



Міністерство освіти і науки України

**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною
діяльністю**

Кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ТОВАРОЗНАВСТВО (РОЗДІЛ 1. ПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ)

ТЕСТИ

для поточного контролю знань
здобувачів денної та заочної форм навчання
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Харків

2023

*Розповсюдження і
тиражування без офіційного
дозволу ДБТУ заборонено*

УДК 658.62:005.52](079.1.)
Т 50

Схвалено на засіданні кафедри
торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи
Протокол № __8__ від _21.12. 2022р.

Рецензент:

В.О. Акмен, канд. техн. наук, доц. Державного біотехнологічного університету

Товарознавство (Розділ 1. Продовольчі товари) : тести для поточного контролю знань здобувачів денної та заочної форм навчання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад.: В. В. Полупан, В. В. Колесник, А. К. Пенкін. Харків: ДБТУ, 2023. 66 с.

Тести для поточного контролю знань включають по 15 тестових запитань з кожної теми та список рекомендованої літератури. Кожне тестове запитання має чотири варіанти відповідей, з яких студент має обрати вірні.

Видання призначене здобувачам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спец. 241 «Готельно-ресторанна справа».

УДК 658.62:005.52](079.1.)

ВСТУП

Вивчення курсу дисципліни «Товарознавство» зумовлено актуальністю розв'язання проблеми забезпечення сфери торгівлі і виробництва якісними продовольчими та непродовольчими товарами, вмінням вірно орієнтуватись в асортименті та ідентифікаційних ознаках товару при організації та керівництві системою постачання та продажу на оптових та роздрібних підприємствах будь-якої форми власності.

Набуті знання та інтелектуальний розвиток майбутнього фахівця здатного глибоко розібратись в усіх проблемних концепціях, перешкоджаючих товаропросуванню і конкурентоспроможності товарів, повинні сприяти розвитку підприємств та економіки країни.

Навчальна дисципліна містить матеріал, який науково обґрунтовує завдання, виховує практичні уміння і навички професійної діяльності майбутнього фахівця.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Поточна перевірка знань студентів може проводитися як на лабораторних заняттях, так і під час відповідного контролю. Для успішного тестування студенти повинні добре засвоїти теоретичний матеріал та набути навичок вирішення практичних задач з навчальної дисципліни. Крім рекомендованої викладачем на заняттях літератури і конспекту лекцій, студенти повинні самотужки ознайомитися з додатковою літературою з питань, що вивчаються, нормативно-технічною документацією та іншою спеціальною літературою з проблем товарознавства.

Результати тестів контрольних завдань з дисципліни оцінюються на: «відмінно», «добре», «задовільно» і «незадовільно».

Загальний обсяг контрольного завдання для кожного студента складається з 15 тестових запитань. Оцінка виставляється в залежності від кількості вірних відповідей і отриманих балів.

Критерій оцінки знань по виконанню тестів: оцінка «відмінно» ставиться за умови, якщо студент надав 90–100% правильних відповідей від загальної кількості тестів; оцінка «добре» ставиться, якщо студент надав 80–89% правильних відповідей; оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент надав 70–79% правильних відповідей; оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент надав менше 70% правильних відповідей.

Тести для поточного контролю знань

Лекція 1

Тема: «Загальні положення сучасного товарознавства продовольчих та непродовольчих товарів. Основи раціонального споживання товарів»

Тести

1. Зміни які перетерплюють товари:

а) видозмінюються, перестають використовуватися, з'являються нові товари;

б) не видозмінюються, непотрібні товари переробляють на нові;

в) видозмінюються, перепродаються та переробляються;

г) не видозмінюються, перепродаються та переробляються.

2. Продукція промислового чи сільськогосподарського виробництва, яка надходить у сферу обігу з метою продажу споживачам, а також для створення товарних запасів – це:

а) товарознавство;

б) сільські ресурси;

в) товарні ресурси;

г) промислові ресурси.

3. Що є сполучною ланкою між виробником і споживачем товару?

а) Потреби;

б) Торгівля;

в) Попит;

г) Вигода.

4. До основної категорії товарознавства належать:

а) якість товару, потреби, центральна та завершальна категорії;

б) споживач, споживна вартість та властивість;

в) асортимент, конкурентоспроможність, споживання товару;

г) споживання товару, якість товару, товар, потреби.

5. Хто покупає або має намір придбати товар та використовувати його за призначенням для задоволення певної потреби?

- а) Виробник;
- б) Постачальник;
- в) Магази́ни;
- г) Споживач.

6. Що є предметом товарознавства?

- а) Товари;
- б) Торгівля;
- в) Споживні вартості товарів;
- г) Споживні властивості.

7. Корисність товару, яка визначається сукупністю споживних властивостей кількості встановлених умов споживання або експлуатації – це:

- а) споживна вартість товару;
- б) товарні ресурси;
- в) споживання товару;
- г) споживна цінність.

8. Одинична суспільна споживна вартість - це:

а) споживна вартість (цінність) товарів, закономірності її прояву і збереження;

б) корисність товару, яка визначається сукупністю споживних властивостей кількості встановлених умов споживання або експлуатації;

в) споживна вартість притаманна окремому продукту або набору продуктів, призначених для задоволення якої-небудь конкретної потреби людини;

г) придбаний товар, який використовується споживачем для задоволення матеріальних потреб.

9. Використання споживачем непродовольчих товарів за призначенням згідно з правилами експлуатації - це:

- а) експлуатація товару;

- б) споживання товару;
- в) використання товару;
- г) властивості товару.

10. Властивість товару – це:

а) використання товару споживачем за призначенням для задоволення певної потреби;

б) об'єктивна особливість товару, яка проявляється у сфері товарного обігу, споживання або експлуатації;

в) корисність і здатність задовольняти потреби споживачів і проявляється в процесі споживання;

г) використання споживачем непродовольчих товарів за призначенням згідно з правилами експлуатації.

11. Властивості товарів залежать від:

а) натуральних властивостей сировини, категорії, матеріалів та виробника товару;

б) виробника, місця де виробляли;

в) категорії, матеріалі, виробника;

г) натуральних властивостей сировини та матеріалів що використовуються.

12. Показники споживної властивості безпеки - це:

а) гігієнічні, психологічні, хімічні, радіаційні;

б) магнітні, радіаційні, хімічні, механічні;

в) пожежні, соціальні, гігієнічні, психологічні;

г) соціальні, пожежні, механічні, психофізіологічні.

13. До центральної категорії належить:

а) товар як реальний предмет споживання (споживна цінність);

б) товар як уявний предмет споживання;

в) товар як продукт праці, що за своїми властивостями може задовольнити певні потреби споживача;

г) придбаний товар, який використовується споживачем.

14. Дійсні матеріальні потреби - це:

а) сформовані у межах досягнутого рівня виробництва реальних товарів;

б) економічні можливості населення купити товари відповідно до споживчого попиту;

в) ідеал забезпечення населення на основі раціональних норм споживання продовольчих товарів і середньостатистичних норм споживання непродовольчих товарів;

г) потреба у споживача у певному товарі, та намір його придбати.

15. Які існують вимоги до товару?

а) Надійності, постійності, адекватні ціни та можливість повернення;

б) Ергономічні, гігієнічні, естетичні;

в) Естетичні, соціальні, надійності, безпеки;

г) Естетичні, надійності, гарантії на якість товару.

Лекція 2.

Тема: «Хімічний склад харчових продуктів»

Тести

1. Основні речовини хімічних продуктів поділяються на:

а) білки, жири, вуглеводи;

б) органічні, неорганічні;

в) вода, мінеральні елементи;

г) азотисті сполуки, органічні кислоти, дубильні та ароматичні речовини.

2. Кількість води в харчових продуктах впливає на:

а) смак, запах, калорійність;

б) гладкість продукту, поживність;

в) угодваність, розмір;

г) форму, пружність.

