

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

«ТОВАРОЗНАВСТВО»

Методичні вказівки

для проведення тестування за допомогою ПЕОМ з дисципліни

для студентів заочної та денної форми навчання

освітнього рівня «Бакалавр»

професійного спрямування «Менеджмент організацій»,

«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»

Харків 2013

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ХДУХТ заборонено

Рекомендовано до друку кафедрою товарознавства в митній справі,
протокол № 4 від 7.11.13 р.

Схвалено та затверджено науково-методичною комісією товарознавчого
факультету, протокол № 1 від 21.11.13 р.

Рецензент: Захаренко В.О. д.т.н., проф.

ВСТУП

Дані методичні вказівки складені відповідно до програми дисципліни «Товарознавство» для студентів, які навчаються за спеціальностями 6.050201 «Менеджмент організацій», 6.050206 «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», а також можуть використовуватись для контролю знань студентів з цієї дисципліни на інших спеціальностях.

Вивчення курсу «Товарознавство» ставить своєю метою глибоке вивчення споживчих властивостей товару, їх використання, зберігання, пакування, транспортування, хімічний склад, показники якості та технічного рівня (для непродовольчих товарів). Велика увага приділяється питанням корисності та нешкідливості товарів, контролю якості товарів та методам їх визначення: органолептичним, вимірювальним, експертним, реєстраційним, соціологічним тощо.

Освоївши курс, студент повинен чітко знати принципи класифікації та кодування товарів, асортимент кожної групи товарів, вимоги до маркування, пакування і зберігання, вміти характеризувати якість за допомогою органолептичних і інших вимірювальних методів аналізу продукції. Контролювати та оцінювати рівень засвоєних знань допомагає тестовий контроль.

У даних методичних вказівках наведені приклади тестів для поточного контролю знань студентів на практичних заняттях, які можуть використовуватись і для підсумкового контролю, а також контрольні питання за порядком вивчення тематичних блоків з курсу дисципліни за допомогою ПЕОМ.

Усі теми навчальної дисципліни поділено на 2 блоки. До першого блоку включено питання з теми «Товарознавство продовольчих товарів». До другого блоку – питання з теми «Товарознавство непродовольчих товарів».

ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Тестування студентів проводиться на практичних заняттях і під час підсумкового контролю за допомогою ПЕОМ за спеціально підготовленою програмою. Програма може працювати або в режимі контролю, або в режимі навчання. Режим контролю передбачає включення таймеру часу, необхідного для формування відповідей студентів на ряд тестів з різних тем навчальної дисципліни. Для підбору питань до тестів застосовується метод випадкового відбирання контрольних питань. Кожне питання має тільки одну правильну відповідь.

Для закріплення пройденної теми на протязі навчального процесу програма може працювати у межах питань заданого блоку.

Завдання студента полягає в тому, що після певної підготовки до складання тестового контролю знайти і відмітити варіант правильної відповіді на питання представлених тестів. Наприкінці опитування на екрані дисплея буде виведено результат студента.

В режимі навчання час на обміркування відповідей на питання тестів для студентів не обмежується. При правильній відповіді студент має можливість одержати правильну версію, використовуючи кнопку «Протокол».

Крім рекомендованої викладачем на заняттях літератури і конспекту лекцій, студенти повинні самостійно ознайомитися з додатковою літературою з питань, що вивчаються законодавчою базою, нормативною документацією та іншою спеціальною літературою з проблем митного контролю та митного оформлення.

Порядок роботи з програмою тестового контролю на персональному комп'ютері

Для завантаження програми тестового контролю знань необхідно зробити наступне:

1. Включити дисплей і системний блок комп'ютера.
2. Запустити табличний процесор Microsoft Excel. Для запуску програми Microsoft Excel необхідно виконати команду:

Пуск / Програми/ Microsoft Excel

3. Відкрити робочу книгу з системою контролю.

Для відкриття робочої книги необхідно використати команду «Файл/Открыть». При цьому відкривається вікно діалогу «Открытие документа», що містить список файлів, що зберігаються в поточній папці. Необхідно виділити файл з ім'ям «Контроль_Товароведение» та натиснути кнопку «Открыть».



Рисунок 1. Титульний лист системи контролю

Після відкриття робочої книги на екрані дисплея з'явиться перше вікно системи контролю (рис.1), на якому розміщена кнопка «СТАРТ»

Для початку роботи із системою необхідно вибрати тему контролю – «Продовольчі товари» або «Непродовольчі товари» та варіант контролю (один із 25) та установити режим роботи системи – контроль чи навчання; включити таймер та натиснути на кнопку «СТАРТ». Після цього відкриється друге робоче вікно системи контролю (рис.2), на якому розташовані такі елементи управління системою:

- командна кнопка «Пуск системи»;
- командна кнопка «Вивід протоколу» (для виведення протоколу опитування);
- кнопки лічильників (для встановлення кількості формуємих та задаваних запитань та встановлення часу контролю).

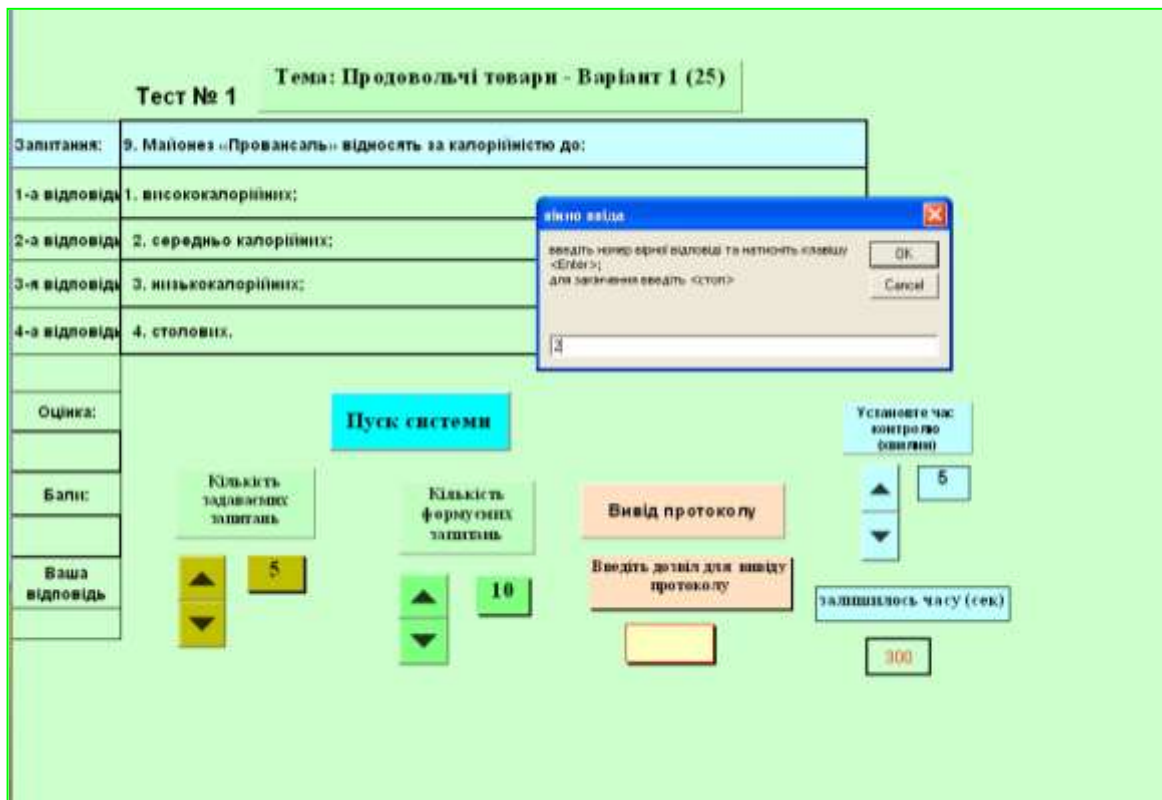


Рисунок 2. Робоче поле системи контролю

4. Щоб звернутися до першого питання, необхідно натиснути на екранну кнопку «Пуск системи».

На екран буде виведено запитання з декількома відповідями.

Необхідно в вікно введення ввести номер вірної відповіді та натиснути клавішу Enter.

Далі на екран буде виведено наступне запитання.

У результаті опитування накопичуються правильні та неправильні відповіді. Після аналізу тестування на визначену кількість запитань система контролю виводить кількість балів, отриманих студентом. З метою перевірки

опитування, а також попереднього навчання може бути виведено протокол опитування, шляхом натискання на командну кнопку «Вивід протоколу» (рис.3).

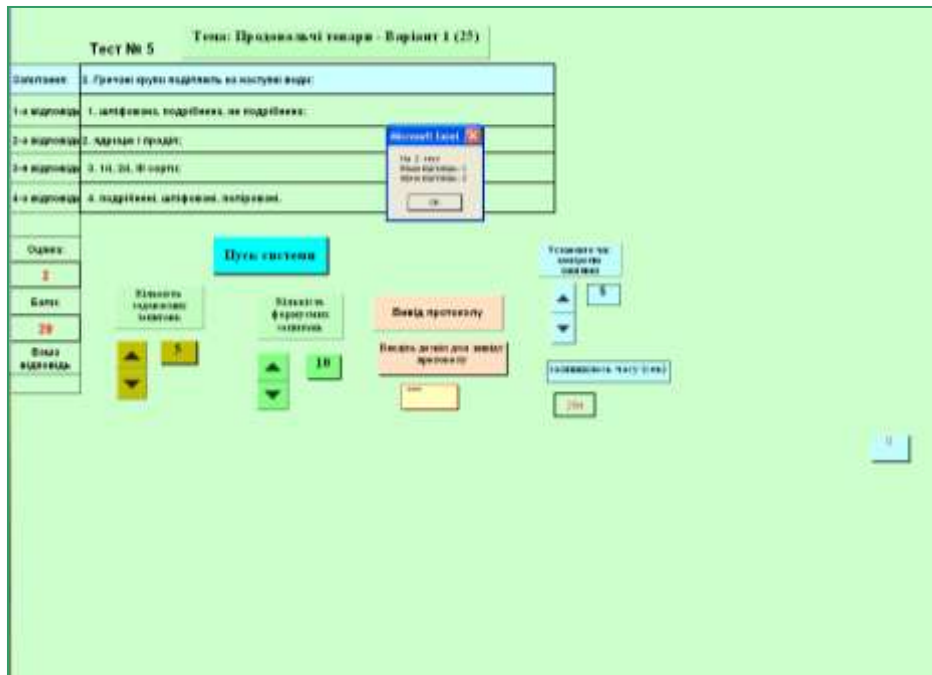


Рисунок 3. Виведення протоколу опитування

6. Після завершення роботи із системою контролю необхідно завершити роботу з програмою Excel і виключити комп'ютер. Для завершення роботи з Excel необхідно виконати команду меню «**Файл/Выход**».

7. Для завершення роботи на комп'ютері необхідно натиснути кнопку «Пуск» на панелі задач. На екрані з'явиться головне меню Windows. У цьому меню треба вибрати пункт «**Завершение работы**». На екрані з'явиться вікно завершення роботи з Windows і виключення комп'ютера. В цьому вікні вибрати команду «**Завершение работы**» та натиснути кнопку «**ОК**».

МОДУЛЬ 1

ТОРАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Варіант 1

1. Вмістом яких речовин визначається біологічна цінність?
 1. Вмістом незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин, фосфоліпідів, барвних речовин, незамінних полі ненасичених жирних кислот;
 2. вмістом клейковини, вуглеводів, солей Са, мінеральних речовин;
 3. вмістом вітамінів, мінеральних речовин, ліпідів, жирних кислот;
 4. вмістом білків, вітамінів, пектину, β -стеринів, пектинових речовин, харчових волокон, жирних кислот, фосфоліпідів;
2. Гречані крупи поділяють на наступні види:
 1. шліфувана, подрібнена, не подрібнена;
 2. ядрицю і проділ;
 3. I^й, 2^й, III сорти;
 4. подрібнені, шліфовані, поліровані.
3. Споживчі властивості харчових продуктів не характеризуються:
 1. вмістом споживчих речовин, засвоюваністю;
 2. відсутністю шкідливих речовин;
 3. якісною привабливою упаковкою, відсутністю хвороботворних мікробів;
 4. відсутністю хвороботворних мікробів.
4. Макаронні вироби в залежності від якості поділяють на:
 1. класи А, В;
 2. сорти: екстра, вищий, I;
 3. марки: М, Т, ТМ;
 4. сорти: I, II, III.
5. У яких з перелічених груп продуктів міститься найбільша кількість вітаміну В₁₂?
 1. нирки яловичі, печінка, серце;
 2. молоко, оселедець, гречана крупа, хліб;
 3. печінка яловича, крупи, зелений горошок;
 4. хліб, крупа, картопля, молоко.
6. Назвіть, які з перелічених температурних параметрів відповідають режиму стерилізації:
 1. t – 150-160°C;
 2. t – 90-100°C;
 3. t – 111-120°C;
 4. t – 200-220°C.
7. Малина належить до групи, яка має назву:
 1. ягоди сировинні;
 2. ягоди складні;
 3. насіннячкові плоди;
 4. сем'янка

8. Що являють собою жири – це:
1. стирольний ефір;
 2. ефір-гліцерид;
 3. вітамінно-гліцеридний комплекс;
 4. стеріно-фосфоліпід.
9. Майонез «Провансаль» відносять за калорійністю до:
1. висококалорійних;
 2. середньо калорійних;
 3. низькокалорійних;
 4. столових.
10. З якою висотою повітряної камери яйця не можуть допускатися до роздрібно́ї торгівлі?
1. 6 мм;
 2. 13 мм;
 3. 15 мм;
 4. 10 мм.

Варіант 2

1. З якої зернової культури отримують манну крупу?
1. з ячменю;
 2. з проса;
 3. з пшениці;
 4. з кукурудзи.
2. Якими показниками визначається органолептична цінність харчових продуктів:
1. зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 2. зовнішнім виглядом, смаком, ароматом, кислотністю, запахом;
 3. зовнішнім виглядом, пористістю, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 4. смаком, запахом, зовнішнім виглядом, кольором, ступенем свіжості, вологістю, засмаженістю.
3. Вологість макаронних виробів становить:
1. 5%;
 2. 8%;
 3. 20%;
 4. 13%.
4. Які з перелічених показників характеризують якість борошна?
1. запах, колір, пористість, кислотність, вологість;
 2. колір, запах, кислотність, жировий склад; білковий склад, якість клейковини;
 3. смак, запах, колір, зольність, вологість, якість клейковини, кислотність;
 4. запах, зараження шкідниками, колір, кількість сторонніх включень.
5. Малина належить до групи, яка має назву:
1. ягоди сировинні;

2. ягоди складні;
 3. насіннячкові плоди;
 4. сем'янка.
6. Вітамін С у найбільшій кількості входить до складу таких продуктів:
1. грибів, красного перцю, рисової крупи, молока;
 2. печінки яловичої, чорної смородини, яблук, грибів, перцю красного;
 3. червоного перцю, чорної смородини, шипшини, лимонів;
 4. м'яса, чорної смородини шипшини, дріжджах пекарських.
7. Якими з перелічених речовин багата картопля:
1. білками;
 2. крохмалем;
 3. вітамінами;
 4. сахарами.
8. До якої з перелічених класифікаційних груп відноситься мармелад і пастила?
1. карамельні вироби;
 2. борошняних кондитерських виробів;
 3. шоколадних виробів;
 4. фруктово-ягідні вироби.
9. Який показник вологості повинен мати цукор при реалізації чи зберіганні?
1. 2%;
 2. 8,4%;
 3. 0,4%;
 4. 12%.
10. Що являють собою жири – це:
1. стирольний ефір;
 2. ефір-гліцерид;
 3. вітамінно-гліцеридний комплекс;
 4. стеріно-фосфоліпід.

Варіант 3

1. Ким визначаються тах допустимі рівні шкідливих речовин у продуктах?
 1. Кабінетом Міністрів України;
 2. Ветеринарною службою України;
 3. Санепідемстанцією та радіологічним підрозділом України;
 4. Міністерством охорони здоров'я.
2. У яких з перелічених продуктів міститься найбільше дубильних речовин?
 1. хурма, груша, виноградні кісточки, байховий чай?
 2. яблуко, персик, банан, виноградні кісточки;
 3. терен, байховий чай, кора дуба, яблука;
 4. вино, сливи, яблука, банани.
3. Борошно пшеничне поділяють в залежності від якості на:
 1. сорти – I, II, III;
 2. сорти – екстра, I, II;
 3. сорти – вищий, I, II, обойна;
 4. сорти: крупка, I, II, обойна.

4. У яких з перелічених груп продуктів міститься найбільша кількість вітаміну В₁₂?
1. нирки яловичі, печінка, серце;
 2. молоко, оселедець, гречана крупа, хліб;
 3. печінка яловича, крупи, зелений горошок;
 4. хліб, крупа, картопля, молоко.
5. До якої класифікації групи відносять топінамбур?
1. гарбузові;
 2. цибулинні;
 3. коренеплоди;
 4. бульбоплоди.
6. Майонез «Провансаль» відносять за калорійністю до:
1. висококалорійних;
 2. середньо калорійних;
 3. низькокалорійних;
 4. столових.
7. З якою жирністю випускається кефір?
1. 1%, 2,5%, 3,2%;
 2. 0,5%, 2%, 3,2%;
 3. не жирний, 2,5%, 3%;
 4. 1%, 2,5%, 3,0%, 3,2%.
8. Якими показниками визначається органолептична цінність харчових продуктів:
1. зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 2. зовнішнім виглядом, смаком, ароматом, кислотністю, запахом;
 3. зовнішнім виглядом, пористістю, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 4. смаком, запахом, зовнішнім виглядом, кольором, ступенем свіжості, вологістю, засмаженістю.
9. У яких з перелічених продуктів міститься найбільше дубильних речовин?
1. хурма, груша, виноградні кісточки, байховий чай?
 2. яблуко, персик, банан, виноградні кісточки;
 3. терен, байховий чай, кора дуба, яблука;
 4. вино, сливи, яблука, банани.
10. Карамельна маса має вологість, яка складає:
1. 1%;
 2. 3,5-4%;
 3. 10-10,5%;
 4. 21-22%.

Варіант 4

1. Якість харчових продуктів повинна відповідати наступним нормативним документам:
1. гігієнічним сертифікатам;
 2. радіологічним сертифікатам;

3. ГОСТам, ДСТУ, ТУ;
 4. сертифікати якості.
2. Торгівельний асортимент соняшникової олії складається з:
1. олії нерафінованої, олії нерафінованої не дезодорованої, олії вимороженої;
 2. олії рафінованої, олії першого вижиму, олії вимороженої;
 3. олії першого вижиму, олії другого вижиму, олії гідратованої, олії нерафінованої;
 4. олії нерафінованої, олії гідратованої, олії рафінованої не дезодорованої, олії рафінованої дезодорованої.
3. При змішаному бродінні у кисломолочних продуктах накопичуються такі продукти:
1. молочна кислота;
 2. молочна кислота та уксусна кислота;
 3. молочна кислота та етиловий спирт;
 4. молочна кислота та масляна кислота.
4. До складу огірків, помідорів, кавунів – більше всього входить:
1. вітамінів;
 2. води;
 3. вуглеводів;
 4. білків.
5. Назвіть, які з перелічених температурних параметрів відповідають режиму стерилізації:
1. $t - 150-160^{\circ}\text{C}$;
 2. $t - 90-100^{\circ}\text{C}$;
 3. $t - 111-120^{\circ}\text{C}$;
6. Вагову карамель в залежності від кількості шт./кг поділяють на наступні види:
1. велику до 80 шт/кг, середню – 200 шт/кг, дрібну – понад 200 шт/кг;
 2. велику до 50 шт/кг, середню до 150 шт/кг, дрібну – понад 150 шт/кг;
 3. велику до 100 шт/кг, середню до 250 шт/кг, дрібну – понад 250 шт/кг;
 4. велику до 70 шт/кг, середню до 180 шт/кг, дрібну – понад 180 шт/кг.
7. Кухонна сіль – це природна сполука, що містить наступну кількість NaCl:
1. 99-100%;
 2. 97...99,7%;
 3. 90-91,5%;
 4. 95-96%.
8. Ковбасні вироби в залежності від технології приготування поділяють на:
1. варені, варено-копчені, сирокоччені, сиров'ялені, напівкопчені, запечені;
 2. варені, копчені, сирокоччені;
 3. варені, копчені, в'ялені, сирокоччені;
 4. варені, кров'яні, копчені, запечені.
9. Вмістом яких речовин визначається біологічна цінність?

1. Вмістом незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин, фосфоліпідів, барвних речовин, незамінних полі ненасичених жирних кислот;
 2. вмістом клейковини, вуглеводів, солей Са, мінеральних речовин;
 3. вмістом вітамінів, мінеральних речовин, ліпідів, жирних кислот;
 4. вмістом білків, вітамінів, пектину, β -стеринів, пектинових речовин, харчових волокон, жирних кислот, фосфоліпідів;
10. Вітамін С у найбільшій кількості входить до складу таких продуктів:
1. грибів, красного перцю, рисової крупи, молока;
 2. печінки яловичої, чорної смородини, яблук, грибів, перцю красного;
 3. червоного перцю, чорної смородини, шипшини, лимонів;
 4. м'яса, чорної смородини шипшини, дріжджах пекарських.

