробництві хліба?

1. Вода, борошно, сіль, дріжджі.
2. Сіль, борошно, жири, прянощі.
3. Борошно, вода, цукор, маргарин.
4. Жири, сіль, борошно, вода.

10. Який дефект макаронних виробів є результатом їх швидкого охолодження після висушування?

1. Шорстка поверхня.
2. Підвищена кислотність.
3. Зволоження.
4. Наявність тріщин.

11. Вкажіть спосіб приготування тіста з житнього борошна.

1. Опарний.
2. Безопарний.
3. На заквасках.
4. Заварювання.

12. Який вид булочних виробів плетуть з кількох джгутів?

1. Хали.
2. Сайки.
3. Калачі.
4. Плетеники.

13. В чому основна відмінність здобних хлібобулочних виробів?

1. В формі.
2. В рецептурі.
3. В технології приготування.
4. В харчовій цінності.

14. Яка причина нерівномірної пористості м'якшу?

1. Тісто не вибродило.
2. Нетривалий процес випікання.
3. Надто тривалий процес випікання.
4. Недостатній заміс тіста.

15. Який вид бубличних виробів має товщину джгута 17-22 мм?

1. Бублики.
2. Баранки.
3. Сушки.
4. Хлібна соломка.

16. Яку вологість мають бублики?

1. 9-12 %.
2. 14-19 %.
3. 22-27 %.
4. 28-35 %.

17. Який термін зберігання сушок?

1. 10 діб.
2. 25 діб.
3. 35 діб.
4. 45 діб.

18. Які оптимальні умови зберігання бубличних виробів?

1. Температура 25°C, відносна вологість повітря 65-75%.
2. Температура 18°C, відносна вологість повітря 80%.
3. Температура 10°C, відносна вологість повітря 85%.
4. Температура 8°C, відносна вологість повітря 60%.

19. Яка товщина хлібної соломки?

1. 1,0 см.
2. 0,9 см.
3. 0,8 см.
4. 0,7 см.

20. Який термін зберігання здобних сухарів?

1. До 12 діб.
2. До 24 доби.
3. До 36 діб.
4. До 60 діб.

ТЕМА 4. ВЕГЕТАТИВНІ ОВОЧІ

1. Які хімічні речовини зумовлюють харчову цінність овочів та плодів?

1. Вода.
2. Мінеральні речовини.
3. Вуглеводи.
4. Барвні речовини.

2. Які основні цукри знаходяться у плодах і овочах?

1. Лактоза і сахароза.
2. Глюкоза і фруктоза.
3. Мальтоза і глюкоза.
4. Фруктоза і мальтоза.

3. Які барвні речовини забарвлюють плоди і овочі в кольори від червоного до темно-синього?

1. Каротин.
2. Хлорофіл.
3. Флавонові пігменти.
4. Антоціани.

4. Який овоч має найменшу енергетичну цінність?

1. Морква.
2. Цибуля.
3. Салат.
4. Картопля.

5. Назвіть основну речовину картоплі.

1. Клітковина.
2. Азотні речовини.
3. Крохмаль.
4. Цукри.

6. За якими ознаками розрізняються ботанічні сорти картоплі?

1. Призначення і забарвлення.
2. Смакові властивості і розміри.
3. Форма і розміри.
4. Термін досягання і форма.

7. Які сорти картоплі мають більшу кількість крохмалю?

1. Столові.
2. Універсальні.
3. Кормові.
4. Технічні.

8. Яка тривалість досягання ранньостиглої картоплі?

1. До 75 діб.
2. 75-90 діб.
3. 90-120 діб.
4. Понад 120 діб.

9. Назвіть грибові і бактеріальні хвороби картоплі.

1. Парша звичайна, кільцева гниль.
2. Дуплястість, рак картоплі.
3. Потемніння судинної системи бульб, фузаріум.
4. Задуха бульб, іржава плямистість.

10. Які товарні сорти пізньої картоплі реалізують в торговій мережі?

1. Вищий, 1-й, 2-й.
2. Відбірна, звичайна.
3. Відбірну високоцінних сортів, відбірна, звичайна.
4. Вищий, високоцінний.

11. Які овочі відносяться до коренеплодів?

1. Топінамбур.
2. Бруква.
3. Батат.
4. Кріп.

12. Які овочі відносяться до типу моркви?

1. Петрушка, селера.
2. Пастернак, редис.
3. Ріпа, морква.
4. Редька, бруква.

13. Який коренеплідний овоч має найбільшу кількість вітаміну С?

1. Морква.
2. Буряки столові.
3. Петрушка листова.
4. Редиска.

14. За якою з ознак класифікується морква?

1. Залежно від призначення.
2. Залежно від розміру серцевини.
3. Залежно від форми.
4. За забарвленням м'якоті.

15. Протягом якого терміну зберігаються морква і буряки за температури 0-1 °C і відносної вологості повітря 90-95%?

1. 5-6 місяців.
2. 8-12 місяців.
3. 2-4 місяців.
4. 6-10 місяців.

16. Назвіть ботанічний сорт редиски.

1. Шантане.
2. Рубін.
3. Круглий.
4. Урожайна.

17. Які коренеплоди уражаються чорною гниллю?

1. Морква.
2. Петрушка.
3. Селера.
4. Пастернак.

18. В яких овочах міститься інулін?

1. Ріпа.
2. Батат.
3. Топінамбур.
4. Бруква.

19. До яких овочів відноситься капуста?

1. Плодові.
2. Вегетативні.
3. Коренеплоди.
4. Квіткові.

20. Який вид капусти має найбільшу кількість вітаміну С?

1. Білоголова.
2. Червоноголова.
3. Цвітна.
4. Брокколі.

21. Який діаметр середніх за розміром головок білокачанної капусти?

1. Більше 25 см.
2. 20-25 см.
3. 10-20 см.
4. До 10 см.

22. Яка капуста має нещільну головку овальної, плескатої чи конусовидної форми з гофрованим листям?

1. Брюсельська.
2. Брокколі.
3. Савойська.
4. Кольрабі.

23. Яка хвороба капустяних овочів з'являється під час росту капусти?

1. Тумачність.
2. Слизистий бактеріоз.
3. Біла гниль.
4. Сіра гниль.

24. Яку капусту називають спаржева?

1. Савойська.
2. Брюсельська.
3. Кольрабі.
4. Брокколи.

25. Який вид капусти рекомендують для дієтичного і дитячого харчування?

1. Білоголова.
2. Червоноголова.
3. Цвітна.
4. Савойська.

26. Назвіть різновид цибулевих овочів.

1. Ромен.
2. Шалот.
3. Пирій.
4. Спаржева.

27. Які цибулеві овочі містять найбільшу кількість ефірної олії?

1. Цибуля ріпчаста (гостра).
2. Цибуля ріпчаста (напівгостра).
3. Цибуля ріпчаста (солодка).
4. Цибуля зелена (перо).

28. Назвіть ботанічний сорт солодкої ріпчастої цибулі.

1. Безсонівська місцева.
2. Сквирська.
3. Октябрська.
4. Ялтинська місцева.

29. Яка цибуля має наземні цибулини, трубчасте листя і повітряні цибулини діаметром 0,5-3 см?

1. Цибуля-порей.
2. Цибуля-шалот.
3. Багатоярусна цибуля.
4. Цибуля-батун.

30. Яка хвороба часнику розвивається при зберіганні, в зубках з'являються заглиблені коричневі виразки?

1. Гниль денця.
2. Кліщі.
3. Зелена плісень часнику.
4. Бактеріоз часнику.

31. На які товарні сорти поділяється цибуля ріпчаста?

1. Відбірний, звичайний.
2. Відбірний, 1-й та 2-й.
3. Вищий, 1-й та 2-й.
4. Високоцінний, 1-й та 2-й.

32. Які овочі відносяться до зелених?

1. Майоран.
2. Шпинат.
3. Спаржа.
4. Розмарин.

33. Назвіть різновид салату

1. Порей.
2. Стебловий.
3. Ромен.
4. Парниковий.

34. Назвіть хвороби зеленних овочів.

1. Чорна плісень, фітофтороз.
2. Борошниста роса, мозаїка.
3. Мокра гниль, парша.
4. Сонячний опік, туманність.

35. Який буває кріп за призначенням?

1. Столовий, технічний.
2. Технічний, культурний.
3. Універсальний, спеціальний.
4. Кормовий, їстівний.

36. Які пряно-смакові овочі використовують для ароматизації чаю, напоїв?

1. Чабер, острогін, кервель.
2. Острогін, розмарин, коріандр.
3. Меліса лимонна, хрін, чабер.
4. Майоран, меліса лимонна, острогін.

37. Назвіть вид десертних овочів, який містить найбільшу кількість вітаміну С.

1. Ревінь.
2. Спаржа.
3. Артишок.
4. Корнішон.

38. Яку тару використовують для пакування картоплі?

1. Мішки паперові.
2. Корзини плетені.
3. Ящики дощаті.
4. Ящики сітчасті.

39. Який вид тари використовують для пакування цвітної капусти?

1. Ящикові піддони.
2. Мішки сітчасті.
3. Ящики полімерні.
4. Ящики дерев'яні.

40. Які сховища відносяться до сезонних?

1. Кагати.
2. Бункери.
3. Картоплесховища.
4. Плодосховища.

ТЕМА 5. ПЛОДОВІ ОВОЧІ

1. Які овочі відносяться до гарбузових?

1. Огірки, кавуни.
2. Томати, дині.
3. Перець, патисони.
4. Кавуни, баклажани.

2. Назвіть довжину короткоплідних огірків.

1. 5-8 см.
2. 8-11 см.
3. 11-14 см.
4. 14-20 см.

3. На скільки груп поділяються огірки за строками досягання?

1. 6.
2. 5.
3. 4.
4. 3.

4. З яких овочів виробляють цукати?

1. Огірки.
2. Кабачки.
3. Кавуни.
4. Гарбузи.

5. Які види кавунів мають грубу несолодку м'якоть і товстий кірковий шар?

1. Столові.
2. Цукатні.
3. Кормові.
4. Технічні.

6. Вкажіть хворобу гарбузових овочів.

1. Антракноз
2. Зелена гниль
3. Чорна ніжка
4. Борошниста роса

7. Які томати мають кущ з товстими, міцними невилагаючими стеблами?

1. Звичайні.
2. Штамбові.
3. Великолисті.
4. Ліаноподібні.

8. Які бувають томати щодо забарвлення?

1. Зелені, оранжево-червоні.
2. Бурі, молочні.
3. Червоні, рожеві.
4. Жовті, бурі.

9. На скільки груп діляться томати за кількістю камер?

1. 6.
2. 5.
3. 4.
4. 3.

10. Які томатні овочі містять більшу кількість вітаміну С?

1. Перець червоний солодкий.
2. Перець зелений солодкий.
3. Томати.
4. Баклажани.

11. Які розміри середньоплідних баклажанів?

1. Довжина до 14 см, діаметр до 5,2 см.
2. Довжина до 16 см, діаметр до 8 см.
3. Довжина до 16 см, діаметр до 12 см.
4. Довжина понад 16 см, діаметр понад 12 см.

12. Назвіть хвороби томатних овочів.

1. Бура плямистість, макроспоріоз.
2. Іржа, тумачність.
3. Вершинна гниль, точковий некроз.
4. Рожева гниль, м'яка гниль.

13. До бобових овочів відноситься

1. Батат.
2. Квасоля.
3. Соя.
4. Арахіс.

14. Які речовини більше містяться у бобових, ніж в інших овочах?

1. Мінеральні речовини.
2. Вітамін С.
3. Білки.
4. Жири.

15. Сорт овочевого гороху.

1. Цукровий.
2. Консервний.
3. Мозковий.
4. Недостиглий.

16. Вид луцильного гороху.

1. Цукровий.
2. Консервний.
3. Недостиглий.
4. Мозковий.

17. Який сорт овочевої квасолі відрізняється великою ніжністю, м'ясистістю, добрими смаковими властивостями?

1. Луцильна.
2. Цукриста.
3. Напівцукриста.
4. Столова.

18. Вкажіть хворобу зернобобових овочів.

1. Біла гниль.
2. Сіра гниль.
3. Чорна гниль.
4. Іржа.

19. Який вид укладань використовується при перевезенні овочів залізницею?

1. Пряме.
2. Перехресне.
3. Повздовжнє.
4. Зворотнє.

20. Назвіть спосіб зберігання овочів у стаціонарних сховищах.

1. Універсальний.
2. У мішках.
3. Навальний.
4. З активним вентиляванням.

ТЕМА 6. ПРОДУКТИ ПЕРЕРОБКИ ОВОЧІВ

- 1. Який метод консервування базується на консервуючій дії оцтової кислоти?**
 1. Маринування.
 2. Спиртове бродіння.
 3. Мочення.
 4. Соління.
- 2. Які розміри шматочків має рублена капуста?**
 1. Не більш 5 мм.
 2. Не більш 8 мм.
 3. Не більш 10 мм.
 4. Не більш 12 мм.
- 3. Які розміри пікулей?**
 1. До 3,0 см.
 2. До 4,0 см.
 3. До 5,0 см.
 4. До 7,0 см.
- 4. Види солоних огірків залежно від допоміжної сировини і прянощів?**
 1. Напівгострі, звичайні.
 2. Гострі, пряні.
 3. Цибулинні, пряні.
 4. Часникові, з хроном.
- 5. Який термін зберігання солоних томатів за температури $-1...4^{\circ}\text{C}$?**
 1. 6 місяців.
 2. 8 міс місяців.
 3. 10 місяців.
 4. 12 місяців.
- 6. Який дефект виникає від надлишкового утворення молочної кислоти при високій температурі ферментації і зберігання?**
 1. Кислий смак.
 2. Пересолений смак.
 3. Гіркуватий присмак.
 4. Затхлий, гнильний запах і смак.
- 7. Скільки вологи містять сушені овочі?**
 1. 12-14%.
 2. 16-24%.
 3. 25-31%.
 4. 35-40%.

8. Як називається короточасне відварювання деяких овочів у воді або обробка паром?

1. Пастеризація.
2. Стерилізація.
3. Ошпарювання.
4. Бланшування.

9. Який спосіб сушіння використовується для виготовлення овочевих порошків?

1. Конвективний.
2. Сублімаційний.
3. Розпилювальний.
4. Мікроволновий.

10. З якою метою проводиться бланшування овочів перед сушінням?

1. Для швидкого висушування.
2. Для попередження зміни кольору.
3. Для поліпшення харчової цінності.
4. Для подовження терміну зберігання.

11. Яка причина утворення порожнин в плодах солоних огірків?

1. Перевищення допустимої концентрації солі у розчині.
2. Витікання розсолу.
3. Зберігання продукції при високій температурі.
4. Висока температура ферментації (вище 25°C).

12. Які оптимальні умови зберігання квашеної капусти?

1. Відносна вологість повітря не вище 70% і температура 0...5°C.
2. Відносна вологість повітря 85-90% і температура -1...4°C.
3. Відносна вологість повітря не вище 85% і температура 5...10°C.
4. Відносна вологість повітря 70-80% і температура -5...5°C.

13. Які консерви відносяться до овочевих натуральних?

1. Томати цілі обчищені стерилізовані.
2. Шпинат консервований.
3. Салат Донський.
4. Ікра з баклажанів.

14. На які сорти поділяються консерви овочеві мариновані?

1. 1-й і 2-й.
2. Вищий, 1-й, 2-й.
3. Вищий, 1-й.
4. 1-й, 2-й, 3-й.

15. При якому дефекті банка здувається під тиском водню, що виділяється внаслідок взаємодії кислот продукту з оловом або залізом металеві банки?

1. Бомбаж мікробіологічний.
2. Бомбаж фізичний.
3. Бомбаж несправжній.
4. Бомбаж хімічний.

16. При якому природному способі сушіння отримується продукт вищої якості?

1. При тіньовому.
2. При сонячному.
3. При змішаному.
4. Не відрізняються.

17. За якої температури необхідно зберігати овочеві консерви в скляній і металевій тарі?

1. Не вище 10°C.
2. -5...15°C.
3. Не вище 30°C.
4. 0...25°C.

18. Яка причина виникнення гіркої смаку заморожених овочів?

1. Гідроліз білків.
2. Недостатнє бланшування.
3. Низька температура заморожування.
4. Недоброякісна сировина.

19. За якої температури необхідно зберігати сушені овочі?

1. Не вище 10°C.
2. -5...15°C.
3. Не вище 20°C.
4. 15...25°C.

20. Скільки зберігаються мочені яблука за температури -1...4°C?

1. 6 місяців.
2. 8 місяців.
3. 10 місяців.
4. 12 місяців.

ТЕМА 7. ПЛОДИ І ЯГОДИ

1. В яких плодах міститься найбільша кількість азотистих речовин?

1. Груші.
2. Виноград.
3. Волоські горіхи.
4. Апельсини.

2. Які плоди мають найвищу енергетичну цінність?

1. Суниця.
2. Банани.
3. Лимони.
4. Хурма.

3. Які плоди мають найбільший вміст вітаміну С?

1. Яблука.
2. Груші.
3. Горобина чорноплідна.
4. Чорна смородина.

4. Які плоди відносяться до насіннячкових?

1. Айва, горобина.
2. Алича, обліпіха.
3. Горобина, морошка.
4. Брусниця, фейхоа.

5. До якої групи належать яблука масою від 70 до 125?

1. Дрібні.
2. Середні.
3. Великі.
4. Дуже великі.

6. Назвіть сорт зимових яблук.

1. Слава переможцям.
2. Антонівка звичайна.
3. Ренет Симеренко.
4. Джонатан.

7. Що таке аронія?

1. Шовковиця.
2. Обліпіха.
3. Чорноплідна горобина.
4. Горобина звичайна.

8. Назвіть хвороби насіннячкових плодів які відносять до мікробіальних?

1. Парша, скловидність плодів.
2. Плодова гниль, сажистий гриб.
3. Побуріння шкірочки, спухання.
4. Спухання, плодова гниль.

9. Які хвороби насіннячкових плодів відносять до фізіологічних?

1. Парша, скловидність плодів.
2. Плодова гниль, сажистий гриб.
3. Побуріння шкірочки, спухання.
4. Спухання, плодова гниль.

10. На які товарні сорти поділяються яблука пізніх строків досягання?

1. 1-й і 2-й.
2. Вищий, 1-й.
3. Вищий, 1-й, 2-й.
4. Вищий, 1-й, 2-й, 3-й.

11. Які плоди відносяться до кісточкових?

1. Алича, кизил.
2. Агрус, черешня.
3. Кизил, горобина.
4. Обліпіха, вишня.

12. Який вид слив має малі, округлі, темно-сині плоди з густим восковим нальотом, кисло-терпкого смаку?

1. Угорка.
2. Тернослива.
3. Терен.
4. Алича.

13. Які види черешні мають плоди з твердою пружною м'якоттю?

1. Морелі.
2. Аморелі.
3. Гіні.
4. Бігаро.

14. Які види вишні мають плоди із безбарвним соком?

1. Морелі.
2. Аморелі.
3. Гіні.
4. Бігаро.

15. Які абрикоси мають найбільший вміст цукрів?

1. Столово-консервні.
2. Універсальні.
3. Сушильні.
4. Їстівні.

16. Назвіть грибкове захворювання кісточкових плодів.

1. Мільдо.
2. Біла гниль.
3. Антракноз.
4. Дірчаста плямистість.

17. Які ягоди відносять до справжніх?

1. Агрус.
2. Ожина.
3. Суниця садова.
4. Горобина.

18. Які ягоди відносять до несправжніх?

1. Агрус.
2. Ожина.
3. Суниця садова.
4. Горобина.

19. Які ягоди відносять до складних?

1. Агрус.
2. Ожина.
3. Суниця садова.
4. Горобина.

20. Які сорти винограду мають щільну м'якоть, мало кислот і багато цукрів?