3. Найбільша кількість кальцію міститься:

а) картопля, м'ясо, молоко;

б) вівсянка, кістки, яблука;

- в) яйця, молоко, м'ясо;
 - г) сири, молоко, капуста цвітна або білоголова.
4. Азотисті сполуки - це сполуки:
- а) вуглецю, водню і кисню;
 - б) трьохатомного спирту гліцерину і жирних кислот;
 - в) вуглецю, водню, кисню і азоту;
 - г) гліцеридів, ефірів і вуглецю.
5. Які бувають жирні кислоти?
- а) Насичені та ненасичені;
 - б) Низькомолекулярні та високомолекулярні;
 - в) З великим вмістом жиру та маленьким;
 - г) Білки та небілкові речовини (амінокислоти тощо).
6. Що зменшує засвоюваність жиру?
- а) Вживання їжі з меншим вмістом калорій;
 - б) Високомолекулярні насичені жирні кислоти;
 - в) Вживати багато води на протязі дня;
 - г) Низькомолекулярні насичені жирні кислоти.
7. Вітаміни поділяються на такі групи:
- а) А, В, С, D, Е...;
 - б) поліпшуючі, синтезуючі, імунні;
 - в) водорозчинні, жиророзчинні;
 - г) аскорбінова кислота, тіамін, рибофлавін... .
8. Вітамін В3 міститься у:
- а) молоко, яйця, сир;
 - б) риба, м'ясо, субпродукти;
 - в) сир, субпродукти, вівсянка;
 - г) риба, яловичина, яйця, печінка.
9. Жиророзчинні вітаміни:
- а) А, D, Е, К;
 - б) А, В, D, Е;

в) В, С, Е, К;

г) В, С, D, К.

10. Водорозчинні вітаміни:

а) А, D, Е, РР;

б) В, D, К, РР;

в) А, В, D, РР;

г) В, С, РР.

11. Органічні кислоти містяться у:

а) овочі, плоди, вино, пиво, сметана;

б) плоди, овочі, м'ясо, риба;

в) фрукти, овочі, кава, прянощі, вино;

г) чай, шоколад, вино, хурма, горобина.

12. Дубильні речовини надають або обумовлюють:

а) різне забарвлення;

б) аромат, поліпшують смак, знижують рівень холестерину;

в) смак, аромат, колір;

г) знижують рівень жирів, нормалізують склад кишкової мікрофлори.

13. Споживні властивості товару – це:

а) фізичні, хімічні, фізико-хімічні та біологічні властивості;

б) група властивостей, яка виявляється під час використання товару споживачем для певної потреби згідно з його призначенням;

в) здатність товарів задовольняти фізіологічні і соціальні потреби;

г) здатність виконувати основні та допоміжні властивості.

14. Споживні властивості харчових продуктів поділяються на: (декілька відповідей)

а) лікувально-профілактичні, енергетичні, біологічні;

б) фізіологічні, доброякісність, безпека;

в) низькомолекулярні, високомолекулярні;

г) органічні та неорганічні.

15. Біологічна роль вітаміну В12 (ціанокобаламін):

- а) підвищує імунітет, бере участь у синтезі та обміні багатьох речовин;
- б) регулює діяльність органів травлення, кровообігу, функції центральної нервової системи;
- в) впливає на зір, ріст, підвищує опір організму інфекційним захворюванням;
- г) стимулює кровотворення, позитивно впливає на центральну нервову систему.

Лекція 3.

Тема: «Основи зберігання харчових продуктів та процеси, що при цьому відбуваються»

Тести

1. Показники збереження – це:

- а) інформаційна виразність товару, привабливість, раціональність форм, товарний вигляд пакувального матеріалу;
- б) здатність харчових продуктів зберігати споживні властивості під час перевезення;
- в) здатність продукту зберігати якість протягом певного строку за оптимальних умов;
- г) нешкідливість продукту для людини при споживанні.

2. Зберігання товару – це:

- а) стадія обігу товару, на якій забезпечується протягом певного часу придатність задовольняти до призначення конкретної потреби споживача;
- б) набір товарів різних груп, підгруп, видів та різновидів, що їх об'єднують за певною споживчою, торговою або виробничою ознакою для характеристики складу товарної маси в різних умовах;
- в) набір товарів різних видів і різновидів, об'єднаних за ознаками споживчого призначення, способу виробництва та особливих властивостей;

г) набір товарів груп, підгруп, які об'єднують за певною споживчою або товарною ознакою, які перебувають у сфері обігу.

3. Товари залежно від терміну зберігання поділяються на:

- а) кількадодові та многорічні;
- б) що швидко псується та тривалого зберігання;
- в) з коротким строком та без строку;
- г) не поділяються.

4. Які процеси відбуваються під час зберігання товарів? а) Хімічні, біохімічні;

- б) Мікробіологічні, фізичні;
- в) Енергетичні, хімічні;
- г) Біологічні, фізичні.

5. Які фізичні процеси бувають?

- а) Корозія пакування;
- б) Сорбція та десорбція газів;
- в) Термічний та льодовий вибух;
- г) Окиснення.

6. Які хімічні процеси бувають?

- а) Гідроліз;
- б) Теплове розширення;
- в) Розшарування емульсій;
- г) Старіння колоїдів.

7. Процеси, що відбуваються за участю ферментів, які містяться у товарі – це:

- а) фізичні процеси;
- б) хімічні процеси;
- в) мікробіологічні процеси;
- г) біохімічні процеси.

8. Мікробіологічні процеси поділяються на:

- а) бродіння, гниття, пліснявіння;

- б) аеробне та анаеробне;
- в) гідроліз та автоліз;
- г) гліколіз, протеоліз, ліполіз.

9. Процес розпаду безазотистих органічних речовин під впливом ферментів, які виділяються мікроорганізмами – це:

- а) гниття;
- б) бродіння;
- в) пліснявіння;
- г) гідроліз.

10. Процес глибокого розщеплення білкових речовин мікроорганізмами – це:

- а) гниття;
- б) бродіння;
- в) дозрівання;
- г) гідроліз.

11. Мікробіологічний процес, який супроводжується розвитком і життєдіяльністю різних видів пліснев у товарах – це:

- а) дозрівання;
- б) гідроліз;
- в) пліснявіння;
- г) гниття.

12. Чинники, що впливають на зміни споживних властивостей товарів під час зберігання поділяються на:

- а) особливості навколишнього середовища;
- б) особливості товарної обробки;
- в) властивості товарів;
- г) внутрішні та зовнішні фактори.

13. Чинники, що впливають на зовнішні втрати:

- а) термін та умови зберігання;
- б) перевезення товарів;

- в) пакування;
- г) структура товару.

14. Чинники, що впливають на внутрішні втрати:

- а) структура товару;
- б) умови зберігання;
- в) речовини що підвищують та зменшують втрати;
- г) термін зберігання.

15. Втрати харчових продуктів, які виникають внаслідок природних процесів при оптимальних умовах транспортування, зберігання і реалізації – це:

- а) природні втрати;
- б) матеріальні втрати;
- в) товарні втрати;
- г) втрати транспортування.

Лекція 4.

Тема: «Наукові основи консервування харчових продуктів та процеси, що при цьому відбуваються»

Тести

1. Спеціальна обробка харчових продуктів різними методами для подовження строків їх зберігання – це:

- а) дезинфекція;
- б) готування;
- в) сушіння;
- г) консервування.

2. Методи консервування поділяють на:

- а) фізичні, хімічні, біохімічні;
- б) фізико-хімічні, комбіновані;
- в) анабіоз, абіоз;
- г) біоз, ценоанабіоз.

3. Які існують класифікації методів консервування?

- а) Фізичні, хімічні, біохімічні;
- б) Фізико-хімічні, комбіновані;
- в) Анабіоз, абіоз;
- г) Біоз, ценоанабіоз.

4. До яких фізичних методів консервування належать пастеризація та стерилізація?

- а) Низьких температур;
- б) Високих температур;
- в) Ультразвуку;
- г) Маринування.

5. До яких фізичних методів консервування належать охолодження та заморожування?

- а) Низьких температур;
- б) Високих температур;
- в) Ультразвуку;
- г) Маринування.

6. Що з наданих відповідей належить до хімічних методів консервування?

- а) Ультразвук;
- б) Маринування;
- в) Консервування етиловим спиртом та антисептиками;
- г) Консервування високими та низькими температурами.

7. Принцип консервування, коли продукт зберігається у певному стані, без будь-якої спеціальної обробки – це:

- а) анабіоз;
- б) біоз;
- в) абіоз;
- г) ценоанабіоз.