Варіант 5

1. Вмістом яких речовин визначається біологічна цінність?
 1. Вмістом незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин, фосфоліпідів, барвних речовин, незамінних полі ненасичених жирних кислот;
 2. вмістом клейковини, вуглеводів, солей Са, мінеральних речовин;
 3. вмістом вітамінів, мінеральних речовин, ліпідів, жирних кислот;
 4. вмістом білків, вітамінів, пектину, β -стеринів, пектинових речовин, харчових волокон, жирних кислот, фосфоліпідів;
2. Антоціани відносять до такого виду сполук:
 1. до ароматостворюючих;
 2. до фенольних;
 3. до ферментів;
 4. до вітамінів.
3. Для кращого зберігання овочів використовують такі засоби:
 1. підтримка постійної температури на рівні $+10^{\circ}\text{C}$, примусовий повітрообмін;
 2. резервоване газове середовище, підтримка постійної температури 4°C , примусова вентиляція, підтримка повітрообміну, підтримка вологості на рівні 85%;
 3. примусовий повітрообмін, підтримка вологості на рівні 65%, регульоване газове середовище;
 4. примусовий повітрообмін, підтримка постійної температури 1°C , підтримка вологості на рівні 95%, регульоване газове середовище;
4. Який показник вологості повинен мати цукор при реалізації чи зберіганні?
 1. 2%;
 2. 8,4%;
 3. 0,4%;
 4. 12%.
5. На протязі якого часу розчинна кава повинна бути розчинна після заливу кип'ятком?
 1. на протязі 30 сек;

2. на протязі 10 сек;
 3. на протязі 1 хвилини;
 4. на протязі 3 хвилин.
6. Пастеризоване молоко без добавок випускають з наступним вмістом жиру:
1. 1%, 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,2%;
 2. 0,5%, 2,5%, 3,5%;
 3. 1%, 1,5%, 3,2%;
 4. 1%, 2%, 2,5%, 3,2%, 4%.
7. Дефект яєць при якому білок повністю змішується з жовтком називають:
1. тумак;
 2. кров'яна пляма;
 3. красюк;
 4. велика пляма.
8. Яким видом клейма маркують всі види м'яса II категорії?
1. квадратним;
 2. круглим;
 3. трикутним;
 4. ромбовим.
9. Карамельна маса має вологість, яка складає:
1. 1%;
 2. 3,5-4%;
 3. 10-10,5%;
 4. 21-22%.
10. До складу огірків, помідорів, кавунів – більше всього входить:
1. вітамінів;
 2. води;
 3. вуглеводів;
 4. білків.

Варіант 6

1. Споживчі властивості харчових продуктів не характеризуються:
 1. вмістом споживчих речовин, засвоюваністю;
 2. відсутністю шкідливих речовин;
 3. якісною привабливою упаковкою, відсутністю хвороботворних мікробів;
 4. відсутністю хвороботворних мікробів
2. Ким визначаються такі допустимі рівні шкідливих речовин у продуктах?
 1. Кабінетом Міністрів України;
 2. Ветеринарною службою України;
 3. Санепідемстанцією та радіологічним підрозділом України;
 4. Міністерством охорони здоров'я.
3. Фрукти у своєму складі мають багато корисних речовин, а саме:
 1. вітамінів А, С, Е, Д, білків, сахарів, фенольних сполук;

2. вітамінів А, С, мікроелементів, органічних кислот, ароматичних речовин, вуглеводів;
 3. вітамінів С, Е, Д, жирів вуглеводів, мінеральних речовин;
 4. вітамінів А, С, К, білків, дубильних речовин, мінеральних речовин.
4. Як класифікують мед в залежності від ботанічного походження?
 1. квітковий, падевий, змішаний;
 2. квітковий, нектарний;
 3. квітковий, натуральний;
 4. квітковий, кристалічний, штучний.
 5. Які з перелічених показників якості характеризують сахарне печиво?
 1. вологість 8%, лужність – 21%, намоцуваність – 100%;
 2. вологість 12%, лужність 5%, намоцуваність – 120%;
 3. вологість 89%, лужність 2%, намоцуваність – 150%;
 4. вологість 4%, кислотність 3%, намоцуваність – 150%.
 6. Який з перелічених технологічних процесів не влаштовують при виробництві зеленого чаю?
 1. зав'ялювання;
 2. ферментація;
 3. сушка від сонцем;
 4. скирдування.
 7. Які з перелічених показників характеризують якісне молоко?
 1. II група чистоти, «хлібний смак», кислотність 21°Т, t – 4°С;
 2. I група чистоти, жирність 3,2%, кислотність 28°Т, t – 8°С;
 3. II група чистоти, щільність 27, t – 8°С, солодкий смак;
 4. I група чистоти, маслянокислий смак, t – 10°С, кислотність 20°Т.
 8. До контрольних показників якості рибних консервів відносять наступні:
 1. співвідношення маси риби і заливки, вміст солі та оцтової кислоти, колір, запах, смак;
 2. кислотність, вміст солі і спецій, колір, запах, смак;
 3. вміст вітамінів, колір, запах, смак, правильність укладки риби;
 4. вміст солей Са, вміст солі, вміст спецій (лавровий лист, перець).
 9. Які з перелічених хвороб характерні для капустяних овочів?
 1. суха гниль, слизистий бактеріоз, точковий некроз;
 2. бура плямистість, тумак, фітофтороз, точковий некроз;
 3. борошниста роса, фітофтороз, суха плямистість;
 4. кільцева гниль, борошниста роса.
 10. Залежно від технології приготування, вина ділять на такі групи:
 1. виноградні і купажні;
 2. столові, десертні, кріплені, ароматизовані, ігристі, шипучі;
 3. сухі, напівсухі, напівсолодкі;
 4. міцні, десертні, десертні лікерні.

Варіант 7

1. Вмістом яких речовин визначається біологічна цінність?
 1. Вмістом незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин, фосфоліпідів, барвних речовин, незамінних полі ненасичених жирних кислот;
 2. вмістом клейковини, вуглеводів, солей Са, мінеральних речовин;
 3. вмістом вітамінів, мінеральних речовин, ліпідів, жирних кислот;
 4. вмістом білків, вітамінів, пектину, β -стеринів, пектинових речовин, харчових волокон, жирних кислот, фосфоліпідів;
2. До складу харчових продуктів входять наступні основні види існуючих у природі речовин:
 1. органічні, вода, білки;
 2. жири, вода, білки;
 3. вітаміни, вода, білки;
 4. жири, вода, вітаміни, білки.
3. Які з перелічених хвороб частіше вражають цитрусові плоди?
 1. голуба та сіра плетінь;
 2. бура плямистість;
 3. склястероспоріум;
 4. парша.
4. Якими з перелічених речовин багата картопля:
 1. білками;
 2. крохмалем;
 3. вітамінами;
 4. сахарами.
5. Вологість меду, як одн з основних показників якості, повинна складати:
 1. 10% не менше, але не більше 15%;
 2. 21% не більше;
 3. 50%-52%;
 4. 29-30%.
6. Карамельна маса має вологість, яка складає:
 1. 1%;
 2. 3,5-4%;
 3. 10-10,5%;
 4. 21-22%.
7. Марочні вина виробляють з кращих сортів винограду за відповідною технологією і витримують у дерев'яних бочках наступний термін:
 1. 3 роки;
 2. не менше 1,5 роки;
 3. 1 рік;
 4. 2,5 роки.
8. Що являють собою жири – це:
 1. стирольний ефір;
 2. ефір-гліцерид;
 3. вітамінно-гліцеридний комплекс;
 4. стеріно-фосфоліпід.

9. Марочні вина виробляють з кращих сортів винограду за відповідною технологією і витримують у дерев'яних бочках наступний термін:
1. 3 роки;
 2. не менше 1,5 роки;
 3. 1 рік;
 4. 2,5 роки.
10. З яким вмістом жиру виробляють звичайну сметану?
1. 10%, 15%, 20%, 25%;
 2. 15%, 20%;
 3. 10%, 20%, 28%;
 4. 15%, 20%, 25%.

Варіант 8

1. Скільки становить коефіцієнт енергетичної цінності для жирів?
1. 9,0 Ккал/г;
 2. 1,0 Ккал/г;
 3. 28,0 Ккал/г;
 4. 3 Ккал/г.
2. У яких з перелічених продуктів міститься найбільше дубильних речовин?
1. хурма, груша, виноградні кісточки, байховий чай?
 2. яблуко, персик, банан, виноградні кісточки;
 3. терен, байховий чай, кора дуба, яблука;
 4. вино, сливи, яблука, банани.
3. Гречані крупи поділяють на наступні види:
1. шліфувана, подрібнена, не подрібнена;
 2. ядрицю і проділ;
 3. 1^й, 2^й, III сорти;
 4. подрібнені, шліфовані, поліровані.
4. Малина належить до групи, яка має назву:
1. ягоди сировинні;
 2. ягоди складні;
 3. насіннячкові плоди;
 4. сем'янка
5. У яких з перелічених груп продуктів міститься найбільша кількість вітаміну В₁₂?
1. нирки яловичі, печінка, серце;
 2. молоко, оселедець, гречана крупа, хліб;
 3. печінка яловича, крупи, зелений горошок;
 4. хліб, крупа, картопля, молоко.
6. Майонез «Провансаль» відносять за калорійністю до:
1. висококалорійних;
 2. середньо калорійних;
 3. низькокалорійних;
 4. столових.
7. Дефект яєць при якому білок повністю змішується з жовтком називають:

1. тумак;
 2. кров'яна пляма;
 3. красюк;
 4. велика пляма.
8. Які з перелічених показників характеризують якісне молоко?
1. II група чистоти, «хлібний смак», кислотність 21°T , $t - 4^{\circ}\text{C}$;
 2. I група чистоти, жирність 3,2%, кислотність 28°T , $t - 8^{\circ}\text{C}$;
 3. II група чистоти, щільність 27, $t - 8^{\circ}\text{C}$, солодкий смак;
 4. I група чистоти, маслянокислий смак, $t - 10^{\circ}\text{C}$, кислотність 20°T .
9. Споживчі властивості харчових продуктів не характеризуються:
1. вмістом споживчих речовин, засвоюваністю;
 2. відсутністю шкідливих речовин;
 3. якісною привабливою упаковкою, відсутністю хвороботворних мікробів;
 4. відсутністю хвороботворних мікробів.
10. Якість харчових продуктів повинна відповідати наступним нормативним документам:
1. гігієнічним сертифікатам;
 2. радіологічним сертифікатам;
 3. ГОСТам, ДСТУ, ТУ;
 4. сертифікати якості.

Варіант 9

1. З якої зернової культури отримують манну крупу?
1. з ячменю;
 2. з проса;
 3. з пшениці;
 4. з кукурудзи.
2. Якість продовольчих товарів – це:
1. Сукупність органолептичних показників, що повністю задовольняють смаком людини;
 2. Складне поняття, яке має відповідні споживчі властивості;
 3. сукупність властивостей товарів, що зумовлюють їх придатність задовольнити певні потреби людини;
 4. відсутність у продукті шкідливих для організму людини речовин.
3. Якість харчових продуктів повинна відповідати наступним нормативним документам:
1. гігієнічним сертифікатам;
 2. радіологічним сертифікатам;
 3. ГОСТам, ДСТУ, ТУ;
 4. сертифікати якості.
4. Перлові крупи виробляють з:
1. ячменю;
 2. рису;
 3. пшениці;

4. вівса.
5. До складу огірків, помідорів, кавунів – більше всього входить:
 1. вітамінів;
 2. води;
 3. вуглеводів;
 4. білків.
6. До якої класифікації групи відносять топінамбур?
 1. гарбузові;
 2. цибулинні;
 3. коренеплоди;
 4. бульбоплоди.
7. Вагову карамель в залежності від кількості шт./кг поділяють на наступні види:
 1. велику до 80 шт/кг, середню – 200 шт/кг, дрібну – понад 200 шт/кг;
 2. велику до 50 шт/кг, середню до 150 шт/кг, дрібну – понад 150 шт/кг;
 3. велику до 100 шт/кг, середню до 250 шт/кг, дрібну – понад 250 шт/кг;
 4. велику до 70 шт/кг, середню до 180 шт/кг, дрібну – понад 180 шт/кг.
8. Гречані крупи поділяють на наступні види:
 1. шліфувана, подрібнена, не подрібнена;
 2. ядрицю і проділ;
 3. 1^й, 2^й, III сорти;
 4. подрібнені, шліфовані, поліровані.
9. Вітамін А та каротин входять до складу таких продуктів:
 1. моркви, гарбуза, нирки яловичі, курячого жовтка, риб'ячому жирі;
 2. молока, м'яса, хліба, борошна, картоплі, абрикосів, перцю червоного;
 3. молока, гарбуза, курячого жовтка, картоплі, печиві, моркви;
 4. гарбуза, моркви, свіжому перці, абрикосах, чаєві, кокосові.
10. Назвіть температуру зберігання заморожених м'яса і риби.
 1. -18°C;
 2. -12°C;
 3. -50°C;
 4. -5°C.

Варіант 10

1. Якими показниками визначається органолептична цінність харчових продуктів:
 1. зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 2. зовнішнім виглядом, смаком, ароматом, кислотністю, запахом;
 3. зовнішнім виглядом, пористістю, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 4. смаком, запахом, зовнішнім виглядом, кольором, ступенем свіжості, вологістю, засмаженістю.
2. Кількісні витрати поділяють на:
 1. природно-нормативні, одиничні, активовані;
 2. одиничні, комплексні;

3. природні, нормативні, перед реалізаційні, актовані;
 4. втрати при фасуванні, втрати при транспортуванні, втрати при зберіганні.
3. Гречані крупи поділяють на наступні види:
1. шліфувана, подрібнена, не подрібнена;
 2. ядрицю і проділ;
 3. I^й, II^й, III сорти;
 4. подрібнені, шліфовані, поліровані.
4. Вітамін С у найбільшій кількості входить до складу таких продуктів:
1. грибів, красного перцю, рисової крупи, молока;
 2. печінки яловичої, чорної смородини, яблук, грибів, перцю красного;
 3. червоного перцю, чорної смородини, шипшини, лимонів;
 4. м'яса, чорної смородини шипшини, дріжджах пекарських.
4. Який показник вологості повинен мати цукор при реалізації чи зберіганні?
1. 2%;
 2. 8,4%;
 3. 0,4%;
 4. 12%.
5. Що являють собою жири – це:
1. стирольний ефір;
 2. ефір-гліцерид;
 3. вітамінно-гліцеридний комплекс;
 4. стеріно-фосфоліпід.
6. Кислотність свіжого молока повинна бути не більше наступної величини:
1. 23°Т;
 2. 21°Т;
 3. 27°Т;
 4. 17°Т.
7. Який з перелічених технологічних процесів не влаштовують при виробництві зеленого чаю?
1. зав'ялювання;
 2. ферментація;
 3. сушка від сонцем;
 4. скирдування.
8. Якої жирності надходять у торговельні організації стерилізовані вершки?
1. 10%;
 2. 5%;
 3. 12%;
 4. 20%.
9. Дієтичні яйця – це яйця строк зберігання яких не перевищує наступний термін:
1. не більше 7 діб;
 2. не більше 10 діб;
 3. не більше 3 діб;
 4. не більше 15 діб.

10. Яким видом клейма маркують всі види м'яса II категорії?

1. квадратним;
2. круглим;
3. трикутним;
4. ромбовим.

Варіант 11

1. Скільки відсотків повинна складати чиста маса горошку по відношенню до маси нетто у консервованому зеленому горошку ?

1. 60%;
2. 50%;
3. 85%;
4. 70%.

2. Скільки становить коефіцієнт енергетичної цінності для жирів?

1. 9.0 Ккал/г;
2. 1,0 Ккал/г;
3. 28,0 Ккал/г;
4. 3 Ккал/г.

3. Кількісні витрати поділяють на:

1. природно-нормативні, одиничні, активовані;
2. одиничні, комплексні;
3. природні, нормативні, перед реалізаційні, актовані;
4. втрати при фасуванні, втрати при транспортуванні, втрати при зберіганні.

6. Кількісні витрати поділяють на:

1. природно-нормативні, одиничні, активовані;
2. одиничні, комплексні;
3. природні, нормативні, перед реалізаційні, актовані;
4. втрати при фасуванні, втрати при транспортуванні, втрати при зберіганні.

7. Вітаміни класифікуються на:

1. жиророзчинні та водорозчинні;
2. усвоюємі при низьких t (5-10°C) та усвоюємі при підвищених t (20-25°C);
3. усвоюємі та неусвоюємі;
4. жиророзчинні, водорозчинні, повноцінні, неповноцінні.

8. Перлові крупи виробляють з:

1. ячменю;
2. рису;
3. пшениці;
4. вівса.

9. Борошно пшеничне поділяють в залежності від якості на:

1. сорти – I, II, III;
2. сорти – екстра, I, II;
3. сорти – вищий, I, II, обойна;

4. сорти: крупка, I, II, обойна.
10. Ковбасні вироби в залежності від технології приготування поділяють на:
1. варені, варено-копчені, сирокоччені, сиров'ялені, напівкопчені, запечені;
 2. варені, копчені, сирокоччені;
 3. варені, копчені, в'ялені, сирокоччені;
 4. варені, кров'яні, копчені, запечені.

Варіант 12

1. Макаронні вироби в залежності від якості поділяють на:
1. класи А, В;
 2. сорти: екстра, вищий, I;
 3. марки: М, Т, ТМ;
 4. сорти: I, II, III.
2. Які з перелічених властивостей повинна мати клейковина муки доброї якості?
1. задовільну пружність, сіруватий відтінок, добру розтяжність до 20см;
 2. добру пружність, бежевий колір, розтяжність 10-12см без провисання та розривів;
 3. добру пружність, сірувато-кремовий колір, добру розтяжність до 20см;
 4. задовільну пружність, сіруватий відтінок, розтяжність добру без розривів та провисання до 12см.
3. Органолептичний показник сирів «рисунок на розрізі» для Російського сиру повинен виглядати наступним чином:
1. рівномірно розташовані невеличкі зразки щілевидної форми;
 2. багато нерівномірно розташованих невеличких гразків, форма глазків правильна, кругла;
 3. рівномірно розташовані глазки, форма глазків неправильна, різноманітна.
 4. багато нерівномірно розташованих невеличких гразків, форма глазків неправильна, кугкувата чи щілевидна;
4. Вітамін А та каротин входять до складу таких продуктів:
1. моркви, гарбуза, нирки яловичі, курячого жовтка, риб'ячому жири;
 2. молока, м'яса, хліба, борошна, картоплі, абрикосів, перцю червоного;
 3. молока, гарбуза, курячого жовтка, картоплі, печиві, моркви;
 4. гарбуза, моркви, свіжому перці, абрикосах, чаєві, кокосові.
5. Вологість меду, як одн з основних показників якості, повинна складати:
1. 10% не менше, але не більше 15%;
 2. 21% не більше;
 3. 50%-52%;
 4. 29-30%.
6. Дайте визначення кондитерському виробу, який має назву халва:

1. халва – це кондитерський виріб з приємним солодким смаком, ароматом прянощів, приготований шляхом заварювання, має порівняно м'яку консистенцію;
 2. халва – це продукт одержаний уварюванням згущеного молока з обсмаженими розтертими ядрами олійних культур;
 3. халва – це кондитерський виріб, що складається з тонких волокон збитої з піноутворювачами карамельної маси і розтертих смажених олійних ядер;
 4. халва – це кондитерський вирів, який виготовляють на цукровій основі з різними наповнювачами.
7. Якість чаю чорного характеризується наступними показниками якості?
1. зольність, колір, кількість таніну;
 2. кількість таніну, вологість, колір, розмір чайного листа;
 3. колір, кількість таніну, округність чайного листа, скаженість;
 4. колір, смак, розмір чайного листа.
8. Перлові крупи виробляють з:
1. ячменю;
 2. рису;
 3. пшениці;
 4. вівса.
9. За станом живу рибу поділяють на:
1. бадьору, снулу, охолоджену;
 2. бадьору, снулу, померлу;
 3. бадьору, слабку та дуже слабку;
 4. бадьору, сирець, ропа.
10. З якою жирністю випускається кефір?
1. 1%, 2,5%, 3,2%;
 2. 0,5%, 2%, 3,2%;
 3. не жирний, 2,5%, 3%;
 4. 1%, 2,5%, 3,0%, 3,2%.

Варіант 13

1. До якої температури нагрівають сирний згусток при виробництві Російського сиру?
1. до температури 25-27°C;
 2. до температури 54-55°C;
 3. до температури 38-42°C;
 4. до температури 65-67 °C.
2. Які корисні речовини входять до складу червоної ікри?
1. каротин, вітаміни Д, групи С, РР, полі ненасичені жирні кислоти та білки;
 2. вітаміни А, Д, групи В, РР, повноцінні білки та жири;
 3. вітаміни А, С, Д, Е, К.;
 4. каротин, вітаміни Д, групи С, РР, повноцінні білки та жири.
3. Яку роль відіграє соль при посолі овочів, риби, м'яса та ін.. продуктів?