1. Технічні.
2. Столові.
3. Винні.
4. Сушильні.

21. Які ягоди містять найбільшу кількість вітаміну С?

1. Виноград.
2. Чорна смородина.
3. Обліпіха.
4. Малина.

22. Які ягоди мають малі темно-червоні, соковиті, кислі ягоди?

1. Журавлина.
2. Агрус.
3. Чорниця.
4. Ожина.

23. Які ягоди складаються з розростлого плодоложа, на якому містяться сухі плодики-сім'яники?

1. Справжні.
2. Несправжні.
3. Складні.
4. Прості.

24. Вкажіть грибкове захворювання ягід.

1. Чорна гниль.
2. Зелена Гниль.
3. Американська борошниста роса.
4. Мокра гниль.

25. На які товарні сорти поділяється виноград?

1. 1-й і 2-й.
2. 1-й, 2-й, 3-й.
3. Вищий, 1-й.
4. Вищий, 1-й, 2-й.

26. За яким показником об'єднують групи субтропічних і тропічних плодів?

1. За будовою.
2. За природно-кліматичною зоною вирощування.
3. За смаковими властивостями.
4. За зовнішнім виглядом.

27. Які плоди відносять до тропічних?

1. Гранат, апельсин, авокадо, хурма.
2. Лимони, фейхоа, грейпфрути, інжир.
3. Банани, манго, мандарини, гранати.
4. Манго, банани, авокадо, ананаси.

28. Які плоди відносять до субтропічних ?

1. Гранат, апельсин, авокадо, хурма.
2. Лимони, фейхоа, грейпфрути, інжир.
3. Банани, манго, мандарини, гранати.
4. Манго, банани, авокадо, ананаси.

29. Як називається верхній шар шкірочки цитрусових?

1. Морелі.
2. Аморелі.
3. Флаведо.
4. Альбедо.

- 30. Як називається внутрішній шар шкірочки цитрусових?**
1. Морелі.
 2. Аморелі.
 3. Флаведо.
 4. Альбедо.
- 31. Назвіть плід, який є гібридом апельсину і помпельмусу.**
1. Грейпфрути.
 2. Помело.
 3. Лайм.
 4. Світі.
- 32. Вкажіть мікробіальну хворобу субтропічних плодів.**
1. Біла плісень.
 2. Голуба плісень.
 3. Жовта плісень.
 4. Коричнева плямистість.
- 33. Які горіхи відносять до справжніх?**
1. Волоські, каштани їстівні.
 2. Ліщина, фісташки.
 3. Фундук, ліщина.
 4. Мигдаль, фундук.
- 34. Які горіхи відносяться до несправжніх?**
1. Волоські, каштани їстівні.
 2. Ліщина, фісташки.
 3. Фундук, ліщина.
 4. Мигдаль, фундук.
- 35. Яких хімічних речовин найбільше міститься у горіхоплідних?**
1. Білки.
 2. Жири.
 3. Цукри.
 4. Крохмаль.
- 36. Який вид мигдалю використовується в їжу?**
1. Солодкий.
 2. Напівсолодкий.
 3. Гіркий.
 4. Напівгіркий.
- 37. Назвіть шкідників горіхоплідних.**
1. Щитовка горіхова.
 2. Миші.
 3. Білки.
 4. Горіхова плодожерка.

38. На які товарні сорти поділяються волоські горіхи?

1. 1-й і 2-й.
2. Вищий, 1-й.
3. Вищий, 1-й, 2-й.
4. Вищий, 1-й, 2-й, 3-й.

39. Який вид укладань використовується при перевезенні плодів залізницею?

1. Пряме.
2. Хрестове.
3. Шахове.
4. Зворотне.

40. Вкажіть термін зберігання кісточкових плодів у неохолоджених сховищах.

1. 20-50 діб.
2. 10-40 діб.
3. 5-10 діб.
4. 2-6 діб.

ТЕМА 8. ПРОДУКТИ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДІВ І ЯГІД

- 1. На які сорти, згідно якості, поділяються мочені яблука?**
 1. 1-й, 2-й.
 2. Вищий, 1-й.
 3. 1-й, 2-й, 3-й.
 4. Вищий, 1-й, 2-й.
- 2. Як називаються плодіві консерви, які одержують уварюванням пюре до масової частки сухих речовин 13, 25 і 30%?**
 1. Сиропи.
 2. Соуси.
 3. Екстракти.
 4. Пасти.
- 3. Скільки вологи містять сушені плоди?**
 1. 12-14%.
 2. 16-24%.
 3. 25-31%.
 4. 35-40%.
- 4. Які плодіві консерви виготовляють уварюванням свіжих або консервованих соків до масової частки сухих речовин 44-62%?**
 1. Сиропи.
 2. Соуси.
 3. Екстракти.
 4. Пасти.
- 5. З якою метою проводиться бланшування плодів перед сушінням?**
 1. Для попередження зміни кольору.
 2. Для швидкого висушування.
 3. Для поліпшення харчової цінності.
 4. Для подовження терміну зберігання.
- 6. Як називаються сушені абрикоси, які мають цілі плоди з кісточкою.**
 1. Курага.
 2. Кайса.
 3. Урюк.
 4. Кишмиш.
- 7. Як називаються сушені абрикоси, які мають цілі плоди без кісточки?**
 1. Урюк.
 2. Кайса.
 3. Курага.
 4. Кишмиш.

8. Як називаються сушені половинки абрикосів і персиків?

1. Урюк.
2. Кайса.
3. Курага.
4. Кишмиш.

9. За якої температури необхідно зберігати сушені плоди?

1. 0...20°C.
2. -5...15°C.
3. Не нижче 20°C.
4. Не вище 10°C.

10. Який термін зберігання сушених плодів з дня їх виготовлення?

1. 6 міс.
2. 8 міс.
3. 10 міс.
4. 12 міс.

11. Який спосіб сушіння використовується для виготовлення плодових порошків?

1. Конвективний.
2. Сублімаційний.
3. Розпилювальний.
4. Мікрохвильовий.

12. Які види плодових соків бувають освітленими і неосвітленими?

1. Натуральні.
2. Підсолоджені.
3. З м'якоттю.
4. Концентровані.

13. Які плодові консерви не виготовляють для дитячого харчування?

1. Соки.
2. Сиропи.
3. Компоти.
4. Пюре.

14. До якого способу обробки відносять більшість плодових консервів?

1. Пастеризовані.
2. Бланшовані.
3. Мариновані.
4. Стерилізовані.

15. До якого способу обробки відносять консерви супи фруктові?

1. Пастеризовані.
2. Бланшовані.
3. Мариновані.
4. Стерилізовані.

16. Назвіть види недопущених дефектів плодоовочевих консервів?

1. Хлопавка.
2. Бомбаж мікробіологічний.
3. «Пташки».
4. Тріснуті скляні банки.

17. Який строк зберігання компотів?

1. 1 рік.
2. 1,5 року.
3. 2 роки.
4. 3 роки.

18. За якої температури необхідно зберігати плодіві консерви в усіх видах тари?

1. 0...15°C.
2. -5...5°C.
3. 10...20°C.
4. 15...25°C.

19. Який дефект заморожених плодів може виникнути внаслідок тривалого витримування сировини перед заморожуванням або недотримання умов бланшування?

1. Втрата форми.
2. Тріснуті скляні банки з плодами.
3. Погіршення консистенції.
4. Потемніння плодів.

20. Який термін зберігання швидкозаморожених ягід?

1. 3-6 міс.
2. 6-9 міс.
3. 9-12 міс.
4. 12-18 міс.

ТЕМА 9. ГРИБИ СВІЖІ І ПЕРЕРОБЛЕНІ

1. Як називаються гриби, які існують за рахунком живих рослин, обмінюючись з ними органічними та іншими речовинами?

1. Мезофіли.
2. Паразити.
3. Сапрофіти.
4. Симбіонти.

2. Які гриби харчуються речовинами живих рослин?

1. Мезофіли.
2. Паразити.
3. Сапрофіти.
4. Симбіонти.

3. Яка сама цінна хімічна речовина грибів?

1. Вуглеводи.
2. Мінеральні речовини.
3. Білки.
4. Жири.

4. Які гриби відносяться до трубчастих (губчастих).

1. Боровик, маслюк, білий.
2. Сироїжки, грузді, печериці.
3. Трюфель, строчок, сморчок.
4. Підосичник, опеньки, польський.

5. Які гриби відносяться до пластинчатих?

1. Боровик, маслюк, білий.
2. Сироїжки, грузді, печериці.
3. Трюфель, строчок, сморчок.
4. Підосичник, опеньки, польський.

6. На скільки категорій поділяють їстівні гриби за харчовою цінністю?

1. Дві.
2. Три.
3. Чотири.
4. П'ять.

7. Які вітаміни переважають в грибах?

1. E, B₁₂, A, K.
2. B₆, C, PP, B₅.
3. D, E, K, B₂, B₁₂.
4. A, B₂, C, PP, D.

8. Які оптимальні умови зберігання свіжих грибів?

1. Відносна вологість повітря 90-95% і температура 0...2°C.
2. Відносна вологість повітря не вище 90% і температура 5...10°C.
3. Відносна вологість повітря не вище 80% і температура -2...5°C.
4. Відносна вологість повітря 70-80% і температура -5...5°C.

9. Які гриби не темніють при сушінні?

1. Маслюки.
2. Підберезовик.
3. Білий.
4. Рижик.

10. До якого вмісту вологи висушують гриби?

1. Не більше 10%.
2. 15...20%.
3. 8...12%.
4. 12...14%.

11. Скільки можуть зберігатися грибні порошки в металевій тарі?

1. До 36 місяців.
2. До 24 місяців.
3. До 18 місяців.
4. До 12 місяців.

12. На які гатунки за якістю поділяються білі сушені гриби?

1. 1-й, 2-й гатунки.
2. Вищий, 1-й гатунки.
3. 1-й, 2-й, 3-й гатунки.
4. Без ділення на гатунки.

13. За якої температури відбувається заморожування грибів?

1. -10 С.
2. -12 С.
3. -15 С.
4. -18 С.

14. Які їстівні гриби можна споживати без відварювання?

1. Лисички, зеленушки.
2. Білі, грузді.
3. Опеньки, сиріожки.
4. Маслюки, рижики.

15. Які оптимальні умови зберігання сушених грибів?

1. Відносна вологість повітря 90-95% і температура 5...15°C.
2. Відносна вологість повітря не вище 85% і температура 5...10°C.
3. Відносна вологість повітря не вище 75% і температура не вище 15°C.
4. Відносна вологість повітря 70-80% і температура не нижче 15°C.

16. Як можна використовувати гриби солені холодним способом?

1. Для приготування салатів і закусок.
2. Для виробництва плодоовочевих консервів.
3. Для приготування перших блюд.
4. В домашній кулінарії.

17. До якої категорії за харчовою цінністю відносяться печериці, опеньки, масляки?

1. Перша.
2. Друга.
3. Третя.
4. Четверта.

18. Скільки можна зберігати консервовані гриби у скляних і металевих банках за температури 0...15°C і відносної вологості повітря 75%?

1. До 6 місяців.
2. До 8 місяців.
3. До 12 місяців.
4. До 18 місяців.

19. Яка масова частка солі в солоних грибах?

1. 8,5...10%.
2. 6,5...8,5%.
3. 4,5...5,5%.
4. 5,5...6,5%.

20. Який термін збігання відварних консервованих грибів за температури 0...2°C?

1. 6 місяців.
2. 8 місяців.
3. 12 місяців.
4. 18 місяців.

РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВСТВО КОНДИТЕРСЬКИХ ТОВАРІВ**ТЕМА 10. КРОХМАЛЬ І КРОХМАЛЕПРОДУКТИ**

- 1. Що є кінцевим продуктом розпаду молекули крохмалю?**
 1. Глюкоза.
 2. Фруктоза.
 3. Сахароза.
 4. Глікоген.
- 2. Який крохмаль утворює прозорі клейстери високої в'язкості?**
 1. Пшеничний.
 2. Картопляний.
 3. Кукурудзяний.
 4. Рисовий.
- 3. Який крохмаль утворює клейстери невисокої в'язкості, низької прозорості, стабільні при перемішуванні?**
 1. Пшеничний.
 2. Картопляний.
 3. Кукурудзяний.
 4. Рисовий.
- 4. Який крохмаль має зерна округлої форми розміром до 40 мкм?**
 1. Пшеничний.
 2. Картопляний.
 3. Кукурудзяний.
 4. Рисовий.
- 5. Який крохмаль має багатогранні дрібні зерна розміром до 8 мкм?**
 1. Пшеничний.
 2. Картопляний.
 3. Кукурудзяний.
 4. Рисовий.
- 6. Яке значення має сірчиста кислота для отримання кукурудзяного крохмалю?**
 1. Використовується для обезбарвлення крохмалю.
 2. Використовується для видалення запаху.
 3. Використовується для збільшення виходу .
 4. Використовується для очищення від домішок.
- 7. Як називаються забруднення, які помітні візуально, а кількість залежить від ступеня очищення крохмалю, виду упаковки?**
 1. Крапини.
 2. Домішки.
 3. Включення.
 4. Точки.

8. Що таке патока?

1. Продукт з направлено-зміненими властивостями.
2. Продукт повного гідролізу крохмалю.
3. Крупа, одержана з крохмалю.
4. Продукт неповного гідролізу крохмалю.

9. Що таке глюкоза?

1. Продукт з направлено-зміненими властивостями.
2. Продукт повного гідролізу крохмалю.
3. Крупа, одержана з крохмалю.
4. Продукт неповного гідролізу крохмалю.

10. Що таке модифікований крохмаль?

1. Продукт з направлено-зміненими властивостями.
2. Продукт повного гідролізу крохмалю.
3. Крупа, одержана з крохмалю.
4. Продукт неповного гідролізу крохмалю.

11. Який органолептичний показник впливає на сорт крохмалю?

1. Хруст.
2. Смак.
3. Запах.
4. Колір.

12. Які оптимальні умови зберігання крохмалю?

1. Відносна вологість повітря не вище 70% і температура 5°C.
2. Відносна вологість повітря не вище 75% і температура 15°C.
3. Відносна вологість повітря не вище 85% і температура 20°C.
4. Відносна вологість повітря не вище 75% і температура 5°C.

13. Яка максимальна допустима вологість пшеничного крохмалю?

1. 17-20%.
2. 13-17%.
3. Не більше 13%.
4. Не більше 10%.

14. Який термін зберігання картопляного крохмалю?

1. 2 роки.
2. 3 роки.
3. 1 рік.
4. 6 місяців.

15. На які товарні сорти поділяється картопляний крохмаль?

1. Вищий, 1-й.
2. Екстра, 1-й і 2-й.
3. Екстра, вищий, 1-й.
4. Екстра, вищий, 1-й, 2-й.

16. Який крохмалепродукт одержують окисленням зерен крохмалю перманганатом калію у кислому середовищі?

1. Крохмаль фосфатний.
2. Крохмаль окислений.
3. Крохмаль набряклий.
4. Патока.

17. Який вид патоки використовується для виробництва варення, джемів, пастили?

1. Мальтозна патока.
2. Карамельна патока.
3. Глюкозна патока.
4. Мальтодекстрин.

18. Який вид патоки використовується для приготування солодких страв, дитячих сумішей, пряників, в дієтичному харчуванні?

1. Мальтозна патока.
2. Карамельна патока.
3. Глюкозна патока.
4. Мальтодекстрин.

19. Яку крупу виробляють з картопляного або кукурудзяного крохмалю вищого і 1-го сортів?

1. Манна.
2. Саго.
3. Патока.
4. Пшоно.

20. Який термін зберігання глюкози?

1. 3 роки.
2. 2 роки.
3. 1,5 року.
4. 1 рік.

ТЕМА 11. ЦУКОР ТА ЗАМІННИКИ ЦУКРУ. МЕД

1. За хімічним складом цукор це:

1. Майже чиста сахароза.
2. Суміш сахарози і глюкози.
3. Рівне співвідношення глюкози і фруктози.
4. Суміш сахарози, глюкози і фруктози.

2. Який вміст сахарози в цукрі-піску?

1. 99,5%.
2. 99,75%.
3. 99,9%.
4. 100%.

3. Який вміст сахарози в рафінованому цукрі?

1. 99,5%.
2. 99,75%.
3. 99,9%.
4. 100%.

4. За якими органолептичними показниками оцінюють якість цукру-піску?

1. Колір, смак, запах, швидкість розчинення у воді.
2. Зовнішній вигляд, колір, смак, запах, сипкість.
3. Колір, смак, запах, чистота розчину.
4. Зовнішній вигляд, колір, смак, запах, сипкість, чистота розчину.

5. Що таке утфель?

1. Цукровий сік уварений до стану сиропу.
2. Суміш кристалів сахарози і патоки.
3. Кристали сахарози після відділення патоки.
4. Патока після виділення кристалів сахарози.

6. Яка вологість цукру-піску рафінованого?

1. Не більше 0,1%.
2. Не менше 0,14%.
3. Не більше 0,2%.
4. Не менше 0,2%.

7. Який барвник додають до цукру-рафінаду для надання голубуватого відтінку?

1. Індигокармін.
2. Алканін.
3. Каротин.
4. Ультрамарин.

8. Якою повинна бути відносна вологість повітря при зберіганні цукру-піску?

1. Не менше 70%.
2. Не вище 70%.
3. Не вище 75%.
4. Не вище 80%.

9. Якою повинна бути відносна вологість повітря при зберіганні цукру-рафінаду?

1. Не менше 70%.
2. Не вище 70%.
3. Не вище 75%.
4. Не вище 80%.

10. Який із замінників цукру по солодкості поступається сахарозі?

1. Сахарин.
2. Сорбіт.
3. Аспартам.
4. Ксиліт.

11. Який із замінників цукру в 500 разів солодше сахарози?

1. Сахарин.
2. Сорбіт.
3. Аспартам.
4. Ксиліт.

12. Які моносахариди складають основну частину меду?

1. Глюкоза, галактоза.
2. Фруктоза, арабіноза.
3. Галактоза, арабіноза.
4. Глюкоза, фруктоза.

13. Як підрозділяють мед залежно від кількості джерел збору?

1. Квітковий, падевий, збірний.
2. Монофлорний, поліфлорний.
3. Відцентровий, пресований, сотовий.
4. Натуральний, штучний.

14. Як називається квітковий мед, отриманий шляхом збору бджолами нектару з одного виду рослин?

1. Падевий.
2. Сотовий.
3. Монофлорний.
4. Поліфлорний.

15. Який показник характеризує активність ферментів меду?

1. Вміст оксиметилфурфуролу.
2. Вологість меду.
3. Діастазне число.
4. Чистота меду.

16. Який показник якості меду характеризує зрілість меду?

1. Вміст оксиметилфурфуролу.
2. Вологість меду.
3. Діастазне число.
4. Чистота меду.

17. Який показник свідчить про фальсифікацію меду?

1. Вміст оксиметилфурфуролу.
2. Вологість меду.
3. Діастазне число.
4. Чистота меду.

18. Як називаються солодкі виділення попелиць та інших комах на листках дерев, кущів та деяких трав'янистих рослин?

1. Прополіс.
2. Нектар.
3. Збір.
4. Падь.

19. Який процес є основою отримання штучного меду?

1. Інверсія сахарози у присутності кислоти.
2. Карамелізація сахарози.
3. Змішування цукрового сиропу з медовою есенцією.
4. Змішування глюкози і фруктози.

20. Як поділяються види меду в товарознавчій практиці?

1. Квітковий, падевий, змішаний.
2. Світлі, темні.
3. Натуральний, штучний.
4. Кристалізований, не кристалізований.