8. Принцип консервування, у результаті якого передбачається повна відсутність живих організмів у харчовому продукті – це:

- а) анабіоз;
- б) біоз;
- в) абіоз;
- г) ценоанабіоз.

9. Принцип консервування, при якому продукт доводять до такого стану, коли різко вповільнюються або зовсім не виявляються мікробіологічні процеси – це:

- а) анабіоз;
- б) біоз;
- в) абіоз;
- г) ценоанабіоз.

10. Принцип консервування, при якому виникають умови для попередження розмноження мікроорганізмів – це:

- а) анабіоз;
- б) біоз;
- в) абіоз;
- г) ценоанабіоз.

11. До яких методів консервування належать в'ялення, концентрування та консервування сушінням?

- а) Фізичних;
- б) Хімічних;
- в) Фізико-хімічних;
- г) Біохімічних.

12. До яких методів консервування належать квашення, соління та мочіння?

- а) Фізичних;
- б) Хімічних;
- в) Фізико-хімічних;
- г) Біохімічних.

13. Пресерви – це:

а) консервування фруктів, овочів і грибів молочною кислотою, що утворюється в результаті бродіння цукрів продукту за участю молочнокислих бактерій;

б) особливий вид рибних консервів, герметично укупорених, але не стерилізованих.;

в) спеціальна обробка харчових продуктів різними методами для подовження строків їх зберігання;

г) спеціальна обробка для консервів, які потім не заковчують.

14. При чому зростає осмотичний тиск середовища, що у свою чергу впливає на життєдіяльність мікроорганізмів?

а) При зневоднюванні;

б) При консервуванні етиловим спиром;

в) При маринуванні;

г) При консервуванні антисептиками.

15. Які бувають консервування сушінням?

а) з використанням солі (сухе та змішане соління);

б) мікрохвильове, радіаційне;

в) вакуумне, сублімаційне, розсіювальне;

г) дегідроконсервування.

Лекція 5, 6.

Тема: «Свіжі плоди та овочі, гриби. Продукти їх переробки»

Тести

1. На що поділяються овочі за тривалістю вегетаційного періоду?

а) Однолітні, дволітні, багатолітні;

б) Ранні, середньої стиглості, пізні;

в) Істинні, хибні;

г) Ґрунтові, парниково-тепличні.

2. Класифікація плодів поділяється на:

а) насіннячкові, кісточкові, безкісточкові;

- б) ягоди, фрукти, овочі;
- в) сухі, соковиті;
- г) цитрусові, ягоди, фрукти.

3. Проведення комплексу операцій, під час яких формується товарна якість плодоовочевої продукції, а саме: відбракування дефектної продукції; розподіл на градації якості – це:

- а) товарна очистка;
- б) товарна обробка;
- в) сортування товару;
- г) класифікація товарів.

4. До основних операцій товарної обробки належать:

- а) калібрування, сортування;
- б) пакування, фасування;
- в) сушіння, миття, чистка;
- г) сортування, пакування, чистка.

5. До допоміжних операцій товарної обробки належать:

- а) калібрування, сортування;
- б) пакування, фасування;
- в) сушіння, миття, чистка;
- г) сортування, пакування, чистка..

6. До яких захворювань плодів та овочів належать сіра, біла, чорта та плодова гниль?

- а) Фізіологічні;
- б) Хімічні;
- в) Біохімічні;
- г) Мікробіологічні.

7. Оберіть насіннячкові плоди:

- а) яблука, груші, сливи, алича;
- б) яблука, вишні, черешні, абрикоси;
- в) яблука, вишні, сливи, терносливи;

г) яблука, груші, айва, горобина.

8. Оберіть кісточкові плоди:

а) вишні, черешні, абрикоси, сливи;

б) вишні, черешні, яблука, груші;

в) вишні, черешні, мушмула, горобина;

г) вишні, черешні, абрикоси, горобина.

9. Оберіть справжні ягоди:

а) виноград, смородина, журавлина;

б) малина, ожина, морошка;

в) суниці, полуниці;

г) кавун, журавлина, ожина.

10. Оберіть хибні ягоди:

а) виноград, смородина, журавлина;

б) малина, ожина, морошка;

в) суниці, полуниці;

г) кавун, журавлина, ожина.

11. Оберіть складні ягоди:

а) виноград, смородина, журавлина;

б) малина, ожина, морошка;

в) суниці, полуниці;

г) кавун, журавлина, ожина.

12. Оберіть змішані горіхоплідні ягоди:

а) ліщина, фундук;

б) фундук, фісташки;

в) арахіс, кедровий;

г) мигдаль, фісташки.

13. Оберіть справжні горіхоплідні ягоди:

а) ліщина, фундук;

б) фундук, фісташки;

в) арахіс, кедровий;

г) мигдаль, фісташки.

14. Оберіть кістянкові горіхоплідні ягоди:

а) ліщина, фундук;

б) фундук, фісташки;

в) арахіс, кедровий;

г) мигдаль, фісташки.

15. Оберіть бульбоплідні овочі:

а) морква, буряк, редиска;

б) капуста білокачанна, брюссельська;

в) картопля, батат;

г) немає правильної відповіді.

16. Оберіть корнеплідні овочі:

а) морква, буряк, редиска;

б) цибуля, часник;

в) картопля, батат;

г) усі відповіді вірні.

17. Що належить до томатних плодових овочів?

а) Томати;

б) Баклажан;

в) Перець;

г) Усі відповіді вірні.

18. Що належить до гарбузових плодових овочів?

а) Огірки, кавуни, дині;

б) Гарбузи, кабачки;

в) Кавуни, дині;

г) Усі відповіді вірні.

19. За харчовою та товарною цінністю гриби поділяються на:

а) їстівні, неїстівні, отруйні;

б) губчасті, пластинчасті, сумчасті;

в) I, II, III категорії;

г) маленькі, середні, великі.

20. Залежно від вживання у їжу гриби поділяються на:

а) сирі та готові;

б) їстівні, неїстівні, отруйні;

в) губчасті, пластинчасті, сумчасті;

г) сушені, солоні, мариновані.

21. Оберіть відповідь де усі гриби отруйні:

а) мухомор, несправжня лисичка, червона сиріжка;

б) мухомор, рижик, боровик, підберезовик;

в) мухомор, біла поганка, несправжній опеньок;

г) мухомор, сморт, грузд, боровик.

22. Що роблять з грибами перед направленням на переробку?

а) ретельно миють, перевіряють за якістю, сортують;

б) ретельно миють, опалюють, сортують;

в) ретельно миють, очищають, сортують;

г) ретельно миють, нарізають, сортують.

23. На що поділяються переробленні гриби?

а) Нарізані, цілі, консервовані;

б) Солоні, солодкі, нейтральні;

в) Швидкозаморожені цілі, та нарізані;

г) Сушені, солоні, мариновані, швидкозаморожені.

24. Оберіть сумчасті гриби:

а) рижик, грузд, опеньок;

б) трюфелі, зморшка, сморт;

в) боровик, підберезовик, маслюк;

г) рижик, трюфелі, боровик.

25. Оберіть губчасті гриби:

а) рижик, грузд, опеньок;

б) зморшка, грузд, маслюк;

в) боровик, підберезовик, маслюк;

г) трюфелі, зморшка, сморт.

26. Оберіть пластинчаті гриби:

а) рижик, грузд, опеньок;

б) трюфелі, зморшка, сморт;

в) опеньок, сморт, підберезовик;

г) боровик, підберезовик, маслюк.

27. Оберіть відповідь з неїстівними грибами:

а) бліда поганка, несправжній опеньок та лисичка;

б) червоний та сірий мухомори;

в) рижик, лисичка, маслюк;

г) несправжня лисичка, червона сиріїжка.

28. Звідки гриби отримують органічні речовини?

а) Із других грибів що ростуть поряд;

б) Із сонячного світла та дощу;

в) Із мертвих та живих рослин;

г) Немає правильної відповіді.

29. Оберіть вид(и) квашеної капусти:

а) шинкована;

б) рублена;

в) цілокачанна;

г) усі відповіді правильні.

30. Плодоовочеві консерви поділяються на:

а) плодо-ягідні, овочеві;

б) плодо-ягідні, овочеві, для дитячого і дієтичного харчування;

в) для дитячого і дієтичного харчування;

г) довгострокові та короткострокові.