1. зприяє зміні смаку, підвищує кількість вітамінів та мінералів;
 2. збагачує продукт новими смаковими властивостями та надає харчову цінність;
 3. сприяє покращенню смаку та денатурації білків, мінералізує та вітамінізує продукт;
 4. сприяє покращенню смаку, збагачує продукт натрієм, у підвищеній кількості сіль оказує консервувальну дію, підвищує осмотичний тиск у клітинах продукту.
4. У яких з перелічених продуктів міститься найбільше дубильних речовин?
1. хурма, груша, виноградні кісточки, байховий чай?
 2. яблуко, персик, банан, виноградні кісточки;
 3. терен, байховий чай, кора дуба, яблука;
 4. вино, сливи, яблука, банани.
5. Антоціани відносять до такого виду сполук:
1. до ароматостворюючих;
 2. до фенольних;
 3. до ферментів;
 4. до вітамінів.
6. Гречані крупи поділяють на наступні види:
1. шліфована, подрібнена, не подрібнена;
 2. ядрицю і проділ;
 3. I^й, II^й, III сорти;
 4. подрібнені, шліфовані, поліровані.
7. Фрукти у своєму складі мають багато корисних речовин, а саме:
1. вітамінів А, С, Е, Д, білків, сахарів, фенольних сполук;
 2. вітамінів А, С, мікроелементів, органічних кислот, ароматичних речовин, вуглеводів;
 3. вітамінів С, Е, Д, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин;
 4. вітамінів А, С, К, білків, дубильних речовин, мінеральних речовин.
8. Який вміст жиру повинен бути в морозиві «пломбір»?
1. не менше 10%;
 2. не менше 19%;
 3. не менше 25%;
 4. не менше ніж 15%.
9. Дефект яєць при якому білок повністю змішується з жовтком називають:
1. тумак;
 2. кров'яна пляма;
 3. красюк;
 4. велика пляма.
10. До якої класифікації групи відносять топінамбур?
1. гарбузові;
 2. цибулинні;
 3. коренеплоди;
 4. бульбоплоди.

Варіант 14

1. Які з перелічених хвороб частіше вражають цитрусові плоди?
 1. голуба та сіра плетінь;
 2. бура плямистість;
 3. склястероспоріум;
 4. парша.
2. До якої класифікації групи відносять топінамбур?
 1. гарбузові;
 2. цибулинні;
 3. коренеплоди;
 4. бульбоплоди.
3. При квашенні капусти, яблук і ін. овочів і плодів накопичуються наступні кислоти;
 1. молочна кислота;
 2. уксусна кислота;
 3. масляна кислота;
 4. винна кислота.
4. Які властивості має зтяжне печиво?
 1. світлий колір, на верхній поверхні проколи, малюнка на поверхні не має, не дуже солодке, на зломі дещо слоєну (шаровиту) структуру;
 2. світлий колір, солодке, на поверхні проколи, жирне, має шаровану структуру на зломі;
 3. колір від світло коричневого до коричневого, солодке, не жирне, має шаровану структуру на зломі;
 4. колір від світло коричневого до коричневого, не солодке, не жирне, має шаровану структуру на зломі.
5. Які з перелічених показників характеризують якісне молоко?
 1. II група чистоти, «хлібний смак», кислотність 21°T , $t - 4^{\circ}\text{C}$;
 2. I група чистоти, жирність 3,2%, кислотність 28°T , $t - 8^{\circ}\text{C}$;
 3. II група чистоти, щільність 27, $t - 8^{\circ}\text{C}$, солодкий смак;
 4. I група чистоти, маслянокислий смак, $t - 10^{\circ}\text{C}$, кислотність 20°T .
6. Дієтичні яйця – це яйця строк зберігання яких не перевищує наступний термін:
 1. не більше 7 діб;
 2. не більше 10 діб;
 3. не більше 3 діб;
 4. не більше 15 діб.
7. Для кращого зберігання овочів використовують такі засоби:
 1. підтримка постійної температури на рівні $+10^{\circ}\text{C}$, примусовий повітрообмін;
 2. резервоване газове середовище, підтримка постійної температури 4°C , примусова вентиляція, підтримка повітрообміну, підтримка вологості на рівні 85%;
 3. примусовий повітрообмін, підтримка вологості на рівні 65%, регульоване газове середовище;

4. примусовий повітрообмін, підтримка постійної температури 1°C, підтримка вологості на рівні 95%, регульоване газове середовище;
8. З якої зернової культури отримують манну крупу?
 1. з ячменю;
 2. з проса;
 3. з пшениці;
 4. з кукурудзи.
9. Ким визначаються такі допустимі рівні шкідливих речовин у продуктах?
 1. Кабінетом Міністрів України;
 2. Ветеринарною службою України;
 3. Санепідемстанцією та радіологічним підрозділом України;
 4. Міністерством охорони здоров'я.
10. Вітаміни класифікуються на:
 1. жиророзчинні та водорозчинні;
 2. усвоюємі при низьких t (5-10°C) та усвоюємі при підвищених t (20-25°C);
 3. усвоюємі та неусвоюємі;
 4. жиророзчинні, водорозчинні, повноцінні, неповноцінні.

Варіант 15

1. Який вміст жиру повинен бути в морозиві «пломбір»?
 1. не менше 10%;
 2. не менше 19%;
 3. не менше 25%;
 4. не менше ніж 15%.
2. Споживчі властивості харчових продуктів не характеризуються:
 1. вмістом споживчих речовин, засвоюваністю;
 2. відсутністю шкідливих речовин;
 3. якісною привабливою упаковкою, відсутністю хвороботворних мікробів;
 4. відсутністю хвороботворних мікробів.
3. Червону ікру виготовляють із наступних видів риб сімейства лососевих :
 1. кефаль, нерка, білуга, севрюга, кижуча, чавича;
 2. кижуча, чавича, горбань, лосось, тріска;
 3. нерка, білуга, севрюга;
 4. нерка, кижуча, чавича, горбуша, кета, сима.
4. Якими показниками визначається органолептична цінність харчових продуктів:
 1. зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 2. зовнішнім виглядом, смаком, ароматом, кислотністю, запахом;
 3. зовнішнім виглядом, пористістю, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 4. смаком, запахом, зовнішнім виглядом, кольором, ступенем свіжості, вологістю, засмаженістю.

5. До складу харчових продуктів входять наступні основні види існуючих у природі речовин:
 1. органічні, не органічні, вода;
 2. жири, вода, білки;
 3. вітаміни, вода, білки;
 4. жири, вода, вітаміни, білки.
6. Макаронні вироби в залежності від якості поділяють на:
 1. класи А, В;
 2. сорти: екстра, вищий, І;
 3. марки: М, Т, ТМ;
 4. сорти: І, ІІ, ІІІ.
7. Для кращого зберігання овочів використовують такі засоби:
 1. підтримка постійної температури на рівні $+10^{\circ}\text{C}$, примусовий повітрообмін;
 2. резервоване газове середовище, підтримка постійної температури 4°C , примусова вентиляція, підтримка повітрообміну, підтримка вологості на рівні 85%;
 3. примусовий повітрообмін, підтримка вологості на рівні 65%, регульоване газове середовище;
 4. примусовий повітрообмін, підтримка постійної температури 1°C , підтримка вологості на рівні 95%, регульоване газове середовище.
8. Антоціани відносять до такого виду сполук:
 1. до ароматостворюючих;
 2. до фенольних;
 3. до ферментів;
 4. до білків.
9. Які з перелічених дефектів відносять до дефектів круп і борошна?
 1. самозігрівання, за пліснявіння, сторонній смак і запах, зміна кольору, зараженість шкідниками, прокисання;
 2. розпад білків, пліснявіння, зміна кольору, старіння білків, черствіння;
 3. сторонній запах, ломкість, згіркнення, розпад сахарів, втрата сипучості, зараженість шкідниками;
 4. за пліснявіння, прогорання, протухлий запах, згіркнення, прокисання, втрата сипучості, сторонній смак, зволоження.
10. Які з перелічених хвороб частіше вражають цитрусові плоди?
 1. голуба та сіра плетінь;
 2. бура плямистість;
 3. склястероспоріум;
 4. парша.

Варіант 16

1. Назвіть фізико-хімічні показники хліба, що відносять до основних при визначенні якості цього продукту:
 1. вміст вологи у м'якші, пористість, лужність, крошковатість;
 2. вміст вологи у м'якші, пористість, кислотність, крошковатість;

3. вміст вологи у м'якші, пористість, вміст солі, крошковатість;
4. вміст вологи у м'якші, пористість, крошковатість;
2. З якого з перелічених продуктів виготовляють ряжанку?
 1. з молока;
 2. з пряженого молока;
 3. зі стерилізованого молока;
 4. з молока і какао.
3. Назвіть, з якої зернової культури виготовляють манну крупу?
 1. просо;
 2. ячмінь;
 3. пшениця;
 4. овес.
4. Назвіть характерний для сичугових сирів показник вмісту жиру:
 1. 30-35%;
 2. 45-50%;
 3. 50-60%;
 4. 70-75%.
5. Залежно від віку і статі худобу поділяють на такі класи:
 1. I – доросла худоба і корови первістки у віці до 3 років;
II – корови первістки після 3 років;
III – корови більше 350 кг;
IV – телята до 3 місяців;
 2. I – доросла худоба і корови первістки;
II – корови первістки масою до 350 кг;
III – молодняк у віці до 3 років;
IV – молодняк у віці від 1 до 3 років;
 3. I – доросла худоба і корови первістки з масою 350 кг;
II – корови первістки у віці до 3 років і прийнятною масою 350 кг і більше;
III – молодняк у віці від 3 міс до 3 років;
IV – телята у віці від 14 днів до 3 місяців;
 4. I – доросла худоба масою більше 350 кг;
II – доросла худоба масою 300-350 кг;
III – молодняк і корови первістки масою до 300кг;
IV – телята у віці від 14 днів до 3 місяців.
6. До контрольних показників якості рибних консервів відносять наступні:
 1. співвідношення маси риби і заливки, вміст солі та оцтової кислоти, колір, запах, смак;
 2. кислотність, вміст солі і спецій, колір, запах, смак;
 3. вміст вітамінів, колір, запах, смак, правильність укладки риби;
 4. вміст солей Са, вміст солі, вміст спецій (лавровий лист, перець).
7. Назвіть, які з перелічених температурних параметрів відповідають режиму стерилізації:
 1. $t = 150-160^{\circ}\text{C}$;
 2. $t = 90-100^{\circ}\text{C}$;

3. $t - 111-120^{\circ}\text{C}$;
 4. $t - 200-220^{\circ}\text{C}$.
8. З яких груп сировини крохмаль не виробляють?
1. пшениця, кукурудза, маїс;
 2. пшениця, рис, картопля;
 3. маїс, гречиха, пшениця;
 4. картопля, маїс.
9. Дайте визначення кондитерському виробу, який має назву халва:
1. халва – це кондитерський виріб з приємним солодким смаком, ароматом прянощів, приготований шляхом заварювання, має порівняно м'яку консистенцію;
 2. халва – це продукт одержаний уварюванням згущеного молока з обсмаженими розтертими ядрами олійних культур;
 3. халва – це кондитерський виріб, що складається з тонких волокон збитої з піноутворювачами карамельної маси і розтертих смажених олійних ядер;
 4. халва – це кондитерський вирів, який виготовляють на цукровій основі з різними наповнювачами.
10. Назвіть температуру зберігання заморожених м'яса і риби.
1. -18°C ;
 2. -12°C ;
 3. -50°C ;
 4. -5°C .

Варіант 17

1. Якою повинна бути кислотність м'якіша «чорного» Українського хліба згідно з ГОСТом?
1. не більше 20 градусів;
 2. не більше 10 градусів;
 3. не більше 28 градусів;
 4. не більше 35 градусів;
2. Ковбасні вироби в залежності від технології приготування поділяють на:
1. варені, варено-копчені, сирокочені, сиров'ялені, напівкопчені, запечені;
 2. варені, копчені, сирокочені;
 3. варені, копчені, в'ялені, сирокочені;
 4. варені, кров'яні, копчені, запечені.
3. Дефект яєць при якому білок повністю змішується з жовтком називають:
1. тумак;
 2. кров'яна пляма;
 3. красюк;
 4. велика пляма.
4. До сирів з низькою температурою другого нагрівання і високим рівнем молочнокислого бродіння відносять наступні типи сирів:
1. Чеддер, Російський;

2. Голландський;
 3. Швейцарський, Чеддер;
 4. Український, Швейцарський.
5. З яким вмістом жиру виробляють звичайну сметану?
1. 10%, 15%, 20%, 25%;
 2. 15%, 20%;
 3. 10%, 20%, 28%;
 4. 15%, 20%, 25%.
6. У якому вигляді пакувальних матеріалів прянощі зберігаються краще?
1. фольга-поліетилен, пакети із лакованого полівініл-хлориду;
 2. папір-фольга, поліетилен;
 3. ПЕТФ, фольга-поліетилен;
 4. ПС-поліетилен, тетра-брик.
7. Кислотність свіжого молока повинна бути не більше наступної величини:
1. 23°Т;
 2. 21°Т;
 3. 27°Т;
 4. 17°Т.
8. До контрольних показників якості рибних консервів відносять наступні:
1. співвідношення маси риби і заливки, вміст солі та оцтової кислоти, колір, запах, смак;
 2. кислотність, вміст солі і спецій, колір, запах, смак;
 3. вміст вітамінів, колір, запах, смак, правильність укладки риби;
 4. вміст солей Са, вміст солі, вміст спецій (лавровий лист, перець).
9. Укажіть, який вміст вологи характеризує якісну розчинну каву?
1. не більше 10%;
 2. не більше 15%;
 3. не більше 6%;
 4. не більше 24%.
10. Як поділяють ковбасні вироби в залежності від застосованого технологічного процесу?
1. варені, напівкопчені, варено-копчені, кров'яні, сирокоччені, сиров'ялені;
 2. варені, запечені, напівкопчені, варено-копчені, сирокоччені, сиров'ялені;
 3. варені, кров'яні, сирокоччені, сиров'ялені;
 4. кров'яні, варені, копчені.

Варіант 18

1. Кавові зерна отримують з:
1. з квітів кофейного дерева;
 2. з сім'ян вічнозеленого кофейного кустарнику;
 3. з плодів кофейного дерева;
 4. з сім'ян кофейного дерева.

2. При квашенні капусти, яблук і ін. овочів і плодів накопичуються наступні кислоти;
 1. молочна кислота;
 2. уксусна кислота;
 3. масляна кислота;
 4. винна кислота.
3. Для кращого зберігання овочів використовують такі засоби:
 1. підтримка постійної температури на рівні $+10^{\circ}\text{C}$, примусовий повітрообмін;
 2. резервоване газове середовище, підтримка постійної температури 4°C , примусова вентиляція, підтримка повітрообміну, підтримка вологості на рівні 85%;
 3. примусовий повітрообмін, підтримка вологості на рівні 65%, регульоване газове середовище;
 4. примусовий повітрообмін, підтримка постійної температури 1°C , підтримка вологості на рівні 95%, регульоване газове середовище;
4. Фрукти у своєму складі мають багато корисних речовин, а саме:
 1. вітамінів А, С, Е, Д, білків, сахарів, фенольних сполук;
 2. вітамінів А, С, мікроелементів, органічних кислот, ароматичних речовин, вуглеводів;
 3. вітамінів С, Е, Д, жирів вуглеводів, мінеральних речовин;
 4. вітамінів А, С, К, білків, дубильних речовин, мінеральних речовин.
5. Вологість макаронних виробів становить:
 1. 5%;
 2. 8%;
 3. 20%;
 4. 13%.
6. Які з перелічених дефектів відносять до дефектів круп і борошна?
 1. самозігрівання, за пліснявіння, сторонній смак і запах, зміна кольору, зараженість шкідниками, прокисання;
 2. розпад білків, пліснявіння, зміна кольору, старіння білків, черствіння;
 3. сторонній запах, ломкість, згіркнення, розпад сахарів, втрата сипучості, зараженість шкідниками;
 4. за пліснявіння, прогорання, протухлий запах, згіркнення, прокисання, втрата сипучості, сторонній смак, зволоження.
7. Якість продовольчих товарів – це:
 1. сукупність органолептичних показників, що повністю задовольняють смаком людини;
 2. складне поняття, яке має відповідні споживчі властивості;
 3. сукупність властивостей товарів, що зумовлюють їх придатність задовольнити певні потреби людини;
 4. відсутність у продукті шкідливих для організму людини речовин.
8. Вкажіть нормуємий вміст кофеїну у розчинній каві:
 1. не менш 6%;
 2. не менш 2,3%;

3. не менш 8,3%;
 4. не менш 1%.
9. Назвіть характерний для сичугових сирів показник вмісту жиру:
1. 30-35%;
 2. 45-50%;
 3. 50-60%;
 4. 70-75%.
10. При змішаному бродінні у кисломолочних продуктах накопичуються такі продукти:
1. молочна кислота;
 2. молочна кислота та уксусна кислота;
 3. молочна кислота та етиловий спирт;
 4. молочна кислота та масляна кислота.

Варіант 19

1. Натуральну розчинну каву поділяють на наступні види:
 1. мелена, розчинна, у зернах;
 2. дрібна, гранульована, у зернах;
 3. мелена, розчинна;
 4. порошковидна, гранульована, сублимована
2. Які групи вітамінів містяться у червонному перці?
 1. А, В, С;
 2. каротин, С, В;
 3. А, С, Д, Е;
 4. А, В, С, Д, Е.
3. Укажіть, яка із класифікацій фруктів вірна:
 1. насіннячкові, кісточкові;
 2. насіннячкові, кісточкові, ложні, справжні;
 3. ложні, складні, справжні, для промислової переробки;
 4. десертні, столові, для промислової переробки.
4. Які з перелічених показників характеризують якість борошна?
 1. запах, колір, пористість, кислотність, вологість;
 2. колір, запах, кислотність, жировий склад; білковий склад, якість клейковини;
 3. смак, запах, колір, зольність, вологість, якість клейковини, кислотність;
 4. запах, зараження шкідниками, колір, кількість сторонніх включень.
5. Які з перелічених хвороб частіше вражають цитрусові плоди?
 1. голуба та сіра плетінь;
 2. бура плямистість;
 3. склястероспоріум;
 4. парша.
6. Які з перелічених показників якості характеризують сахарне печиво?
 1. вологість 8%, лужність – 21%, намоцуваність – 100%;
 2. вологість 12%, лужність 5%, намоцуваність – 120%;

3. вологість 89%, лужність 2%, намоочуваність – 150%;
4. вологість 4%, кислотність 3%, намоочуваність – 150%.
7. Залежно від технології приготування, вина ділять на такі групи:
 1. виноградні і купажні;
 2. столові, десертні, кріплені, ароматизовані, ігристі, шипучі;
 3. сухі, напівсухі, напівсолодкі;
 4. міцні, десертні, десертні лікерні.
8. До сирів з низькою температурою другого нагрівання і високим рівнем молочнокислого бродіння відносять наступні типи сирів:
 1. Чеддер, Російський;
 2. Голландський;
 3. Швейцарський, Чеддер;
 4. Український, Швейцарський.
9. У якому вигляді пакувальних матеріалів прянощі зберігаються краще?
 1. фольга-поліетилен, пакети із лакованого полівініл-хлориду;
 2. папір-фольга, поліетилен;
 3. ПЕТФ, фольга-поліетилен;
 4. ПС-поліетилен, тетра-брик.
10. Якість чаю чорного характеризується наступними показниками якості?
 1. зольність, колір, кількість таніну;
 2. кількість таніну, вологість, колір, розмір чайного листа;
 3. колір, кількість таніну, окружність чайного листа, скаженість;
 4. колір, смак, розмір чайного листа.