ТЕМА 12. КАРАМЕЛЬ І ЦУКЕРКИ. СХІДНІ СОЛОДОЩІ ТА ХАЛВА

1. Які начинки одержують уварюванням сиропу з різними добавками?

1. Фруктово-ягідна, марципанова, прохолодна.
2. Молочна, збивна, горіхова.
3. Помадна, шоколадно-горіхова.
4. Медова, лікерна.

2. Які начинки одержують без уварювання сиропу?

1. Фруктово-ягідна, марципанова, желейна.
2. Молочна, збивна, горіхова.
3. Марципанова, шоколадно-горіхова, прохолодна.
4. Медова, лікерна, помадна.

3. Як поділяється карамель залежно від консистенції?

1. Тверда, м'яка, напівтверда.
2. Льодяникова, з начинками, молочна.
3. Вітамінізована, лікувальна, для широкого вжитку.
4. З однією начинкою, з кількома начинками, з начинками перешарованими карамельною масою.

4. Як поділяється карамель залежно від призначення?

1. Тверда, м'яка, напівтверда.
2. Льодяникова, з начинками, молочна.
3. Вітамінізована, лікувальна, для широкого вжитку.
4. З однією начинкою, з кількома начинками, з начинками перешарованими карамельною масою.

5. Як поділяється карамель залежно від рецептури і способу приготування?

1. Тверда, м'яка, напівтверда.
2. Льодяникова, з начинками, молочна.
3. Вітамінізована, лікувальна, для широкого вжитку.
4. З однією начинкою, з кількома начинками, з начинками перешарованими карамельною масою.

6. Який вид начинки використовується в цукерках «Бджілка», «Золотий вулик», «Соти»?

1. Лікерна.
2. Горіхова.
3. Помадна.
4. Медова.

7. Який вид начинки використовується в цукерках «Ромова», «Арктика», «Коньячна»?

1. Лікерна.
2. Горіхова.
3. Помадна.
4. Медова.

8. Вкажіть оптимальний режим зберігання карамелі?

1. Температура не менше 18°C і відносна вологість повітря не більше 75%.
2. Температура не більш 18°C і відносна вологість повітря не більше 75%.
3. Температура не більш 18°C і відносна вологість повітря не менше 75%.
4. Температура не менше 18°C і відносна вологість повітря не менше 75%.

9. При виробництві яких цукеркових мас використовують необсмажені горіхи?

1. Збивної.
2. Праліне.
3. Марципанової.
4. Кремової.

10. Як називається кондитерський виріб дрібних розмірів, округлої форми, в основному з гладкою блискучою поверхнею?

1. Праліне.
2. Грильяж.
3. Ірис.
4. Драже.

11. Як називаються цукерки, виготовлені уварюванням згущеного молока з цукром, патокою і жиром з додаванням смакових і ароматичних речовин?

1. Праліне.
2. Грильяж.
3. Ірис.
4. Драже.

12. Назвіть види грильяжу.

1. Твердий, напівтвердий, м'який.
2. Дуже твердий, твердий, м'який.
3. Твердий, напівм'який, м'який.
4. Дуже твердий, твердий, напівтвердий, м'який.

13. Які бувають види ірису залежно від консистенції?

1. М'який, твердий, тягучий.
2. Твердий, напівтвердий, тягучий.
3. М'який, твердий, напівтвердий.
4. М'який, напівтвердий, тягучий.

14. Які бувають види ірису залежно від способу виготовлення ірисової маси?

1. Твердий, м'який.
2. Литий (аморфний), тиражений.
3. Напівтвердий, м'який, тягучий.
4. Напівтвердий, тиражений, м'який.

15. Які з перерахованих цукерок зберігаються не більше 15 днів?

1. З кремовими корпусами.
2. З праліновими корпусами.
3. Ірис тиражений.
4. З желейними корпусами.

16. Які східні солодоці відносять до типу карамелі?

1. Лукум.
2. Пахлаву.
3. Козинаки.
4. Нугу.

17. Які солодоці виробляють на основі збивної цукеркової маси?

1. Лукум.
2. Пахлаву.
3. Козинаки.
4. Нугу.

18. До якого типу східних солодоців відносять «Рахат-лукум»?

1. Типу карамелі.
2. Типу м'яких цукерок.
3. Борошняних ласощів.
4. Халви.

19. Які солодоці мають вигляд пучків тонких карамельних ниток?

1. Фешмак.
2. Парварду.
3. Косхалву.
4. Шакер-чурек.

20. Який піноутворювач використовують при виробництві халви?

1. Ячні білки.
2. Лецитин.
3. Агар.
4. Солодковий корінь.

ТЕМА 13. ФРУКТОВО-ЯГІДНІ ТА БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ

1. Як називається продукт, одержаний з цілих або нарізаних плодів уварюванням в цукровому або цукрово-патоковому сироні?

1. Варення.
2. Желе.
3. Повидло.
4. Цукати.

2. Як називається продукт, одержаний уварюванням до щільної або мазкої консистенції плодово-ягідного пюре з цукром з додаванням або без додавання харчового пектину і кислот?

1. Варення.
2. Желе.
3. Повидло.
4. Цукати.

3. Як називаються продукт цілі плоди або їх частки, зварені в сироні із цукру і патоки, відокремлені від нього і підсушені, обсипані цукром-піском або покриті глазур'ю?

1. Варення.
2. Желе.
3. Повидло.
4. Цукати.

4. Як називається драгленподібна прозора маса, одержувана з плодово-ягідних соків уварюванням з цукром з додаванням або без додавання желюючих речовин і кислот?

1. Варення.
2. Желе.
3. Повидло.
4. Цукати.

5. Які фруктово-ягідні кондитерські вироби не ділять на сорти?

1. Конфітюр.
2. Повидло домашнє.
3. Мармелад.
4. Джем.

6. На які сорти поділяється варення залежно від якості?

1. Екстра, вищий.
2. Екстра, вищий, 1-й.
3. Вищий, 1-й.
4. Вищий, 1-й, 2-й.

7. За якими показниками визначають сорт варення?

1. За органолептичними і фізико-хімічним показникам.
2. За масовою часткою плодів від маси нетто.
3. За фізико-хімічними показниками.
4. За органолептичними показниками.

8. На які види поділяють мармелад залежно від желеутворюючої основи?

1. Фруктово-ягідний і желейний.
2. Желейний і формовий.
3. Формовий і різаний.
4. Фруктово-ягідний і пат.

9. На якій желеутворюючій основі виробляють мармелад-пат?

1. Яблучне пюре.
2. Абрикосове пюре.
3. Модифікований крохмаль.
4. Агароїд.

10. Які бувають пастильні вироби залежно від способу формування?

1. Клейові, заварні, безклейові.
2. Фігурні, формовий.
3. Різані, відсадні.
4. З начинкою, без начинки.

11. Які бувають пастильні вироби залежно від студнеутворюючої основи?

1. Клейові, заварні, безклейові.
2. Фігурні, формовий.
3. Різані, відсадні.
4. З начинкою, без начинки.

12. Чому зефір має більш пишну структуру, ніж звичайна пастила?

1. Більший вміст яєчного білка.
2. Сировина з великим вмістом сухих речовин.
3. Тривале збиття.
4. Все перераховане вище.

13. З яких ягід зазвичай виготовляють галярет?

1. Горобина звичайна.
2. Червоні порічки.
3. Журавлина.
4. Обліпіха.

14. Як поділяється печиво залежно від рецептури і способу виробництва?

1. Цукрове, затяжне, здобне, крекер.
2. Цукрове, затяжне, галети.
3. Цукрове, затяжне, здобне.
4. Цукрове, затяжне, здобне, крекер, галети.

15. Як залежно від рецептури підрозділяють галети?

1. Прості, дієтичні, здобні.
2. Прості, поліпшені, здобні.
3. Прості, поліпшені, дієтичні, здобні.
4. Прості, поліпшені, дієтичні.

16. Як називаються штучні вироби різноманітної форми, що відрізняються від тортів невеликими розмірами?

1. Тістечка.
2. Кекси.
3. Тортики.
4. Рулети.

17. Як називаються згорнуті пласти випеченого бісквітного напівфабрикату, перешаровані різноманітною начинкою?

1. Тістечка.
2. Кекси.
3. Тортики.
4. Рулети.

18. Які бувають пряники залежно від вигляду поверхні?

1. Сирцеві, заварні.
2. Без начинки, з начинкою.
3. Глазуровані, неглазуровані.
4. Ковриги без начинки, ковриги з начинкою.

19. Який показник якості борошняних кондитерських виробів характеризує наявність в тісті розпушувачів?

1. Кислотність.
2. Вологість.
3. Лужність.
4. Вміст жиру.

20. За якої температури необхідно зберігати торти і тістечка?

1. 0 - 15°C.
2. 0 - 6°C.
3. 6 - 15°C.
4. 18 ± 3°C.

ТЕМА 14. ШОКОЛАД І КАКАО-ПОРОШОК

1. Які алкалоїди входять до складу какао-бобів?

1. Кофеїн, нікотин.
2. Теобромін, нікотин.
3. Кофеїн, теобромін.
4. Пиперін, теофілін.

2. Яка складова займає найбільшу частину какао-бобів?

1. Вода.
2. Какао-порошок.
3. Какао-терте.
4. Какао-масло.

3. В технологічній схемі якого шоколаду є операція конширування?

1. Білий.
2. Десертний.
3. Пористий.
4. Звичайний.

4. Яка температура плавлення какао-масла?

1. 25-30°C.
2. 40-44°C.
3. 34-36°C.
4. 36-40°C.

5. Як утворюється дрібнопориста структура пористого шоколаду?

1. За рахунок різниці внутрішнього і зовнішнього тиску після вилучення шоколадної маси із вакуум-апаратів.
2. За рахунок інтенсивного збивання шоколадної маси.
3. За рахунок використання розпушувачів.
4. За рахунок насичення CO₂.

6. Який вміст води в шоколаді?

1. 10-15%.
2. 5-10%.
3. 2-5,5%.
4. 1-1,5%.

7. Яка операція виробництва шоколаду запобігає виникненню жирового посивіння?

1. Конширування.
2. Темперування.
3. Гомогенізація.
4. Формування.

8. Яка особливість десертного шоколаду?

1. Знижений вміст какао-масло.
2. Додавання молока.
3. Використовуються замінники цукру.
4. Знижений вміст жиру.

9. Який дефект шоколаду виникає внаслідок різких коливань температури?

1. Цукрове посивіння.
2. Жирове посивіння.
3. Сальний присмак.
4. Згірклий присмак.

10. Який дефект шоколаду виникає внаслідок недотримання режиму темперування шоколадної маси в процесі виробництва або умов зберігання?

1. Цукрове посивіння.
2. Жирове посивіння.
3. Сальний присмак.
4. Згірклий присмак.

11. Що є сировиною для виробництва какао-порошку?

1. Какао-боби.
2. Какао-терте.
3. Какао-масло.
4. Какао-жмих.

12. Яке допустиме відхилення маси нетто для плиток від 75 г?

1. $\pm 1\%$.
2. $\pm 2\%$.
3. $\pm 3\%$.
4. $\pm 4\%$.

13. Як обробляють какао-порошок для поліпшення смаку, кольору, аромату, стійкості суспензії?

1. Піддають коншируванню.
2. Темперують.
3. Обробляють лугами.
4. Додають какао-масло.

14. Який допустимий вміст вологи в какао-порошку?

1. Не більше 6%.
2. Не більше 9%.
3. Не більше 12%.
4. Не більше 15%.

15. Як поділяється какао-порошок за вмістом жиру?

1. Жирний, нежирний.
2. Дуже жирний, жирний, помірно жирний, слабожирний, нежирний.
3. Дуже жирний, жирний, слабожирний.
4. Жирний, напівжирний, зі зниженою жирністю.

16. Як класифікується какао-порошок залежно від призначення?

1. Загального призначення, спеціальний.
2. Столовий, технічний.
3. Товарний, виробничий.
4. Харчовий, промисловий.

17. Який вміст жиру має жирний какао-порошок?

1. Понад 20%.
2. 20%.
3. Не менше 17%.
4. Менше 14%.

18. Вкажіть оптимальний режим зберігання шоколаду і какао-порошку?

1. Температура 18°C і відносна вологість повітря не більше 75%.
2. Температура 18-25°C і відносна вологість повітря не більше 75-85%.
3. Температура не більш 18°C і відносна вологість повітря не менш 75%.
4. Температура не менше 18°C і відносна вологість повітря не менш 75%.

19. Який гарантійний термін зберігання білого шоколаду ?

1. 4 місяці.
2. 6 місяців.
3. 2 місяці.
4. 3 місяці.

20. Який гарантійний термін зберігання какао-порошку в жерстяних банках?

1. 12 місяців.
2. 6 місяців.
3. 18 місяців.
4. 3 місяці.

РОЗДІЛ 4. ТОВАРОЗНАВСТВО СМАКОВИХ ТОВАРІВ**ТЕМА 15. ЧАЙ, КАВА, ЧАЙНІ І КАВОВІ НАПОЇ****1. Яка країна вважається батьківщиною чаю?**

1. Індія.
2. Шрі Ланка.
3. Грузія.
4. Південно-західний Китай.

2. Яка речовина чаю володіє Р-вітамінною активністю?

1. Кофеїн.
2. Теобромін.
3. Танін.
4. Пектин.

3. Як називається верхів'я пагона, яке складається з нерозвиненої бруньки і з двох-трьох молодих листочків?

1. Флеша.
2. Пагінець.
3. Глушка.
4. Цвіт.

4. Як називається одно- або дволисткові пагони без бруньки?

1. Флеша.
2. Пагінець.
3. Глушка.
4. Цвіт.

5. Які операції характеризують виробництво чорного байхового чаю?

1. Підсушування, ферментація, упаковка.
2. Зав'ялювання, скручування, ферментація, сушка.
3. Пропарювання, ферментація, сортування, сушка.
4. Пропарювання, скручування, сушка, упаковка.

6. Як називається процес окислення хімічних речовин чайного листа за участю ферментів, яке сприяє утворенню специфічних смаку, аромату і кольору настою чорного чаю?

1. Зав'ялювання.
2. Пропарювання .
3. Фіксація.
4. Ферментація.

7. Як називається процес обробки чайного листа гарячим паром для інактивації ферментів при виробництві зеленого чаю?

1. Зав'ялювання.
2. Пропарювання.
3. Фіксація.
4. Ферментація.

8. До якого виду відноситься листовий чай?

1. Гранульований.
2. Байховий.
3. Екстрагований.
4. Пресований.

9. Який чай відноситься до слабоферментованого?

1. Жовтий і червоний.
2. Чорний.
3. Змішаний.
4. Зелений і білий.

10. Який чай відноситься до неферментованого?

1. Жовтий і червоний.
2. Чорний.
3. Змішаний.
4. Зелений і білий.

11. Як називається червоний чай, що виробляється виключно у Китаї?

1. Малун.
2. Улун.
3. Котун.
4. Салун.

12. На які сорти поділяється зелений байховий чай?

1. Букет, вищий, 1-й, 2-й.
2. Букет, екстра, вищий, 1-й, 2-й.
3. Букет, вищий, 1-й, 2-й, 3-й.
4. Екстра, вищий, 1-й, 2-й.

13. Яка повинна бути вологість байхового чаю?

1. Не більше 8%.
2. Не менш 8%.
3. Не більше 9,5%.
4. Не менш 9,5%.

14. Де міститься більше кофеїну?

1. В шоколаді.
2. В какао-порошку.
3. В каві.
4. В чаї.

15. Конголезький ботанічний вид кави – це:

1. Арабіка.
2. Робуста.
3. Ліберика.
4. Суміш Арабіки і Робусти.

16. Кава якого ступеня обсмаження має колір від темно-коричневого до чорно-коричневого і навіть має вигляд паленого; у смаку домінує гірчинка?

1. Слабкообсмажена (легка, новоанглійська).
2. Середньообсмажена (помірна, віденська).
3. Сильнообсмажена (темна, континентальна).
4. Вищий ступінь (італійська, екстремальна).

17. Які фізико-хімічні показники меленої кави нормує стандарт?

1. Вологість, зольність, вміст кофеїну, ступінь помелу.
2. Кислотність, зольність, вміст редуруючих речовин.
3. Лужність, вміст кофеїну, колір.
4. Вологість, кислотність, щільність зерен, колір.

18. Для чого у каву додають цикорій?

1. Щоб збільшити вихід кави.
2. Щоб збільшити міцність кави.
3. Щоб збільшити засвоюваність кави.
4. Щоб зменшити збудливу дію кави на нервову систему.

19. Якою повинна бути відносна вологість повітря при зберіганні кави?

1. Не менше 70%.
2. Не вище 70%.
3. Не вище 75%.
4. Не вище 80%.

20. Якою повинна бути відносна вологість повітря при зберіганні чаю?

1. Не менше 70%.
2. Не вище 70%.
3. Не вище 75%.
4. Не вище 80%.

1. Як поділяються прянощі за походженням?

1. Традиційні, особливі.
2. Місцеві, імпорнтні.
3. Культурні, дикі.
4. Польові, огородні.

2. До якої підгрупи прянощів відносяться калган та імбир?

1. Плодово-насінні.
2. Квіткові.
3. Листові.
4. Кореневі.

3. До якої підгрупи прянощів відносяться лавровий лист і розмарин?

1. Плодово-насінні.
2. Квіткові.
3. Листові.
4. Кореневі.

4. До якої підгрупи прянощів відносяться мускатний горіх і кардамон?

1. Плодово-насінні.
2. Квіткові.
3. Листові.
4. Кореневі.

5. До якої підгрупи прянощів відносяться гвоздика і шафран?

1. Плодово-насінні.
2. Квіткові.
3. Листові.
4. Кореневі.

6. Які прянощі, з перерахованих, є штучними?

1. Бадьян.
2. Тмин.
3. Ванілін.
4. Перець білий.

7. На які підгрупи поділяють місцеві прянощі?

1. Пряні овочі, пряні трави.
2. Пряне листя, пряні корені.
3. Гострі прянощі, негострі прянощі.
4. Фасовані прянощі, вагові прянощі.

8. Як називаються суміші класичних і місцевих прянощів, іноді з додаванням штучних ароматизаторів?

1. Мішані прянощі.
2. Перероблені прянощі.
3. Приправи.
4. Комбіновані прянощі.

9. Які прянощі випускають у вигляді есенцій, емульсій, гранул, композицій тощо?

1. Мішані прянощі.
2. Перероблені прянощі.
3. Приправи.
4. Комбіновані прянощі.

10. Якою повинна бути вологість прянощів?

1. Не більше 7%.
2. 7-10%.
3. 10-14%.
4. Понад 14%.

11. Яку сіль одержують шляхом випаровування сонячним теплом морської води?

1. Кам'яну.
2. Виварну.
3. Самосадну.
4. Садну.

12. Яку сіль одержують з природних розсолів, що здобуваються з надр землі?

1. Кам'яну.
2. Виварну.
3. Самосадну.
4. Садну.

13. Яку сіль видобувають з надр землі, де вона залягає величезними скупченнями?

1. Кам'яну.
2. Виварну.
3. Самосадну.
4. Садну.

14. Яку сіль видобувають з донних відкладень солоних озер?

1. Кам'яну.
2. Виварну.
3. Самосадну.
4. Садну.

15. Який показник якості характеризує ступінь чистоти солі і визначає її товарний сорт?

1. Вміст домішок.
2. Зольність.
3. Кислотність.
4. Вміст мінеральних солей.

16. На які номери поділяється мелена сіль залежно від крупності помелу?

1. Екстра, 0, 1, 2.
2. 0, 1, 2, 3.
3. 1, 2, 3, 4.
4. Екстра, 0, 1, 2, 3.

17. На які сорти за якістю ділиться кухонна сіль?

1. Екстра, вищий, 1-й, 2-й, 3-й.
2. Екстра, 1-й, 2-й.
3. Екстра, вищий, 1-й, 2-й.
4. Вищий, 1-й, 2-й.