Лекція 7, 8.

Тема: «Зерно-борошняні товари, крупи»

Тести

1. За принципом усі зернові культури поділяються на:

- а) гречані, злакові, бобові;
- б) ярові, озимі;
- в) голозерні, плівкові;
- г) продовольчі, технічні, фуражні.

2. Фуражні зернові культури використовуються:

- а) для виробництва борошна і круп;
- б) на корм худобі;
- в) для виготовлення крохмалю, спирту, тощо;
- г) усі відповіді вірні.

3. Заготівельні та постачальні товари відносяться до класифікації

зернопродуктів за:

- а) стандартами;
- б) ознаками переважаючого використання зерна;
- в) природними ознаками;
- г) якістю.

4. Сукупність властивостей та ознак, які визначають придатність зерна до використання за призначенням – це:

- а) строк зерна;
- б) якість зерна;
- в) класифікація зерна;
- г) переробка зерна.

5. Оптимальна температура для зберігання зерна:

- а) 0 - +10°C;
- б) +2 - +10°C;
- в) +5 - +15°C;
- г) +10 - +20°C.

6. До дефектного зерна належить зерно:

- а) зволожене, морозобійне;
- б) запліснявіле, проросле;
- в) самозігрите, ушкоджене клопом-черепашкою;
- г) усі відповіді вірні.

7. Харчовий продукт, одержаний від переробки круп'яного зерна, в якому сконцентровані поживні речовини – це:

- а) крупи;
- б) макаронні вироби;
- в) хлібобулочні вироби;
- г) борошно.

8. Оберіть правильний порядок загальної схеми виробництва круп:

а) гідротермічна обробка зерна, сортування, очищення зерна від домішок, відділення металоDOMIшок, очищення та луцення поверхні, упакування;

б) відділення металоDOMIшок, очищення та луцення поверхні, очищення зерна від домішок, сортування, упакування;

в) очищення зерна від домішок, гідротермічна обробка зерна, очищення та луцення поверхні, сортування, відділення металоDOMIшок, упакування;

г) сортування, гідротермічна обробка зерна, очищення та луцення поверхні, відділення металоDOMIшок, очищення зерна від домішок, упакування.

9. Оберіть види круп'яної культури:

а) пшеничні, ячмінні, вівсяні, кукурудзяні, рисові, гречані;

б) неподрібнені (цілі), подрібненні, плющені;

в) нешлифовані, шлифовані, поліровані;

г) звичайні, із скороченим часом варіння, швидкорозварювані і такі, що не потребують варіння.

10. Оберіть відповідь де зазначена класифікація цілісності ядра:

а) цілі, зламанні, пошкодженні комахами;

б) нешлифовані, шлифовані, поліровані;

в) неподрібнені, подрібненні, плющені;

г) усі відповіді вірні або невірні.

11. Оберіть різновиди кукурудзяної крупи:

- а) ядриця, проділ;
- б) шліфовані та подрібнені;
- в) шліфовані, поліровані та подрібнені;
- г) неподрібнені, пропарені та шліфовані.

12. Оберіть різновиди гречаної крупи:

- а) неподрібнені, пропарені та шліфовані;
- б) ядриця, проділ;
- в) шліфовані, поліровані та подрібнені;
- г) шліфовані та подрібнені.

13. Оберіть види круп, які зберігаються 1 рік:

- а) вівсяні крупи;
- б) пшенична крупа;
- в) рис;
- г) горох та гречана крупа.

14. При зберіганні круп, вологість повітря має бути:

- а) не більше 10-30%;
- б) не більше 30-45%;
- в) не більше 60%;
- г) не більше 70-75%.

15. Товар, який одержують у результаті розмелення на порошок зерен хлібних злаків або насіння бобових культур – це:

- а) борошно;
- б) крохмаль;
- в) сода;
- г) розпушувач.

Тема: «Хлібобулочні, макаронні вироби»

1. Помели діляться на:

- а) низькі, прості, обійні;

- б) разові, повторні;
- в) швидкі, повільні;
- г) високі, складні, сортові.

2. Що містить такі дані: товарний знак і назву підприємства-виробника, його місцезнаходження і підпорядкованість, назву продукту?

- а) маркування;
- б) упакування;
- в) транспортування;
- г) термін зберігання.

3. Підвищення температури у масі борошна внаслідок фізіологічних процесів, які відбуваються в ньому, і поганої теплопровідності – це:

- а) сила;
- б) хлібобулочні вироби;
- в) самозігрівання;
- г) випікання.

4. Оберіть відповідь з хлібопекарськими виробами:

- а) хліб, булочки;
- б) сухарні вироби, соломка;
- в) пироги, пиріжки, пончики;
- г) усі відповіді вірні.

5. Оберіть білкові збагачувачі:

- а) сухе знежирене молоко, молочна сироватка, рибне борошно, соєві продукти, клейковина, яечні продукти;
- б) молочні продукти, морська капуста, рибне борошно;
- в) пюре із моркви, кабачків, гарбуза, картоплі, яблучний та виноградний сік;
- г) молочні та яечні продукти, жири, цукор, ізюм, мак, прянощі.

6. Оберіть мінеральні збагачувачі:

- а) сухе знежирене молоко, молочна сироватка, рибне борошно, соєві продукти, клейковина, яечні продукти;

б) молочні продукти, морська капуста, рибне борошно;

в) пюре із моркви, кабачків, гарбуза, картоплі, яблучний та виноградний сік;

г) молочні та яєчні продукти, жири, цукор, ізюм, мак, прянощі.

7. Основна сировина у хлібопеченні – це:

а) борошно, дріжджі, вода;

б) борошно, яйця, молоко;

в) цукор, ізюм, мак;

г) борошно.

8. Оберіть правильний порядок загальної схеми виробництва хліба:

а) приготування тіста, підготовка сировини, вистоювання, поділ тіста, випікання;

б) приготування тіста, підготовка сировини, вистоювання, поділ тіста, випікання;

в) підготовка сировини, вистоювання, поділ, приготування тіста, випікання;

г) підготовка сировини, приготування тіста, поділ, вистоювання, випікання.

9. Які бувають хлібобулочні вироби від способу відпускання?

а) Формові, подові;

б) Штучні, вагові;

в) Прості, поліпшені;

г) Пшеничні, житні, житньо-пшеничні.

10. Які бувають хлібобулочні вироби від рецептури?

а) Формові, подові;

б) Штучні, вагові;

в) Прості, поліпшені;

г) Пшеничні, житні, житньо-пшеничні.

11. Оберіть асортимент калачів:

а) московські;

- б) міські, з маком;
- в) український, український новий;
- г) селянський, київський.

12. Неправильна форма, тріщини і надриви скоринки, бліда або підгоріла скоринка, “притиски” з бокових сторін, тонка або товста скоринка – це:

- а) дефекти м’якушки;
- б) дефекти зовнішнього вигляду;
- в) дефекти смаку;
- г) дефекти приготування.

13. Продукти, які виготовляють висушуванням до 13% вологості і нижче, тіста з макаронного борошна і води із збагачувачами або без них – це:

- а) макаронні вироби;
- б) хлібні вироби;
- в) булочні вироби;
- г) немає правильної відповіді.

14. Макаронні вироби за призначенням поділяються на:

- а) звичайні та кольорові;
- б) звичайні, дитячого та дієтичного харчування;
- в) звичайні та з овочевими добавками;
- г) групи А, Б, В.

15. Залежно від форми, довжини, ширини та діаметру, макаронні вироби бувають:

- а) довгі, короткі, товсті, тонкі;
- б) вермішель, спагеті, трубчасті;
- в) трубчасті, спагеті, метелики;
- г) трубчасті, ниткоподібні, стрічкоподібні, фігурні.

Лекція 9.

Тема: «Крохмаль, цукор та мед»

Тести

1. Крохмаль – це:

а) виріб з черствого хлібу або сухарних плит, виготовлені за відповідними рецептами і технологічними режимами;

б) продукт, який виготовляють висушуванням до 13% вологості і нижче тіста з борошна і води із збагачувачами або без них;

в) висушена та перемолота картопля;

г) кінцевий продукт асиміляції вуглецю рослинами, їх резервною поживною речовиною. Це природний полісахарид, який характеризується однорідністю складу з наявністю домішок білка, мінеральних речовин, жиру.