Варіант 20

1. У яких з перелічених продуктів міститься найбільше дубильних речовин?
 1. хурма, груша, виноградні кісточки, байховий чай?
 2. яблуко, персик, банан, виноградні кісточки;
 3. терен, байховий чай, кора дуба, яблука;
 4. вино, сливи, яблука, банани.
2. Якість харчових продуктів повинна відповідати наступним нормативним документам:
 1. гігієнічним сертифікатам;
 2. радіологічним сертифікатам;
 3. ГОСТам, ДСТУ, ТУ;
 4. сертифікати якості.
3. Вітамін А та каротин входять до складу таких продуктів:
 1. моркви, гарбуза, нирки яловичі, курячого жовтка, риб'ячому жирі;
 2. молока, м'яса, хліба, борошна, картоплі, абрикосів, перцю червоного;
 3. молока, гарбуза, курячого жовтка, картоплі, печиві, моркви;
 4. гарбуза, моркви, свіжому перці, абрикосах, чаєві, кокосові.
4. Які з перелічених хвороб характерні для капустяних овочів?
 1. суха гниль, слизистий бактеріоз, точковий некроз;
 2. бура плямистість, тумак, фітофтороз, точковий некроз;
 3. борошниста роса, фітофтороз, суха плямистість;

4. кільцева гниль, борошниста роса.
5. З яких груп сировини крохмаль не виробляють?
 1. пшениця, кукурудза, маїс;
 2. пшениця, рис, картопля;
 3. маїс, грачиха, пшениця;
 4. картопля, маїс.
6. Дайте визначення кондитерському виробу, який має назву халва:
 1. халва – це кондитерський виріб з приємним солодким смаком, ароматом прянощів, приготований шляхом заварювання, має порівняно м'яку консистенцію;
 2. халва – це продукт одержаний уварюванням згущеного молока з обсмаженими розтертими ядрами олійних культур;
 3. халва – це кондитерський виріб, що складається з тонких волокон збитої з піноутворювачами карамельної маси і розтертих смажених олійних ядер;
 4. халва – це кондитерський вирів, який виготовляють на цукровій основі з різними наповнювачами.
7. Залежно від технології приготування, вина ділять на такі групи:
 1. виноградні і купажні;
 2. столові, десертні, кріплені, ароматизовані, ігристі, шипучі;
 3. сухі, напівсухі, напівсолодкі;
 4. міцні, десертні, десертні лікерні.
8. Які властивості має затяжне печиво?
 1. світлий колір, на верхній поверхні проколи, малюнка на поверхні не має, не дуже солодке, на зломі дещо слоєну (шаровиту) структуру;
 2. світлий колір, солодке, на поверхні проколи, жирне, має шаровану структуру на зломі;
 3. колір від світло коричневого до коричневого, солодке, не жирне, має шаровану структуру на зломі;
 4. колір від світло коричневого до коричневого, не солодке, не жирне, має шаровану структуру на зломі.
9. Кухонна сіль – це природна сполука, що містить наступну кількість NaCl:
 1. 99-100%;
 2. 97...99,7%;
 3. 90-91,5%;
 4. 95-96%.
10. Вологість меду, як одн з основних показників якості, повинна складати:
 1. 10% не менше, але не більше 15%;
 2. 21% не більше;
 3. 50%-52%;
 4. 29-30%.

Варіант 21

1. Укажіть, як класифікують виноградні вина в залежності від вмісту спирту:
 1. столові – 9,5-13% спирту, десертні – 12-15% спирту, кріплені – 15-18%

- спирту; -
 - 2. сухі –11-13% спирту, десертні – 14-16% спирту, міцні – 15-20% спирту; -
 - 3. сухі –11-13% спирту, кріплені – 14-16% спирту, міцні – 15-20% спирту;
 - 4. столові – 9,5-13% спирту, десертні – 13-14% спирту, кріплені – 15-16% спирту.
2. Який вміст жиру повинен бути в морозиві «пломбір»?
- 1. не менше 10%;
 - 2. не менше 19%;
 - 3. не менше 25%;
 - 4. не менше ніж 15%.
3. При змішаному бродінні у кисломолочних продуктах накопичуються такі продукти:
- 1. молочна кислота;
 - 2. молочна кислота та уксусна кислота;
 - 3. молочна кислота та етиловий спирт;
 - 4. молочна кислота та масляна кислота.
4. Які властивості має затяжне печиво?
- 1. світлий колір, на верхній поверхні проколи, малюнка на поверхні не має, не дуже солодке, на зломі дещо слоєну (шаровиту) структуру;
 - 2. світлий колір, солодке, на поверхні проколи, жирне, має шаровану структуру на зломі;
 - 3. колір від світло коричневого до коричневого, солодке, не жирне, має шаровану структуру на зломі;
 - 4. колір від світло коричневого до коричневого, не солодке, не жирне, має шаровану структуру на зломі.
5. Марочні вина виробляють з кращих сортів винограду за відповідною технологією і витримують у дерев'яних бочках наступний термін:
- 1. 3 роки;
 - 2. не менше 1,5 роки;
 - 3. 1 рік;
 - 4. 2,5 роки.
6. Які з перелічених показників характеризують якісне молоко?
- 1. II група чистоти, «хлібний смак», кислотність 21°Т, t – 4°С;
 - 2. I група чистоти, жирність 3,2%, кислотність 28°Т, t – 8°С;
 - 3. II група чистоти, щільність 27, t – 8°С, солодкий смак;
 - 4. I група чистоти, маслянокислий смак, t – 10°С, кислотність 20°Т.
7. Яким видом клейма маркують всі види м'яса II категорії?
- 1. квадратним;
 - 2. круглим;
 - 3. трикутним;
 - 4. ромбовим.
8. До якої з перелічених класифікаційних груп відноситься мармелад і пастила?
- 1. карамельні вироби;

2. борошняних кондитерських виробів;
 3. шоколадних виробів;
 4. фруктово-ягідні вироби.
9. Якими з перелічених речовин багата картопля:
1. білками;
 2. крохмалем;
 3. вітамінами;
 4. сахарами.
10. Фрукти у своєму складі мають багато корисних речовин, а саме:
1. вітамінів А, С, Е, Д, білків, сахарів, фенольних сполук;
 2. вітамінів А, С, мікроелементів, органічних кислот, ароматичних речовин, вуглеводів;
 3. вітамінів С, Е, Д, жирів вуглеводів, мінеральних речовин;
 4. вітамінів А, С, К, білків, дубильних речовин, мінеральних речовин.

Варіант 22

1. Що являє собою клейковина муки?
1. комплекс білкових речовин, що набухає при замішуванні тіста та робить його пластичним та в'язким;
 2. білково-жировий агломерат, що відповідає за пористість хлібно-булочних виробів;
 3. комплекс речовин, що входить до складу білків зерна та муки і робить їх придатними для хлібопечіння;
 4. комплекс білкових речовин, що розпадається при випіканні хліба та робить хліб пухким та пористим.
2. Якість чаю чорного характеризується наступними показниками якості?
1. зольність, колір, кількість таніну;
 2. кількість таніну, вологість, колір, розмір чайного листа;
 3. колір, кількість таніну, окружність чайного листа, скаженість;
 4. колір, смак, розмір чайного листа.
3. Кухонна сіль – це природна сполука, що містить наступну кількість NaCl:
1. 99-100%;
 2. 97...99,7%;
 3. 90-91,5%;
 4. 95-96%.
4. До якої з перелічених класифікаційних груп відноситься мармелад і пастила?
1. карамельні вироби;
 2. борошняних кондитерських виробів;
 3. шоколадних виробів;
 4. фруктово-ягідні вироби.
5. Які з перелічених хвороб характерні для капустяних овочів?
1. суха гниль, слизистий бактеріоз, точковий некроз;
 2. бура плямистість, тумак, фітофтороз, точковий некроз;
 3. борошниста роса, фітофтороз, суха плямистість;
 4. кільцева гниль, борошниста роса.

6. Які з перелічених дефектів відносять до дефектів круп і борошна?
1. самозігрівання, за пліснявіння, сторонній смак і запах, зміна кольору, зараженість шкідниками, прокисання;
 2. розпад білків, пліснявіння, зміна кольору, старіння білків, черствіння;
 3. сторонній запах, ломкість, згіркнення, розпад сахарів, втрата сипучості, зараженість шкідниками;
 4. за пліснявіння, прогорання, протухлий запах, згіркнення, прокисання, втрата сипучості, сторонній смак, зволоження.
7. Укажіть вміст солі у рибних пресервах, що відповідає нормам ГОСТу на продукт:
1. 10-15%;
 2. 5-8%;
 3. 13-18%;
 4. 20-23%.
8. З яких груп сировини крохмаль не виробляють?
1. пшениця, кукурудза, маїс;
 2. пшениця, рис, картопля;
 3. маїс, грачиха, пшениця;
 4. картопля, маїс.
9. Як поділяють ковбасні вироби в залежності від застосованого технологічного процесу?
1. варені, напівкопчені, варено-копчені, кров'яні, сирокоччені, сиров'ялені;
 2. варені, запечені, напівкопчені, варено-копчені, сирокоччені, сиров'ялені;
 3. варені, кров'яні, сирокоччені, сиров'ялені;
 4. кров'яні, варені, копчені.
10. Який з перелічених асортиментів ковбас відноситься до сирокоччених ковбасних виробів?
1. зерниста, ювілейна, київська, святкова;
 2. докторська, московська, сервелат, салямі;
 3. любительська, чайна, молочна, докторська;
 4. московська, сервелат, салямі, столична, суджук, брауншвейгська.

Варіант 23

1. В яких з перелічених продуктів містяться разом вітаміни В12 та В9 у достатній кількості:
1. соя, гриби, банани, горіхи, яйця, сир, перець;
 2. хмель, дріжджі, лосось, томати, картопля;
 3. молоко, яйця, дріжджі, печінка, гов'ядина;
 4. лосось, томати, картопля, дріжджі, печінка, зелені овочі.
2. З якою висотою повітряної камери яйця не можуть допускатися до роздрібною торгівлі?
1. 6 мм;
 2. 13 мм;

3. 15 мм;
4. 10 мм.
3. З якою жирністю випускається кефір?
 1. 1%, 2,5%, 3,2%;
 2. 0,5%, 2%, 3,2%;
 3. не жирний, 2,5%, 3%;
 4. 1%, 2,5%, 3,0%, 3,2%.
4. Кислотність свіжого молока повинна бути не більше наступної величини:
 1. 23°Т;
 2. 21°Т;
 3. 27°Т;
 4. 17°Т.
5. Назвіть температуру зберігання заморожених м'яса і риби.
 1. -18°С;
 2. -12°С;
 3. -50°С;
 4. -5°С.
6. Торгівельний асортимент соняшникової олії складається з:
 1. олії нерафінованої, олії нерафінованої не дезодорованої, олії вимороженої;
 2. олії рафінованої, олії першого вижиму, олії вимороженої;
 3. олії першого вижиму, олії другого вижиму, олії гідратованої, олії нерафінованої;
 4. олії нерафінованої, олії гідратованої, олії рафінованої не дезодорованої, олії рафінованої дезодорованої.
7. Назвіть асортиментний перелік кондитерських виробів - вафель:
 1. шоколадні, горіхові, молочно-горіхові, кокосові, вишневі;
 2. Артек, молочні, курочка ряба, апельсинові;
 3. молочні, горіхові, шоколадні, карамельні;
 4. Артек, горіхові, молочні, апельсинові, «капучино».
8. Як класифікують мед в залежності від ботанічного походження?
 1. квітковий, падевий, змішаний;
 2. квітковий, нектарний;
 3. квітковий, натуральний;
 4. квітковий, кристалічний, штучний.
9. Як класифікують мед в залежності від ботанічного походження?
 1. квітковий, падевий, змішаний;
 2. квітковий, нектарний;
 3. квітковий, натуральний;
 4. квітковий, кристалічний, штучний.
10. Які з перелічених показників якості характеризують сахарне печиво?
 1. вологість 8%, лужність – 21%, намочуваність – 100%;
 2. вологість 12%, лужність 5%, намочуваність – 120%;
 3. вологість 89%, лужність 2%, намочуваність – 150%;
 4. вологість 4%, кислотність 3%, намочуваність – 150%.

Варіант 24

1. Укажіть , якою повинна бути пористість м'якіша Бородинського хліба?
 1. не менш ніж 48%;
 2. не менш ніж 20%;
 3. не менш ніж 75%;
 4. не менш ніж 34%.
2. Якої жирності надходять у торгівельні організації стерилізовані вершки?
 1. 10%;
 2. 5%;
 3. 12
 4. 20%.
3. Який з перелічених технологічних процесів не влаштовують при виробництві зеленого чаю?
 1. зав'ялювання;
 2. ферментація;
 3. сушка від сонцем;
 4. скирдування.
4. Вагову карамель в залежності від кількості шт./кг поділяють на наступні види:
 1. велику до 80 шт/кг, середню – 200 шт/кг, дрібну – понад 200 шт/кг;
 2. велику до 50 шт/кг, середню до 150 шт/кг, дрібну – понад 150 шт/кг;
 3. велику до 100 шт/кг, середню до 250 шт/кг, дрібну – понад 250 шт/кг;
 4. велику до 70 шт/кг, середню до 180 шт/кг, дрібну – понад 180 шт/кг.
5. У яких з перелічених груп продуктів міститься найбільша кількість вітаміну В₁₂?
 1. нирки яловичі, печінка, серце;
 2. молоко, оселедець, гречана крупа, хліб;
 3. печінка яловича, крупи, зелений горошок;
 4. хліб, крупа, картопля, молоко.
6. Антоціани відносять до такого виду сполук:
 1. до ароматостворюючих;
 2. до фенольних;
 3. до ферментів;
 4. до вітамінів.
7. Пастеризоване молоко без добавок випускають з наступним вмістом жиру:
 1. 1%, 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,2%;
 2. 0,5%, 2,5%, 3,5%;
 3. 1%, 1,5%, 3,2%;
 4. 1%, 2%, 2,5%, 3,2%, 4%.
8. Назвіть асортиментний перелік кондитерських виробів - вафель:
 1. шоколадні, горіхові, молочно-горіхові, кокосові, вишневі;
 2. Артек, молочні, курочка ряба, апельсинові;
 3. молочні, горіхові, шоколадні, карамельні;
 4. Артек, горіхові, молочні, апельсинові, «капучино».

9. На протязі якого часу розчинна кава повинна бути розчинна після заливу кип'ятком?
1. на протязі 30 сек;
 2. на протязі 10 сек;
 3. на протязі 1 хвилини;
 4. на протязі 3 хвилин.
10. Торгівельний асортимент соняшникової олії складається з:
1. олії нерафінованої, олії нерафінованої не дезодорованої, олії вимороженої;
 2. олії рафінованої, олії першого вижиму, олії вимороженої;
 3. олії першого вижиму, олії другого вижиму, олії гідратованої, олії нерафінованої;
 4. олії нерафінованої, олії гідратованої, олії рафінованої не дезодорованої, олії рафінованої дезодорованої.

Варіант 25

1. Карамельна маса має вологість, яка складає:
1. 1%;
 2. 3,5-4%;
 3. 10-10,5%;
 4. 21-22%.
2. На протязі якого часу розчинна кава повинна бути розчинна після заливу кип'ятком?
1. на протязі 30 сек;
 2. на протязі 10 сек;
 3. на протязі 1 хвилини;
 4. на протязі 3 хвилин.
3. До пороків вершкового масла відносять наступні:
1. ефект «сльоза», крошлива консистенція, густий смак, жовтий колір;
 2. солодкий смак, білосий колір;
 3. кислуватий присмак, мазка консистенція, жовтуватий колір;
 4. на розрізі дрібна роса, пластична консистенція, білуватий колір.
4. Дієтичні яйця – це яйця строк зберігання яких не перевищує наступний термін:
1. не більше 7 діб;
 2. не більше 10 діб;
 3. не більше 3 діб;
 4. не більше 15 діб.
5. За станом живу рибу поділяють на:
1. бадьору, снулу, охолоджену;
 2. бадьору, снулу, померлу;
 3. бадьору, слабку та дуже слабку;
 4. бадьору, сирець, ропа.
6. Майонез «Провансаль» відносять за калорійністю до:
1. висококалорійних;

2. середньо калорійних;
 3. низькокалорійних;
 4. столових.
7. Якими показниками визначається органолептична цінність харчових продуктів:
1. зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 2. зовнішнім виглядом, смаком, ароматом, кислотністю, запахом;
 3. зовнішнім виглядом, пористістю, смаком, запахом, ступенем свіжості;
 4. смаком, запахом, зовнішнім виглядом, кольором, ступенем свіжості, вологістю, засмаженістю.
8. У яких з перелічених продуктів міститься найбільше дубильних речовин?
1. хурма, груша, виноградні кісточки, байховий чай?
 2. яблуко, персик, банан, виноградні кісточки;
 3. терен, байховий чай, кора дуба, яблука;
 4. вино, сливи, яблука, банани.
9. Пастеризоване молоко без добавок випускають з наступним вмістом жиру:
1. 1%, 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,2%;
 2. 0,5%, 2,5%, 3,5%;
 3. 1%, 1,5%, 3,2%;
 4. 1%, 2%, 2,5%, 3,2%, 4%.
10. З якого з перелічених продуктів виготовляють ряжанку?
1. з молока;
 2. з пряженого молока;
 3. зі стерилізованого молока;
 4. з молока і какао.

МОДУЛЬ 2

ТОРАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Варіант 1

1. До естетичних вимог миючих засобів відносять наступні:
 1. колір, розчинність, зручність пакування, якість оформлення;
 2. колір, якість оформлення, доступність і достовірність маркіровочної інформації;
 3. колір, стабільність консистенції, розчинність;
 4. колір, якість оформлення, миюча здатність, достовірність і шрифт маркування.
2. Яких кольорів може бути чавун?
 1. білий і сірий;
 2. чорний і сірий;
 3. сірий і голубий;
 4. коричневий і сірий.
3. Яким переплетенням виробляють “Кашемір”?
 1. саржевим ;
 2. полотняним;
 3. сатиновим;
 4. атласним
4. Що таке бавовна-сирець?
 1. волокна разом з насіннями ;
 2. волокна окремі від насіння;
 3. волокна і пух;
 4. пух.
5. Яким переплетенням виробляють “Рогожку”?
 1. полотняним;
 2. саржевим;
 3. сатиновим;
 4. атласним.
6. З якої шкіри виробляють – “Бельок”?
 1. шкіри малюків тюленю хохлача та лахтака, які характеризуються густо, рівним, міцно сидячим волосяним покривом;
 2. шкіра малечі тюленів з утробним міцно сидячим, блискучим волосяним покривом, який складається з ості та густого пуху ;
 3. шкури молодняка юленем з вторинним, повністю перелінявшим, блискучим низьким, прилягаючим до шкіри волосяним покривом, який складається з ості і пуху;
 4. шкіри дорослих юленем і нерп с низьким блискучим грубим (майже без пуху) рівним волоссям, яке прилягає до шкіри
7. При яких температурах проводиться другий обжиг побутового фарфору?
 1. 1200-1220°C;
 2. 1000-1100 °C;
 3. 1320-1380 °C;

4. 900-950°C;

8. Які складові входять до сплаву «мельхіор»?

1. сплав міді-80%, сплав нікелю-20%;
2. сплав міді-65%, сплав нікелю-15%, сплав цинку-20%;
3. сплав міді-65%, сплав хрому-35%;
4. сплав нікелю-25%, сплав хрому-75%.

Варіант 2

1. Який інвентар з нижче перелічених груп не використовується для спортивної гімнастики?

1. бруски гімнастичні, кільця гімнастичні, турнік;
2. мати, гімнастичні доріжки, кінь гімнастичний;
3. колоди гімнастичні, кільця гімнастичні, кольорові стрічки, булава гімнастична;
4. мати, кільця гімнастичні, турнік, гімнастичні доріжки.

2. Які з перелічених нижче матеріалів мають наступні характеристики: порошок білого кольору, у воді швидко твердіє за 4-15 хв., невисока міцність на стиснення, низька водостійкість?

1. гідравлічне вапно;
2. білий цемент;
3. будівельний гіпс;
4. ангідритовий цемент.

3. Назвіть умови для зберігання меблів з деревини.

1. вологість повітря 60-65%, температура 18-20°C, відсутність прямих сонячних променів, відстань від опалювальних приладів-від 50 см, відсутність пилу та грязі;
2. вологість повітря 50%, температура 10-15°C, відсутність прямих сонячних променів, відстань від опалювальних приладів-від 50 см, відсутність сторонніх запахів, відсутність пилу та грязі;
3. вологість повітря 80-85%, температура 18-20°C, відсутність прямих сонячних променів, відстань від опалювальних приладів-від 30 см, відсутність пилу та грязі;
4. вологість повітря 60-65%, температура 5-20°C, відсутність прямих сонячних променів, відстань від опалювальних приладів-від 30 см, відсутність пилу та грязі.

4. За розташуванням повітровсмоктувального агрегату пилососи для сухого чищення класифікують так:

1. ПП-підлоги, ПР-ручні,
2. загального використання, спеціального використання;
3. прямоточні (Г), вихрьові (В);
4. безпечного рівня, небезпечного рівня.

5. Що собою представляє такий хутровий виріб як “палантин”?

1. Смуга хутра довжиною до 2,5 м, шириною від 30 до 50 см
2. Накідка яка одягається зверху плаття, без рукавів, облягає плечі, спину, груди

3. Цілі хутрянні шкірки з головою, лапками, хвостом
4. Вузька та коротка смужка хутра
6. Що представляє собою колір для каракулю - "Сур"?
 1. різкий перехід від темної основи до світлого кінчика волосків в завитку;
 2. рожеве забарвлення шкірок різноманітних відтінків, утворюється сполученням білого та коричневого волосся
 3. Коричневі шкірки з чорними плямами або чорні з коричневими плямами, симетрично розташованими на шкірці
 4. волосяний покрив шкірки має рівномірний коричневий колір різних відтінків
7. За складом, структурою, властивостями фарфор поділяють на:
 1. фрітовий, кістковий, фаянсовий;
 2. бісквітний, твердий, м'який;
 3. м'який, твердий, низькотемпературний;
 4. твердий, м'який.
8. Грунтівки поділяють в залежності від основного компонента на наступні види:
 1. акрилові, алкидні, масляні, вінілові;
 2. вінілові, вініл-ацетатні, перхлорвінілові, клейові;
 3. акрилові, вінілові, вініл-ацетатні, нітроалкідні;
 4. акрилові, вінілові, вініл-ацетатні.