18. З яким вмістом оцтової кислоти виробляють столовий оцет?

1. 5%, 10%, 15%.
2. 3%, 6%, 9%.
3. 70%, 80%.
4. 6%, 9%, 12%.

19. Як називається томатна пряна і ароматна суміш, яку готують уварюванням томатної пасту з різними прянощами та смаковими добавками?

1. Кетчуп.
2. Аджика.
3. Ткемалі.
4. Сацебелі.

20. Який глюкозид входить до складу гірничного порошку?

1. Соланін.
2. Синигрин.
3. Амігдалін.
4. Кроцин.

1. Яка доза етилового спирту може привести до смерті людини?

1. 7,0 г на 1 кг ваги людини
2. 8,0 г на 1 кг ваги людини
3. 9,0 г на 1 кг ваги людини
4. 10 г на 1скг ваги людини

2. Якою міцністю виробляють етиловий спирт вищого ступеня очищення?

1. 96% об.
2. 96,3% об.
3. 99,9% об.
4. 40% об.

3. Який спирт називають ректифікованим?

1. Очищений перегонкою.
2. Профільтрований.
3. Відстояний.
4. Оброблений активованим вугіллям.

4. Який спирт виробляють тільки із зернової сировини?

1. Вищого очищення.
2. Екстра.
3. Люкс.
4. Пшенична сльоза.

5. Як підрозділяються лікери залежно від вмісту спирту і цукру?

1. Солодкі, напівсолодкі, гіркі.
2. Напівсолодкі, гіркі, міцні.
3. Міцні, десертні, креми.
4. Солодкі, креми, міцні.

6. Як називаються вискоекстрактивні напої із зниженою міцністю, які готують з використанням спиртованих плодово-ягідних соків, цукру, морсів, ефірних масел, портвейнів і ін?

1. Пунші.
2. Настоянки.
3. Бальзами.
4. Аперитиви.

7. Який вміст спирту в наливках?

1. 10-15%.
2. 18-20%.
3. 15-25%.
4. 20-25%.

8. Які лікєро-горілчані напої відносять до тонізуєчих, що вживаються для поліпшення апетиту?

1. Пунші.
2. Настоянки.
3. Бальзами.
4. Аперитиви.

9. Який міцний алкогольний напій отримують зброджуванням мєляси і інших продуктів тростниково-цукрового виробництва?

1. Арманьяк.
2. Віскі.
3. Ром.
4. Джин.

10. Який міцний алкогольний напій отримують перегонкою збродженого дріжджами сусла з жита, кукурудзи або ячменю?

1. Арманьяк.
2. Віскі.
3. Ром.
4. Джин.

11. В якому виді лікєро-горілчаних виробів найвищий вміст цукру?

1. Лікєри креми.
2. Настоянки солодкі.
3. Дєсєртні напої.
4. Пунші.

12. В якому виді лікєро-горілчаних виробів найнижчий вміст цукру?

1. Лікєри креми.
2. Настоянки солодкі.
3. Дєсєртні напої.
4. Пунші.

13. В яких бочках витримують спирт при виробництві віскі?

1. В емальованих резервуарах із зануреною в спирт дубовою клепокою.
2. В дубових бочках після виробництва вин.
3. В нових дубових бочках.
4. В обвуглених з середини дубових бочках.

14. Який гарантійний термін зберігання коктейлів і аперитивів за оптимальних умов?

1. 8 місяців.
2. 6 місяців.
3. 3 місяці.
4. 2 місяці.

15. Що використовують як сировину для виробництва джину?

1. Цукровий очерет.
2. Ялівець.
3. Жито.
4. До 40 видів ефірноолійної сировини.

16. До якого виду лікero-горілочаних виробів відноситься «Спотикач»?

1. Лікери.
2. Бальзами.
3. Настоянки.
4. Наливки.

17. Чому дорівнює обмежувальний бал, нижче за який горілка вважається недоброякісною?

1. 9.
2. 8,8.
3. 10.
4. 67.

18. Який вид лікero-горілочаних виробів одержують шляхом змішування різних видів алкогольних напоїв?

1. Аперитиви.
2. Бальзами.
3. Коктейлі.
4. Пунші.

19. Вкажіть гарантійний термін зберігання горілки особливої?

1. 24 місяці.
2. 12 місяців.
3. 8 місяців.
4. Не є встановленим.

20. Вкажіть оптимальний режим зберігання лікero-горілочаних виробів?

1. Температура не менше 10°C і відносна вологість повітря не більше 75%.
2. Температура не більше 10°C і відносна вологість повітря не менше 85%.
3. Температура не більше 10°C і відносна вологість повітря не менше 75%.
4. Температура 10-20°C і відносна вологість повітря не більше 85%.

- 1. Як поділяються виноградні вина залежно від технології приготування?**
 1. Столові, кріплені, ароматизовані.
 2. Ординарні, марочні, колекційні.
 3. Столові, напівсухі, сухі, напівсолодкі.
 4. Ігристі, шипучі, міцні, десертні.
- 2. Як поділяються виноградні вина залежно від термінів витримки?**
 1. Невитримані, витримані, старі.
 2. Ординарні, марочні, колекційні.
 3. Столові, марочні, кріплені.
 4. Одинарні, витримані, старі.
- 3. Яка країна є батьківщиною коньяку?**
 1. Вірменія.
 2. Грузія.
 3. Франція.
 4. Туреччина.
- 4. Яке вино відноситься до ароматизованого?**
 1. Кагор.
 2. Херес.
 3. Мадера.
 4. Вермут.
- 5. Які бувають вина за ступенем насичення вуглекислою?**
 1. Тихі, газовані.
 2. Тихі, ігристі.
 3. Спокійні, шипучі.
 4. Спокійні, ігристі.
- 6. За якою бальною системою оцінюють якість вин?**
 1. 10.
 2. 25.
 3. 50.
 4. 100.
- 7. Як за класифікацією країн ЄС називаються виноградні вина, виготовлені в певних регіонах?**
 1. Спеціальні.
 2. Перлинні.
 3. Столові.
 4. Якісні.

8. Який відсоток домішок інших сортів допускається при виробництві сортових вин?

1. Не більше 5%.
2. Не більше 10%.
3. Не більше 15%.
4. Не більше 20%.

9. Які вина реалізують з 1 січня наступного за врожаєм року?

1. Ординарні.
2. Витримані.
3. Колекційні.
4. Марочні.

10. Які вина витримуються не менше 1,5 років?

1. Ординарні.
2. Витримані.
3. Колекційні.
4. Марочні.

11. Як називаються напої, одержані шляхом зброджування виноградного соку або соку з м'язгою з додаванням або без додавання спирту та інших компонентів?

1. Коньяки.
2. Арманьяки.
3. Виноградні вина.
4. Виноградні наливки.

12. Який тип ігристих вин має найнижчий вміст цукру?

1. Брют.
2. Сухі.
3. Солодкі.
4. Напівсолодкі.

13. Чому кріплені вина містять більше цукру, ніж столові?

1. Додають цукровий сироп.
2. Готують вино з високоцукристого винограду.
3. Зупиняють бродіння вина.
4. Накопичується цукор в процесі витримки.

14. Що є сировиною для виробництва коньяку?

1. Пшениця.
2. Цукровий очерет.
3. Виноград.
4. Картопля.

15. Який термін витримки коньяку «три зірочки»?

1. 3 роки.
2. 30 років.
3. Від 3 до 5 років.
4. Додатково 3 роки в пляшках.

16. Який термін витримки коньячних спиртів для марочних коньяків?

1. Понад 12 років.
2. До 2-х років.
3. 3-5 років.
4. 6-12 років.

17. Який термін витримки коньячних спиртів для ординарних коньяків?

1. Понад 12 років.
2. До 2-х років.
3. 3-5 років.
4. 6-12 років.

18. Як у Франції називають коньяк, виготовлений із спиртів до двох років витримки?

1. Арманьяк.
2. Віскі.
3. Ром.
4. Джин.

19. Що означає позначення «КВ» на марочних коньяках?

1. Коньяк високоякісний.
2. Коньяк витриманий.
3. Коньяк відмінний.
4. Коньяк вдалий.

20. Який гарантований термін зберігання коньяків з дня розливу?

1. 5 років.
2. 4 роки.
3. 3 роки.
4. 2 роки.

ТЕМА 19. СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

1. Навіщо при виробництві пива пророщують ячмінь?

1. Щоб активізувати ферменти зерна.
2. Щоб надати пиву більш темне забарвлення.
3. Щоб надати пиву аромат.
4. Щоб понизити гіркоту пива.

2. На які групи, залежно від рецептури і смакових особливостей, розподіляється пиво?

1. Пастеризоване, непастеризоване.
2. Світле, темне, напівтемне.
3. Фільтроване, нефільтроване.
4. Освітлене, неосвітлене.

3. Яка сировина надає пиву приємної помірної гіркоти, забезпечує піноутворення і надає біологічної цінності?

1. Солод.
2. Пивні дріжджі.
3. Хміль.
4. Несолоджені матеріали.

4. В якому продукті стандартом нормується колір і вміст сухих речовин в початковому суслі?

1. Горілці.
2. Вині.
3. Пиві.
4. Бразі.

5. Який слабоалкогольний напій містить до 1,2% спирту та є продуктом незакінченого молочнокислого і спиртового бродіння сусла?

1. Слабоалкогольні коктейлі.
2. Брага.
3. Пиво.
4. Хлібний квас.

6. Які показники якості пива відносяться до фізико-хімічних та нормуються стандартом?

1. Вміст спирту, кислотність, стійкість пива.
2. Міцність, лужність, колір.
3. Вологість, екстрактивність, зольність.
4. Стійкість піни, кислотність, міцність.

7. За якою бальною системою оцінюють якість пива?

1. 20.
2. 25.
3. 50.
4. 100.

8. Якою є оптимальна температура для зберігання пива і квасу?

1. -2...5°C.
2. 0...8°C.
3. 10...20°C.
4. 2...12°C.

9. Які з перерахованих напоїв не відносяться до слабоалкогольних?

1. Брага.
2. Український медок.
3. Квас «Монастирський».
4. Пиво.

10. Слабоалкогольні напої з яким вмістом діоксиду вуглецю відносять до слабогазованих?

1. До 0,2 %.
2. 0,2-0,3 %.
3. 0,3-0,4 %.
4. 0,4-0,5 %.

11. Як поділяють соки за сировиною, з якої їх отримують?

1. Плодові, овочеві, деревинні.
2. Освітлені, з м'якоттю, концентровані.
3. Натуральні, купажовані.
4. Для загального споживання, для дитячого і дієтичного харчування, для промислової переробки.

12. Як поділяють соки за рецептурним складом?

1. Плодові, овочеві, деревинні.
2. Освітлені, з м'якоттю, концентровані.
3. Натуральні, купажовані.
4. Для загального споживання, для дитячого і дієтичного харчування, для промислової переробки.

13. Як називаються соки, з яких випаровуванням або виморожуванням видалена частина води?

1. Екстракти.
2. Сиропи.
3. Нектари.
4. Концентровані соки.

14. Що отримують уварюванням або виморожуванням свіжих або консервованих плодово-ягідних соків до вмісту сухих речовин 44-62%?

1. Екстракти.
2. Сиропи.
3. Нектари.
4. Концентровані соки.

15. Якою повинна бути температура при реалізації гарячих плодово-ягідних напоїв?

1. Не нижче 30°C.
2. Не нижче 40°C.
3. Не нижче 60°C.
4. Не нижче 50°C.

16. До якої групи відносяться напої Спрайт, Фанта, Пенсі-кола, Байкал, Саяни тощо?

1. Газовані плодово-ягідні напої.
2. Напої на ароматизаторах.
3. Тонізуючі напої на пряно-ароматичній сировині.
4. Напої спеціального призначення.

17. Які існують мінеральні води залежно від вмісту аніонів і катіонів?

1. Профілактичні, лікувальні.
2. Столові, лікувальні, профілактичні.
3. Гідрокарбонатні, сульфатні, хлоридні.
4. Столові, лікувально-столові, лікувальні.

18. Які ділять мінеральні води залежно від складу і дії на організм?

1. Профілактичні, лікувальні.
2. Столові, лікувальні, профілактичні.
3. Гідрокарбонатні, сульфідні, хлоридні.
4. Столові, лікувально-столові, лікувальні.

19. Які напої є штучними мінеральними водами?

1. Зельтерська, Содова.
2. Березовська, Полюстровська.
3. Содова, Березовська.
4. Полюстровська, Зельтерська.

20. Який термін зберігання мінеральних вод?

1. 4 міс.
2. 1 рік.
3. 1,5 роки.
4. 2 роки.

РОЗДІЛ 5. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ЖИРІВ**ТЕМА 20. РОСЛИННІ ОЛІЇ****1. Скільки становить калорійність 1 г жиру?**

1. 3,75 ккал.
2. 9,3 ккал.
3. 4,0 ккал.
4. 4,8 ккал.

2. З чого виготовляють конопляну олію?

1. Насіння.
2. М'якоті.
3. Плодів.
4. Зародків.

3. З чого виготовляють кукурудзяну олію?

1. Насіння.
2. М'якоті.
3. Плодів.
4. Зародків.

4. З чого виготовляють оливкову олію?

1. Насіння.
2. М'якоті.
3. Плодів.
4. Зародків.

5. Які вітаміни переважають в оліях?

1. А, D, К, Е.
2. С, РР, К, Е.
3. Е, К, В12, С.
4. В1, В2, D, А.

6. У якій олії вилучені воски?

1. Гідратованої.
2. Вимороженої.
3. Нерафінованої.
4. Рафінованої.

7. Яка олія майже знебарвлена, не має смаку і запаху, не мутніє?

1. Рафінована виморожена.
2. Гідратована.
3. Рафінована недезодорована.
4. Рафінована дезодорована.

8. Яка олія має тверду консистенцію?

1. Соняшникова.
2. Маслинова.
3. Кокосова.
4. Лляна.

9. З чого одержують пальмову олію?

1. М'якоті плодів кокосової пальми.
2. Плодів гвінейської пальми.
3. Ядер плодів гвінейської пальми.
4. Плодів кокосової пальми.

10. Яка олія має рідку консистенцію?

1. Ріпакова.
2. Пальмова.
3. Пальмоядрова.
4. Какао-бобова.

11. Як з олій видаляють ароматичні речовини?

1. Механічне очищення.
2. Лужна нейтралізація.
3. Виморожування.
4. Дезодорація.

12. Який показник характеризує ступінь свіжості олії?

1. Колірне число.
2. Перекисне число.
3. Кислотне число.
4. Йодне число.

13. Яке число є сортовим показником олії?

1. Колірне число.
2. Перекисне число.
3. Кислотне число.
4. Йодне число.

14. Що характеризує наявність в олії ненасичених жирних кислот?

1. Колірне число.
2. Перекисне число.
3. Кислотне число.
4. Йодне число.

15. Які речовини використовуються в якості органічних розчинників при екстракційному способі вилучення олії?

1. Етилен, етанол.
2. Сірчиста кислота, аміак.
3. Бензин, гексан.
4. Азот, метанол.

16. Яка фізіологічна норма раціонального споживання рослинної олії на добу?

1. 25-30 г.
2. 30-40 г.
3. 40-50 г.
4. 50-60 г.

17. Який спосіб дозволяє максимально вилучити олію з сировини?

1. Комбінований.
2. Екстракційний.
3. Холодного пресування.
4. Гарячого пресування.

18. Яку олію частіше використовують для одержання оліфи, лаків, лінолеуму ніж споживають в їжу?

1. Соєву.
2. Бавовняну.
3. Гірчичну.
4. Лляну.

19. Який термін зберігання олії соняшникової рафінованої вимороженої?

1. 6 місяців.
2. 8 місяців.
3. 12 місяців.
4. 18 місяців.

20. Яка оптимальна температура зберігання олії соняшникової нерафінованої?

1. Від 0 до 18°C.
2. Від 0 до -18°C.
3. Від 0 до -4°C.
4. Від 15 до 25°C.

ТЕМА 21. ТВАРИННІ ТОПЛЕНІ ЖИРИ. МАРГАРИН, КУЛІНАРНІ,
КОНДИТЕРСЬКІ ТА ХЛІБОПЕКАРНІ ЖИРИ

1. Яка температура топлення свинячого жиру?

1. 17-30°C.
2. 33-46°C.
3. 51-55°C.
4. 60-70°C.

2. Яка температура топлення баранячого жиру?

1. 17-30°C.
2. 33-46°C.
3. 51-55°C.
4. 60-70°C.

3. Назвіть жир-сирець, що відноситься до I групи.

1. Сальник, навколонишковий.
2. Жир шлунку, міздровий.
3. Жир кишечника, жирові обрізи свіжого сала.
4. Жирові обрізки, кишковий.

4. Назвіть жир-сирець, що відноситься до II групи.

1. Сальник, навколонишковий.
2. Жир шлунку, міздровий.
3. Жир кишечника, жирові обрізи свіжого сала.
4. Жирові обрізки, кишковий.

5. При якому способі витоплювання жиру утворюється жир і шкварка?

1. Пресуванням.
2. Змішаний.
3. Мокрому.
4. Сухому.

6. При якому способі витоплювання жиру утворюється жир, шкварка і бульйон?

1. Пресуванням.
2. Змішаний.
3. Мокрому.
4. Сухому.

7. За якої температури свинячий жир зберігається 1 місяць?

1. Від 8 до 20°C.
2. Від 0 до 6°C.
3. Від 0 до -10°C.
4. Від -10 до -20°C.

8. Яка консистенція курдючного жиру?

1. Мазеподібна.
2. Рідка.
3. Щільна.
4. Зерниста.

9. Як називається процес одержання саломасу?

1. Рафінування.
2. Гідратація.
3. Гідрогенізація.
4. Дезодорація.

10. Саломас якої марки використовується для кондитерських виробів і харчових концентратів?

1. Марки 4.
2. Марки 3.
3. Марки 2.
4. Марки 1.

11. Саломас якої марки використовується для одержання твердого кондитерського жиру?

1. Марки 4.
2. Марки 3.
3. Марки 2.
4. Марки 1.

12. Яку температуру топлення має маргарин?

1. 50-60°C.
2. 15-25°C.
3. 40-50°C.
4. 27-32°C.

13. Який тип маргарину виробляють з додаванням спеціальних емульгаторів і лецитину, котрі забезпечують пластичність тіста при додаванні?

1. Бутербродні брускові маргарини.
2. Бутербродні м'які (наливні) маргарини.
3. Маргарини для промислової переробки.
4. Столові маргарини.

14. До якої групи відносяться маргарини з вмістом жиру 55-72%?

1. Дієтичні.
2. Низькокалорійні.
3. Середньокалорійні.
4. Висококалорійні..

15. Який термін зберігання фасованого маргарину в пергаменті при температурі від 0 до 4°C?

1. 60 днів.
2. 20 днів.
3. 15 днів.
4. 35 днів.

16. Який маргарин має найдовші терміни зберігання?

1. Нефасований.
2. Фасований у пергамент.
3. Фасований у кашировану фольгу.
4. Фасований у поліетилен.

17. Який кулінарний жир має присмак смаженої цибулі?

1. Український.
2. Маргагуселін.
3. Прима.
4. Новинка.

18. Який кулінарний жир містить свинячий топлений жир?

1. Фритюрний.
2. Сало рослинне.
3. Білоруський.
4. Український.

19. Яку температуру топлення має твердий кондитерський жир?

1. 10°C.
2. 20°C.
3. 45°C.
4. 60°C.

20. За якої температури кулінарний жир зберігається до 6 місяців?

1. Від 0 до -20°C.
2. Від 0 до 20°C.
3. Від 2 до 10°C.
4. Від 10 до 20°C.