2. Які зерна крохмалю найменші?

а) Картопляні;

б) Рисові;

в) Кукурудзяні;

г) Пшеничні.

3. У якого виду крохмалю може бути екстра сорт?

а) Картопляний;

б) Пшеничний;

в) Кукурудзяний;

г) Рисовий.

4. Харчовий продукт, який складається з чистої сахарози, є джерелом енергії, яка потрібна для життєдіяльності людини, цінним смаковим продуктом, консервантом – це:

а) цукор;

б) крохмаль;

в) мед;

г) немає правильної відповіді.

5. Основна сировина для виробництва цукру в світі є:

- а) пальмовий, кокосовий, кленовий соки;
- б) цукрові буряки;
- в) цукрова тростина;
- г) усі відповіді вірні.

6. Основною сировиною для виробництва цукру рафінаду є:

- а) цукор-пісок;
- б) кокоси;
- в) рафінадна пудра;
- г) рафінад.

7. У що пакують цукор?

- а) пакети, тканеві мішки;
- б) мішки з вкладишами з поліетиленової плівки;
- в) мішки з поліпропіленової тканини;
- г) усі відповіді вірні.

8. Оберіть температуру зберігання цукру:

- а) не більше 10°C;
- б) не більше 15°C;
- в) не більше 25°C;
- г) не більше 30°C.

9. Оберіть підсолоджувальні речовини рослинного походження:

- а) монелін, тауматін;
- б) сахарин, аспартам;
- в) гліциризін;
- г) цикламати ацесульфам.

10. Оберіть підсолоджувальні речовини синтетичного походження:

- а) монелін, тауматін;
- б) сахарин, аспартам;
- в) гліциризін;
- г) цикламати ацесульфам.

11. За ботанічним походженням мед поділяється на:

- а) квітковий, падевий, змішаний;
- б) гречаний, вересовий;
- в) липовий, білоакацієвий, соняшниковий;
- г) квітковий, гречаний, соняшниковий.

12. Який мед належить до темного меду?

- а) Малиновий;
- б) Вересовий;
- в) Липовий;
- г) Соняшниковий.

13. Який мед належить до світлого меду?

- а) Гречаний;
- б) Вересовий;
- в) Соняшниковий;
- г) Липовий.

14. При якій температурі кристали меду перетворюються в сироп?

- а) 30°C;
- б) 40°C;
- в) 70°C;
- г) 100°C.

15. Високий вміст вологи у меді з'являється із-за:

- а) потрапляння вологи при консервуванні;
- б) зберігання у сирому місці;
- в) розтоплення меду зі стану кристалу;
- г) раннього медозбирання.

Лекція 10.

Тема: «Кондитерські вироби»

Тести

1. Кондитерські вироби – це:

- а) харчові продукти, які складаються з чистої сахарози, є джерелом енергії, яка потрібна для життєдіяльності людини, цінним смаковим продуктом;
- б) продукти, що містять значну частину цукру, мають приємний смак і аромат, привабливий зовнішній вигляд, високу енергетичну цінність і легко засвоюються організмом людини;
- в) вироби переважно дрібних розмірів, круглої форми, покриті глянцевою захисною оболонкою;
- г) уварювання згущеного молока з цукром, патокою і жиром з додаванням смакових і ароматичних речовин.

2. Оберіть класифікацію кондитерських виробів:

- а) борошняні кондитерські, фруктові-ягідні, карамельні вироби;
- б) шоколад і шоколадні вироби;
- в) цукерки, ірис, драже, халва;
- г) усі відповіді вірні.

3. Оберіть основну сировину для виробництва кондитерських виробів:

- а) молочні продукти, жири, насіння олійних культур, яйця, розпушувачі, піноутворювачі, розріджувальчі емульгатори, харчові барвники, органічні кислоти, ароматизатори;
- б) цукор-пісок, патока, какао-боби, горіхи, плодоовочеві напівфабрикати;
- в) продукти переробки бобових та олійних культур, порошкоподібні фруктові і овочеві продукти, овочеві підварки і пюре, яблучно-пектинові пасти, модифіковані крохмали;
- г) борошно, цукор, яйця, молочні продукти, розпушувачі, харчові барвники.

4. Варення – це:

а) продукт, одержаний уварюванням фруктів і ягід у цукровому сиропі, який набуває желеподібної консистенції і не розтікається;

б) однорідний, густий продукт, який одержують уварюванням плодово-ягідного пюре з цукром до щільної або мазкої консистенції;

в) продукт, одержаний з цілих або розрізаних на шматочки фруктів, ягід, деяких овочів, зварених у цукровому або патоковому сиропі;

г) продукт, який виробляють у консервованому вигляді, а також як десертну страву з плодово-ягідних соків, із екстрактів або пюре з цукром з додаванням або без додавання пектину, желатину.

5. Повидло – це:

а) продукт, одержаний уварюванням фруктів і ягід у цукровому сиропі, який набуває желеподібної консистенції і не розтікається;

б) однорідний, густий продукт, який одержують уварюванням плодово-ягідного пюре з цукром до щільної або мазкої консистенції;

в) продукт, одержаний з цілих або розрізаних на шматочки фруктів, ягід, деяких овочів, зварених у цукровому або патоковому сиропі;

г) продукт, який виробляють у консервованому вигляді, а також як десертну страву з плодово-ягідних соків, із екстрактів або пюре з цукром з додаванням або без додавання пектину, желатину.

6. Джем – це:

а) продукт, одержаний уварюванням фруктів і ягід у цукровому сиропі, який набуває желеподібної консистенції і не розтікається;

б) однорідний, густий продукт, який одержують уварюванням плодово-ягідного пюре з цукром до щільної або мазкої консистенції;

в) продукт, одержаний з цілих або розрізаних на шматочки фруктів, ягід, деяких овочів, зварених у цукровому або патоковому сиропі;

г) продукт, який виробляють у консервованому вигляді, а також як десертну страву з плодово-ягідних соків, із екстрактів або пюре з цукром з додаванням або без додавання пектину, желатину.

7. Мармелад – це:

а) желеподібний продукт, який одержують виварюванням фруктово-ягідної сировини або розчину драглеутворювачів з цукром та іншими добавками;

б) продукт, одержаний збиванням вивареного фруктово-ягідного пюре з цукром та яєчним білком і змішуванням з драглеутворювачами;

в) зварені в цукровому або цукрово-патоковому сиропі фрукти, ягоди, овочі або їх частинки, підсушені, обсипані цукром-піском або глазуrowані;

г) продукт, який виробляють у консервованому вигляді, а також як десертну страву з плодово-ягідних соків, із екстрактів або пюре з цукром з додаванням або без додавання пектину, желатину.

8. Цукати – це:

а) желеподібний продукт, який одержують виварюванням фруктово-ягідної сировини або розчину драглеутворювачів з цукром та іншими добавками;

б) продукт, одержаний збиванням вивареного фруктово-ягідного пюре з цукром та яєчним білком і змішуванням з драглеутворювачами;

в) зварені в цукровому або цукрово-патоковому сиропі фрукти, ягоди, овочі або їх частинки, підсушені, обсипані цукром-піском або глазуrowані;

г) продукт, який виробляють у консервованому вигляді, а також як десертну страву з плодово-ягідних соків, із екстрактів або пюре з цукром з додаванням або без додавання пектину, желатину.

9. Пастильні вироби – це:

а) желеподібний продукт, який одержують виварюванням фруктово-ягідної сировини або розчину драглеутворювачів з цукром та іншими добавками;

б) продукт, одержаний збиванням вивареного фруктово-ягідного пюре з цукром та яєчним білком і змішуванням з драглеутворювачами;

в) зварені в цукровому або цукрово-патоковому сиропі фрукти, ягоди, овочі або їх частинки, підсушені, обсипані цукром-піском або глазуrowані;

г) продукт, який виробляють у консервованому вигляді, а також як десертну страву з плодово-ягідних соків, із екстрактів або пюре з цукром з додаванням або без додавання пектину, желатину.