Варіант 3

1. В які з перелічених деревинних порід відсутнє ядро: неможливо примітити суттєвої різниці між центром і зовнішньою частинами деревини ствола?
 1. у ядрових порід дерев;
 2. у стигло-деревинних породах дерев;
 3. у заболонних породах деревини;
 4. у м'яких породах деревини.
2. Не прядені нитки можуть бути у наступному вигляді;
 1. скручених ниток і комплексних ниток;
 2. у вигляді ниток і комплексних ниток;
 3. прядених ниток і комплексних ниток;
 4. прядених ниток і монониток.
3. Переплетіння характеризується наступними показниками:
 1. перекриттям, утоком, основою, пересіченням, малюнком переплетіння;
 2. рапортом, зсувом, фасоном, пересіченням;
 3. перекриттям, рапортом, зсувом, пересіченням, малюнком переплетіння;
 4. рапортом, перекриттям, утоком, фасоном, основою.
4. Згідно з класифікацією швейних товарів за загальним призначенням, виділяються такі класи:
 1. побутові, постільна білизна, спортивні, класичні;

2. побутові, спортивні, костюми, відомча (форма);
 3. повсякденні, спортивні, фірмовий, відомчі (форма);
 4. побутові, спортивні, спеціальні (виробничий одяг), відомчі (формений одяг).
5. Надайте визначення приладу, який має назву «гімнастична лава»:
1. дробина, міцно прикріплена до стіни, одно- або двопільна;
 2. це прилад, який призначено для тренування прийомів лазіння;
 3. це прилади, які сприяють розвитку сили і вправності при виконанні вправ із поштовхів та кидків;
 4. універсальний спортивний інвентар, що застосовується для виконання вправ у положенні сидячи чи лежачи.
6. Для яких деталей взуття використовують картон?
1. для задників, для підошви, для рантів, для платформи, для каркасу;
 2. для задників, основної устілки, вкладної устілки, напівустілки, підложки, простилки, платформи, каркасу;
 3. для опайока, для тиснення, для основної устілки, вкладної устілки, напівустілки;
 4. для юхти, для платформи, для каркасу, для підложки, для формування фактури, для обробки.
7. Для придання склу яскраво-синього коліру, до його складу вводять наступні хімічні речовини:
1. окис міді;
 2. окис заліза;
 3. з'єднання хрому чи марганцю;
 4. закис кобальту.
8. За походження клеї класифіцируються на:
1. водотривкі, висоководоутривкі, неводоутривкі;
 2. поліамідні, полістирольні, формальдегідні;
 3. смоляні, мінеральні, білкові, декстринні, господарські.
 4. синтетичні та на основі природних мінералів;

Варіант 4

1. Надайте визначення, що таке перекриття?
1. Це число ниток, на яке перекриття нитки, що розглядається, віддалене від аналогічного перекриття попередньої нитки;
 2. Це мінімальне число ниток основи, після якого повторяється переплетіння;
 3. Це найменше число ниток, при якому повторяються порядок розміщення основних і уткових перекриттів у тканині;
 4. це місце на поверхні тканини, де нитки основи пересікають нитки основи або навпаки.
2. Назвіть за якими ознаками поділяють асортимент шкір для верху взуття:
1. за конфігурацією, за сировиною, за призначенням, за віком, за характером лицьової поверхні;
 2. полівінілхлорид, латекси, нітроцелюлози, поліаміди;

3. за характером покриття, за колористичним оформленням, за структурою матеріалів;
4. за рецептурою, за конфігурацією, за сировиною, за кріпленням.
3. За способом прядіння нитки класифікують на:
 1. однониткові, кручені, суконні;
 2. карданні, гребінні, аспаратні;
 3. карданні, гребінні, суконні;
 4. меланжеві, гребінні, суконні.
4. Як поділяють мисливські рушниці за калібрами стволів?
 1. 10^{го}, 12^{го}, 15^{го}, 20^{го}, 25^{го} калібрів;
 2. 12^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 28^{го}, 32^{го}, 41^{го} калібрів;
 3. 10^{го}, 15^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 28^{го}, 41^{го} калібрів;
 4. 12^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 25^{го}, 32^{го} калібрів.
5. Які з перелічених ознак характеризують велюр?
 1. має характерний дрібний і рівномірний рисунок, еластичний лицьовий шар, м'який, міцний;
 2. отримують з напівфабрикатів шкір ВРХ з незначними лицьовими дефектами, має високі гігієнічні і механічні властивості;
 3. отримують з різних видів напівфабрикатів шкір ВРХ, які мають глибокі лицьові дефекти, невелика міцність і більша розтяжність;
 4. низькі показники механічних властивостей через особливості будови дерми, які залишають ваду тварини.
6. Видовий асортимент хутряних виробів поділяють за наступними ознаками:
 1. за віком, за конфігурацією, за цільовими призначенням, за фасоном;
 2. за кольором, за характером лицьової поверхні, за призначенням, за фасоном;
 3. за цільовим призначенням, за статето-віковим призначенням, за фасоном, видом та розміром;
 4. за цільовим призначенням, за колористичним оформленням, за структурою матеріалу.
7. Назвіть види пластмас, що випускаються на основі полімеризаційних смол.
 1. поліетилен, поліпропілен, полівінілхлорид, полістирол, поліакрилати, поліформальдегід;
 2. полівінілхлорид, полістирол, поліакрилати, амінопласти, поліаміди;
 3. поліетилен, поліпропілен, полівінілхлорид;
 4. поліуретан, поліефірні смоли, епоксидні смоли, кремнійорганічні смоли.
8. Що відбувається з вовняним волокном під дією 85-90% розчином фенолу?
 1. розчиняються;
 2. не розчиняються;
 3. набухають;
 4. не змінюються.

Варіант 5

1. Що з себе уявляє порок шкіри “болячка”?

1. білуваті, темно-коричневі плями чи дірки на шкурах овець чи кіз, які з'являються на лицьового боку шкіри у вигляді мілких отворів, висипці та безформної мерії.
 2. порок у вигляді потовщених грубих складок які не піддаються розпилюванню
 3. неглибокі складки та смуги на лицьовій поверхні опойка (іноді що доходять до половини шкіри)
 4. місця на шкірі які не загоїлися або загоїлися внаслідок хвороби чи поранення тварини. На шкірі з'являються у вигляді отвору с нерівними краями.
2. Укажіть поведінку у полум'ї пластмаси-амінопласт:
1. не горить, обвуглюється, запах фенолу або деревинного вугілля;
 2. горить добре, плавиться, витягується у нитки, гострий запах мигдалю;
 3. горить дуже швидко яскравим полум'ям, запах камфори;
 4. не горить, обвуглюється, по краях білий наліт, запах аміаку або формальдегіду;
3. Які з перелічених технологій відносять до засобів формування пластмасових виробів?
1. пресування, металізація, екструзія, штампування, видування;
 2. пресування, видування, миття під тиском, екструзія, штампування, колендрування;
 3. екструзія, штампування, миття під тиском, тиснення, пресування;
 4. штампування, екструзія, миття під тиском, гравірування.
4. Що являє собою дефект “зарубка” при фарбуванні тканин?
1. Подовжньо, слабо пофарбовані смуги ;
 2. Слабо виявлені темні смуги;
 3. Слабо виражені світлі смуги;
 4. Наявність незабарвлених волокон.
5. Дайте визначення силікатним матеріалам:
1. це тверді аморфні матеріали, що утворюються при переохолодженні мінерального розплаву лужноземельних металів і кремнезему;
 2. це сполуки діоксиду кремнію з оксидами і інших хімічних елементів;
 3. це сполуки, призначені для виведення забруднень з поверхні гнучких волокнистих матеріалів;
 4. це суміші, призначені для утворення на поверхні плівки, що має захисні і декоративні властивості.
6. До якого з видів дефектів скляних виробів відносять завал краю, сліди поліровки, сліди дистировки?
1. до дефектів скломаси;
 2. до дефектів виготовлення;
 3. до дефектів обробки;
 4. до ергономічних дефектів.
7. Що характеризують функціональні властивості меблів?
1. відсутність меблі призначенню;

2. здатність меблів зберігати свої властивості на протязі встановленого часу;
 3. характеризує властивість меблів до тривалого використання та зберігання;
 4. забезпечують зручність і комфорт під час експлуатації.
8. Шеврет (від шкіри) має наступні характеристики:
1. низькі показники механічних властивостей через особливості будови дерми, які залежать від породи, віку, часу або тварини;
 2. волокнистий матеріал з покриттям композиціями з готових полімерів;
 3. виробляється зі шкіри жирового дублення, частіше зі шкур оленів, має низький, густий, рівний, шовковистий ворс;
 4. має характерний дрібний і рівномірний малюнок мерії, воно досить міцне і м'яке.

Варіант 6

1. Назвіть властивості хутряних шкірок в цілому:
 1. теплозахисні, естетичні, кольоровість, висота ворсу, товщина;
 2. теплозахисні, зносостійкість, вага;
 3. міцність на розрив, зносостійкість, фігурність, товщина, шовковистість;
 4. м'якість та пружність, зносостійкість, вага, густина ворса, міцність при розтяженні.
2. Укажіть серед перелічених методів тих що використовуються для вироблення скловиробів?
 1. видування, пресовидування, колендрування;
 2. видування, пресування, центр обіжне миття, пресовидування;
 3. видування, штампуння, миття під тиском;
 4. видування, колендрування, миття, пресовидування.
3. Як класифікують іграшки відносно сприяння фізичному розвитку дитини?
 1. стрибалки, санчата, дзвіночки, кульки, м'ячі, городки, велосипеди, солдатики;
 2. стрибалки, санчата, лижі, будиночки, м'ячі, городки, велосипеди, іграшки-пістолети;
 3. солдатики, санчата, іграшкові меблі, набори м'ячів, самокати, коляски;
 4. стрибалки, будиночки, самокати, підвіски, м'ячі, іграшки з частинами, які вільно звертаються.
4. Надайте визначення, що таке перекриття?
 1. Це число ниток, на яке перекриття нитки, що розглядається, віддалене від аналогічного перекриття попередньої нитки;
 2. Це мінімальне число ниток основи, після якого повторяється переплетіння;
 3. Це найменше число ниток, при якому повторяються порядок розміщення основних і уткових перекриттів у тканині;

4. це місце на поверхні тканини, де нитки основи пересікають нитки основи або навпаки.
5. Як класифікують мінеральні в'язучі речовини?
 1. повітряні, гідравлічні, авто плавного затвердіння;
 2. бітумні, гідравлічні, дігтярні;
 3. повітряні, гідравлічні, бітумні;
 4. повітряні, авто плавного затвердіння, дігтярні.
6. За видом використаної сировини тканини поділяють на:
 1. бавовняні, змішані бавовняні, чисто льняні, змішані та напівльняні, чисто вовняні, вовняні, напіввовняні, шовкові з хімічних волокон;
 2. бавовняні, льняні, вовняні, шовкові, віскозні, з хімічних волокон, з натуральної сировини, обробленої хімічними засобами;
 3. бавовняні, чисто бавовняні, льняні, чистольняні, вовняні, чисто вовняні, шовкові, чисто шовкові, з хімічних волокон;
 4. бавовняні, змішані бавовняні, льняні, змішані льняні, вовняні, чисто вовняні, віскозні, з хімічних волокон, з синтетичних волокон.
7. Назвіть основні методи обробки полістиролу:
 1. гаряче штампування, вакуумне та пневматичне пресування;
 2. лиття під тиском, екструзія, вакуумне та пневматичне пресування;
 3. гаряче пресування, екструзія;
 4. пресування, вільне відливання, лиття під тиском.
8. Для яких деталей взуття використовують картон?
 1. для задників, для підошви, для рантів, для платформи, для каркасу;
 2. для задників, основної устілки, вкладної устілки, напівустілки, підложки, простилки, платформи, каркасу;
 3. для опайока, для тиснення, для основної устілки, вкладної устілки, напівустілки;
 4. для юхти, для платформи, для каркасу, для підложки, для формування фактури, для обробки.

Варіант 7

1. Надайте визначення приладу, який має назву «гімнастична лава»:
 1. дробина, міцно прикріплена до стіни, одно- або двопільна;
 2. це прилад, який призначено для тренування прийомів лазіння;
 3. це прилади, які сприяють розвитку сили і вправності при виконанні вправ із поштовхів та кидків;
 4. універсальний спортивний інвентар, що застосовується для виконання вправ у положенні сидячи чи лежачи.
2. Як поділяють мисливські рушниці за калібрами стволів?
 1. 10^{го}, 12^{го}, 15^{го}, 20^{го}, 25^{го} калібрів;
 2. 12^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 28^{го}, 32^{го}, 41^{го} калібрів;
 3. 10^{го}, 15^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 28^{го}, 41^{го} калібрів;
 4. 12^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 25^{го}, 32^{го} калібрів.
3. За розташуванням повітровсмоктувального агрегату пирососи для сухого чищення класифікують так:

1. ПП-підлоги, ПР-ручні,
 2. загального використання, спеціального використання;
 3. прямоточні (Г), вихрьові (В);
 4. безпечного рівня, небезпечного рівня.
4. Назвіть види прикрас керамічних виробів
1. вусик, відводка, штамп, декалькоманія, шовкографія, живопис, рел'єф, трафарет;
 2. штамп, декалькоманія, шовкографія, живопис, рел'єф, філігрань, кракелє;
 3. іризація, надколір, кольорові надписи, люстрові прикраси;
 4. вусик, відводка, штамп, декалькоманія, декалькоманія, шовкографія.
5. До взутових матеріалів відносять наступні:
1. натуральні шкіри, штучні шкіри, гумові матеріали;
 2. натуральні шкіри, штучні матеріали, гуми, полімери;
 3. натуральні шкіри, штучні шкіри, армовані нитки;
 4. натуральні та штучні шкіри, поліуретани, гуми, армовані нитки.
6. При яких температурах проводиться другий обжиг побутового фарфору?
1. 1200-1220°C;
 2. 1000-1100 °C;
 3. 1320-1380 °C;
 4. 900-950°C;
7. Згідно з класифікацією швейних товарів за загальним призначенням, виділяються такі класи:
1. побутові, постільна білизна, спортивні, класичні;
 2. побутові, спортивні, костюми, відомча (форма);
 3. повсякденні, спортивні, фірмовий, відомчі (форма);
 4. побутові, спортивні, спеціальні (виробничий одяг), відомчі (формений одяг).
8. До взутових матеріалів відносять наступні:
1. натуральні шкіри, штучні шкіри, гумові матеріали;
 2. натуральні шкіри, штучні матеріали, гуми, полімери;
 3. натуральні шкіри, штучні шкіри, армовані нитки;
 4. натуральні та штучні шкіри, поліуретани, гуми, армовані нитки.

Варіант 8

1. Назвіть основні параметри радіоприймачів:
 1. діапазон прийнятих частот, чутливість, селективність, частотні характеристики;
 2. види мікропроцесорів, види інтегральних схем, діапазон прийнятих частот;
 3. імпульсивність, випрямлення хвиль, частотні характеристики;
 4. діапазон прийнятих частот, чутливість, види мікропроцесорів, види інтегральних схем
2. Залежно від ступеню твердості стержню олівці поділяють на:

1. 15 груп: 6м, 5м, 4м, 3м, 2м, м, тм, ст, т, 2т, 3т, 4т, 5т, 6т, 7т;
 2. 10 груп: 4м, 3м, 2м, м, тм, т, 2т, 3т, 4т, 5т;
 3. 3 групи: м, тм, т;
 4. 4 групи: м, тм, ст, т.
3. Побутові холодильники за способом охолодження класифікують так:
1. прямоточні, віхрьові;
 2. звичайного використання, для вітряного обладнання, промислові;
 3. штангові, абсорбційні, віхрьові;
 4. компресійні, абсорбційні, термоелектричні.
4. Назвіть, які з перелічених показників характеризують якість лакового покриття меблевих виробів?
1. зморщування, пористість, морозостійкість, водонепроникненість, товщина швів, світлостійкість;
 2. блиск, термічна стійкість, наявність шороховатості та кратерів на поверхні, водонепроникність, забойка деколю;
 3. побіління нітролакової плівки, зморщування плівки, кратери та шороховатість на покритті, адгезія покриття, твердість та еластичність плівки, теплостійкість, морозостійкість, водонепроникненість, світлостійкість.
 4. адгезія покриття, твердість та еластичність плівки, теплостійкість, морозостійкість, водонепроникненість, змочуваність, просвічуваність, білизна, показник життєздатності.
5. У складі пряжі змішаної з бавовняних та інших волокон частка бавовняних волокон повинна складати не менше, як:
1. 70%;
 2. 40%;
 3. 50%;
 4. 30%.
6. До якого з перелічених полімерних матеріалів відноситься наступна характеристика: висока сприятливість до кисню, блискуча гладка поверхня, горить тільки у полум'ї, плавиться, дуже киптявить та дає різкий запах хлору?
1. поліетилен;
 2. поліметилакрилат;
 3. полівінілхлорид;
 4. амінопласт.
7. За якими показниками визначають повноту взуття?
1. за довжиною сліду в середині взуття;
 2. за обхватом пучків в мм і обхватом прямого підйому;
 3. за обхватом пучків в мм;
 4. за обхватом прямого підйому.
8. Як класифікують іграшки відносно сприяння фізичному розвитку дитини?
1. стрибалки, санчата, дзвіночки, кульки, м'ячі, городки, велосипеди, солдатики;
 2. стрибалки, санчата, лижі, будиночки, м'ячі, городки, велосипеди, іграшки-пістолети;

3. солдатики, санчата, іграшкові меблі, набори м'ячів, самокати, коляски;
4. стрибалки, будиночки, самокати, підвіски, м'ячі, іграшки з частинами, які вільно звертаються.

Варіант 9

1. Музичний інструмент – акордеон згідно з класифікацією музичних інструментів відноситься до:
 1. смичкових інструментів;
 2. язичкових інструментів;
 3. ударних інструментів;
 4. щипкових інструментів.
2. Побутові холодильники за способом охолодження класифікують так:
 1. прямоочні, віхрьові;
 2. звичайного використання, для вітряного обладнання, промислові;
 3. штангові, абсорбційні, віхрьові;
 4. компресійні, абсорбційні, термоелектричні.
3. Які методи застосовують для визначення волокнистого складу тканин з смесової пряжі?
 1. хімічні;
 2. органолептичні;
 3. фізико-хімічні;
 4. мікроскопічні.
4. Як класифікують мінеральні в'язучі речовини?
 1. повітряні, гідравлічні, авто плавного затвердіння;
 2. бітумні, гідравлічні, дігтярні;
 3. повітряні, гідравлічні, бітумні;
 4. повітряні, авто плавного затвердіння, дігтярні.
5. Дайте визначення силікатним матеріалам:
 1. це тверді аморфні матеріали, що утворюються при переохолодженні мінерального розплаву лужноземельних металів і кремнезему;
 2. це сполуки діоксиду кремнію з оксидами і інших хімічних елементів;
 3. це сполуки, призначені для виведення забруднень з поверхні гнучких волокнистих матеріалів;
 4. це суміші, призначені для утворення на поверхні плівки, що має захисні і декоративні властивості.
6. Які з перелічених термінів зберігання пластмас відповідають нормативним?
 1. поліетилен 5 років, поліестер 2 роки, текстоліт 1 рік;
 2. поліетилен 2 роки, поліестер 5 років, текстоліт 3 роки;
 3. поліетилен 6-8 років, полістирол 1 рік, текстоліт 2 роки;
 4. поліетилен 6 років, поліестерол 4 роки, текстоліт 4-5 років.
7. Які складові входять до сплаву «мельхіор»?
 1. сплав міді-80%, сплав нікелю-20%;
 2. сплав міді-65%, сплав нікелю-15%, сплав цинку-20%;
 3. сплав міді-65%, сплав хрому-35%;

4. сплав нікелю-25%, сплав хрому-75%;
8. Побутові холодильники за способом охолодження класифікують так:
1. прямоточні, віхрьові;
 2. звичайного використання, для вітряного обладнання, промислові;
 3. штангові, абсорбційні, віхрьові;
 4. компресійні, абсорбційні, термоелектричні.