РОЗДІЛ 6. ТОВАРОЗНАВСТВО МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

ТЕМА 22. МОЛОКО КОРОВ'ЯЧЕ ТА ВЕРШКИ

1. *Яка добова норма споживання молока людиною?*
 1. 200 мл.
 2. 500 мл.
 3. 700 мл.
 4. 1000 мл.
2. *Який білок у складі молока займає найбільшу питому вагу?*
 1. Казеїн.
 2. Альбумін.
 3. Глобулін.
 4. Міоген.
3. *Як називають молочний цукор?*
 1. Галактоза.
 2. Рибоза.
 3. Мальтоза.
 4. Лактоза.
4. *В якому молоці не протікає реакція меланоїдиноутворення?*
 1. Сухому.
 2. Пастеризованому.
 3. Свіжому.
 4. Стерилізоване.
5. *Який фізико-хімічний показник свідчить про розбавлення молока водою?*
 1. Густина.
 2. Кислотність.
 3. Група чистоти.
 4. Температура.
6. *Як називається молоко витримане за температури не нижче 95°C протягом 3-4 годин?*
 1. Знежирене.
 2. Пастеризоване.
 3. Стерилізоване.
 4. Пряжене.
7. *Чому жирові кульки молока не утворюють на поверхні шар?*
 1. Низька температура плавлення.
 2. Білково-лецетинові оболонки.
 3. Різноманітний жирнокислотний склад.
 4. Низька температура замерзання.

8. Який фізико-хімічний показник молока змінюється при його зберіганні?

1. Титрована кислотність.
2. Масова частка жиру.
3. Група чистоти.
4. Масова частка білків.

9. Як називається молоко повністю або частково вироблене з сухого коров'ячого молока розпилювальної сушки?

1. Сухе.
2. Натуральне.
3. Відновлене.
4. Незбиране.

10. Як називається процес зниження або підвищення в молоці вмісту жиру, білків, вітаміну С?

1. Пастеризація і стерилізація.
2. Нормалізація.
3. Гомогенізація.
4. Охолодження.

11. Як називається молоко, з якого видалено кальцій і заміщено його еквівалентною кількістю калію або натрію?

1. Катіонове.
2. Іонізоване.
3. Аніонове.
4. Іонітне.

12. Для чого проводять пастеризацію та стерилізацію молока?

1. Знищення мікрофлори молока.
2. Зміни кольору молока.
3. Зміни кислотності молока.
4. Зміни жирності молока.

13. Яка технологічна операція обробки покращує засвоєння білків і жирів молока організмом людини?

1. Пастеризація і стерилізація.
2. Нормалізація.
3. Гомогенізація.
4. Охолодження.

14. Який дефект виникає у молоці, якщо його довго зберігають при низькій позитивній температурі?

1. Гіркий смак.
2. Згірклий присмак.
3. Пліснявий присмак.
4. Металевий присмак.

15. На скільки груп за чистотою поділяється молоко?

1. 6 груп.
2. 5 груп.
3. 4 групи.
4. 3 групи.

16. Яке молоко відрізняється підвищеною кислотністю?

1. Білкове.
2. Знежирене.
3. Пряжене.
4. Вітамінізоване.

17. З якою жирністю випускають пряжене молоко?

1. 1,5; 2,5; 3,2%.
2. 1; 2,5%.
3. 4; 6%.
4. 0,5; 1,5; 2,0; 2,5; 3,2; 3,5%.

18. За якої температури зберігають пастеризоване молоко у роздрібній торговельній мережі?

1. Від 0°C до -5°C.
2. Від 9°C до 15°C.
3. Від 16°C до 22°C.
4. Від 0°C до 6°C.

19. Який процес використовують для виробництва вершків?

1. Гомогенізація.
2. Сепарація.
3. Гідратація.
4. Збивання.

20. Який термін зберігання стерилізованих вершків за температури не вище 20°C?

1. Не більше 50 діб.
2. Не більше 40 діб.
3. Не більше 30 діб.
4. Не більше 20 діб.

ТЕМА 23. КИСЛОМОЛОЧНІ ПРОДУТИ

- 1. До якої групи кисломолочних продуктів за призначенням відносяться ацидофільні напої?**
 1. Дитячі.
 2. Загального призначення.
 3. Дієтичні.
 4. Лікувально-профілактичні.
- 2. Який кисломолочний дієтичний продукт має сметаноподібну консистенцію, білий колір, кисломолочний освіжаючий запах, кисломолочний злегка гострий смак?**
 1. Кефір.
 2. Кисле молоко.
 3. Ряжанка.
 4. Йогурт.
- 3. Який кисломолочний продукт виробляють із кобилячого молока?**
 1. Кефір.
 2. Кумис.
 3. Кисле молоко.
 4. Сметану.
- 4. Який кисломолочний продукт отримують шляхом заквашування пастеризованих вершків чистими культурами молочнокислих бактерій?**
 1. Ряжанка.
 2. Кисломолочний сир.
 3. Ацидофілін.
 4. Сметана.
- 5. Який дієтичний кисломолочний напій є одним із найпоширеніших в країнах Європи і Америки?**
 1. Кефір.
 2. Ацидофілін.
 3. Йогурт.
 4. Ряжанка.
- 6. В якій кількості у кумисі накопичується спирт?**
 1. До 1%.
 2. До 3%.
 3. До 5%.
 4. До 7%.

7. За якою ознакою сметану поділяють на види?

1. Масова частка жиру.
2. Смак та аромат.
3. Титрована кислотність.
4. Масова частка білка.

8. Який кисломолочний сир не виготовляють кислотним способом?

1. Дуже жирний.
2. Напівжирний.
3. Жирний.
4. Нежирний.

9. Який білковий кисломолочний продукт готують шляхом сквашування молока з подальшим виділенням з отриманого згустку сироватки?

1. Кисле молоко.
2. Сметана.
3. Простокваша.
4. Кисломолочний сир.

10. В чому особливість сиру зерненого із вершками?

1. Сирне зерно двічі промивають водою.
2. Формування і самопресування кисломолочного згустку.
3. Має ніжну гомогенну консистенцію.
4. Виготовляється як звичайних кисломолочний сир.

11. В чому особливість сиру м'якого дієтичного?

1. Сирне зерно двічі промивають водою.
2. Формування і самопресування кисломолочного згустку.
3. Має ніжну гомогенну консистенцію.
4. Виготовляється як звичайних кисломолочний сир.

12. Протягом якого часу може зберігатися кисломолочний сир за температури 0°C?

1. До 3 діб.
2. До 7 діб.
3. До 10 діб.
4. До 14 діб.

13. Що додають до молока при кислотно-сичужному способі виробництва кисломолочного сиру?

1. Хлористий магній і сичужний фермент.
2. Хлористий натрій і сичужний фермент.
3. Хлористий калій і сичужний фермент.
4. Хлористий кальцій і сичужний фермент.

14. Яку консистенцію має сметана з низькою або високою кислотністю?

1. Крупинчасту.
2. Густу.
3. Рідку.
4. Слизьку.

15. Яким способом виготовляються кисломолочні продукти, які мають непорушений згусток?

1. Способом термостата.
2. Резервуарним способом.
3. Змішаним способом.
4. Способом збивання.

16. Яким способом виготовляються кисломолочні продукти, які мають порушений згусток, який легко переміщується у тарі?

1. Способом термостата.
2. Резервуарним способом.
3. Змішаним способом.
4. Способом збивання.

17. Який процес сприяє значному поліпшенню консистенції сметани?

1. Гідратація.
2. Сепарація.
3. Гомогенізація.
4. Збивання.

18. Який термін зберігання сметани без охолодження?

1. Не більше 36 годин.
2. Не більше 12 годин.
3. Не більше 48 годин.
4. Не більше 24 годин.

19. Який вид сметани повинен бути реалізований відразу після отримання?

1. «Дієтична» – 10%.
2. «Столова» – 20%, 25%, 30%, 36%.
3. «Домашня» – 23%.
4. «Любительська» – 40%.

20. В показники якості якого кисломолочного продукту входить вміст спирту?

1. Кефір.
2. Кумис.
3. Простокваша.
4. Ацидофілін.

- 1. Як бувають молочні консерви залежно від технології виготовлення?**
 1. Згущені і стерилізовані.
 2. Згущені і сухі.
 3. Сухі суміші і Дітолакт.
 4. Сухі молочні продукти і стерилізовані.
- 2. Яку операцію необхідно виконати перед згущуванням молока?**
 1. Сушіння.
 2. Пряження.
 3. Пастеризація.
 4. Стерилізація.
- 3. Яка причина утворення борошністої і піскуватої консистенції згущеного молока при зберіганні за зниженої температури?**
 1. Неповна кристалізація лактози.
 2. Неповна кристалізація сахарози.
 3. Високий вміст цукру.
 4. Тривала витримка при охолодженні.
- 4. Що може сприяти загустінню згущеного молока під час зберігання?**
 1. Неповна кристалізація лактози.
 2. Неповна кристалізація сахарози.
 3. Високий вміст цукру.
 4. Тривала витримка при охолодженні.
- 5. Які згущені молочні консерви характеризуються солодкуватим-солонуватим смаком і присмаком, властивим пряженому молоку?**
 1. Молоко згущене стерилізоване.
 2. Молоко незбиране згущене з цукром.
 3. Молоко нежирне згущене з цукром.
 4. Вершки згущені стерилізовані.
- 6. Який показник має найбільше значення при поділі сухого молока на вищий та 1-й сорт?**
 1. Масова частка жиру.
 2. Кислотність.
 3. Розчинність.
 4. Масова частка води.
- 7. В яких апаратах відбувається згущення суміші при виробництві згущеного молока?**
 1. Термостатах.
 2. Теплообмінниках.
 3. Автоклавах.
 4. Вакуум-апаратах.

8. Який гарантійний термін зберігання згущеного молока з цукром в герметичній тарі?

1. 24 місяці.
2. 12 місяців.
3. 18 місяців.
4. 9 місяців.

9. Яким способом одержують сухе молоко з дуже дрібними частинками?

1. Розпилувальною сушкою.
2. Вальцевим.
3. Сублімаційним.
4. Кріогенним.

10. Яка оптимальна температура для зберігання сухих молочних консервів?

1. Від 10°C до 20°C.
2. Від -10°C до 0°C.
3. Від 1°C до 10°C.
4. Від 20°C до 25°C.

11. Який дефект найчастіше виникає при зберіганні сухих молочних консервів в негерметичній упаковці?

1. Потемніння.
2. Утворення грудочок.
3. Пліснявіння.
4. Зростання кислотності.

12. Назвіть високопоживний продукт харчування з солодким смаком.

1. Йогурт.
2. Згущене молоко.
3. Сухе молоко.
4. Морозиво.

13. Які речовини вводяться в суміш для поліпшення структури і консистенції морозива?

1. Розпушувачі.
2. Піноутворювачі.
3. Стабілізатори.
4. Емульгатори.

14. Які технологічні операції забезпечують структуру морозива?

1. Фрізерування.
2. Гомогенізація.
3. Фільтрування.
4. Загартовування.

15. Яке морозиво вживають одразу після виготовлення?

1. Вагове.
2. Домашнє.
3. Загартоване.
4. М'яке.

16. До якого виду належить морозиво, що вироблене із суміші, яка складається із полуничної есенції, ароматичного масла, цукру, води, агар-агару?

1. Ароматизоване.
2. Плодово-ягідне.
3. Молочне.
4. Любительське.

17. До якого виду належить морозиво, що містить 15% молочного жиру?

1. Пломбір.
2. Вершкове.
3. Молочне.
4. Плодово-ягідне.

18. Який відсоток молочного жиру містить морозиво виду ескімо?

1. 2,8-3,5%.
2. Не менше 10%.
3. Не менше 15%.
4. Не менше 20%.

19. Який термін зберігання морозива пломбір на холодильниках?

1. 3 місяці.
2. 2 місяці.
3. 1 місяць.
4. 5 діб.

20. Який температурний режим зберігання морозива у роздрібній торговельній мережі?

1. Від -4°C до -7°C .
2. Від -8°C до -11°C .
3. Від -12°C до -15°C .
4. Від $+2^{\circ}\text{C}$ до -3°C .

1. На скільки класів поділяються сири залежно від наявності другого нагрівання згустку і видового складу мікрофлори за участю якої вони визрівають?

1. 3 класи.
2. 4 класи.
3. 5 класів.
4. 6 класів.

2. Під час якої технологічної операції в сичужних сирах формуються смак, аромат, малюнок, консистенція?

1. Дозрівання.
2. Пресування.
3. Згортання молока.
4. Обробка сирного зерна.

3. При виробництві яких сирів у процесі дозрівання приймає участь мікрофлора молочнокисла, пліснява, сирний слиз?

1. Тверді сичугові.
2. М'які сичугові.
3. Розсільні.
4. Плавлені.

4. Який сир дозріває та зберігається у розсолі?

1. Ярославський.
2. Степовий.
3. Російський.
4. Сулугуні.

5. За якими показниками тверді сичугові сири поділяються на гатунки?

1. Органолептичними.
2. Масовою часткою жиру.
3. Масовою часткою вологи.
4. Масовою часткою солі.

6. Як називається сукупність вічок, за розмірами і розподілом яких у сирному тісті можна судити про хід мікробіологічних процесів в період дозрівання?

1. Пористість сиру.
2. Пружність сиру.
3. Малюнок сиру.
4. Візерунок сиру.

7. Які сири характеризуються злегка аміачним смаком і ароматом, ніжною маслянистою консистенцією, пустотним малюнком?

1. Типу Чедер.
2. Типу Латвійського.
3. Типу Швейцарського.
4. Бринза.

8. Які плавлені сири мають ніжну мазку консистенцію, і добре намазуються на хліб?

1. Пастоподібні.
2. Скибкові.
3. Ковбасний копчений.
4. До обіду.

9. Які сири мають щільну, пластичну консистенцію, кислуватий, злегка пряний смак та аромат, не мають малюнка?

1. Бринза.
2. Типу Латвійського.
3. Типу Швейцарського.
4. Типу Чедер.

10. Які сири характеризуються великими розмірами, крупним малюнком, пряним солодкуватим присмаком?

1. Типу Голландського.
2. Типу Швейцарського.
3. Типу Чедера.
4. Типу Російського.

11. Який із розсільних сирів має шарувату консистенцію?

1. Бринза.
2. Чанах.
3. Сулугуні.
4. Бринза Гуцульська.

12. Який сир дозріває за участю молочнокислих бактерій і блакитної плісняви?

1. Рокфор.
2. Адигейський.
3. Камамбер.
4. Дорогобужський.

13. Яку операцію проводять з метою зменшення висихання і запобігання розвитку мікроорганізмів?

1. Пресування.
2. Соління.
3. Дозрівання.
4. Парафінування.

14. Який сир дозріває за участю молочнокислих бактерій, мікрофлори сирного слизу і білої плісняви?

1. Рокфор.
2. Адигейський.
3. Камамбер.
4. Дорогобужський.

15. За якою бальною системою оцінюють якість плавлених сирів?

1. 10-ти бальною.
2. 30-ти бальною.
3. 50-ти бальною.
4. 100 бальною.

16. Який дефект сирів виникає при поганому санітарному стані приміщень і високій відносній вологості повітря?

1. Пліснявіння.
2. Розтріскування кірки.
3. Свищ.
4. Згірклість.

17. За якою бальною системою оцінюють якість твердих сичужних сирів?

1. 10-ти бальною.
2. 30-ти бальною.
3. 50-ти бальною.
4. 100 бальною.

18. Який дефект сирів є наслідком низької вологості сирної маси і низького вмісту жиру?

1. Мазка консистенція.
2. Груба і тверда консистенція.
3. Нерівномірне забарвлення.
4. Аміачний смак і запах.

19. Який термін зберігання твердих сирів за температури від 0°C до -4°C та відносної вологості 75-80?

1. 2-3 місяці.
2. 4-6 місяців.
3. 6-8 місяців.
4. 10-12 місяців.

20. Протягом якого часу можна реалізувати розсільні сири у бочках на роздрібних підприємствах, що не мають охолоджуваних приміщень?

1. 7 діб.
2. 10 діб.
3. 14 діб.
4. 30 діб.

ТЕМА 26. МАСЛО КОРОВ'ЯЧЕ

- 1. За якими споживчими властивостями поділяють на татунки масло вершкове і топлене?**
 1. Органолептичними.
 2. Масовою часткою жиру.
 3. Масовою часткою вологи.
 4. Кислотністю плазми.
- 2. Який вид масла можна рекомендувати людям похилого віку?**
 1. Десертне масло.
 2. Топлене масло.
 3. Масло з частковим заміщенням молочного жиру рослинним маслом.
 4. Масло з білковими наповнювачами.
- 3. Яке масло з наповнювачами і цукром характеризується солодким смаком?**
 1. Вологодське масло.
 2. Закусочне масло.
 3. Масло з білковими наповнювачами.
 4. Десертне масло.
- 4. Яке масло з наповнювачами характеризується гострим смаком наповнювачів?**
 1. Вологодське масло.
 2. Закусочне масло.
 3. Десертне масло.
 4. Масло з білковими наповнювачами.
- 5. Який вид масла коров'ячого має однорідну м'яку, трохи зернисту консистенцію, жовтий колір, масову частку жиру 99%?**
 1. Стерилізоване.
 2. Вологодське.
 3. Топлене.
 4. Чайне.
- 6. Яким повинен бути вміст жиру і вологи у вершковому маслі типу «Вологодське»?**
 1. Жиру не менше 82,5%, вологи не більше 16%.
 2. Жиру не менше 78%, вологи не більше 20%.
 3. Жиру не менше 72,5%, вологи не більше 25%.
 4. Жиру не менше 612,5%, вологи не більше 35%.

7. Яким повинен бути вміст жиру і вологи у вершковому маслі типу «Бутербродне»?

1. Жиру не менше 82,5%, вологи не більше 16%.
2. Жиру не менше 78%, вологи не більше 20%.
3. Жиру не менше 72,5%, вологи не більше 25%.
4. Жиру не менше 612,5%, вологи не більше 35%.

8. За якою бальною шкалою визначають товарний ґатунок вершкового масла?

1. 10-ти бальною.
2. 20-ти бальною.
3. 50-ти бальною.
4. 100 бальною.

9. Яке масло не ділиться на товарні ґатунки?

1. Солодковершкове солене і солодковершкове несолене.
2. Десертне і закусочне.
3. Вологодське і топлене.
4. Консервне і плавлене.

10. Які бувають групи коров'ячого масла за видом сировини?

1. Натуральне, не натуральне.
2. Солене, несолене.
3. Традиційне, з наповнювачами.
4. Вершкове, топлене.

11. Чим відрізняється Вологодське масло від солодковершкового несоленого масла?

1. Смак та аромат.
2. Консистенція.
3. Колір.
4. Масова частка жиру.

12. За яким з наведених показників відрізняється масло селянське від бутербродного?

1. Смак та аромат.
2. Масова частка вологи.
3. Колір.
4. Масова частка кухонної солі.

13. Який дефект виникає в соленому маслі при нерівномірному розподілі солі, змішуванні масла різних кольорів?

1. Рихла консистенція
2. Мармуровість
3. Дефект «Велика крапля»
4. Крихка консистенція

14. Який дефект є наслідком нерівномірного розподілу вологи в маслі?

1. Рихла консистенція.
2. Мармуровість.
3. Дефект «Велика крапля».
4. Крихка консистенція.

15. Який дефект виникає при поганому набиванні масла (моноліту) в тару (ящики, бочки)?

1. Рихла консистенція.
2. Мармуровість.
3. Дефект «Велика крапля».
4. Крихка консистенція.

16. Який термін зберігання солодковершкового несоленого масла за температури -18°C і відносної вологості повітря не більше 85%?

1. 12 місяців.
2. 9 місяців.
3. 7 місяців.
4. 6 місяців.