10. Желеподібний продукт невеликої різної форми, який одержують виварюванням фруктово-ягідної сировини або розчину речовин, здатних утворювати желе, з цукром та ін. добавками для поліпшення смаку, аромату, кольору і консистенції – це:

- а) цукати;
- б) желе;
- в) пудинг;
- г) мармелад.

11. Якою може бути карамель за зовнішніми ознаками?

- а) Льодяникова, з начинкою;
- б) Загорнута, відкрита;
- в) Велика, середня, дрібна;
- г) Немає правильної відповіді.

12. Глянсова, обсипана, глазурована та дражирована карамель, це класифікація за:

- а) зовнішніми ознаками;
- б) за складом;
- в) за розміром і умовами;
- г) за призначенням.

13. За складом шоколад поділяється на:

- а) білий;
- б) з начинкою та без;
- в) з добавками та без;
- г) усі відповіді вірні.

14. Оберіть дефекти какао порошку:

- а) слабкий аромат;
- б) слабкий ступінь подрібнення;

- в) підвищена вологість або затхлий, прісноводний, сторонній присмаки;
- г) усі відповіді вірні.

15. За умовами реалізації борошняні кондитерські вироби поділяються на:

- а) дрібноштучні, середні, великі;
- б) з оздобленням поверхні та без;
- в) штучні, вагові;
- г) усі відповіді вірні.

Лекція 11,12. «Смакові товари: чай, кава, прянощі, приправи.

Алкогольні та безалкогольні напої»

Тема. Смакові товари: чай, кава, прянощі, приправи.

Тести

1. Який вид чаю містить найбільше антиоксидантів?
 - а) зелений чай
 - б) чорний чай
 - в) фруктовий чай
 - г) трав'яний чай
2. Який вид чаю містить найбільше таніну?
 - а) зелений чай
 - б) чорний чай
 - в) фруктовий чай
 - г) трав'яний чай
3. Яка приправа додає солодкий смак до страв?
 - а) кориця
 - б) кардамон
 - в) мускатний горіх
 - г) гвоздика
4. Яка кава має найбільш насичений аромат?
 - а) американо

- б) еспресо
 - в) капучіно
 - г) латте
5. Яка пряність додає свіжтй смак до срав?
- а) кориця
 - б) кардамон
 - в) лимонна трава
 - г) гвоздика
6. Яка пряність додає терпкуватий смак до страв?
- а) кориця
 - б) італійські трави
 - в) куркума
 - г) гвоздика
7. Яка пряність додає гіркуватий смак до страв?
- а) куркума
 - б) кумин
 - в) гірчичне насіння
 - г) коріандр
8. Яка кава має найменший вміст кофеїну?
- а) американо
 - б) еспресо
 - в) допіо
 - г) лунго
9. Яка кава має найменш насичений смак?
- а) капучіно
 - б) латте
 - в) еспресо
 - г) американо
10. Яка пряність додає солоний смак до страв?
- а) куркума

- б) кумин
 - в) гірчичне насіння
 - г) кардамон
11. Яка кава має найвищу кількість кофеїну?
- а) арабіка
 - б) ліберика
 - в) робуста
 - г) ексцельза
12. Спосіб приготування чаю
- а) заварювання у турці
 - б) заварювання у чайнику
 - в) заварювання у фільтрі
 - г) заварювання у кавоварці
13. Вологість розчинної кави скадає:
- а) 5%
 - б) 7%
 - в) 4%
 - г) 6%
14. Який вміст кофеїну розчинної кави?
- а) 2,2
 - б) 3,6
 - в) 4,5
 - г) 2,8
15. Кава, що надходить до нас в зернах буває:
- а) сира
 - б) з додаванням цикорію
 - в) натуральна
 - г) без додавання цикорію

Тема: Алкогольні та безалкогольні напої

Тести

1. Який безалкогольний напій містить багато вітаміну С?
 - а) лимонад
 - б) чай
 - в) вода
 - г) кава
2. Який алкогольний напій виготовляється з виноградної браги?
 - а) пиво
 - б) водка
 - в) вино
 - г) текіла
3. Який безалкогольний напій містить багато антиоксидантів?
 - а) лимонад
 - б) чай
 - в) вода
 - г) кава
4. Який алкогольний напій виготовляється з цукрового тростини?
 - а) пиво
 - б) водка
 - в) ром
 - г) текіла
5. Який алкогольний напій виготовляється з ягід жимолості?
 - а) пиво
 - б) горілка
 - в) лікер
 - г) текіла
6. Який безалкогольний напій містить багато електролітів?
 - а) лимонад

- б) чай
- в) спортивний напій
- г) кава

7. Який безалкогольний напій містить багато антиоксидантів та поліфенолів?

- а) лимонад
- б) чай
- в) вода
- г) кава

8. Який безалкогольний напій містить багато антиоксидантів та вітаміну С?

- а) лимонад
- б) чай
- в) вода
- г) соки з цитрусових

9. Який безалкогольний напій містить багато кальцію та вітаміну D?

- а) лимонад
- б) молоко
- в) кефір
- г) йогурт

10. Який алкогольний напій виготовляється з яблучного сидру?

- а) пиво
- б) вино
- в) горілка
- г) сайдер

11. Який алкогольний напій виготовляється з кукурудзи?

- а) пиво
- б) вино
- в) лікер
- г) текіла

12. Який безалкогольний напій містить багато мінералів?

- а) вода з газом
- б) мінеральна вода
- в) лимонад
- г) кава

13. Який алкогольний напій виготовляється з ячменю?

- а) пиво
- б) горілка
- в) вино
- г) текіла

14. Який безалкогольний напій містить багато цукру?

- а) лимонад
- б) сік
- в) кава
- г) чай

15. Який алкогольний напій виготовляється з ягід бузини?

- а) пиво
- б) вино
- в) лікер
- г) текіла

Лекція 13. «Жирові продукти»

Тести

1. Який жировий продукт містить багато насичених жирів?

- а) оливкова олія
- б) кокосова олія
- в) лляна олія
- г) соняшникова олія

2. Який жировий продукт містить багато ненасичених жирів?

- а) масло

б) маргарин

в) сало

г) авокадо

3. Який жировий продукт містить багато трансжирів?

а) масло

б) маргарин

в) оливкова олія

г) соняшникова олія

4. Який жировий продукт містить багато насичених жирів та холестерину?

а) масло

б) маргарин

в) сало

г) авокадо

5. Який жировий продукт містить багато Омега-6 жирних кислот?

а) масло

б) маргарин

в) оливкова олія

г) соняшникова олія

6. Який жировий продукт містить багато вітаміну Е та сприяє зміцненню імунної системи?

а) масло

б) маргарин

в) оливкова олія

г) кокосова олія

7. Який жировий продукт містить багато Омега-3 жирних кислот та вітаміну D та сприяє зміцненню кісток?

а) масло

б) маргарин

в) лосось

г) авокадо

8. Який жировий продукт містить багато ненасичених жирів та вітаміну С та сприяє зміцненню імунної системи?

а) масло

б) маргарин

в) авокадо

г) сало

9. Який жировий продукт містить багато насичених жирів та має низьку калорійність?

а) масло

б) маргарин

в) мало

г) авокадо

10. Який жировий продукт містить багато Омега-3 жирних кислот та сприяє зниженню ризику розвитку депресії?

а) масло

б) оливкова олія

в) лляна олія

г) соняшникова олія

11. Який жировий продукт містить багато трансжирів та може призвести до розвитку діабету?

а) масло

б) маргарин

в) оливкова олія

г) соняшникова олія

12. Який жировий продукт містить багато насичених жирів та сприяє розвитку хвороб серця?

а) оливкова олія

б) кокосова олія

в) лляна олія

г) соняшникова олія

13. Який жировий продукт містить багато ненасичених жирів та сприяє зниженню рівня холестерину?

а) масло

б) маргарин

в) сало

г) авокадо

14. Який жировий продукт містить багато насичених жирів та має низьку температуру кипіння?

а) масло

б) маргарин

в) сало

г) соняшникова олія

15. Який жировий продукт містить багато Омега-6 жирних кислот та сприяє зниженню ризику розвитку запальних захворювань?