Варіант 10

1. Які з перелічених металів відносять до кольорових?
1. мідь, латунь, бронза, алюміній;
 2. залізо, мельхіор, цинк, алюміній;
 3. чавун, латунь, бронза;
 4. сталь, залізо, мельхіор, цинк, алюміній
2. За видом використаної сировини тканини поділяють на:
1. бавовняні, змішані бавовняні, чисто льняні, змішані та напівльняні, чисто вовняні, вовняні, напіввовняні, шовкові з хімічних волокон;
 2. бавовняні, льняні, вовняні, шовкові, віскозні, з хімічних волокон, з натуральної сировини, обробленої хімічними засобами;
 3. бавовняні, чисто бавовняні, льняні, чистольняні, вовняні, чисто вовняні, шовкові, чисто шовкові, з хімічних волокон;
 4. бавовняні, змішані бавовняні, льняні, змішані льняні, вовняні, чисто вовняні, віскозні, з хімічних волокон, з синтетичних волокон.
3. Згідно з класифікацією швейних товарів за загальним призначенням, виділяються такі класи:
1. побутові, постільна білизна, спортивні, класичні;
 2. побутові, спортивні, костюми, відомча (форма);
 3. повсякденні, спортивні, фірмовий, відомчі (форма);
 4. побутові, спортивні, спеціальні (виробничий одяг), відомчі (формений одяг).
4. Шеврет (від шкіри) має наступні характеристики:
1. низькі показники механічних властивостей через особливості будови дерми, які залежать від породи, віку, часу або тварині;
 2. волокнистий матеріал з покриттям композиціями з готових полімерів;
 3. виробляється зі шкіри жирового дублення, частіше зі шкур оленів, має низький, густий, рівний, шовковистий ворс;
 4. має характерний дрібний і рівномірний малюнок мерії, воно досить міцне і м'яке.
5. Які речовини в льоні з'єднують волокна з іншими тканинами стебла?
1. білкові;
 2. пектинові;
 3. жировоскові;
 4. воскові.
6. За якими показниками визначають повноту взуття?
1. за довжиною сліду в середині взуття;
 2. за обхватом пучків в мм і обхватом прямого підйому;

3. за обхватом пучків в мм;
 4. за обхватом прямого підйому.
7. Назвіть властивості хутряних шкірок в цілому:
1. теплозахисні, естетичні, кольоровість, висота ворсу, товщина;
 2. теплозахисні, зносостійкість, вага;
 3. міцність на розрив, зносостійкість, фігурність, товщина, шовковистість;
 4. м'якість та пружність, зносостійкість, вага, густина ворса, міцність при розтяженні.
8. Як поділяють мисливські рушниці за калібрами стволів?
1. 10^{го}, 12^{го}, 15^{го}, 20^{го}, 25^{го} калібрів;
 2. 12^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 28^{го}, 32^{го}, 41^{го} калібрів;
 3. 10^{го}, 15^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 28^{го}, 41^{го} калібрів;
 4. 12^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 25^{го}, 32^{го} калібрів.

Варіант 11

1. Музичний інструмент – акордеон згідно з класифікацією музичних інструментів відноситься до:
 1. смичкових інструментів;
 2. язичкових інструментів;
 3. ударних інструментів;
 4. щипкових інструментів.
2. Залежно від ступеню твердості стержню олівці поділяють на:
 1. 15 груп: 6м, 5м, 4м, 3м, 2м, м, тм, ст, т, 2т, 3т, 4т, 5т, 6т, 7т;
 2. 10 груп: 4м, 3м, 2м, м, тм, т, 2т, 3т, 4т, 5т;
 3. 3 групи: м, тм, т;
 4. 4 групи: м, тм, ст, т.
3. Назвіть з яких із перелічених мас виготовляють трердий фарфор?
 1. глинистих речовин- 40%, полевошпатових матеріалів-25%, кварцевих матеріалів-35%;
 2. глинистих речовин- 40%, полевошпатових матеріалів-20%, кварцевих матеріалів-40%;
 3. глинистих речовин- 50%, полевошпатових матеріалів-25%, кварцевих матеріалів-25%;
 4. глинистих речовин- 30%, полевошпатових матеріалів-30%, кварцевих матеріалів-40%;
4. Охарактеризуйте, як виглядає декорування скла під назвою «кракле»?
 1. прикращення у вигляді тонких волоскових тріщин;
 2. прикращення, яке складається з однокольорових чи двокольорових скляних ниток, розташованих у вигляді спіралі;
 3. прикращення у вигляді недостатньо розмішаних смуг із кольорових прожилок, що нагадують мармур;
 4. прикращення у вигляді кольорової склотканини на безбарвних виробках.
5. Хонорик це гібрид...

1. чорного хорька та норки європейської ;
 2. колонка та хорька світлого;
 3. колонка та альбіносу хорька;
 4. кофутера та норки.
6. Що з себе уявляє порок шкіри “борушистість”?
1. Порок у вигляді потовщених грубих складок які не піддаються розпилюванню ;
 2. Місця на шкірі які не загоїлися або загоїлися внаслідок хвороби чи поранення тварини. На шкірі з’являються у вигляді отвору с нерівними краями;
 3. Неглибокі складки та смуги на лицьовій поверхні опойка (іноді що доходять до половини шкіри);
 4. Білуваті, темно-коричневі плями чи дірки на шкурах овець чи кіз, які з’являються на лицьового боку шкіри у вигляді мілких отворів, висипці та безформної мерії.
7. За розташуванням повітровсмоктувального агрегату пиლოსоси для сухого чищення класифікують так:
1. ПП-підлоги, ПР-ручні,
 2. загального використання, спеціального використання;
 3. прямоточні (Г), вихрьові (В);
 4. безпечного рівня, небезпечного рівня.
8. Охарактеризуйте, як відбувається метод захисту металів-емалювання:
1. це нанесення на поверхню виробів із сталі або чавуна тонкої плівки силікатного легкоплавкого скла;
 2. занурюють вироби чи деталі виробів, які є катодом у електричну ванну;
 3. фарбування за допомогою електричного струму;
 4. нанесення хімічним способом на поверхню сталевих виробів захисних плівок.

Варіант 12

1. Яєі хімічні речовини додають для отримання димчатого кольору скла?
 1. окис урану з селеном;
 2. закис кобальту;
 3. окис хрому;
 4. з'єднання хрому, марганцю, кобальту.
2. В які з перелічених деревинних порід відсутнє ядро: неможливо примітити суттєвої різниці між центром і зовнішньою частинами деревини ствола?
 1. у ядрових порід дерев;
 2. у стигло-деревинних породах дерев;
 3. у заболонних породах деревини;
 4. у м'яких породах деревини.
3. Грунтівки поділяють в залежності від основного компонента на наступні види:
 1. акрилові, алкидні, масляні, вінілові;

2. вінілові, вініл-ацетатні, перхлорвінілові, клейові;
 3. акрилові, вінілові, вініл-ацетатні, нітроалкідні;
 4. акрилові, вінілові, вініл-ацетатні.
4. Які з перелічених показників відносяться до показників якості кришталевих виробів?
1. конструктивно-розмірні особливості, механічна міцність, висока прозорість, відсутність кольорових відтінків, щільне прилягання до горизонтальної поверхні, види, місце розташування та кількість дефектів, товщина стінок;
 2. висока прозорість, відсутність кольорових відтінків, щільне прилягання до горизонтальної поверхні, види, місце розташування та кількість дефектів, несиметричність малюнків, вигоранні фарб;
 3. зморшки, підтйоки, газові включення, конструктивно-розмірні особливості, види, місце розташування та кількість дефектів, товщина стінок, консистенція скла, здатність до миття, твердість скла;
 4. здатність до фарбування, здатність до миття, твердість скла, щільне прилягання до горизонтальної поверхні, види, місце розташування та кількість дефектів, товщина стінок.
5. Що з себе уявляє порок шкіри “воротистість”?
1. білуваті, темно-коричневі плями чи дірки на шкурах овець чи кіз, які з’являються на лицьового боку шкіри у вигляді мілких отворів, висипці та безформної мерії;
 2. порок у вигляді потовщених грубих складок які не піддаються розпилюванню;
 3. неглибокі складки та смуги на лицьовій поверхні опойка (іноді що доходять до половини шкіри);
 4. складки та зморшки на комірці шкіри крупної рогатої худоби. На шкірі з’являються у вигляді погано розгладжених складок та зморшок різноманітного ступеню виразності.
6. До ниток фасованого кручення відносять:
1. шовк-основа; шовк-уток; креп, петлясті нитки; вузликові нитки;
 2. муслін, креп-граніт, меоскроп;
 3. фасоні, креп-граній, шовк-основа, спіральні;
 4. спіральні, вузликові, петлясті, з сук рутинами.
7. Нитки утка – це:
1. система ниток, розташованих вздовж кромки тканини, вони більш гладкі і менш пухнасті;
 2. система ниток, розміщених упоперек тканини;
 3. система ниток, що утворена двома чи більшим числом взаємно перпендикулярних ниток;
 4. система ниток, що проходять діагонально вздовж полотна тканини.
8. Надайте визначення, що таке перекриття?

1. Це число ниток, на яке перекриття нитки, що розглядається, віддалене від аналогічного перекриття попередньої нитки;
2. Це мінімальне число ниток основи, після якого повторюється переплетіння;
3. Це найменше число ниток, при якому повторюється порядок розміщення основних і уткових перекриттів у тканині;
4. це місце на поверхні тканини, де нитки основи пересікають нитки основи або навпаки.

Варіант 13

1. Який вид пластмас відносять до пластмас із модифікованих природних полімерів?
 1. поліуретан, амінопласт;
 2. полістирол;
 3. целулоїд;
 4. фенопласт, капрон.
2. У складі чисто льняної пряжі масова частка льняного волокна складає не менше:
 1. 92%;
 2. 90%;
 3. 70%;
 4. 98%.
3. До естетичних вимог миючих засобів відносять наступні:
 1. колір, розчинність, зручність пакування, якість оформлення;
 2. колір, якість оформлення, доступність і достовірність маркіровочної інформації;
 3. колір, стабільність консистенції, розчинність;
 4. колір, якість оформлення, миюча здатність, достовірність і шриффт маркування.
4. Як класифікують клеї за характером твердіння?
 1. холодного затвердіння, гарячого затвердіння.
 2. креаскопічного затвердіння, гарячого затвердіння;
 3. повільного затвердіння, швидкого затвердіння;
 4. в'язкого затвердіння, адгезійного затвердіння.
5. Які з перелічених технологій відносять до засобів формування пластмасових виробів?
 1. пресування, металізація, екструзія, штампування, видування;
 2. пресування, видування, миття під тиском, екструзія, штампування, колендрування;
 3. екструзія, штампування, миття під тиском, тиснення, пресування;
 4. штампування, екструзія, миття під тиском, гравірування.
6. Що з себе представляє “взуттєва кирза”?
 1. трьохшарова тканина зі сквізним просоченням розчином синтетичного каучуку або латексною сумішшю;

2. виробляється з тканини, в якості плівкоутворюючої речовини застосовують карбоксил вміщуючий каучук;
 3. оконтовочна синтетична шкіра, на нетканевій основі;
 4. м'яка синтетична шкіра з каучуковим покриттям
7. Грунтівки поділяють в залежності від основного компонента на наступні види:
1. акрилові, алкидні, масляні, вінілові;
 2. вінілові, вініл-ацетатні, перхлорвінілові, клейові;
 3. акрилові, вінілові, вініл-ацетатні, нітроалкідні;
 4. акрилові, вінілові, вініл-ацетатні.
8. Як класифікують мінеральні в'язучі речовини?
1. повітряні, гідравлічні, авто плавного затвердіння;
 2. бітумні, гідравлічні, дігтярні;
 3. повітряні, гідравлічні, бітумні;
 4. повітряні, авто плавного затвердіння, дігтярні.

Варіант 14

1. Назвіть методи кріплення характерні для взуття.
 1. юхтовий, невід'ємний, клейовий, строчечно-клейовий, рантовий, прошивний, цвяховий, рантово-клейовий;
 2. сандальний, виворітний, прошивний, бортовий, цвяховий, парко, рантово-клейовий, депора, стяжний, шеврет;
 3. клейовий, строчечно-клейовий, рантовий, пресової вулканізації. Рантово-прошивний, сандальний, виворітний, прошивний, бортовий, цвяховий, парко, рантово-клейовий;
 4. устілковий, бійцевий, обважний, клейовий, строчечно-клейовий, рантовий, бортовий, цвяховий, парко, рантово-клейовий.
2. Як поділяють мисливські рушниці за калібрами стволів?
 1. 10^{го}, 12^{го}, 15^{го}, 20^{го}, 25^{го} калібрів;
 2. 12^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 28^{го}, 32^{го}, 41^{го} калібрів;
 3. 10^{го}, 15^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 28^{го}, 41^{го} калібрів;
 4. 12^{го}, 16^{го}, 20^{го}, 25^{го}, 32^{го} калібрів.
3. Діапазон звучання скрипки наступний:
 1. від ноти «соль» малої активи до ноти «мі» четвертої октави;
 2. від ноти «до» великої октави до ноти «до» третьої октави;
 3. від ноти «до» великої октави до ноти «мі» другої октави;
 4. від ноти «мі» контрактиви до ноти «сі-бімоль» малої октави.
4. До креслярських інструментів відносять наступні інструменти:
 1. циркулі, лінійки, готовальний набір;
 2. туш, транспортири, шкала;
 3. циркулі, штангин-циркулі, рейсфедери;
 4. усі перелічені вище.
5. Асортимент мікрофонів по способу електромеханічних перетворень класифікують на:
 1. направлені, електростатичні, п'єзоелектричні;

2. з універсальною діаграмою, вугільні, індукційні;
 3. графітні, індукційні, однонаправлені, двухнаправлені;
 4. індукційні, електростатичні, п'єзоелектричні, вугільні.
6. Назвіть клеї та клеючі матеріали рослинного походження:
1. костяний клей, резиновий клей, декстрин;
 2. резиновий клей, декстрин, каучук;
 3. декстрин, крохмаль, клеї з ефірів целюлози, резиновий клей;
 4. мездровий клей, альбумінний клей, крохмаль.
7. Які складові входять до сплаву «мельхіор»?
1. сплав міді-80%, сплав нікелю-20%;
 2. сплав міді-65%, сплав нікелю-15%, сплав цинку-20%;
 3. сплав міді-65%, сплав хрому-35%;
 4. сплав нікелю-25%, сплав хрому-75%;
8. Кохосик це гібрид ...
1. чорного хорька та норки європейської;
 2. колонка та хорька світлого;
 3. кофутера та норки;
 4. колонка та альбіносу хорька

Варіант 15

1. За якими показниками визначають повноту взуття?
 1. за довжиною сліду в середині взуття;
 2. за обхватом пучків в мм і обхватом прямого підйому;
 3. за обхватом пучків в мм;
 4. за обхватом прямого підйому.
2. Назвіть властивості хутряних шкірок в цілому:
 1. теплозахисні, естетичні, кольоровість, висота ворсу, товщина;
 2. теплозахисні, зносостійкість, вага;
 3. міцність на розрив, зносостійкість, фігурність, товщина, шовковистість;
 4. м'якість та пружність, зносостійкість, вага, густина ворса, міцність при розтяженні.
3. Що відбувається з діацетатним волокном під дією ацетону?
 1. не розчиняється;
 2. розчиняється ;
 3. набухає;
 4. не змінюється.
4. Що являє собою дефект “не рівномірне фарбування” при фарбуванні тканин?
 1. подовжні, слабо пофарбовані смуги;
 2. слабо виявлені темні і світлі чи смугасті плями, невизначеної форми;
 3. наявність слабких чи майже не пофарбованих волокон;
 4. поперечні, слабо пофарбовані смуги.
5. Які з перелічених ознак характеризують велюр?
 1. має характерний дрібний і рівномірний рисунок, еластичний лицьовий шар, м'який, міцний;

2. отримують з напівфабрикатів шкір ВРХ з незначними лицьовими дефектами, має високі гігієнічні і механічні властивості;
 3. отримують з різних видів напівфабрикатів шкір ВРХ, які мають глибокі лицьові дефекти, невелика міцність і більша розтяжність;
 4. низькі показники механічних властивостей через особливості будови дерми, які залишають ваду тварини.
6. Які з перелічених металів відносять до кольорових?
1. мідь, латунь, бронза, алюміній;
 2. залізо, мельхіор, цинк, алюміній;
 3. чавун, латунь, бронза;
 4. сталь, залізо, мельхіор, цинк, алюміній
7. Асортимент мікрофонів по способу електромеханічних перетворень класифікують на:
1. направлені, електростатичні, п'єзоелектричні;
 2. з універсальною діаграмою, вугільні, індукційні;
 3. графітні, індукційні, однонаправлені, двухнаправлені;
 4. індукційні, електростатичні, п'єзоелектричні, вугільні.
8. Гончарна кераміка відрізняється наступними властивостями:
1. колір черепка- червоно-коричневий, звук при ударі-глухий, виробляються методом пластичного формування;
 2. колір черепка- червоно-коричневий, звук при ударі-глухий, виробляються методом лиття;
 3. колір черепка – біло-жовтий, звук при ударі-глухий, виробляються методом лиття;
 4. колір черепка – біло-жовтий, звук при ударі-глухий, виробляються методом лиття.

Варіант 16

1. Надайте визначення приладу, який має назву «гімнастична лава»:
 1. дробина, міцно прикріплена до стіни, одно- або двопільна;
 2. це прилад, який призначено для тренування прийомів лазіння;
 3. це прилади, які сприяють розвитку сили і вправності при виконанні вправ із поштовхів та кидків;
 4. універсальний спортивний інвентар, що застосовується для виконання вправ у положенні сидячи чи лежачи.
2. Охарактеризуйте, як виглядає декорування скла під назвою «кракле»?
 1. прикращення у вигляді тонких волоскових тріщин;
 2. прикращення, яке складається з однокольорових чи двокольорових скляних ниток, розташованих у вигляді спіралі;
 3. прикращення у вигляді недостатньо розмішаних смуг із кольорових прожилок, що нагадують мармур;
 4. прикращення у вигляді кольорової склотканини на безбарвних виробках.
3. Які з перелічених матеріалів входять до складу водоемульсійних фарб?
 1. акріл, крейда, пінозгашувачі, диоксид титану, загущувачі;

2. вода, мельмент, цемент, вініл;
 3. крейда, пінозгашувачі, диоксид титану, вапно;
 4. акріл, крейда, вода, барвники, пінозгашувачі, гіпс.
4. При яких температурах проводиться другий обжиг побутового фарфору?
1. 1200-1220°C;
 2. 1000-1100 °C;
 3. 1320-1380 °C;
 4. 900-950°C;
5. Музичний інструмент – акордеон згідно з класифікацією музичних інструментів відноситься до:
1. смичкових інструментів;
 2. язичкових інструментів;
 3. ударних інструментів;
 4. щипкових інструментів.
6. До якого з видів дефектів скляних виробів відносять завал краю, сліди поліровки, сліди дистировки?
1. до дефектів скломаси;
 2. до дефектів виготовлення;
 3. до дефектів обробки;
 4. до ергономічних дефектів
7. Назвіть з яких із перелічених мас виготовляють третій фарфор?
1. глиністих речовин- 40%, полевошпатових матеріалів-25%, кварцевих матеріалів-35%;
 2. глиністих речовин- 40%, полевошпатових матеріалів-20%, кварцевих матеріалів-40%;
 3. глиністих речовин- 50%, полевошпатових матеріалів-25%, кварцевих матеріалів-25%;
 4. глиністих речовин- 20%, полевошпатових матеріалів-15%, кварцевих матеріалів-65%;
8. У складі чисто льняної пряжі масова частка льняного волокна складає не менше:
1. 92%;
 2. 90%;
 3. 70%;
 4. 98%.

Варіант 17

1. Діапазон звучання скрипки наступний:
 1. від ноти «соль» малої активи до ноти «мі» четвертої октави;
 2. від ноти «до» великої октави до ноти «до» третьої октави;
 3. від ноти «до» великої октави до ноти «мі» другої октави;
 4. від ноти «мі» контрактиви до ноти «сі-бімоль» малої октави.
2. Назвіть за якими ознаками поділяють асортимент шкір для верху взуття:
 1. за конфігурацією, за сировиною, за призначенням, за віком, за характером лицьової поверхні;

2. полівінілхлорид, латекси, нітроцелюлози, поліаміди;
 3. за характером покриття, за колористичним оформленням, за структурою матеріалів;
 4. за рецептурою, за конфігурацією, за сировиною, за кріпленням.
3. Які складові входять до сплаву «мельхіор»?
 1. сплав міді-80%, сплав нікелю-20%;
 2. сплав міді-65%, сплав нікелю-15%, сплав цинку-20%;
 3. сплав міді-65%, сплав хрому-35%;
 4. сплав нікелю-25%, сплав хрому-75%;
 4. Які ізвитки має вовняне волокно?
 1. штопороподібні;
 2. хвилеподібні; +
 3. спіралеподібні;
 4. прямолінійні;
 5. Як класифікують клеї за характером твердіння?
 1. холодного затвердіння, гарячого затвердіння.
 2. креаскопічного затвердіння, гарячого затвердіння;
 3. повільного затвердіння, швидкого затвердіння;
 4. в'язкого затвердіння, адгезійного затвердіння.
 6. Які з перелічених технологій відносять до засобів формування пластмасових виробів?
 1. пресування, металізація, екструзія, штампування, видування;
 2. пресування, видування, миття під тиском, екструзія, штампування, колендрування;
 3. екструзія, штампування, миття під тиском, тиснення, пресування;
 4. штампування, екструзія, миття під тиском, гравірування.
 7. За призначенням ножі поділяють на такі класифікаційні групи:
 1. столові, мисливські, складні, гастрономічні;
 2. гастрономічні, поварські, складні, викідні, саморобні;
 3. столові, буфетні, гастрономічні, кухонні, поварські, складні;
 4. довбальні, столові, мисливські, складні, дробільні.
 8. Який інвентар з нижче перелічених груп не використовується для спортивної гімнастики?
 1. бруски гімнастичні, кільця гімнастичні, турнік;
 2. мати, гімнастичні доріжки, кінь гімнастичний;
 3. колоди гімнастичні, кільця гімнастичні, кольорові стрічки, булава гімнастична;
 4. мати, кільця гімнастичні, турнік, гімнастичні доріжки.