17. Яка причина появи фісташкового кольору топленого масла під час зберігання за низьких позитивних температурах

1. Розвиток мікрофлори.
2. Окислення молочного жиру.
3. Окислення каротину.
4. Сторонні речовини.

18. За яким показником відрізняються між собою масло солодковершкове та кисловершкове?

1. Зовнішній вигляд.
2. Консистенція.
3. Колір.
4. Смак та аромат.

19. Який температурний режим зберігання і реалізації вершкового масла у роздрібній торговельній мережі?

1. Від 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$.
2. Від -13°C до -18°C .
3. Від $+8^{\circ}\text{C}$ до $+12^{\circ}\text{C}$.
4. Від $+12^{\circ}\text{C}$ до $+20^{\circ}\text{C}$.

20. Який температурний режим довготривалого зберігання вершкового масла?

1. Від 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$.
2. Від -13°C до -18°C .
3. Від $+8^{\circ}\text{C}$ до $+12^{\circ}\text{C}$.
4. Від $+12^{\circ}\text{C}$ до $+20^{\circ}\text{C}$.

РОЗДІЛ 7. ТОВАРОЗНАВСТВО М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ**ТЕМА 27. М'ЯСО ЗАБІЙНИХ ТВАРИН****1. Який з білків м'яса є найважливішим?**

1. Колаген.
2. Еластин.
3. Міозин.
4. Міоген.

2. Які білки м'яса забійних тварин відносяться до білків сполучної тканини і являються неповноцінними?

1. Колаген, еластин.
2. Актин, міоальбумін.
3. Міозин, глобулін.
4. Міоген, міоглобін.

3. Який білок зумовлює забарвлення м'язової тканини?

1. Міоальбумін.
2. Міоглобін.
3. Міозин.
4. Міоген.

4. Який основний вуглевод міститься у м'ясі забійних тварин?

1. Клітковина.
2. Геміцелюлоза.
3. Крохмаль.
4. Глікоген.

5. За якими ознаками класифікується м'ясо забійних тварин?

1. Видом тварин, термічним станом, статтю, віком, вгодованістю.
2. Віком, вгодованістю, виступом маклаків.
3. Видом тварин, статтю, розвитком сполучної тканини.
4. Термічним станом, розвитком м'язової тканини, технологічними властивостями.

6. Які відомості має клеймо на м'ясній туші (півтуші)?

1. Доброякісність м'яса, стать.
2. Вгодованість, вік тварини.
3. Вік тварин, вид тварини.
4. Строк зберігання, призначення.

7. На скільки категорій вгодованості розподіляють свинину?

1. На дві.
2. На три.
3. На п'ять.
4. Не розподіляють.

8. Як називається м'ясо ВРХ, що отримане від тварин віком від 2 тижнів до 3 місяців?

1. Яловичина.
2. Яловичина молодняку.
3. Молодняк.
4. Телятина.

9. До якої категорії за вгодованістю відносяться туші м'ясних свиней (молодняку)?

1. I категорія.
2. II категорія.
3. III категорія.
4. IV категорія.

10. Який колір фарби використовують для таврування м'яса поросят?

1. Фіолетовий.
2. Червоний.
3. Зелений.
4. Чорний.

11. Яке м'ясо має температуру в товщі м'язів не вище 12°C?

1. Підморожене.
2. Охолоджене.
3. Остигле.
4. Парне.

12. На скільки відрубів розрубують тушу яловичини?

1. Шість відрубів.
2. Сім відрубів.
3. Дев'ять відрубів.
4. одинадцять відрубів.

13. На скільки відрубів розрубують тушу свинини?

1. Шість відрубів.
2. Сім відрубів.
3. Дев'ять відрубів.
4. одинадцять відрубів.

14. Вкажіть на скільки відрубів розрубують тушу баранини і козлятини?

1. Шість відрубів.
2. Сім відрубів.
3. Дев'ять відрубів.
4. одинадцять відрубів.

15. *Корейка – це:*

1. Газостегновий відруб яловичини.
2. Спинно-лопатковий відруб баранини.
3. Лопатковий відруб свинини.
4. Спинний відруб свинини.

16. *Які з перелічених позначок являються індексами?*

1. НС.
2. Д.
3. Фіноз.
4. Переробка на консерви.

17. *Яке м'ясо рекомендується використовувати для виробництва сосисок, сардельок і варених ковбас?*

1. Підморожене.
2. Охолоджене.
3. Остигле.
4. Парне.

18. *Які відруби найкраще підходять для приготування бульйонів і холодців?*

1. Голяшка, рулька.
2. Рулька, окіст.
3. Грудинка, лопатка.
4. Заріз, корейка.

19. *На скільки категорій вгодованості поділяють м'ясо телятини?*

1. На дві.
2. На три.
3. На п'ять.
4. Не розподіляють.

20. *Яке м'ясо не допускається до реалізації, а питання щодо його використання вирішується органами санітарного контролю?*

1. Свіже.
2. Умовно свіже.
3. Сумнівної свіжості.
4. Несвіже.

ТЕМА 28. М'ЯСНІ СУБПРОДУКТИ. М'ЯСО ПТИЦІ

- 1. Що покладено в основу поділу субпродуктів на категорії?**
 1. Вміст екстрактивних речовин.
 2. Вміст повноцінних білків.
 3. Загальний вміст білків.
 4. Вміст вітамінів.
- 2. На скільки груп поділяються субпродукти залежно від того, яку функцію виконували органи під час життя тварини?**
 1. Не розподіляють.
 2. На дві.
 3. На три.
 4. На п'ять.
- 3. Які субпродукти відносяться до групи субпродуктів, що під час життя тварини не виконували рухальних функцій?**
 1. Голова, хвіст, губи, печінка.
 2. Серце, діафрагма, шлунок, легені.
 3. Язик, ноги, вуха, нирки.
 4. Легені, печінка, нирки, вим'я.
- 4. До якої групи субпродуктів відносяться серце, діафрагма, шлунок?**
 1. I групи.
 2. II групи.
 3. III групи.
 4. V групи.
- 5. Які субпродукти не поступаються м'ясу за харчовою цінністю?**
 1. Легені, мозок.
 2. Нирки, легені.
 3. Печінка, язик.
 4. Серце, селезінка.
- 6. Які з наведених субпродуктів містять найбільшу кількість повноцінних білків?**
 1. Вим'я.
 2. Вуха.
 3. Нирки.
 4. Легені.
- 7. Які субпродукти містять найбільшу кількість вітамінів?**
 1. Нирки.
 2. Печінка.
 3. Серце.
 4. Легені.

8. За якими з наведених ознак класифікують субпродукти?

1. За харчовою цінністю, за доброякісністю.
2. За формою, за масою.
3. За призначенням, за віком тварини.
4. За розміром, за морфологічним складом.

9. Які субпродукти відносяться до остиглих?

1. Такі, що остигали не менше 12 годин.
2. Такі, що остигали не менше 8 годин.
3. Такі, що остигали не менше 6 годин.
4. Такі, що остигали не менше 3 годин.

10. Протягом якого часу дозволяються транспортувати остиглі субпродукти?

1. Не більше 24 годин.
2. Не більше 36 годин.
3. Не більше 6 годин.
4. Не більше 12 годин.

11. Які особливості має м'язова тканина птиці порівняно із м'ясом забійних тварин?

1. Дрібноволокниста.
2. Менш ніжна.
3. Грубоволокниста.
4. Більш прошарована сполучною тканиною.

12. За якими ознаками можна відрізнити тушку молодого птаха від старого?

1. За якістю обробки.
2. За категорією вгодованості.
3. За кілем грудної кістки.
4. За розміром тушки.

13. За яким показником хімічного складу м'яса птиці має перевагу перед м'ясом забійних тварин?

1. За вмістом зольних елементів.
2. За вмістом вітамінів.
3. За вмістом глікогену.
4. За вмістом повноцінних білків.

14. На скільки категорій поділяють тушки птиці за вгодованістю?

1. 1,2.
2. 1,2,3.
3. 1,2,3,4.
4. Не розподіляють.

15. Яку температуру в товщі грудних м'язів повинні мати остиглі тушки птиці?

1. Не менше 25°C.
2. Від 0 до 4°C.
3. Не вище 25°C.
4. Не вище -8°C.

16. Як називаються тушки птиці, з яких вилучено кишечник, заповнене воло, яйцепровід (у самиць)?

1. Патрані.
2. Напівпатрані.
3. Патрані з комплектом потрухів і шиєю.
4. Потрошені.

17. Якого кольору паперову етикетку наклеюють для індивідуального маркування птиці I (першої) категорії?

1. Рожевого.
2. Червоного.
3. Зеленого.
4. Фіолетового.

18. Якого кольору паперову етикетку наклеюють для індивідуального маркування птиці II (другої) категорії?

1. Рожевого.
2. Червоного.
3. Зеленого.
4. Фіолетового.

19. З тушок якого ступеня свіжості отримується мутнувятий бульйон з трохи неприємним запахом?

1. Тушки свіжі.
2. Тушки сумнівної свіжості.
3. Тушки умовно свіжі.
4. Тушки несвіжі.

20. Як називають тушки, які за вгодованістю не відповідають ні I ні II категорії?

1. Нестандартні.
2. Браковані.
3. Дефектні.
4. Нетипові.

ТЕМА 29. М'ЯСНІ КОПЧЕНОСТІ, КОНСЕРВИ,
НАПІВФАБРИКАТИ

1. З якої сировини виробляють найбільш широкий асортимент м'ясних копченостей?

1. Яловичина.
2. Свинина.
3. Баранина.
4. Козлятина.

2. З якого м'яса виготовляють лангет?

1. Телятини.
2. Свинини.
3. Яловичини.
4. Баранини.

3. Які окости (окороки) відрізняються щільною консистенцією, вишнево-червоним кольором м'язової тканини і гострим солонуватим смаком шинки?

1. Жарені.
2. Варені.
3. Варено-копчені.
4. Сирокопчені.

4. Яка з наведених технологічна операція сприяє поліпшенню кольору м'ясних копченостей?

1. Сухий посол сировини.
2. Підсушка виробів перед коптінням.
3. Внесення в розсіл фосфатів.
4. Ущільнення сировини.

5. Як класифікують м'ясні консерви за призначенням?

1. Пастеризовані, стерилізовані.
2. М'ясні, субпродуктові, м'ясорослинні, з м'ясних продуктів, салобобові.
3. Закусочні, обідні, для дитячого харчування, дієтичні.
4. В металевій тарі, в скляній тарі.

6. Чим визначається гатунок пельменів?

1. Гатунком м'яса.
2. Визначеним набором прянощів.
3. Співвідношенням фаршу і тіста.
4. Гатунком борошна.

7. Які вироби називають шинковими ?

1. М'ясні копченості.
2. Сиров'ялені ковбаси.
3. М'ясні напівфабрикати.
4. Сирокопчені ковбаси.

8. Яку сировину не можна використовувати у виробництві м'ясних консервів?

1. Охолоджену яловичину 1 категорії.
2. Заморожене м'ясо бугаїв 1 категорії.
3. Остиглу баранину 1 категорії.
4. Заморожену свинину 2 категорії.

9. Які напівфабрикати не поступають в роздрібну торгівлю?

1. Котлетне м'ясо.
2. Натуральні порціонні.
3. Натуральні дрібношматкові.
4. Натуральні великошматкові.

10. З якого м'яса виготовляють буженину?

1. Несолоних задніх окороків молодих свиней туш.
2. Грудо-черевної частини свинячих туш беконної вгодованості.
3. М'якоті шийної частини свинячих туш будь-якої вгодованості.
4. Спинної і поперекової частин свинячих.

11. Які напівфабрикати відносяться до безкісткових із яловичини?

1. М'ясо для плову.
2. Бефстроганов.
3. Яловичина для тушкування.
4. Піджарка.

12. Який термін зберігання копчено-запечених м'ясокопченостей при температурі не вище 8°C?

1. Не більше 7 діб.
2. 5-7 діб.
3. Не більше 5 діб.
4. 14 діб.

13. Які з перерахованих консервів призначені для дитячого харчування у віці 5-7 місяців?

1. «Малюк».
2. «Пташеня».
3. «Карапуз».
4. «Язичок».

14. Які дефекти характерні для м'ясних копченостей?

1. Закал, нерівномірність кольору.
2. Рапа, не прокопчені місця.
3. Сірі плями на розрізі.
4. Ліхтарі, злипи.

15. Які оптимальний режим зберігання м'ясних консервів?

1. Температура не менше 0-5°C і відносна вологість повітря 85%.
2. Температура не більше 0°C і відносна вологість повітря 75%.
3. Температура 0-5°C і відносна вологість повітря 75%.
4. Температура 5-15°C і відносна вологість повітря 85%.

16. Що є сировиною для виробництва консервів із м'ясних продуктів?

1. М'ясна сировина чи субпродукти в сполученні з крупами, овочами тощо.
2. Свинячий топлений жир чи шпик в сполученні з бобовими.
3. Язики, печінка, нирки тощо.
4. Ковбасний фарш, сосиски, копченості.

17. З якою метою проводиться стерилізація м'ясних консервів?

1. Знищення вегетативної мікрофлори та спор.
2. Пригнічення спор бактерій.
3. Знищення вегетативної мікрофлори.
4. Знищення вегетативної та пригнічення спорової мікрофлори.

18. Який термін реалізації фаршу за температури 5°C?

1. 10 год.
2. 12 год.
3. 14 год.
4. 16 год.

19. Який фізико-хімічний показник визначають для рубаних напівфабрикатів

1. Вміст жиру.
2. Вміст нітриту натрію.
3. Вміст білків.
4. Вміст солі.

20. Який термін зберігання консервів із м'яса натурального в скляних банках

1. 0,5 роки.
2. 1 рік.
3. 2 роки.
4. 3 роки.

1. Що покладено в основу розподілу ковбас на товарні ґатунки?

1. Вміст вологи.
2. Якість вихідної сировини (м'яса).
3. Якість готових ковбасних виробів.
4. Харчова і біологічна цінність.

2. Яка сировина відноситься до допоміжної при виробництві ковбас?

1. Свинина жирна.
2. Сіль кухонна.
3. Меланж.
4. Нітрит натрію.

3. Чому у деякі ковбаси додають крохмаль або пшеничне борошно?

1. Для надання смаку і аромату.
2. Для більш інтенсивного забарвлення фаршу.
3. Для підвищення харчової цінності.
4. Для підвищення вологопоглинальної здатності фаршу.

4. При виробництві яких ковбас м'ясо подрібнюють у вигляді шроту?

1. Варених ковбас.
2. Сосисок.
3. Сирокопчених ковбас.
4. Зельців.

5. Які технологічні операції відсутні при виробництві варених ковбас?

1. Осадка, в'ялення, сушка.
2. Жилування, подрібнення в кутері.
3. Посол, подрібнення в кутері.
4. Обсмаження, варіння, сушка.

6. Яка кров'яна ковбаса відноситься до вищого ґатунку?

1. Кров'яно-гречана.
2. Кров'яна із сиром.
3. Кров'яна українська.
4. Кров'яна з перловою крупою.

7. Як називається операції відділення м'якоті від кісток?

1. Сортування.
2. Жилування.
3. Обвалювання.
4. Попереднє подрібнення.

8. Варка ковбас здійснюється:

1. До набуття батонами темно-червоного забарвлення.
2. За температури 100-120°C.
3. До повного знищення мікрофлори на поверхні батона.
4. До досягнення температури всередині батона 68-72 °С.

9. В чому особливості виробництва сосисок і сардельок в порівнянні з вареними ковбасами?

1. Воду замінюють молоком.
2. Варку здійснюють при більш високих температурах.
3. Не здійснюють охолодження.
4. Використовують значну кількість крохмалю.

10. Як називаються вироби в оболонці або без неї, виготовлені із подрібненої, переважно вареної сировини, багатой колагеном?

1. М'ясні хліби.
2. Сальтисони.
3. Паштети.
4. Кров'яні ковбаси.

11. Яка з наведених ковбас відноситься до варених ковбас вищого ґатунку?

1. Шинково-січена.
2. Поліська.
3. Чайна.
4. Діабетична.

12. Які варені ковбаси призначені для дитячого харчування?

1. Докторська, Любительська.
2. Субпродуктова, Чайна.
3. Русанівська, Гулівер.
4. До сніданку, Шинково-січена.

13. Які сардельки випускають з рисунком?

1. Свинячі.
2. Шпикачки.
3. Яловичі.
4. Чайні.

14. Що є особливістю технології виробництва сосисок і сардельок?

1. Варіння здійснюється двічі.
2. Додають меланж.
3. Використовують м'ясо птиці.
4. Приготування фаршу закінчується в кутері.

15. Які бувають ковбасні вироби залежно від складу сировини?

1. З однорідною структурою, з включеннями.
2. Варені, напівкопчені, копчені, кров'яні, ліверні, зельці, паштети.
3. М'ясні, субпродуктові, кров'яні.
4. Звичайні, порційні, сервірувального нарізання.

16. Які вироби випускають тільки вищого ґатунку?

1. Фаршировані ковбаси.
2. Сосиски.
3. Варені ковбаси.
4. Сардельки.

17. Яких ґатунків виробляються кров'яні ковбаси?

1. Вищого, 1-го, 2-го.
2. 1-го і 3-го.
3. 1-го, 2-го, 3-го.
4. Вищого, 1-го, 2-го, 3-го.

18. Що є особливістю сировинного складу ліверних ковбас?

1. Містять яєчні продукти.
2. Містять цибулю.
3. Не містять нітриту натрію.
4. Не містять шпику.

19. Скільки солі містять сальтисони?

1. 1-2%.
2. 2,5-4%.
3. 4-5,5%.
4. 5% і вище.

20. Які ковбасні вироби належать до запечених?

1. М'ясні хліби.
2. Сальтисони.
3. Сосиски.
4. Фаршировані ковбаси.

21. Які бувають ковбасні вироби залежно від способу реалізації?

1. З однорідною структурою, з включеннями.
2. Без оболонки, в оболонках.
3. Звичайні, порційні, сервірувального нарізання.
4. Широкого використання, дієтичного харчування, дитячого харчування.

22. Який паштет відноситься до вищого ґатунку?

1. «Для сніданку».
2. «Столичний».
3. «Шахтарський».
4. «Український».

23. Що є особливістю сировинного складу напівкопчених ковбас?

1. До складу входить молоко.
2. Для підвищення щільності фаршу використовують крохмаль.
3. Використання чорного перцю.
4. Для формування рисунку використовують грудинку.

24. За якої температури диму здійснюють копчення сирокочених ковбас?

1. 12-15°C.
2. 18-22°C.
3. 30-38°C.
4. 44-56°C.

25. До якого гатунку відносяться напівкопчені «Мисливські ковбаски»?

1. Вищого гатунку.
2. 1-го гатунку.
3. 2-го гатунку.
4. 3-го гатунку.

26. До якого виду ковбас за класифікацією відносяться сиров'ялені ковбаси?

1. Фаршировані.
2. Напівкопчені.
3. Варені.
4. Копчені.

27. Яку ковбасу відносять до варено-копчених ковбас вищого гатунку?

1. Брауншвейзька.
2. Заковна.
3. Сервелат зернистий.
4. Суджук.

28. При виробництві яких ковбас батони після шприцювання пресують?

1. Напівкопчені.
2. Сиров'ялені.
3. Варено-копчені.
4. Сирокоччені.

29. З якого м'яса виробляється «Суджук»?

1. Баранина або яловичина.
2. Баранина і м'ясо птиці.
3. Телятина і свинина.
4. Свинина або яловичина.

30. Яка причина появи в копчених ковбасах дефекту «ліхтарі»?

1. Порушення умов і термінів сушіння.
2. Коптіння при температурі вище 50°C.
3. Нещільна набивка фаршу в батони.
4. Неретельне вимішування фаршу.