а) масло

б) маргарин

в) оливкова олія

г) соняшникова олія

Лекція 14. Молоко та молочні продукти

Тести

1. Який молочний продукт містить найбільше білка?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

2. Який молочний продукт містить найбільше жирів?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

3. Який молочний продукт містить найменше лактози?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

4. Який молочний продукт містить багато пробіотиків та корисних бактерій?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

5. Який молочний продукт містить багато вітаміну D та сприяє зміцненню кісток?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

6. Який молочний продукт містить багато вітаміну A та сприяє зміцненню зору?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

7. Який молочний продукт містить багато кислоти, яка може пошкодити зубну емаль?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

8. Який молочний продукт містить багато кальцію та сприяє зміцненню нігтів?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

9. Який молочний продукт містить багато жирів та сприяє розвитку ожиріння?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

10. Який молочний продукт містить багато білка та сприяє будівництву м'язів?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

11. Який молочний продукт містить багато жирів та сприяє розвитку хвороб серця?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

12. Який молочний продукт містить багато вітаміну С та сприяє зміцненню імунної системи?

а) молоко

б) сир

в) йогурт

г) вершки

13 Який молочний продукт містить багато жирів та сприяє розвитку хвороб печінки?

а) масло

б) сметана

в) творог

г) йогурт

14. Який молочний продукт містить багато протеїну та сприяє будівництву м'язів?

а) масло

б) сметана

в) творог

г) йогурт

15. Який вид молока містить багато жирів та сприяє розвитку атеросклерозу?

а) коров'яче

б) козине

в) овече

г) буйволове

Лекція 15. «Яйця та яєчні товари»

Тести

1. Яке яйце містить найбільше білка?

а) куряче

б) качине

в) перепелине

г) індичаче

2. Яке яйце містить найбільше жирів?

а) куряче

б) качине

в) перепелине

г) індичаче

3. Яке яйце містить найбільше холестерину?

а) куряче

б) качине

в) перепелине

г) індичаче

4. Яке яйце має найбільший термін придатності до споживання?

а) куряче

б) качине

в) перепелине

г) індичаче

5. Яке яйце містить багато вітаміну Е та сприяє зміцненню шкіри?

а) куряче

б) качине

в) перепелине

г) індичаче

6. Яке яйце містить багато вітаміну В12 та сприяє зміцненню нервової системи?

а) куряче

б) качине

в) перепелине

г) індичаче

7. Яке яйце містить багато заліза та сприяє зміцненню крові?

а) куряче

б) качине

в) перепелине

г) індичаче

8. Яка страва з яєць містить багато білка та сприяє будівництву м'язів?

а) омлет

б) яєчня з ковбасою

в) яєчня з овочами

г) яєчня з сиром

9. Яка страва з яєць містить багато жирів та сприяє набиранню ваги?

а) омлет

б) яєчня з ковбасою

в) яєчня з овочами

г) яєчня з сиром

10. Яка страва з яєць містить багато вітаміну С та сприяє зміцненню імунної системи?

а) омлет

б) яєчня з ковбасою

в) яєчня з овочами

г) яєчня з сиром

11. Яка страва з яєць містить багато кальцію та сприяє зміцненню кісток?

а) омлет

б) яєчня з ковбасою

в) яєчня з овочами

г) яєчня з сиром

12. Яка страва з яєць містить багато холестерину та сприяє розвитку хвороб серця?

а) омлет

б) яєчня з ковбасою

в) яєчня з овочами

г) яєчня з сиром

13. Яке яйце має більш тонку шкаралупу?

а) куряче

б) качине

в) перепелине

г) індичаче

14. Яка страва з яєць містить багато білка та сприяє швидкому насиченню?

- а) омлет
- б) яєчня з ковбасою
- в) яєчня з овочами
- г) яєчня з беконом

15. Яке яйце має найменший термін придатності до споживання?

- а) куряче
- б) качине
- в) перепелине
- г) індичаче

Лекція 16. «Товарознавство м'яса»

Тести

1. Яке м'ясо має найбільшу кількість желатину?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

2. Який вид м'яса має найбільший термін зберігання?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

3. Який вид м'яса має найбільшу кількість хрящової тканини?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

4. Який вид м'яса має найбільшу кількість м'язової тканини?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

5. Яке м'ясо має найбільш насичений колір?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

6. Який вид м'яса має найбільшу кількість колагену?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

7. Який вид м'яса має найбільшу кількість води?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

8. Який вид м'яса має найбільшу кількість солі?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

9. Який вид м'яса має найбільшу кількість фосфору?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

10. Який вид м'яса має найбільшу кількість калію?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

11. Який вид м'яса має найбільшу кількість натрію?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

12. Який вид м'яса має найбільшу кількість магнію?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

13. Який вид м'яса має найбільшу кількість заліза?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

14. Який вид м'яса має найбільшу кількість вітаміну А?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

15. Який вид м'яса має найбільшу кількість вітаміну С?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) баранина

Лекція 17. М'ясні товари та консерви

Тести

1. Який вид м'яса найчастіше використовується для виготовлення консервів?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) кролик

2. Який вид консерви має найбільшу кількість жирів?

- а) консервоване м'ясо
- б) консервоване рибне філе
- в) консервоване овочеve рагу
- г) консервований грибний соус

3. Який вид м'яса має найбільшу кількість жирів?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) кролик

4. Який вид м'яса має найбільшу кількість кальцію?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) козина

5. Який вид м'яса має найменшу кількість холестерину?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) кролик

6. Який вид м'яса має найбільшу кількість вітаміну В12?

- а) свинина

б) яловичина

в) курятина

г) кролик

7. Який вид м'яса має найбільшу кількість вітаміну Е?

а) свинина

б) яловичина

в) курятина

г) козина

8. Який вид консерви має найбільшу кількість каротину?

а) консервоване м'ясо

б) консервоване рибне філе

в) консервоване овочеве рагу

г) консервовані фрукти

9. Який вид консерви найбільш популярний серед споживачів?

а) консервоване м'ясо

б) консервоване рибне філе

в) консервоване овочеве рагу

г) консервований грибний соус

10. Який вид м'яса найкраще підходить для виготовлення ковбас?

а) свинина

б) яловичина

в) курятина

г) козина

11. Який вид консерви має найбільшу кількість вітаміну С?

а) консервоване м'ясо

б) консервоване рибне філе

в) консервоване овочеве рагу

г) консервовані фрукти

12. Який вид консерви має найбільшу кількість цукру?

а) консервоване м'ясо

- б) консервоване рибне філе
- в) консервоване овочеve рагу
- г) консервовані фрукти

13. Який вид м'яса має найменшу кількість натрію?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) козина

14. Який вид консерви має найбільшу кількість білка?

- а) консервоване м'ясо
- б) консервоване рибне філе
- в) консервоване овочеve рагу
- г) консервований грибний соус

15. Який вид м'яса має найбільшу кількість марганцю?

- а) свинина
- б) яловичина
- в) курятина
- г) кролик

Лекція 18. «Товарознавство риби та морепродукти»

Тести

1. Який вид риби містить найбільшу кількість омега-3 жирних кислот?

- а) лосось
- б) карась
- в) скумбрія
- г) тунець

2. Який вид морепродукту містить найбільшу кількість білка?

- а) креветки
- б) мідії
- в) кальмари

г) морські водорості

3. Який вид риби має найбільшу кількість вітаміну D?

а) сом

б) окунь

в) скумбрія

г) тріска

4. Який вид морепродукту має найбільшу кількість заліза?

а) креветки

б) молюски

в) оселедець

г) кальмари

5. Який вид риби має найбільшу кількість кальцію?

а) карась

б) оселедець

в) лосось

г) тріска

6. Який вид морепродукту має найбільшу кількість цинку?

а) креветки

б) молюски

в) оселедець

г) кальмари

7. Який вид риби має найбільшу кількість фосфору?

а) окунь

б) скумбрія

в) лосось

г) тріска

8. Який вид морепродукту має найбільшу кількість йоду?

а) креветки

б) молюски

в) оселедець

г) кальмари

9. Який вид риби має найбільшу кількість вітаміну В12?

а) окунь

б) лосось

в) скумбрія

г) тріска

10. Який вид морепродукту має найбільшу кількість вітаміну С?

а) креветки

б) молюски

в) оселедець

г) кальмари

11. Який вид риби має найбільшу кількість вітаміну Е?

а) окунь

б) лосось

в) скумбрія

г) тріска

12. Який вид риби має найбільшу кількість кислоти арахідонової?

