

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Харківський державний університет харчування та торгівлі

ТОВАРОЗНАВСТВО НАПОЇВ

Навчальні та контролюючі тести

Харків
ХДУХТ
2016

Навчальні та контролюючі тести із дисципліни «Товарознавство напоїв» для студентів зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» [Електронний ресурс] / укладачі Н. І. Черевична, П. В. Іванніков. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: Н.І. Черевична, к.т.н., доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів;
П.В. Іванніков, к.т.н., ст. викладач кафедри товарознавства та експертизи товарів

Рецензент: доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів, к.т.н. І.М. Беляєва

Кафедра товарознавства та експертизи товарів

Схвалено науково-методичною комісією факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

Протокол від « 08» червня 2016 року № 5

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від « 07» липня 2016 року № 12

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «06» липня 2016 року № 4

© Черевична Н.І., Іванніков П.В.,
укладачі, 2016
© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2016

ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Всебічне удосконалення організації та змісту освіти перш за все вимагає підвищення якості підготовки фахівців. Студент повинен не тільки опанувати програму комплексу навчальних дисциплін, але й модель дії в тій чи іншій сфері професійної діяльності.

Система навчання у вищій школі – багатогранний процес, який складається з цілого ряду взаємопов'язаних елементів. Серед них важливе місце посідає контроль знань студентів, тобто організація зворотного зв'язку як засобу управління навчально-виховним процесом. Увага до проблем контролю знань викликана не тільки бажанням визначити ступінь підготовленості студентів, але й подальшим удосконалення всієї системи навчання.

Пакет навчальних та контролюючих тестів з дисципліни «Товарознавство напоїв», яка вивчається студентами денної та заочної форм навчання, складений з урахуванням робочої програми дисципліни та відповідно до навчального плану напряму підготовки.

Навчальні та контролюючі тести можуть виконувати не тільки навчальну функцію, але і контрольно-перевірочну. Вони можуть використовуватися для підсумкового контролю вивчення курсу; для перевірки підготовленості студентів до вирішення професійних знань і виконання функцій, передбачених кваліфікаційними вимогами. Цей вид контролю організується так, щоб стимулювати ефективну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

Метою навчальних та контролюючих тестів з дисципліни «Товарознавство напоїв» є демонстрування студентом відповідності кваліфікаційним вимогам, які ставляться до першого навчального ступеня у вищому навчальному закладі — бакалавра.

Навчальні та контролюючі тести передбачають з'ясування рівня теоретичних знань, відповідність цих знань до вимог освітньо-професійної програми за професійним спрямуванням.

Тестові завдання являються завданнями закритої форми, які мають декілька відповідей, одна з яких є вірною. Застосування тестової методики з альтернативним вибором відповідей дає можливість студентам з великим рівнем знань знаходити подібність там, де інші його не помічають.

Крім цього, в пакеті навчальних та контролюючих тестів є перелік нормативно-довідкової літератури, користування якою передбачено під час виконання тестів.

ТЕМА 1. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЕТИЛОВОГО СПИРТУ

1. Домішки в спирті залежно від температури кипіння підрозділяють на...

- 1) головні, проміжні, питні;
- 2) головні, хвостові, проміжні;
- 3) проміжні, масляноетилові;
- 4) головні, ректифіковані, концентровані.

2. До головних домішок спирту залежно від температури кипіння відносять:

- 1) метиловий спирт, оцтовий альдегід;
- 2) метиловий спирт, сивушні масла;
- 3) оцтовий альдегід, амарант;
- 4) амінокислоти, тартазин, альдегід.

3. До харчових спиртів відносять:

- 1) картопляний, гідролізний, буряковий;
- 2) цукрово-мелясний, вівсяний, з деревини;
- 3) житній, синтетичний;
- 4) просяний, житній, картопляний.

4. Спирти «Люкс», «Екстра», «Вищої очистки», «Пшенична сльоза» виготовляють зі спирту етилового:

- 1) сирцю;
- 2) ректифікованого;
- 3) питного;
- 4) сирцю, питного.

5. Під час змішування етилового спирту з водою відбувається:

- 1) розшарування розчину і утворення двох фаз;
- 2) добре змішування етилового спирту і води у будь-яких співвідношеннях;
- 3) добре змішування лише при співвідношенні спирту до води 1:2;
- 4) розшарування розчину на дві фази, які змішуються при підігріванні.

6. До технічного етилового спирту відносять:

- 1) картопляний;
- 2) буряковий;
- 3) з деревини;
- 4) житній.

7. Класифікація етилового спирту згідно з НД:

- 1) сирець, ректифікований, питний;
- 2) люкс, сирець, питний;
- 3) пшенична сльоза, нехарчовий;
- 4) харчовий, ректифікований, питний.

8. До хвостових домішок спирту залежно від температури кипіння відносять:

- 1) білкові речовини;
- 2) сивушні масла;
- 3) пектинові речовини;
- 4) амінокислоти.