31. Як характеризується консистенція напівкопчених ковбас?

1. Пружна, соковита.
2. Щільна, тверда.
3. Еластична, маститься.
4. Щільна, пружна.

32. Який фізико-хімічний показник ковбас нормуються стандартами?

1. Масова частка жиру.
2. Масова частка крохмалю.
3. Масова частка борошна.
4. Масова частка білків.

33. Назвіть допустимий дефект сирокопчених ковбас.

1. Ліхтарі.
2. Забруднення батону сажею і попелом.
3. Суха пліснява на поверхні.
4. Жовтий шпик.

34. Для яких ковбас характерний дефект «оболонка, що луснула»?

1. Варено-копчені.
2. Напівкопчені.
3. Варені.
4. Сиров'ялені.

35. Які граничні норми спаду ковбас при зберіганні на складах і базах?

1. До 0,05%.
2. 0,05-0,55%.
3. 0,5-1,0%.
4. 0,7-1,2%.

36. Яку консистенцію мають сирокопчені ковбаси?

1. Пружна, соковита.
2. Еластична, маститься.
3. Щільна, пружна.
4. Щільна, тверда.

37. Що є причиною виникнення дефекту «зморшкуватість оболонки»?

1. Нещільне набивання батонів.
2. Зберігання при високій вологості повітря.
3. Використання неякісних оболонок.
4. Низька вологоутримуюча здатність фаршу.

38. Які ковбаси зберігаються до 3 діб за температури не вище 8°C і вологості повітря 80%?

1. Ліверні ковбаси В/Г.
2. Варені ковбаси В/Г.
3. Кров'яні ковбаси В/Г.
4. Сосиски В/Г.

39. Назвіть недопустимий дефект сирокочених ковбас.

1. Нерівномірна або недостатня прокопченість батонів.
2. Забруднення батону сажею і попелом.
3. Ліхтарі.
4. Неправильна форма оболонки.

40. Скільки зберігають сирокочені ковбаси скибочками в вакуумній упаковці за температури 15-18°C?

1. 6 діб.
2. 12 діб.
3. 30 діб.
4. 2 місяці.

РОЗДІЛ 8. ТОВАРОЗНАВСТВО РИБИ І РИБНИХ ТОВАРІВ

ТЕМА 31. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО РИБУ. ЖИВА ТОВАРНА, ОХОЛОДЖЕНА І МОРОЖЕНА РИБА

1. Як визначається промислова довжина риби?

1. Від вершини риля до початку хвостового плавника.
2. Від вершини риля до кінця хвостового плавника.
3. Від вершини риля до початку середнього променя хвостового плавника.
4. Від вершини риля до анального плавника.

2. Назвіть представників сімейства корошових:

1. Сьомга, сазан, короп, судак.
2. Сазан, лящ, вобла товстолобик.
3. Короп, лящ, судак, товстолобик.
4. Судак, лящ, вобла, тараня.

3. Назвіть представників сімейства оселедцевих:

1. Оселедець, тюлька, кільки.
2. Салака, кільки, вобла.
3. Оселедець, кільки, корюшка.
4. Хамса, вобла, тараня.

4. Які загальні ознаки риб сімейства лососевих?

1. Чорна ікра, жировий плавник, відсутність міжм'язових кісток.
2. Чорна ікра, відсутність міжм'язових кісток, п'ять рядів кісткових пластинок.
3. П'ять рядів кісткових пластинок, біле або червоне м'ясо, чорна ікра.
4. Червона ікра, жировий плавник, відсутність міжм'язових кісток.

5. Які загальні ознаки сімейства окуневих?

1. Два спинні плавники, перший – колючий.
2. Один клиновидний спинний плавник.
3. Два спинні плавники, на зябрах шпильки.
4. Три спинні плавники.

6. До якого сімейства відноситься білуга?

1. Коропові.
2. Осетрові.
3. Тріскові.
4. Лососеві.

7. До якого сімейства відносяться горбуша і форель?

1. Коропові.
2. Осетрові.
3. Лососеві.
4. Тріскові.

8. До якого сімейства відносяться хек і минтай?

1. Коропові.
2. Осетрові.
3. Лососеві.
4. Тріскові.

9. Яка оптимальна температура води при перевезенні живої риби?

1. 5 – 10°C.
2. 10 – 15°C.
3. 0 – 5°C.
4. 20 – 25°C.

10. Як поділяють живу рибу за якістю?

1. На перший і другий товарні сорти.
2. На вищий сорт і перший сорт.
3. На сорти живу рибу не ділять.
4. На вищий сорт, перший сорт і другий сорт.

11. Який термін зберігання живої риби в акваріумі за температури не вище 12°C?

1. Не більш 5 годин.
2. Не більш 24 години.
3. Не більш 12 годин.
4. Не більш 36 годин.

12. При якій хворобі живої риби спостерігаються почервоніння і язви на шкірі, черевце, що роздулося, скуйовджена луска?

1. Сапролегніоз.
2. Шишкова хвороба.
3. Віспа.
4. Краснуха.

13. Яка температура охолодженої риби?

1. Від 0 до -4°C.
2. Від -1 до 5°C.
3. Від -6 і нижче.
4. Від 4 до 10°C.

14. Які речовини застосовують для збільшення термінів зберігання охолодженої риби?

1. Консерванти.
2. Феноли.
3. Кислоти.
4. Антибіотики.

15. Як ділиться охолоджена риба за якістю?

1. На перший і другий товарні сорти.
2. На вищий сорт і перший сорт.
3. На сорти охолоджену рибу не ділять.
4. На вищий сорт, перший сорт і другий сорт.

16. Який дефект мороженої риби з'являється через затримку риби-сирицю перед заморожуванням?

1. В'ялість тканин.
2. Кислуватий запах в зябрах.
3. Потьмяніння поверхні.
4. Підсихання зовнішнього шару і утворення губчастої структури.

17. Які існують способи заморожування риби?

1. Природне, дрібним льодом, в льодосольових сумішах.
2. У морозильних камерах, зрошуванням, природне.
3. Природне, в морозильних камерах, в швидкоморозильних камерах.
4. Сніжним льодом, в морозильних камерах, глазуруванням.

18. Які недоліки у риби льодосольового способу заморожування?

1. Деформація, просолення, потьмяніння поверхні.
2. Просолення, потьмяніння поверхні, наморожування води.
3. Сольова денатурація білків, зниження харчової цінності.
4. В'ялість м'язів, зниження харчової цінності.

19. У чому значення глазурування риби?

1. Поліпшити якість.
2. Надати товарного вигляду.
3. Попередити деформацію.
4. Попередити окислення жиру.

20. Який термін зберігання мороженої риби в морозильних камерах за температури -5...-6°C

1. До 21 доби.
2. До 14 діб.
3. До 7 діб.
4. 2-3 доби.

1. На які товарні сорти поділяють солону рибу?

1. 1-й, 2-й товарні сорти.
2. Вищий, 1-й товарні сорти.
3. Вищий, 1-й, 2-й товарні сорти.
4. Без ділення на товарні сорти.

2. Який вміст солі в слабосолоних оселедцях?

1. Солі 10-14%.
2. Солі понад 14%.
3. Солі 7-10%.
4. Солі 5-7%.

3. Яку рибу одержують сухим посолом?

1. Слабосолону і середньосолону рибу.
2. Слабосолону рибу.
3. Середньосолону рибу.
4. Міцносолону рибу.

4. Яку рибу солять холодним посолом?

1. Кільку, тюльку, хамсу.
2. Білугу, осетра, сьомгу.
3. Оселедці, скумбрію, ставриду.
4. Коропа, судака, скумбрію.

5. Скільки жиру містить оселедець атлантичний жирний?

1. Не менше 10 %.
2. Не менше 6 %.
3. Не менше 12 %.
4. Не менше 15 %.

6. Який дефект солоної риби утворюється у вигляді жовтого нальоту в результаті окислення жиру при зберіганні риби без тузлуку?

1. Загар.
2. Скисання.
3. Зварювання.
4. Іржа.

7. Який термін зберігання солоної риби в магазинах за температури 0...5°C?

1. До 21 доби.
2. До 15 діб.
3. До 7 діб.
4. 2-3 доби.

8. Як за якістю ділять в'ялену воблу?

1. На 1-й і 2-й товарні сорти.
2. На вищий і 1-й товарні сорти.
3. Не підрозділяються на товарні сорти.
4. На вищий, 1-й і 2-й товарні сорти.

9. Які види сушеної риби одержують холодною сушкою?

1. Стокфіск, кліпфіск.
2. Кліпфіск, сніток.
3. Стокфіск, сніток.
4. Сніток, візіга.

10. Яка риба найкраща для в'ялення?

1. Маложирна і сильно вгодована.
2. Середньожирна.
3. Жирна і середньовгодована.
4. Усі види риб.

11. Який вміст солі у в'яленій рибі 1-го сорту?

1. 10 – 12 %.
2. 10 – 20 %.
3. 5 – 10 %.
4. 10 – 15 %.

12. Який вміст вологи в сушеній рибі?

1. Не більше 50 %.
2. Не більше 38 %.
3. Не більше 20 %.
4. Не більше 45 %.

13. Як називається копчення димом, який утворюється при згоранні тирси дерев листяних порід?

1. Мокре (бездимне) копчення.
2. Змішане копчення.
3. Димове копчення.
4. Копчення чадним газом.

14. Які умови і терміни зберігання риби гарячого копчення?

1. Температура 1...+3°C, до 5 діб.
2. Температура -1...-3°C, до 5 діб.
3. Температура 0...+5°C, до 3-х діб.
4. Температура -1...-3°C до 3-х діб.

15. Які риби дають цінні баликових товари?

1. Осетр, лосось, нототенія.
2. Сазан, тріска, тунець.
3. Сом, оселедець, скумбрія.
4. Нототенія, оселедець, окунь.

16. Який вид баликових виробів готують з черевної частини риби?

1. Балик.
2. Тьошку.
3. Боковинку.
4. Тушку.

17. Які умови і терміни зберігання риби холодного копчення?

1. Температура 0...+5°C до 2-х місяців.
2. Температура 0...+5°C до 5-ти діб.
3. Температура 0...-5°C до 2-х місяців.
4. Температура 2...+3°C до 5-ти діб.

18. Як за якістю ділять рибу гарячого копчення?

1. На вищий сорт і 1 сорт.
2. Без розподілу на сорти.
3. На вищий сорт, 1 сорт, 2 сорт.
4. На 1 і 2 сорт.

19. Як за якістю ділять рибу холодного копчення?

1. На 1 і 2 сорт.
2. Без розподілу на сорти.
3. На вищий сорт і 1 сорт.
4. На вищий сорт, 1 сорт, 2 сорт.

20. Який вид баликових виробів готують із спинної частини риби?

1. Тьошку.
2. Балик.
3. Боковинку.
4. Тушку.

ТЕМА 33. РИБНІ КОНСЕРВИ, НАПІВФАБРИКАТИ ТА КУЛІНАРНІ ВИРОБИ

1. При виготовленні яких консервів рибу обробляють різними способами (бланшують, підсушують, коптять, смажать), потім укладають в банки, заливають різними заливками, закатують банки і стерилізують?

1. Закусочні.
2. Натуральні.
3. Стерилізовані.
4. Обідні.

2. До якої групи відносяться консерви у власному соку, в бульйоні і желе, юшка та рибні супи?

1. Закусочні.
2. Натуральні.
3. Стерилізовані.
4. Обідні.

3. Якій термічній обробці піддають рибні пресерви?

1. Стерилізації.
2. Пастеризації при 90°C.
3. Не піддають термічній обробці.
4. Пастеризації при 80°C.

4. З яких рибок готують консерви типу «Сардини в олії»?

1. Підсушених в копильних печах повітрям з температурою 30-40°C.
2. З багатьох копчених риб.
3. З рибок, підсушених в копильних печах гарячим повітрям з димом.
4. З рибок, підсушених в копильних печах гарячим повітрям без диму з температурою 60-125° С.

5. На які сорти за якістю поділяють консерви з крабів?

1. Вищий, 1-й, 2-й.
2. Вищий, 1-й.
3. Екстра, вищий, 1-й.
4. 1-й, 2-й, 3-й.

6. Як називаються солоні, пряні і мариновані рибні продукти з додаванням різноманітних соусів або заливок, консервантів або антисептиків, які герметично закупорені в банки?

1. Рибні консерви.
2. Рибні напівфабрикати.
3. Рибні пресерви.
4. Рибні кулінарні вироби.

7. Які консерви готують із промитих і підсолених тушок без голів та нутроців, підсушених і залитих у бляшаних банках олією і видержаних після стерилізації для дозрівання?

1. Консерви в олії.
2. Консерви в желе.
3. Консерви у власному соку.
4. Рибо-рослинні консерви.

8. З якої причини в консервах і пресервах в металевих банках утворюється металевий запах і присмак?

1. Відбувається гідроліз білків.
2. Накопичується підвищена кількість солей олова.
3. Була надмірно тривала стерилізація.
4. Поволі охолоджувалися банки після стерилізації.

9. Який оптимальний режим зберігання рибних консервів?

1. Температура від +1 до 0°C, відносна вологість повітря 80%.
2. Температура від -1 до -5°C, відносна вологість повітря 70%.
3. Температура від +2 до -4°C, відносна вологість повітря не вище 75%.
4. Температура від 0 до 2°C, відносна вологість повітря 70-75%.

10. Який гарантійний термін зберігання пресервів з оселедця за температури від -1 до -10°C?

1. 45 діб.
2. 1-2 місяці.
3. 4-5 місяців.
4. 5-6 місяців.

11. Рибні напівфабрикати – це:

1. Продукти з риби, підготовлені до термічної обробки.
2. Продукти з риби і іншої сировини готові до вживання без термічної обробки.
3. Продукти тільки з риби, готові до вживання після термічної обробки.
4. Вироби з рибної сировини, готові до вживання без термічної обробки.

12. Які види кулінарних виробів з риби відносять до дієтичних?

1. Смажені рибні котлети.
2. Відварна осетрина.
3. Рибні ковбаси і сосиски.
4. Печена тріска.

13. З якого сімейства риб готують рибний шашлик?

1. Лососевих.
2. Тріскових.
3. Оселедцевих.
4. Осетрових.

14. При якій стадії іржавіння іржа порушила шар полуди (після протирання залишаються чорні плями)?

1. Початкова.
2. Перша.
3. Друга.
4. Третя.

15. Рибний напівфабрикат у вигляді м'яса риби з шкірою і без неї, одержаний шляхом послідовного відділення неїстівних частин?

1. Рибне філе.
2. Рибні супові набори.
3. Рибний шашлик.
4. Риба спеціального оброблення.

16. З фаршу яких риб готують рибні пельмені?

1. Сома, форелі, ляща, сазана.
2. Тріски, судака, осетра, лососевих.
3. Шуки, окуня, йоржа, язу.
4. Коропа, нототенії, окуня, скумбрії.

17. З якою метою рибні консерви після виготовлення деякий час витримують на підприємстві?

1. Вистоювання.
2. Осадження.
3. Дозрівання.
4. Відстоювання.

18. Який термін реалізації смаженої і печеної риби, що зберігається за температури не вище 8°C без холодильника?

1. 1 доба.
2. 2 доби.
3. 4 доби.
4. 3 доби.

19. Який дефект рибних консервів виникає внаслідок заморожування консервів, недостатнього вакуумування, виділення адсорбованих газів з напівфабрикату при стерилізації?

1. Потемніння внутрішньої поверхні банок.
2. Несправжній фізичний бомбаж.
3. Хімічний бомбаж.
4. Термічний фізичний бомбаж.

20. За якої температури рибні котлети зберігаються 12 годин?

1. 2...6°C.
2. -1...+3°C.
3. -8...0°C.
4. 6...10°C.

- 1. Як називається ікр'яний мішок, в якому укладені ікринки (зерно) в тілі риби?**
 1. Жастик.
 2. Мастик.
 3. Ластик.
 4. Ястик.
- 2. Чому ікра лососевих риб швидко згіркає?**
 1. Риб'ячий жир знаходиться під оболонкою зерна.
 2. Зерно має одну оболонку.
 3. Риб'ячий жир сконцентрований в центрі.
 4. Білкова маса (молочко) в зерні лососевих рідка.
- 3. Скільки оболонок має зерно ікри осетрових?**
 1. Одну.
 2. Дві.
 3. Три.
 4. Чотири.
- 4. Ікра якої лососевої риби є істинно цегляно-червоною?**
 1. Чавичи.
 2. Кижуча і нерки.
 3. Горбуші і кети.
 4. Форелі.
- 5. Ікра якої осетрової риби є істинно чорною?**
 1. Севрюжача.
 2. Осетра.
 3. Білуги.
 4. Стерляді.
- 6. Яку чорну ікру готують з дуже слабкого зерна або з пересолених ікринок, своєчасно не вийнятих з тузлуку, в якому солилося зерно для отримання паюсної ікри?**
 1. Паюсну.
 2. Зернисту.
 3. Відкидну.
 4. Ястичну.
- 7. Яку ікру називають тармою?**
 1. Ястичну ікру з судака і балхаського окуня.
 2. Ястичну ікру з недоспілих, покритих жиром ястиків вобли і тарані.
 3. Ястичну ікру кефалі.
 4. Пробійну солону ікру сазана.

8. На дні банки і на пакувальному мішку з осетровою зернистою ікрою зроблена відмітка «0». Який колір ікри в даній банці?

1. Світло-сірий.
2. Сірий.
3. Темно-сірий.
4. Чорний.

9. На які сорти за якістю поділяється ікра зерниста лосося?

1. Не поділяється.
2. Вищий, 1-й і 2-й сорти.
3. Вищий сорт, 1-й сорт.
4. 1-й і 2-й сорти.

10. Для якої ікри типовий дефект присмак «травки»?

1. Для ікри частикових риб.
2. Для ікри осетрових риб.
3. Для ікри лососевих риб.
4. Для ікри оселедцевих риб.

11. Який термін зберігання ікри лосося зернистої в банках за температури від -4 до -6 °С?

1. 1 місяць.
2. 8 місяців.
3. 12 місяців.
4. 24 місяці.

12. Які безхребетні відносяться до ракоподібних?

1. Креветки, морська капуста, раки, трепанги, устриці.
2. Морські їжаки, омари, лангуста.
3. Трепанги, гребінці, креветки, краби.
4. Краби, креветки, лангуста, омари, раки.

13. За якої довжини раки мають промислове значення?

1. Не менш 9 см.
2. Не менш 11 см.
3. Не менш 13 см.
4. Не менш 15 см.

14. Які з наведених безхребетних є молюсками?

1. Кальмари, восьминоги, устриці.
2. Трепанги, кальмари, мідії, восьминоги.
3. Каракатиці, лангусти, устриці, мідії.
4. Креветки, морські їжаки, восьминоги, кальмари.

15. До якого класу молюсків відносяться голотурія і трепанг?

1. Панцирні.
2. Двостулкові.
3. Головоногі.
4. Голкошкірі.

16. Який вид ракоподібних має найбільше промислове значення?

1. Раки.
2. Креветки.
3. Краби.
4. Омари.

17. До якої групи морських водоростей відноситься ламінарія?

1. Бурі.
2. Зелені.
3. Червоні (багряні).
4. Синьо-зелені.

18. Ламінарія яких років є найціннішою?

1. Першого і третього.
2. Другого і третього.
3. Першого і другого.
4. Третього і четвертого.

19. Який термін зберігання варено-морожених креветок за температури -16°C ?

1. 12 місяців.
2. 4 місяці.
3. 2 місяці.
4. 6 місяців.

20. Який вид молюсків відносять до заgonу десятируких по кількості щупалець, розташованих навколо голови?

1. Голотурія.
2. Морський їжак.
3. Кальмар.
4. Восьминіг.