а) окунь

б) лосось

в) скумбрія

г) тріска

13. Який вид риби має найбільшу кількість вітаміну А?

а) окунь

б) лосось

в) скумбрія

г) тріска

14. Який вид морепродукту має найбільшу кількість селену?

а) креветки

б) молюски

в) оселедець

г) кальмар

15. Який вид риби має найбільшу кількість білка?

а) лосось

б) карась

в) скумбрія

г) тунець

Лекція 19. «Товари з риби та консерви»

Тести

1. Яка консерва містить найбільшу кількість білка?

а) консерва з тунця

б) консерва з лосося

в) консерва з сардин

г) консерва з мідій

2. Який вид риби використовують для виготовлення ікри?

а) окунь

б) лосось

в) скумбрія

г) тріска

3. Яка консерва має найбільшу кількість жирів?

а) консерва з тунця

б) консерва з лосося

в) консерва з сардин

г) консерва з мідій

4. Який вид риби використовують для виготовлення копченої риби?

а) окунь

б) лосось

в) скумбрія

г) тріска

5. Який вид риби використовують для виготовлення рибного фаршу?

- а) карась
- б) камбала
- в) сом
- г) тріска

6. Який вид риби використовують для виготовлення рибної юшки?

- а) карась
- б) камбала
- в) сом
- г) тріска

7. Який вид риби використовують для виготовлення рибної ковбаси?

- а) карась
- б) камбала
- в) сом
- г) тріска

8. Який вид риби використовують для виготовлення фаршу для рибних котлет?

- а) окунь
- б) лосось
- в) скумбрія
- г) тріска

9. Яка консерва має найбільшу кількість вітаміну В12?

- а) консерва з тунця
- б) консерва з лосося
- в) консерва з сардин
- г) консерва з мідій

10. Який вид риби використовують для виготовлення рибного желатину?

- а) окунь
- б) лосось
- в) скумбрія
- г) тріска

11. Яка консерва має найбільшу кількість вітаміну А?

- а) консерва з тунця
- б) консерва з лосося
- в) консерва з сардин
- г) консерва з мідій

12. Який вид риби використовують для виготовлення рибного соусу?

- а) окунь
- б) лосось
- в) скумбрія
- г) тріска

13. Яка консерва має найбільшу кількість вітаміну Е?

- а) консерва з тунця
- б) консерва з лосося
- в) консерва з сардин
- г) консерва з мідій

14. Який вид риби використовують для виготовлення рибної паштету?

- а) окунь
- б) лосось
- в) скумбрія
- г) тріска

15. Який вид риби використовують для виготовлення кав'яру?

- а) оселедець
- б) ставрида
- в) кета
- г) кілька

Лекція 20. «Харчові концентрати»

Тести

1. Який концентрат містить найбільшу кількість білка?
 - а) соєвий
 - б) пшеничний
 - в) молочний
 - г) яєчний
2. Який концентрат містить найбільшу кількість жирів?
 - а) кокосовий
 - б) масляний
 - в) соняшниковий
 - г) оливковий
3. Який концентрат містить найбільшу кількість вуглеводів?
 - а) картопляний
 - б) рисовий
 - в) кукурудзяний
 - г) пшеничний
4. Який концентрат містить найбільшу кількість вітаміну Е?
 - а) оливковий
 - б) масляний
 - в) кокосовий
 - г) соняшниковий
5. Який концентрат містить найбільшу кількість заліза?
 - а) соєвий
 - б) молочний
 - в) рибний
 - г) кукурудзяний
6. Який концентрат містить найбільшу кількість омега-3 жирних кислот?
 - а) лляний
 - б) кокосовий

в) масляний

г) пшеничний

7. Який концентрат містить найбільшу кількість клітковини?

а) соєвий

б) молочний

в) рисовий

г) картопляний

8. Який концентрат містить найбільшу кількість цинку?

а) молочний

б) соєвий

в) рисовий

г) горіховий

9. Який концентрат містить найбільшу кількість калію?

а) молочний

б) соєвий

в) рисовий

г) кукурудзяний

10. Який концентрат використовують для виготовлення напоїв?

а) фруктовий

б) овочевий

в) молочний

г) кокосовий

11. Який концентрат використовують для виготовлення м'ясних продуктів?

а) соєвий

б) молочний

в) горіховий

г) м'ясний

12. Який концентрат використовують для виготовлення хлібобулочних виробів?

- а) пшеничний
- б) рисовий
- в) картопляний
- г) кукурудзяний

13. Який концентрат використовують для виготовлення соусів?

- а) молочний
- б) соєвий
- в) рисовий
- г) горіховий

14. Який концентрат використовують для виготовлення дитячого харчування?

- а) молочний
- б) соєвий
- в) рисовий
- г) горіховий

15. Який концентрат використовують для виготовлення десертів?

- а) молочний
- б) соєвий
- в) рисовий
- г) горіховий

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна література

1. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарєва, Е.О. Темнохуд. Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. 619 с. URL: <https://studfile.net/preview/5437116/>

2. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс]: навч. посібник у структурно-логічних схемах / В. О. Захаренко, М. П. Головка, В. О. Акмен. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2015.

3. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ : Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник / М. П. Головка, В. О. Акмен, Т. М. Головка, С. В. Сорокіна. Х. : ХДУХТ, 2015. 334 с.

3. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ I: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник / М. П. Головка, В. О. Акмен, Т. М. Головка, С. В. Сорокіна. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2016.

4. Головка М.П. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ II. Одяго-взуттєві товари [Електронний ресурс]: навч. посібник / М. П. Головка, Н.М. Пенкіна, Т.М. Головка, В.В. Колесник. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2015.

5. Юдічева О.П., Котова З.Я., Кузнецова Н.О., Рачинська З.П. Ю16 Експертиза продовольчих товарів. Кредитно - модульний курс: навчальний посібник. К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 248 с. URL: <https://lira-k.com.ua/preview/12147.pdf>

6. Одарченко А.М., Корпнко З.П, Сергієнко А.О. Товарознавство (харчовы продукти). Роздыл Молоко та молочны товари» : опорный конспект. Харьков : ХДУХТ, 2016. 104 с.

7. Товарознавство : Опорный конспект лекцій з дисципліни для студентів напряму підготовки 0306 «Менеджмент і адміністрування» / Л. О. Чуйко, В. О. Акмен. Харків : ХДУХТ, 2018. 106 с.

Допоміжна

8. Товарознавство харчових жирів: Навч. посіб./ В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. Х.: ХДУХТ, 2005. 1129 с.

9. Товарознавство яєчних продуктів, м'ясних та рибних товарів: Опорн. консп. лекцій. / Укл Л.Ю. Шубіна. Х.: ХДУХТ, 2004. 186 с.

10. Михайлов В.І. Непродовольчі товари: Підруч. / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. К.: Книга, 2005. 556 с.

11. Зіміна Н.К., Дзюба Н.Д. , Черняк Л.В. Товарознавство трикотажних товарів : підруч. К.: КНТЕУ, 2012. 158 с. 14.84.

12. Кушнір М.К., Тихонова Н.П. Товарознавство непродовольчих товарів (взуттєвих): Підруч. К., 2001. 265 с.

13. Глушкова Т.Г. Товарознавство товарів культурно-побутового призначення: Опорн. консп. лекцій. К.: КНТЕУ, 2003. 166 с. 14.06.

14. Товарознавство непродовольчих товарів: Підруч.: У 2ч. / Л.Г. Войнаш, І.О. Дубла, Д.І. Козьмич и др. К.: УКООП-Освіта, 2004 г. , Дзюба Н.Д. , Черняк Л.В. Т.1. 436 с., Т.2. 532 с.

15. Санитарно-гигиенические методы исследования пищевых продуктов и воды. Справочное пособие. К. : Здоровье, 1991. 38 с.

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

ТОВАРОЗНАВСТВО (РОЗДІЛ 1. ПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ)

ТЕСТИ

для поточного контролю знань
здобувачів денної та заочної форм навчання
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Укладачі:

Полупан Валентин Вадимович
Колесник Вікторія Валентинівна
Пенкін Андрій Костянтинович

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.
Ум. друк. арк. _4,1_. Наклад _____ пр.
Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44