Варіант 18

1. Які з перелічених термінів зберігання пластмас відповідають нормативним?
 1. поліетилен 5 років, поліестер 2 роки, текстоліт 1 рік;
 2. поліетилен 2 роки, поліестер 5 років, текстоліт 3 роки;
 3. поліетилен 6-8 років, полістирол 1 рік, текстоліт 2 роки;
 4. поліетилен 6 років, поліестерол 4 роки, текстоліт 4-5 років.

2. Що з себе уявляє порок шкіри “тавро”?
 1. клеймо, вижене на шкірі худоби, відрізняється хрупкістю, ломкістю та більш темним кольором;
 2. складки та зморшки на комірці шкіри крупної рогатої худоби. На шкірі з’являються у вигляді погано розгладжених складок та зморшок різноманітного ступеню виразності;
 3. порок у вигляді потовщених грубих складок які не піддаються розпилюванню;
 4. білуваті, темно-коричневі плями чи дірки на шкурах овець чи кіз, які з’являються на лицьового боку шкіри у вигляді мілких отворів, висипці та безформної мерії
3. Переплетіння характеризується наступними показниками:
 1. перекриттям, утоком, основою, пересіченням, малюнком переплетіння;
 2. рапортом, зсувом, фасоном, пересіченням;
 3. перекриттям, рапортом, зсувом, пересіченням, малюнком переплетіння;
 4. рапортом, перекриттям, утоком, фасоном, основою.
4. Нитки утка – це:
 1. система ниток, розташованих вздовж кромки тканини, вони більш гладкі і менш пухнасті;
 2. система ниток, розміщених уперек тканини;
 3. система ниток, що утворена двома чи більшим числом взаємно перпендикулярних ниток;
 4. система ниток, що проходять діагонально вздовж полотна тканини.
5. Які з перелічених матеріалів входять до складу водоемульсійних фарб?
 1. акрил, крейда, пінозгашувачі, диоксид титану, загущувачі;
 2. вода, мельмент, цемент, вініл;
 3. крейда, пінозгашувачі, диоксид титану, вапно;
 4. акрил, крейда, вода, барвники, пінозгашувачі, гіпс.
6. Які з перелічених прикрас можна наносити механічним засобом?
 1. «під мрамур», філігрань, гравірування;
 2. «путана нитка», філігрань, гравірування;
 3. «гутенська робота», алмазна грань, «путана нитка»;
 4. матова та нумерна шліфовки, алмазна грань, гравірування.
7. Яким переплетенням виробляють “Батист”?
 1. сатиновим;
 2. саржевим;
 3. полотняним;
 4. атласним
8. Що з себе представляє “взуттєва кирза”?
 1. трьохшарова тканина зі сквізним просоченням розчином синтетичного каучуку або латексною сумішшю;
 2. виробляється з тканини, в якості плівкоутворюючої речовини застосовують карбоксил вміщуючий каучук;

3. оконтовочна синтетична шкіра, на нетканевій основі;
4. м'яка синтетична шкіра з каучуковим покриттям

Варіант 19

1. За складом, структурою, властивостями фарфор поділяють на:
 1. фрітовий, кістковий, фаянсовий;
 2. бісквітний, твердий, м'який;
 3. м'який, твердий, низькотемпературний;
 4. твердий, м'який.
2. Назвіть види прикрас керамічних виробів
 1. вусик, відводка, штамп, декалькоманія, шовкографія, живопис, рел'єф, трафарет;
 2. штамп, декалькоманія, шовкографія, живопис, рел'єф, філігрань, кракеле;
 3. іризація, надколір, кольорові надписи, люстрові прикраси;
 4. вусик, відводка, штамп, декалькоманія, декалькоманія, шовкографія.
3. Мельхіор – це сплав:
 1. міді, нікелю та цинку;
 2. міді з цинком;
 3. міді з хромом;
 4. міді та нікелю.
4. Як застосовують соціологічний метод визначення якості товару?
 1. теоретичним методом;
 2. розрахунковим методом;
 3. обчислювальним методом;
 4. методом опитування споживачів.
5. Як поділяють синтетичні клеї в залежності від виду клеючої речовини?
 1. на кісткові, міздрові, крохмалеві;
 2. перхлорвінілові, полівінілацетатні, епоксидні, карбомідні;
 3. гумові, еластосилові;
 4. ефіроцелюлозні, силікатні, альбумінові.
6. До маслянистих, легко летючих речовин відносять:
 1. бальзами;
 2. креми;
 3. смоли;
 4. ефірні масла
7. Який вид полімерів при підвищених температурах стає липким?
 1. поліетилен;
 2. полівінілхлорид;
 3. фторопласт;
 4. поліакрилат.
8. Який вид кераміки має біло-жовтий або сіруватий відтінок черепка та глухий звук при ударі?
 1. твердий фарфор;
 2. фаянс;

3. майоліка фаянсова;
4. . майоліка гончарна

Варіант 20

1. Як класифікують фарби художнього призначення?
 1. масляні, акварельні, гуаш, темперні;
 2. плакатні, художні, кольорові;
 3. художні, канцелярські, плакатні;
 4. масляні, акварельні, гуаш.
2. Картон являє собою:
 1. листовий матеріал масою більше 250г/м.кв.;
 2. паперовий листовий матеріал масою більше 250г/м.кв.;
 3. паперовий листовий матеріал масою більше 150г/м.кв.;
 4. листовий матеріал масою більше 350г/м.кв.
3. Які з перелічених приладів відносяться до приладів для підтримки мікроклімату?
 1. кондиціонери, зволожувачі повітря, кліматизери, іонізатори, вентилятори, повітря очищувачі;
 2. біофонезатори, , кліматизери, іонізатори;
 3. система ЕСО, активатори, зволожувачі повітря, кліматизери, іонізатори, вентилятори, повітря очищувачі;
 4. кондиціонери, зволожувачі повітря, кліматизери, іонізатори, вентилятори, біофонезатори, , кліматизери
4. За способом прядіння нитки класифікують на:
 1. однопниткові, кручені, суконні;
 2. карданні, гребінні, аспаратні;
 3. карданні, гребінні, суконні;
 4. меланжеві, гребінні, суконні.
5. Назвіть основні складові частини ламп розжарювання:
 1. електрод, цоколь, скляна колба, тіло розжарювання, аргоновий наповнювач, основа, різки;
 2. електрод, цоколь, скляна колба, аргоновий наповнювач, різки, арматурні дроти;
 3. цоколь, скляна колба, тіло розжарювання, кріплення джерела світла, стійки з вуглецевої сталі;
 4. цоколь, скляна ніжка, електрод, скляна колба, тіло розжарювання, утримувач тіла.
6. Укажіть, як поділяють проводи за призначенням:
 1. електричні, електромеханічні, провідникові;
 2. установочні, арматурні, обмоткові, монтажні;
 3. з'єднувальні, з'ємні;
 4. машинні, арматурні, електронагрівальні, монтажні.
- 7 з яких областей складається транзистор?
 1. модулятор, активатор, емітер;

2. поляризатор, колектор, емітер;
 3. колектор, база, емітер;
 4. діод, колектор, база, емітер.
8. У складі пряжі змішаної з бавовняних та інших волокон частка бавовняних волокон повинна складати не менше, як:
1. 70%;
 2. 40%;
 3. 50%;
 4. 30%.

Варіант 22

1. Назвіть основні параметри радіоприймачів:
 1. діапазон прийнятих частот, чутливість, селективність, частотні характеристики;
 2. види мікропроцесорів, види інтегральних схем, діапазон прийнятих частот;
 3. імпульсивність, випрямлення хвиль, частотні характеристики;
 4. діапазон прийнятих частот, чутливість, види мікропроцесорів, види інтегральних схем
2. Чавун це:
 1. сплав заліза з киснем;
 2. сплав заліза з вуглецем;
 3. сплав заліза з воднем;
 4. сплав заліза з нікелем.
3. Що собою представляє таке хутровий виріб як “пелерина”?
 1. смуга хутра довжиною до 2,5 м, шириною від 30 до 50 см;
 2. накидка яка одягається зверху плаття, без рукавів, облягає плечі, спину, груди ;
 3. цілі хутряні шкірки з головою, лапками, хвостом;
 4. вузька та коротка смужка хутра
4. Що собою представляє таке хутровий виріб як “горжетка”?
 1. смуга хутра довжиною до 2,5 м, шириною від 30 до 50 см;
 2. накидка яка одягається зверху плаття, без рукавів, облягає плечі, спину, груди;
 3. цілі хутряні шкірки з головою, лапками, хвостом ;
 4. вузька та коротка смужка хутра
5. Назвіть метали платинової групи:
 1. платина, вісмут, осмій, іридій, гелій;
 2. платина, паладій, рутеній, іридій, осмій;
 3. платина, цезій, вісмут, осмій;
 4. платина, іридій, стронцій, кладій.
6. До якого з перелічених полімерних матеріалів відноситься наступна характеристика: висока сприятливість до кисню, блискуча гладка поверхня, горить тільки у полум'ї, плавиться, дуже киптявить та дає різкий запах хлору?
 1. поліетилен;

2. поліметилакрилат;
 3. полівінілхлорид;
 4. амінопласт.
7. Назвіть показники, що характеризують основні показники якості миючих засобів:
1. миюча здатність, відбілююча здатність, колір, запах, консистенція, піноутворююча здатність, рН середовища, стійкість піни;
 2. миюча здатність, колір, запах, консистенція, піноутворююча здатність, рН середовища.;
 3. миюча здатність, колір, запах, піноутворююча здатність, рН середовища, алергенність розчину;
 4. миюча здатність, здібність не змінювати кольори, колір, запах, консистенція, піноутворююча здатність, стійкість піни;
8. які вироби під час удару іздають дзвінкий звук та просвічуються у тонких шарах?
1. фаянсові вироби;
 2. майолікові вироби;
 3. гончарні вироби;
 4. фарфорові вироби.

Варіант 23

1. Видовий асортимент хутряних виробів поділяють за наступними ознаками:
 1. за віком, за конфігурацією, за цільовими призначенням, за фасоном;
 2. за кольором, за характером лицьової поверхні, за призначенням, за фасоном;
 3. за цільовим призначенням, за статето-віковим призначенням, за фасоном, видом та розміром;
 4. за цільовим призначенням, за колористичним оформленням, за структурою матеріалу.
2. Які з перелічених матеріалів входять до складу водоемульсійних фарб?
 1. акріл, крейда, пінозгашувачі, диоксид титану, загущувачі;
 2. вода, мельмент, цемент, вініл;
 3. крейда, пінозгашувачі, диоксид титану, вапно;
 4. акріл, крейда, вода, барвники, пінозгашувачі, гіпс.
3. Які з перелічених прикрас можна наносити механічним засобом?
 1. «під мрамур», філігрань, гравірування;
 2. «путана нитка», філігрань, гравірування;
 3. «гутенська робота», алмазна грань, «путана нитка»;
 4. матова та нумерна шліфовки, алмазна грань, гравірування.
4. Які з перелічених металів відносять до кольорових?
 1. мідь, латунь, бронза. алюміній;
 2. залізо, мельхіор, цинк, алюміній;
 3. чавун, латунь, бронза;
 4. сталь, залізо, мельхіор, цинк, алюміній
5. Охарактеризуйте, як відбувається метод захисту металів-емалювання:

1. це нанесення на поверхню виробів із сталі або чавуна тонкої плівки силікатного легкоплавкого скла;
 2. занурюють вироби чи деталі виробів, які є катодом у електричну ванну;
 3. фарбування за допомогою електричного струму;
 4. нанесення хімічним способом на поверхню сталевих виробів захисних плівок.
6. Вкажіть одиничний показник якості товару:
1. зовнішній вигляд товару;
 2. надійність виробу;
 3. колір виробу;
 4. конструктивні показники.
7. Назвіть основні методи обробки полістиролу:
1. гаряче штампування, вакуумне та пневматичне пресування;
 2. лиття під тиском, екструзія, вакуумне та пневматичне пресування;
 3. гаряче пресування, екструзія;
 4. пресування, вільне відливання, лиття під тиском.
8. Які з перелічених нижче матеріалів мають наступні характеристики: порошок білого кольору, у воді швидко твердіє за 4-15 хв., невисока міцність на стиснення, низька водостійкість?
1. гідравлічне вапно;
 2. білий цемент;
 3. будівельний гіпс;
 4. ангідритовий цемент.

Варіант 24

1. До ниток фасованого кручення відносять:
 1. шовк-основа; шовк-уток; креп, петлясті нитки; вузликові нитки;
 2. муслін, креп-граніт, меоскроп;
 3. фасоні, креп-граній, шовк-основа, спіральні;
 4. спіральні, вузликові, петлясті, з сук рутинами.
2. До креслярських інструментів відносять наступні інструменти:
 1. циркулі, лінійки, готовальний набір;
 2. туш, транспортири, шкала;
 3. циркулі, штангин-циркулі, рейсфедери;
 4. усі перелічені вище.
3. Яких кольорів може бути чавун?
 1. білий і сірий;
 2. чорний і сірий;
 3. сірий і голубий;
 4. коричневий і сірий.
29. Назвіть методи декорування пластмасових виробів:
 1. тиснення, емалювання, деколь, живопис, анодування, гравірування;
 2. ґрунтування, анодування, металізація, гравірування, тиснення;
 3. фосфатування, інкрустація, марблін, запресування тканин або

паперу, забарвлення;

4. тиснення, забарвлення, друкування, металізація, фарбування у процесі обробки, деколь, живопис, гравірування.

4. Що являє собою «корозія» металів?

1. це процес руйнування металів внаслідок їх окислення під впливом кисню,

поди, повітря;

2. це процес з'єднання нагрітих деталей;

3. це процес покриття металів захисним покриттям;

4. це зміна структури металу у наслідок нагрівання до $T 800^{\circ}\text{C}$.

5. Укажіть поведінку у полум'ї пластмаси-амінопласт:

1. не горить, обвуглюється, запах фенолу або деревинного вугілля;

2. горить добре, плавиться, витягується у нитки, гострий запах мигдалю;

3. горить дуже швидко яскравим полум'ям, запах камфори;

4. не горить, обвуглюється, по краях білий наліт, запах аміаку або формальдегіду;

6. Перелічіть за якими показниками характеризують якість взуття?

1. естетичні вимоги, функціональні вимоги, фізико-хімічні фактори;

2. визначення відповідності лінійних розмірів, ергономічні властивості, естетичні вимоги;

3. естетичні вимоги, функціональні вимоги, ергономічні вимоги, санітарно-мікробіологічні вимоги, гнучкість, визначення відповідності лінійних розмірів;

4. естетичні вимоги, надійність, ремонтнопригодність, нешкідливість, ергономічні вимоги.

7. Не прядені нитки можуть бути у наступному вигляді;

1. скручених ниток і комплексних ниток;

2. у вигляді ниток і комплексних ниток;

3. прядених ниток і комплексних ниток;

4. прядених ниток і монониток.

8. Що характеризують функціональні властивості меблів?

1. відсутність меблі призначенню;

2. здатність меблів зберігати свої властивості на протязі встановленого часу;

3. характеризує властивість меблів до тривалого використання та зберігання;

4. забезпечують зручність і комфорт під час експлуатації.

Варіант 25

1. За якими показниками визначають повноту взуття?

1. за довжиною сліду в середині взуття;

2. за обхватом пучків в мм і обхватом прямого підйому;

3. за обхватом пучків в мм;

4. за обхватом прямого підйому.

2. Побутові холодильники за способом охолодження класифікують так:

1. прямоточні, віхрьові;
 2. звичайного використання, для вітряного обладнання, промислові;
 3. штангові, абсорбційні, віхрьові;
 4. компресійні, абсорбційні, термоелектричні.
3. Як поділяють синтетичні клеї в залежності від виду клеючої речовини?
1. на кісткові, міздрові, крохмалеві;
 2. перхлорвінілові, полівінілацетатні, епоксидні, карбомідні;
 3. гумові, еластоксилові;
 4. ефіроцелюлозні, силікатні, альбумінові.
4. Укажіть, як поділяють проводи за призначенням:
1. електричні, електромеханічні, провідникові;
 2. установочні, арматурні, обмоткові, монтажні;
 3. з'єднувальні, з'ємні;
 4. машинні, арматурні, електронагрівальні, монтажні.
5. Що являє собою дефект “зарубка” при фарбуванні тканин?
1. подовжньо, слабо пофарбовані смуги;
 2. слабо виявлені темні смуги;
 3. слабо виражені світлі смуги;
 4. плями більш світлого кольору.
6. З яких шкір виробляють “Степну шубну овчину”?
1. виробляють з шкір овець романівської породи та їх сумішей з грубошерстими північними короткохвістими вівцями ;
 2. Виробляють з шкір курдючних грубошерстих та дорослих каракульських овець ;
 3. виробляють з шкір овець усіх грубошерстих порід (крім курдючних грубошерстих та каракульських), а також смушкових овець;
 4. виробляють з російських овець
7. Картон являє собою:
1. листовий матеріал масою більше 250г/м.кв.;
 2. паперовий листовий матеріал масою більше 250г/м.кв.;
 3. паперовий листовий матеріал масою більше 150г/м.кв.;
 4. листовий матеріал масою більше 350г/м.кв.
8. Що собою представляє таке хутровий виріб як “пелерина”?
1. смуга хутра довжиною до 2,5 м, шириною від 30 до 50 см;
 2. накидка яка одягається зверху плаття, без рукавів, облягає плечі, спину, груди ;
 3. цілі хутрянні шкірки з головою, лапками, хвостом;
 4. вузька та коротка смужка хутра

КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ ПРИ ПРОВЕДЕННІ ТЕСТОВОГО КОНТРОЛЮ ЗА ДОПОМОГОЮ ПЄОМ

Для контролю закріплення знань студентів протягом семестру одним з важливих і суб'єктивних методів є тестування. За допомогою тестів визначається рівень теоретичної та практичної підготовки студентів з навчальної дисципліни.

Поточний контроль рівня знань студентів з курсу “Товарознавство” здійснюється в тестовій формі в терміни, передбачені графіком навчального процесу. Усі тестові питання з курсу розбиті на два блоки, згідно з планом, що передбачено у робочій програмі до дисципліни. До першого блоку увійшли питання, що контролюють ступінь засвоєння знань студентів з підрозділу «Товарознавство продовольчих товарів». Другий блок містить тестові питання, що показують ступінь засвоєння знань студентів з підрозділу «Товарознавство не продовольчих товарів».

Для успішного тестування студенти повинні добре засвоїти теоретичний матеріал за навчальною дисципліною «Митні збори та тарифи».

Перед тестуванням необхідно ознайомитись і прочитати методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство», які містять задачі та питання з потрібних блоків.

При проведенні поточного тематичного тестування визначається рівень знань студентів з теоретичних питань курсу. Мінімальна кількість правильних відповідей студента на тестове завдання з теми курсу, що дозволяє оцінити результати тестування позитивно (від 0 до 10 балів), має бути більше 70% від загальної кількості запитань тестового завдання.

Усі тести, у першому і другому блоках, поділено на 25 варіантів. Кожний варіант з першого блоку містить по 10 тестів, кожний варіант з другого блоку містить по 8 варіантів тестів. Кожний проміжний тест включає питання до якого дається чотири відповіді, одна з яких є вірною. Відповіді на запитання проміжного тесту оцінюються за такими критеріями:

- “відмінно” – вірна відповідь не менш ніж у 90 % тестів;
- “добре” – вірна відповідь не менш ніж у 80% тестів;
- “задовільно” – вірна відповідь не менш ніж у 70% тестів;
- “незадовільно” – менше ніж 70% правильних відповідей.