РОЗДІЛ 9. ТОВАРОЗНАВСТВО ЯЄЦЬ ТА ЯЄЧНИХ ТОВАРІВ**ТЕМА 35. ЯЙЦЯ І ЯЄЧНІ ТОВАРИ****1. Який білок яєць є найголовнішим?**

1. Овоальбумін.
2. Овоглобулін.
3. Овомукоїд.
4. Овомуцин.

2. Який білок яєць зумовлює їх піноутворюючу здатність?

1. Овоальбумін.
2. Овоглобулін.
3. Овомукоїд.
4. Овомуцин.

3. За допомогою якого приладу можна перевірити якість яєць?

1. Віброскоп.
2. Бароскоп.
3. Стробоскоп.
4. Овоскоп.

4. Вкажіть індекс білку для свіжих курячих яєць:

1. 0,050 – 0,060.
2. 0,060 – 0,070.
3. 0,070 – 0,090.
4. 0,090 – 0,100.

5. Що таке індекс жовтка?

1. Відношення висоти жовтка до середнього діаметру білка.
2. Відношення висоти жовтка до середнього діаметру жовтка.
3. Відношення висоти білка до найбільшого діаметру жовтка.
4. Відношення висоти жовтка до найменшого діаметру жовтка.

6. Як змінюється якість яєць після обмивання шкарлупи?

1. Зменшує товщину яєчної шкарлупи.
2. Не змінюється.
3. Покращується.
4. Знижується.

7. Вміст якої речовини зумовлює зеленуватий відтінок яєчного білку?

1. Вітаміну В₁.
2. Овоглобуліну.
3. Біотину.
4. Холестерину.

8. Які яйця мають більшу товщину шкарлупи?

1. Білі.
2. Кольорові.
3. Мають однакову товщину.
4. Товщина залежить не від кольору, а від розміру яєць.

9. Який колір жовтка мають літні яйця?

1. Жовтий.
2. Світло-жовтий.
3. Темно-жовтий.
4. Жовтий із зеленуватим відтінком.

10. Який термін зберігання дієтичних яєць?

1. До 25 діб.
2. До 20 діб.
3. До 14 діб.
4. До 7 діб.

11. На які вагові категорії поділяють курячі яйця?

1. Відбірна, перша, друга.
2. Перша, друга.
3. Вища, перша, друга.
4. Відбірна, перша.

12. До якої групи відносяться яйця вагою до 45 г?

1. Харчових.
2. Для промислової переробки.
3. Технічних відходів.
4. Харчових відходів.

13. Яйця з якими дефектами відносяться до технічних відходів?

1. Мала пляма.
2. Виливка.
3. Присушка.
4. Тьок.

14. Яйця з якими дефектами відносяться до харчових відходів?

1. Міражне яйце.
2. Красюк.
3. Насічка.
4. Тумак.

15. Які яйця маркують синім штампом?

1. Для промислової переробки.
2. Харчові неповноцінні.
3. Дієтичні.
4. Столові.

16. Які яєчні продукти випускають з додаванням 5% цукру?

1. Меланж.
2. Охолоджений жовток.
3. Заморожений білок.
4. Сухий омлет.

17. За якої температури в центрі банки процес заморожування яєчних продуктів вважається закінченим?

1. 0°C.
2. -3°C.
3. -6°C.
4. -9°C.

18. На що вказує наявність горбика на поверхні заморожених яєчних продуктів?

1. Продукт виготовлений з несвіжої сировини.
2. Продукт заморожувався один раз.
3. Продукт частково відтавав.
4. В продукті занижена масова частка сухих речовин.

19. Який із вказаних показників якості не нормується в сухому білку?

1. Масова частка сухих речовин.
2. Смак і запах.
3. Масова частка жиру.
4. Консистенція.

20. За якої відносної вологості повітря зберігають сухі яєчні продукти?

1. Не вище 75%.
2. Не нижче 75%.
3. 75-85%.
4. 85-90%.

РОЗДІЛ 10. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ ТА ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

ТЕМА 36. ХАРЧОВІ КОНЦЕНТРАТИ

1. Харчові концентрати – це...

1. Речовини, які покращують органолептичні властивості харчових продуктів.
2. Продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і кулінарну обробку з наступним висушуванням.
3. Група природних або синтетичних речовин, які спеціально додають до продовольчої сировини, напівфабрикатів або готових продуктів з метою надання їм певних якісних показників.
4. Речовини, які використовують для поліпшення запаху основної їжі, додання харчовим продуктам нових смаку і аромату, а також для підвищення збереженості продуктів.

2. На скільки видів поділяються харчові концентрати залежно від призначення?

1. Чотири.
2. Вісім.
3. Дві.
4. Шість.

3. До якої групи харчових концентратів обідніх страв належать пудинги?

1. Концентрати-напівфабрикати борошняних кондитерських виробів.
2. Концентрати солодких страв.
3. Концентрати перших обідніх страв.
4. Концентрати других обідніх страв.

4. Які концентрати солодких страв включають цукор, термічно оброблену манну крупу і фруктові-ягідні екстракти?

1. Киселі.
2. Желе.
3. Муси.
4. Креми.

5. Які м'ясні продукти готують з м'ясної маси, якій пресуванням надається відповідна форма?

1. Гомогенізовані і порційні продукти.
2. Коеструдовані.
3. Текстуровані.
4. Вироблені методом імітації.

6. Які м'ясні продукти готують із білкової маси без характерного смаку і запаху, якій надають різні форми, збагачують добавками, ароматизаторами, з певним забарвленням?

1. Гомогенізовані і порційні продукти.
2. Коеструдовані.
3. Текстуровані.
4. Вироблені методом імітації.

7. Що відноситься до гомогенізованих і порційних м'ясних продуктів?

1. Гематоген.
2. Паштети.
3. Шинка з м'яса птиці.
4. Рулет з м'яса курчат.

8. До якої групи харчових концентратів відносяться вівсяні пластівці «Геркулес»?

1. Сухі сніданки.
2. Другі обідні страви.
3. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування.
4. Перші обідні страви.

9. Який продукт отримують шляхом сушіння бульйону після варіння кісток молодняка ВРХ?

1. Сухий білковий напівфабрикат.
2. Желатин.
3. М'ясний порошок.
4. Гематоген.

10. Які концентрати солодких страв являють собою суміш цукру-піску, фруктов-ягідного екстракту і агару, агароїду або желатину?

1. Киселі.
2. Желе.
3. Муси.
4. Креми.

11. На скільки груп поділяються сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування залежно від складу і призначення?

1. Чотири.
2. Вісім.
3. Дві.
4. Шість.

12. Із якого білка виготовляють желатин?

1. Колаген.
2. Глікоген.
3. Міоглобін.
4. Міозин.

13. Який продукт відноситься до сухих сніданків?

1. Сухі овочево-плодові пюре.
2. Вироби фігурні кукурудзяні.
3. М'ясний порошок.
4. Гематоген.

14. Який показник якості нормується тільки до обідніх страв?

1. Загальна кислотність.
2. Консистенція.
3. Час розварювання.
4. Вміст мінеральних і металодомішок.

15. У якому вигляді випускають желе на желатині і агарі?

1. Тільки в насипному вигляді.
2. Загортають у пергамент і паперову етикетку.
3. Брикетують по 200, 225, 400 і 450 г.
4. У пакетах і пачках з термозварювальних матеріалів.

16. За якої відносної вологості повітря зберігають харчові концентрати?

1. Не вище 75%.
2. Не вище 85%.
3. Не нижче 85%.
4. Не нижче 75%.

17. За якої температури необхідно зберігати харчові концентрати?

1. 5-10°C.
2. 15-25°C.
3. Не вище 20°C.
4. Не нижче 5°C.

18. Який термін зберігання киселів, желе, пудингів?

1. 10 місяців.
2. 4 місяці.
3. 6 місяців.
4. 2 місяці.

19. Який термін зберігання повітряних зерен у карамелі?

1. 10 місяців.
2. 4 місяці.
3. 6 місяців.
4. 2 місяці.

20. Який термін зберігання концентратів обідніх страв з жиром у брикетах?

1. 10 місяців.
2. 4 місяці.
3. 6 місяців.
4. 2 місяці.

ТЕМА 37. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

- 1. Як можна умовно поділити всі харчові добавки?**
 1. Біологічно активні, біологічно не активні.
 2. Технологічні, біологічно активні.
 3. Харчові, нехарчові.
 4. Загального призначення, спеціалізовані.
- 2. Які бувають ароматизатори за походженням?**
 1. Натуральні, синтетичні.
 2. Рослинні, тваринні.
 3. Органічні, неорганічні.
 4. Натуральні, ідентичні натуральним, штучні.
- 3. До якого класу харчових добавок відносяться пом'якшувачі?**
 1. Емульгатори.
 2. Консерванти.
 3. Піноутворювачі.
 4. Розпушувачі.
- 4. Який клас харчових добавок використовується для підвищення в'язкості харчових продуктів?**
 1. Емульгатори.
 2. Гелеутворювачі.
 3. Піноутворювачі.
 4. Загусники.
- 5. Який з наведених барвників відноситься до синтетичних?**
 1. Куркума.
 2. Індигокармін.
 3. Хлорофіл.
 4. Флавоноїди.
- 6. У скільки великих груп об'єднують технологічні харчові добавки?**
 1. Дві.
 2. Три.
 3. Чотири.
 4. П'ять.
- 7. Як називаються речовини, які покращують органолептичні властивості (смак і аромат) харчових продуктів?**
 1. Ароматизатори.
 2. Стабілізатори.
 3. Консерванти.
 4. Загусники.

8. Який з наведених барвників відноситься до натуральних?

1. Понсо.
2. Индигокармін.
3. Кармін.
4. Тартразин.

9. Як називаються нерозчинні речовини, які завдяки великій питомій поверхні можуть поглинати певні речовини з рідин і разом з ними випадати в осад?

1. Ферментні препарати.
2. Стабілізатори.
3. Антиокислювачі.
4. Адсорбенти.

10. Який загусник відноситься до натуральних?

1. Метилцелюлоза.
2. Пектин.
3. Молочнокислий кальцій.
4. Модифікований крохмаль.

11. Желатин це?

1. Білок.
2. Жир.
3. Вуглевод.
4. Мінеральна речовина.

12. Як називаються харчові добавки, які при додаванні до харчових продуктів забезпечують можливість утворення й збереження однорідної дисперсії двох чи більше речовин, які не змішуються?

1. Стабілізатори.
2. Адсорбенти.
3. Гелеутворювачі.
4. Емульгатори.

13. За якої відносної вологості повітря зберігають харчові добавки?

1. Не вище 80%.
2. 70-75%.
3. 75-85%.
4. Не нижче 75%.

14. За якої температури необхідно зберігати харчові добавки?

1. 5-10°C.
2. 15-25°C.
3. Не вище 18°C.
4. Не нижче 3°C.

15. Як називають біологічно активні добавки, до складу яких входять живі мікроорганізми й/чи їх метаболіти, що нормалізують склад і біологічну активність мікрофлори харчового тракту?

1. Антисептики.
2. Нутрицевтики.
3. Парафармацевтики.
4. Еубіотики.

16. Які харчові добавки використовують для збільшення об'єму продукту та з метою надання відчуття ситості без збільшення енергетичної цінності?

1. Наповнювачі.
2. Загусники.
3. Розпушувачі.
4. Підсолоджувачі.

17. Які харчові добавки при додаванні в харчові продукти посилюють їх природні смакові властивості?

1. Підсолоджувачі.
2. Фруктоза.
3. Глутамати.
4. Хлористий натрій.

18. Яку харчову добавку використовують як джерело солодкості для діабетиків?

1. Фруктоза.
2. Ксиліт.
3. Лактоза.
4. Солодовий екстракт.

19. Який барвник має зелений колір?

1. Паприка.
2. Хлорофіл.
3. Індигокармін.
4. Тартразин.

20. Який барвник має синій колір?

1. Паприка.
2. Хлорофіл.
3. Індигокармін.
4. Тартразин.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Дмитриченко М.И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. – СПб. : Питер, 2004. – 352 с.
2. Задороржний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів: Підручник / Задороржний І.М. – К. : Вища школа, 1993. – 189 с.
3. Задороржний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари: Підручник / Задороржний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. – Львів : Коопосвіта, 2000. – 317 с.
4. Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов / Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005. – 488 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Підручник / Сирохман І.В. – К. : Вища школа, 1993. – 238 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. – К. : Лібра, 2002. – 368 с.
7. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. – [5-е вид. переробл. і доп.]. – К. : Лібра, 2008. – 600 с.
8. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров животного происхождения / [В.И. Власенко, Л.Н. Ворошило, Г.Н. Куличкин и др.]; под ред. В.Е. Мицыка. – К. : Техника, 1990. – 271 с.
9. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения / [Л.Н. Ворошило, В.П. Гильяева, В.Т. Колесников и др.] ; под ред. В.Е. Мицыка. – К. : Техника, 1991. – 215 с.
10. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / [О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко та ін.]. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.
11. Усіна А.І. Конспект лекцій з дисципліни «Товарознавство» / А.І. Усіна, І.С. Баландіна, І.В. Сегеда. – Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012. – 196 с.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Тема 1. Вступ до товарознавства продовольчих товарів

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	4	1	3	1	3	2	4	2	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	3	4	2	1	3	1	2	4	3

Тема 2. Зерно, крупи та борошно

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	4	3	2	3	4	1	3	2	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	1	4	2	3	4	3	1	4	2

Тема 3. Макаронні та хлібобулочні вироби

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	3	4	1	3	2	4	2	2	1	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	1	2	1	2	3	4	1	3	4

Тема 4. Вегетативні овочі

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	2	4	3	3	3	4	2	1	3
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	2	1	3	2	4	2	1	3	2	4
№ питання	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Відповідь	2	3	2	4	3	2	1	4	3	4
№ питання	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Відповідь	3	2	3	2	1	4	2	3	4	1

Тема 5. Фруктові овочі

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	3	4	3	2	1	2	3	4	1
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	1	2	3	1	4	2	4	2	3

Тема 6. Продукти переробки овочів

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	4	3	2	4	1	1	4	3	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	4	2	1	3	4	1	4	2	3	2

Тема 7. Фрукти і ягоди

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	3	2	4	1	2	4	3	2	3	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	3	4	2	3	4	1	3	2	4
№ питання	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Відповідь	3	1	2	3	1	2	4	2	3	4
№ питання	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Відповідь	1	2	3	1	2	1	4	3	3	4

Тема 8. Продукти переробки плодів і ягід

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	4	2	3	1	3	2	3	1	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	1	2	4	1	2	3	1	4	2

Тема 9. Гриби свіжі і перероблені

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	4	2	3	1	2	3	4	1	3	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	2	3	4	2	3	1	2	3	4	1

Тема 10. Крохмаль і крохмалепродукти

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	2	3	1	4	3	1	4	2	1
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	4	2	3	1	4	2	3	1	2	4

Тема 11. Цукор та замітники цукру. Мед

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	2	3	4	2	1	4	2	3	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	4	2	3	3	2	1	4	3	2

Тема 12. Карамель і цукерки. Східні солодоші та халва

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	4	3	1	3	2	4	1	2	3	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	1	4	2	1	3	4	2	1	4

Тема 13. Фруктово-ягідні та борошняні кондитерські вироби

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	3	4	2	3	2	4	1	2	3
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	4	2	3	4	1	4	3	3	2

Тема 14. Шоколад і какао-порошок

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	3	4	2	3	1	4	2	3	1	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	4	2	3	1	4	3	2	1	4	1

Тема 15. Чай, кава, чайні і кавові напої

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	4	3	1	3	2	4	3	2	1	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	2	3	1	4	2	3	1	4	3	2

Тема 16. Прянощі і приправи

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	4	3	1	2	3	1	4	2	3
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	4	2	1	3	1	2	3	4	1	2

Тема 17. Алкогольні напої

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	3	2	1	4	3	1	2	4	3	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	2	4	3	2	4	1	3	2	4

Тема 18. Виноградні вина і коньяки

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	2	3	4	2	1	4	3	1	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	1	2	3	1	4	3	1	2	4

Тема 19. Слабоалкогольні та безалкогольні напої

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	2	3	3	4	1	2	4	3	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	3	4	1	2	3	3	4	1	2

Тема 20. Рослинні олії

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	1	4	3	1	2	4	3	2	1
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	4	2	3	4	3	1	2	4	3	

Тема 21. Тваринні топлени жири. Маргарин, кулінарні, кондитерські та хлібопекарні жири

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	3	1	2	4	3	2	1	3	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	4	3	2	4	1	2	4	3	1

Тема 22. Молоко коров'яче та вершки

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	1	4	3	1	4	2	1	3	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	4	1	3	2	4	1	3	4	2	3

Тема 23. Кисломолочні продукти

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	4	1	2	4	3	2	1	3	4	1
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	2	4	3	1	2	3	4	1	2

Тема 24. Молочні консерви. Морозиво

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	3	1	4	1	3	4	2	1	3
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	2	4	3	1	4	2	1	4	2	3

Тема 25. Сичужні сири

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	1	2	4	1	3	2	1	4	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	1	4	3	2	1	4	2	3	2

Тема 26. Масло коров'яче

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	3	4	2	3	1	4	2	3	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	2	2	3	1	1	3	4	1	2

Тема 27. М'ясо забійних тварин

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	3	1	2	4	1	2	3	4	2	1
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	4	2	1	4	3	4	1	1	3

Тема 28. М'ясні субпродукти. М'ясо птиці

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	3	4	2	3	4	2	1	3	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	3	4	1	3	2	1	3	2	1

Тема 29. М'ясні копченості, консерви, напівфабрикати

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	3	4	1	3	4	1	2	4	1
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	2	3	1	2	3	4	1	2	4	3

Тема 30. Ковбасні вироби

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	3	4	3	1	2	3	4	1	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	4	3	2	4	3	1	4	3	2	1
№ питання	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Відповідь	3	2	4	2	1	4	3	2	1	3
№ питання	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Відповідь	4	2	1	3	2	4	1	2	3	1

Тема 31. Загальні відомості про рибу. Жива товарна, охолоджена і морожена риба

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	3	2	1	4	1	2	3	4	1	3
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	2	4	2	4	3	1	3	1	4	2

Тема 32. Риба солена, в'ялена та копчена

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	3	4	2	3	4	2	1	1	3
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2

Тема 33. Рибні консерви, напівфабрикати та кулінарні вироби

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	2	3	4	2	3	1	2	4	3
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	2	4	3	1	2	3	2	4	1

Тема 34. Ікра. Нерибні водні продукти промислу

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	4	1	3	2	1	3	2	3	4	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	3	4	1	2	4	3	1	2	4	3

Тема 35. Яйця і яєчні товари

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	1	2	4	3	2	4	1	2	3	4
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	2	4	3	4	1	3	2	4	1

Тема 36. Харчові концентрати

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	1	4	3	1	4	2	3	1	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	4	1	2	3	1	4	3	2	4	1

Тема 37. Харчові добавки

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	2	4	1	4	2	4	1	3	4	2
№ питання	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Відповідь	1	4	2	3	4	1	3	2	2	3

Товарознавство продовольчих товарів
Збірник тестових завдань

Укладачі: канд. техн. наук, доц. А. Г. Фарісеєв
канд. хім. наук, доц. О. О. Чернушенко
канд. техн. наук, асист. Г. В. Новік
асист. О. Ю. Вієнко
асист. І. П. Гончаренко
асист. К. Є. Супруненко

Підписано до друку 17.01.2020. Формат 60x84/16. Друк цифровий.
Ум. друк. арк. 8,5. Тираж 10 пр. Зам № 24.

ПП «Ліра ЛТД», вул. Наукова, 5, м. Дніпро, 49107.
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру
серія ДК № 6042 від 26.02.2018 р.