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ДИСЦИПЛІНИ

Основна література

1. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. пособие /Л.С. Минулович, А.В.Локтев, И.Н. Фурс и др.; Под общ. ред. О.А. Брилевского.- Мн.; БГЭУ, 2001.-614с.
2. Теоретичні основи товарознавства. – К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
3. Оснач О.Ф. Товарознавство: Навчальний посібник и- Київ: Центр навчальної літератури, 2004. – 219с.
4. Л.Г. Войнаш, І.О.Дудла, Д.І.Козьмич, Н.В.Павловська, М.В.Приходько. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 1/ За загальною редакцією Л.Г.Войнаш/ Підручник.-К.; НМЦ «Укоопосвіта», 2004.-436с.
5. Л.Г.Войнаш, Л.І.Байдакова, О.Г. Діані, Д.І.Козьмич, В.П.Медведев, М.В.Приходько. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 2/За загальною редакцією Л.Г.Войнаш/ Підручник.-К.; НМЦ «Укоопосвіта», 2004.-532с.
6. Михайлов В.І. Непродовольчі товари: Підручник/ В.І. Михайлов, Т.Г.Глушкова, О.І.Зельніченко.-К.; Книга, 2005.-556с.

Додаткова література

7. Справочник товароведов продовольственных товаров. Т.1. Е.В. Андреев, И.Л. Волкинд, В.В. Гарницкая и др. 2-е издание. – М., Экономика, 1987.
8. Справочник товароведов продовольственных товаров. Т.2. Е.Н. Барабанова, Л.А. Боровикова, В.С. Брилёва и др. 2-е издание, - М., Экономика, 1987.
9. Товароведение продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.Е. Мицык, З.В. Коробкина, А.Б. Рудовская и др. – К., Высшая школа, Главное издательство, 1988, с.416.
10. Боровикова Л.А., Герасимова В.А., Евдокимов Л.М. и др. Товароведение продовольственных товаров. М.: Экономика. 1989.
11. Сирохман І.В., Задорожний І.Н., Пономарів П.Х. Товарознавство продовольчих товарів, К.: Лібра, 1998. – 365 с.
12. Исследование продовольственных товаров. Учебное пособие. Базарова В.И., Боровикова Л.А., - М., Экономика, 1990-280с.
13. Нитраты и качество продуктов растениеводства. Новосибирск «Наука», 1991.

Закони України

14. Закон України “Про захист прав споживачів”.

15. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів харчових продуктів і продовольчої сировини” від 23.12.1997

16. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. Сан-ПиН 2.3.2.560-96.-М. 1997.-269 с.

Перелік наочних та інших посібників, методичних вказівок до проведення конкретних видів навчальних занять, а також методичних матеріалів до використання в навчальному процесі технічних засобів

17. Чуйко Л.О., М'ячиков О.В., Акмен В.О. Товарознавство: Опорний конспект лекцій.-Харків: ХДУХТ, 2006.

18. Чуйко Л.О., М'ячиков О.В., Акмен В.О. Товарознавство: Методичні вказівки для самостійної роботи студентів та рішення контрольних робіт. - Харків: ХДУХТ, 2006.

18. Захаренко В.О., Стрікова Н.О. Товарознавство непродовольчих товарів: Опорний конспект лекцій. Розділ: Технічно-складні побутові товари. - Харків: ХДУХТ, 2006.

19. Іванова А.А, Селютіна Г.А., Непочатих Т.А. Товарознавство товарів господарського призначення: Опорний конспект лекцій. - Харків: ХДУХТ, 2005.

Навчальне видання

Укладачі:

доц. ЧУЙКО Людмила Олексіївна
асистент АКМЕН Вікторія Олександрівна

«ТОВАРОЗНАВСТВО»

Методичні вказівки для тестової перевірки знань студентів з використанням

ПЕОМ з дисципліни

для студентів денної та заочної форми навчання

професійного спрямування 6.050201 «Менеджмент організацій», 6.050206

«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»

Підп. до друку _____ Формат 60x84 1/16. Друк офс. Папір офсет.

Обл. – вид. арк. _____ Умов. Друк. арк. _____ Тираж _____ прим.Зам. _____

Харківський Державний університет харчування та торгівлі

61051, м. Харків – 51, вул. Клочківська, 333

ДОД ХДУХТ. 61051, м. Харків – 51, вул. Клочківська, 333

ВСЕ ДАЛЬШЕ НЕ НАДО!

2. Який вид мають зрілі бавовняні волокна?
- 1) Сплюснени +й
 - 2) Бобовидний
 - 3) Округлий
 - 4) Чотирикутний
5. Якими розчинами проводять карбонізацію вовняних волокон?
- 1) Розчином сірчаної кислоти +
 - 2) Розчином органічних кислот
 - 3) Розчином луку
 - 4) Сольовими розчинами
6. Яким волокнам присущі властивості свойлачиваємості?
- 1) Бавовні
 - 2) Льону
 - 3) Вовні +
 - 4) Синтетичним
9. Яким переплетенням виробляють “Попліни”?
- 1) Полотняне +
 - 2) Саржеве
 - 3) Сатинове
 - 4) Крепове
10. Яким переплетенням виробляють тканину “Шотландка”?
- 1) Саржевим +
 - 2) Сатиновим
 - 3) Полотняним
 - 4) Креповим
12. Яким переплетенням виробляють “Шерстянку”?
- Сатиновим
Креповим
Атласним
Саржевим +
13. Яким переплетенням виробляють “Батист”?
- Сатиновим
Саржевим
Полотняним +
Атласним
5)

15. Якими переплетенням виробляють “Репс”?
- Саржевим
 - Полотняним +
 - Сатиновим
 - Атласним
16. Яким переплетенням виробляють “Бостон”?
- Саржевим +
 - Жакардовим
 - Сатиновим
 - Полотняним
50. Що являє собою дефект бавовняних тканин “Загальна непропалка”?
- 1) Кінці волокон, що стирчать по всій поверхні тканини +
 - 2) Темно-бурі відтінки на тканині
 - 3) Подовжні ворсисті смуги по всій поверхні тканини
 - 4) Поперечні ворсисті смуги по всій поверхні тканини
51. У яких з перерахованих тканин у попередній обробці застосовується “збільшення ваги”?
- Бавовняних
 - Вовняних
 - Шовкових +
 - Лляних
52. У яких з перерахованих тканин у попередній обробці застосовують “розшліхтовку”?
- 1) Бавовняних +
 - 2) Вовняних
 - 3) Шовкових
 - 4) Лляних
53. У яких з перерахованих видах тканин у попередній обробці застосовують “пожвавлення”?
- Бавовняних
 - Вовняних
 - Шовкових +
 - Лляних
54. У яких з перерахованих видах тканин у попередній обробці застосовують “мокре декатирування”?
- 1) Бавовняних
 - 2) Вовняних +
 - 3) Шовкових
 - 4) Синтетичних
55. У яких з перерахованих видах тканин у попередній обробці застосовують “валку”?
- 1) Бавовняних
 - 2) Шовкових +

- 3) Вовняних
 - 4) Синтетичних
56. Що представляє собою дефект при фарбуванні тканин “непрофарбованість”?
- 1) Слабко виявлені світлі і темні смуги
 - 2) Наявність слабких чи майже не зафарбованих волокон +
 - 3) Подовжні, слабо пофарбовані смуги
 - 4) Не профарбована полотнина
59. Які з перерахованих видів тканин проходять “спиртівку” при заключній обробці?
- 1) Бавовняні +
 - 2) Шовкові
 - 3) Вовняні
 - 4) Тканини з штучних волокон
60. Якими з перерахованих речовин обробляють тканини при “апретируванні”?
- 1) Масляними речовинами
 - 2) Речовинами, що склеюють +
 - 3) Білковими речовинами
 - 4) Восковими речовинами
61. Які з перерахованих тканин не проходять “каландирування” при заключній обробці?
- 1) Бавовняні
 - 2) Ляні
 - 3) Вовняні +
 - 4) Шовкові
62. Які з перерахованих видів тканин проходять “підворсовку” при заключній обробці?
- 1) Вовняні
 - 2) Бавовняні +
 - 3) Шовкові
 - 4) Тканини з штучних волокон
63. До якого виду обробки відноситься “карбонізація”?
- 1) Попередня +
 - 2) Заключна
 - 3) Спеціальна
 - 4) Додаткова
64. До якого виду обробки відноситься “каландирування”?
- 1) Додаткова
 - 2) Попередня
 - 3) Спеціальна
 - 4) Заключна +
65. До якого виду обробки відноситься “збільшення ваги”?
- 1) Попередня +
 - 2) Заключна
 - 3) Спеціальна

- 4) Додаткова
66. До якого виду обробки відноситься “відварка”?
- 1) Попередня +
 - 2) Заключна
 - 3) Спеціальна
 - 4) Додаткова
67. До якого виду обробки відноситься “спиртівка”?
- 1) Попередня +
 - 2) Заключна
 - 3) Спеціальна
 - 4) Додаткова
92. Що з себе уявляє порок шкіри “ярмо”?
- 1) Складки та зморшки на комірці шкіри крупної рогатої худоби. На шкірі з’являються у вигляді погано розгладжених складок та зморшок різноманітного ступеню виразності
 - 2) Порок у вигляді потовщених грубих складок які не піддаються розпилюванню
 - 3) Білуваті, темно-коричневі плями чи дірки на шкурах овець чи кіз, які з’являються на лицьового боку шкіри у вигляді мілких отворів, висипці та безформної мерії
 - 4) Потертості на комірчій частині шкіри крупної рогатої худоби, які з’являються у вигляді ланок, які відрізняються кольором, грубою та рихлою тканиною +
93. Що з себе уявляє порок шкіри “отмін”?
- 1) Дрібні зморшки, що утворюються при загинанні шкіри лицевою поверхнею усередину та зникають після розпрямлення +
 - 2) Тріщини на шкірі з природної лицьової поверхню, які проявляють себе при розтяжінні шкіри хромового дублення та при сгибанні юфті вчетверо
 - 3) Порок у вигляді потовщених грубих складок які не піддаються розпилюванню
 - 4) Відставання лицевого шару шкіри яке виявляється у вигляді зморшок, які утворюються на лицьовій стороні поверхні при згинанні шкіри лицевою поверхнею усередину та які не зникають після розпрямлення
94. Що з себе уявляє порок шкіри “стяжка”?
- 1) Тріщини на шкірі з природної лицьової поверхню, які проявляють себе при розтяжінні шкіри хромового дублення та при сгибанні юфті вчетверо
 - 2) Хвилясті складки на лицьовій поверхні шкіри чи зморшки у вигляді сітки, які маскують природню мерею +
 - 3) Потертості на комірчій частині шкіри крупної рогатої худоби, які з’являються у вигляді ланок, які відрізняються кольором, грубою та рихлою тканиною

- 4) Білуваті, темно-коричневі плями чи дірки на шкурах овець чи кіз, які з'являються на лицьового боку шкіри у вигляді мілких отворів, висипці та безформної мерії

95. Що з себе уявляє порок шкіри “садка”?

- 1) Тріщини на шкірі з природної лицьової поверхньою, які проявляють себе при розтяжінні шкіри хромового дублення та при сгибанні юфті вчетверо +
- 2) Хвилясті складки на лицьовій поверхні шкіри чи зморшки у вигляді сітки, які маскують природню мерею
- 3) Білуваті, темно-коричневі плями чи дірки на шкурах овець чи кіз, які з'являються на лицьового боку шкіри у вигляді мілких отворів, висипці та безформної мерії
- 4) Відставання лицевого шару шкіри яке виявляється у вигляді зморшок, які утворюються на лицьовій стороні поверхні при згинанні шкіри лицевою поверхнею усередину та які не зникають після розпрямлення

97. Що з себе представляє взуттєва морозостійка “еластоішкіра –Т”

- 1) оконтовочна синтетична шкіра, на нетканевій основі.
- 2) Матеріал з покриттям на основі стереорегуляторних канчуків +
- 3) Трьохшарова тканина з пропиткою розчином синтетичного каучуку або латексною сумішшю
- 4) виробляється з тканини, в якості плівкоутворюючої речовини застосовують карбоксил вміщуючий каучук

98. Що з себе представляє штучна шкіра “шарголін”

- 1) Матеріал на бавовняній тканині з лаковим полівінілхлоридним покриттям, стійкий до сухого та мокрого тертя, володіє достатньо пружними властивостями
- 2) Матеріал на тканинній основі з нанесеним в електростатичному полі ворсом з капронових волокон різної довжини (2-10 мм) в залежності від призначення
- 3) Трьохшарова бавовняна тканина кирза, на яку з лицьової сторони наноситься полівінілхлоридне покриття з наступним тисненням під юфть +
- 4) Штучна шкіра на дубльованій волокнистій основі з полівінілхлоридною проклеюю та обробкою

99. Що з себе представляє взуттєва лакова “винилисшкіра –Т”?

- 1) Матеріал на бавовняній тканині з лаковим полівінілхлоридним покриттям, стійкий до сухого та мокрого тертя, володіє достатньо пружними властивостями +
- 2) Матеріал на тканинній основі з нанесеним в електростатичному полі ворсом з капронових волокон різної довжини (2-10 мм) в залежності від призначення
- 3) Трьохшарова бавовняна тканина кирза, на яку з лицьової сторони наноситься полівінілхлоридне покриття з наступним тисненням під юфть

4. Штучна шкіра на дубльованій волокнистій основі з полівінілхлоридною проклеюю та обробкою
100. Що з себе представляє взуттєва штучна “замшевидна вінілішкіра”?
- 1) Штучна шкіра на дубльованій волокнистій основі з полівінілхлоридною проклеюю та обробкою
 - 2) Матеріал на тканинній основі з нанесеним в електростатичному полі ворсом з капронових волокон різної довжини (2-10 мм) в залежності від призначення +
 - 3) Матеріал на бавовняній тканині з лаковим полівінілхлоридним покриттям, стійкий до сухого та мокрого тертя, володіє достатньо пружними властивостями
 - 4) Трьохшарова бавовняна тканина кирза, на яку з лицьової сторони наноситься полівінілхлоридне покриття з наступним тисненням під юфть
101. Що з себе представляє взуттєва штучна винилишкіра –НТ “Еластон”?
- 1) Штучна шкіра на каркасній основі представляє собою голкопробивну основу з вложенням в середину віскозної тканини з пропиткою на основі нитрильного латексу, лицьовим полівінілхлоридним покриттям
 - 2) Неткане голкопробивне полотно, яке складається з суміші поліефірних та поліпропіленових волокон в співвідношенні
 - 3) Складається з підкладочного та верхнього слою
 - 4) Штучна шкіра на дубльованій волокнистій основі з пористою полівінілхлоридною проклеюю та обробкою +
102. Що з себе представляє взуттєва штучна “вінілуретанискіра –ТР”?
- 1) Бавовнянолавсанове трикотажне полотно, на один бік якої нанесено пористе полівінілхлоридне покриття з лицевим поліуретановим шаром, а інша сторона сдубльована з пенополіуретаном та трикотажним підкладочним полотном +
 - 2) Штучна шкіра на каркасній основі представляє собою голкопробивну основу з вложенням в середину віскозної тканини з пропиткою на основі нитрильного латексу, лицевим полівінілхлоридним покриттям
 - 3) Трьохшарова бавовняна тканина кирза, на яку з лицьової сторони наноситься полівінілхлоридне покриття з наступним тисненням під юфть
 - 4) Неткане голкопробивне полотно, яке складається з суміші поліефірних та поліпропіленових волокон в співвідношенні
103. Що з себе представляє взуттєва штучна “уретанискожа-Т”
- 1) Бавовнянолавсанове трикотажне полотно, на один бік якої нанесено пористе полівінілхлоридне покриття з лицевим поліуретановим шаром, а інша сторона сдубльована з пінополіуретаном та трикотажним підкладочним полотном
 - 2) З пінополіуретановим покриттям, сдубльована з штучним хутром, достатньо міцна, володіє високою морозостійкістю +
 - 3) Неткане голкопробивне полотно, яке складається з суміші поліефірних та поліпропіленових волокон в співвідношенні

- 4) Штучна шкіра на каркасній основі представляє собою голкопробивну основу з вложенням в середину віскозної тканини з пропиткою на основі нитрильного латексу, лицевим полівінілхлоридним покриттям
104. Що з себе представляє взуттєва синтетична шкіра “СК-2”?
- 1) Трьохшаровий матеріал на нетканій голкопробивній основі, що складається з лавсанових та пропіленових волокон, просочений поліефіруретаном +
 - 2) Двохшаровий матеріал на нетканій голкопробивній основі, яка складається з волокон лавсанових та поліпропіленових волокон
 - 3) Неткане голкопробивне полотно, яке складається з суміші поліефірних та поліпропіленових волокон в співвідношенні
 - 4) Синтетична шкіра, яка представляє собою голкопробивну волокнисту шліфовану та ворсовану основу, просочену поліуретаном
105. Що з себе представляє взуттєва синтетична шкіра “СК-8”?
- 1) Синтетична шкіра, яка представляє собою голкопробивну волокнисту шліфовану та ворсовану основу, просочену поліуретаном
 - 2) Неткане голкопробивне полотно, яке складається з суміші поліефірних та поліпропіленових волокон в співвідношенні
 - 3) Двохшаровий матеріал на нетканій голкопробивній основі, яка складається з волокон лавсанових та поліпропіленових волокон +
 - 4) Трьохшаровий матеріал на нетканій голкопробивній основі, що складається з лавсанових та пропіленових волокон, просочений поліефіруретаном
106. Що представляє собою спосіб фарбування хутра –“пробивка”
- 1) фарбування жорсткими щітками всієї товщини волосяного покриву в один колір +
 - 2) застосовують при імітації малокоштовних видів хутра під коштовні. При цьому на кінчики волосся щітками або фарборозпилювачем наносять фарбний розчин більш темних кольорів
 - 3) Фарбу наносять через трафатери, які укладають на волосяний покрив
 - 4) Наносять на кінчики волосся перед барвленням спеціальної речовини (резерву), яка складається з хлористого олова, замішаного на крохмальному клейстері
107. Що представляє собою спосіб фарбування хутра –“аерографне”?
- 1) Розпилюють фарбу з допомогою пневматичного чи гідравлічного фарборозпилювача аерографної машини +
 - 2) Наносять на кінчики волосся перед барвленням спеціальної речовини (резерву), яка складається з хлористого олова, замішаного на крохмальному клейстері
 - 3) застосовують при імітації малокоштовних видів хутра під коштовні. При цьому на кінчики волосся щітками або фарборозпилювачем наносять фарбний розчин більш темних кольорів
 - 4) фарбування жорсткими щітками всієї товщини волосяного покриву в один колір

108. Що представляє собою колір для каракулю - “Сур”?
- 1) Різкий перехід від темної основи до світлого кінчика волосків в завитку +
 - 2) Рожеве забарвлення шкірок різноманітних відтінків, утворюється сполученням білого та коричневого волосся
 - 3) Коричневі шкірки з чорними плямами або чорні з коричневими плямами, симетрично розташованими на шкірці
 - 4) Волосяний покрив шкірки має рівномірний коричневий колір різних відтінків
109. Що представляє собою колір для каракулю – “Гулігаз”?
- 1) Різкий перехід від темної основи до світлого кінчика волосків в завитку
 - 2) Коричневі шкірки з чорними плямами або чорні з коричневими плямами, симетрично розташованими на шкірці
 - 3) Рожеве забарвлення шкірок різноманітних відтінків, утворюється сполученням білого та коричневого волосся +
 - 4) Волосяний покрив шкірки має рівномірний коричневий колір різних відтінків
110. Що представляє собою колір для каракулю – “Халілі”?
- 1) Різкий перехід від темної основи до світлого кінчика волосків в завитку
 - 2) Волосяний покрив шкірки має рівномірний коричневий колір різних відтінків
 - 3) Рожеве забарвлення шкірок різноманітних відтінків, утворюється сполученням білого та коричневого волосся
 - 4) Коричневі шкірки з чорними плямами або чорні з коричневими плямами, симетрично розташованими на шкірці +
111. З яких шкір виробляють “Російську шубну овчину”?
- 1) Виробляють з шкір овець усіх грубошерстих порід (крім курдючних грубошерстих та каракульських), а також смушкових овець +
 - 2) Виробляють з шкір курдючних грубошерстих та дорослих каракульських овець
 - 3) Виробляють з шкір овець романівської породи та їх сумішей з грубошерстими північними короткохвістими вівцями
 - 4) Виробляють з російських овець
113. З якої шкіри виробляють “Випороток”?
- 1) з шкір телят викидень та випоротків з низьким утробним волосяним покривом висотою не більш 1 см. Забарвлення шкір світло- або темно-коричнева, палева або сірувата +
 - 2) Шкіри телят у віці до 1 місяця з первинним волосяним покривом висотою до 2,5 см.
 - 3) Шкірки телят з перелінявшим, але не перерослим волосяним покривом висотою не більш 2,5 см.
 - 4) Шкірки молодняку тюленей
115. З якої шкіри виробляють “Хохлачок та лахтак”?

- 1) Шкіра малечі тюленів з утробним міцно сидячим, блискучим волосяним покривом, який складається з ості та густого пуха
- 2) Шкури молодняку тюленей з вторинним, повністю перелінявшим, блискучим низьким, прилягаючим до шкіри волосяним покривом, який складається з ості і пуху
- 3) Шкіри малюків тюленю хохлача та лахтака, які характеризуються густим, рівним, міцно сидячим волосяним покривом +
- 4) Шкіри дорослих тюленей і нерп с низьким блискучим грубим (майже без пуху) рівним волоссям, яке прилягає до шкіри