9. Класифікація етилового спирту залежно від виду сировини:

- 1) вищої очистки, першого гатунку;
- 2) ректифікат, пшеничний;
- 3) з картоплі, харчовий, люкс;
- 4) харчовий, нехарчовий (технічний).

10. Класифікація спирту від ступеня очищення:

- 1) вищої очистки, екстра, люкс, пшенична сльоза;
- 2) питний, ректифікат, пшеничний;
- 3) харчовий, нехарчовий, екстра;
- 4) люкс, вищої очистки, питний.

11. Основні показники якості етилового спирту:

- 1) органолептичні, масова частка метилового спирту, реакція з SO_2 ;
- 2) наявність фурфуролу, масова концентрація альдегідів, сивушних масел, об'ємна частка метилового спирту;
- 3) міцність, об'ємна частка метилового спирту, наявність са та мг;
- 4) проба на окислюваність, прозорість, наявність тартратів.

12. Температура кипіння та замерзання спирту:

- 1) $+70,6$; -100°C ;
- 2) $+78,3^\circ \text{C}$; -117°C ;
- 3) $+65,00^\circ \text{C}$; -95°C ;
- 4) $+85,0^\circ \text{C}$; -100°C .

13. Основні органолептичні показники етилового спирту, які визначаються при експертизі:

- 1) зовнішній вигляд, консистенція;
- 2) запах сивухи, колір, різкий запах спирту;
- 3) колір та прозорість, смак, аромат;
- 4) пакування, окислюваність, запах.

14. Питний спирт виробляють міцністю:

- 1) 56%;
- 2) 80%;
- 3) 70%;
- 4) 95%.

15. Міцність спирту визначають:

- 1) спиртомером;
- 2) прибором журавльова;
- 3) в апараті сокслета;
- 4) лактоденсиметром.

16. Яка доза етанолу може привести до смерті людини?

- 1) 7,0г на кг ваги людини;
- 2) 7,8г на кг ваги людини;
- 3) 9,0г на кг ваги людини;
- 4) 9,6г на кг ваги людини.

17. Якою міцністю виробляють етиловий спирт вищого очищення?

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

18. Який спирт виробляють тільки із зернової сировини?

- 1) вищого очищення;
- 2) екстра;
- 3) люкс;
- 4) пшенична сльоза.

19. До побічних продуктів спиртового бродіння відносять:

- 1) ефіри, метиловий спирт, фурфурол;
- 2) фурфурол, тирозол, фенілаланін;
- 3) метиловий спирт, ізопропіловий спирт, ефіри;
- 4) пропіловий та аміловий спирти, фурфурол.

20. Міцність спирту і інших алкогольних напоїв виражають в:

- 1) об'ємних відсотках;
- 2) градусах;
- 3) відсотках;
- 4) мг/100 г

ТЕМА 2. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ГОРІЛКИ

1. Бальна оцінка горілки проводиться за такою шкалою:

- 1) 25 балів;
- 2) 10 балів;
- 3) 100 балів;
- 4) 50 балів.

2. Під час оцінки якості та безпеки горілки визначають:

- 1) вміст важких металів, миш'яку, радіонуклідів;
- 2) вміст важких металів, кальцію, магнію;
- 3) вміст радіонуклідів, наявність янтарної кислоти;
- 4) вміст миш'яку, наявність кислоти соляної та сірчистої.

3. Міцність горілчаних виробів визначається в:

- 1) градусах;
- 2) відсоткових вагових;
- 3) відсотках об'ємних;
- 4) градусах тернера.

4. Залежно від виробництва та рецептур горілка відповідно ДСТУ підрозділяється на:

- 1) горілка, горілка на експорт, горілка з добавками;
- 2) горілка, горілка особлива;
- 3) горілку особливу, високосортну;
- 4) ректифіковану, горілку, горілку особливу.

5. Бальну оцінку горілки проводять за показниками:

- 1) прозорість, маркування;
- 2) зовнішній вигляд, міцність;
- 3) консистенція, смак, міцність;
- 4) прозорість і колір, аромат, смак.

6. Термін придатності до споживання встановлено для горілок і горілок особливих з дня їх розливу відповідно місяців:

- | | |
|------------|------------|
| 1) 24, 12; | 3) 36, 20; |
| 2) 12, 10; | 4) 24, 24. |

7. Під час проведення оцінки якості горілки визначають:

- 1) органолептичні, фізико-хімічні показники;
- 2) реологічні показники;
- 3) наявність каламуті, міцність, кількість са;
- 4) маркування, штрих-код, наявність консервантів.

8. Основні фізико-хімічні показники якості горілки:

- 1) міцність, лужність, висновок по бальній оцінці;
- 2) міцність, лужність, масова концентрація альдегідів, сивушного масла, естерів, метилового спирту;
- 3) об'ємна частка метилового спирту, лужність і смак;
- 4) масова концентрація естерів, сивушного масла, маркування.

9. Основні органолептичні показники якості горілки:

- 1) зовнішній вигляд, колір, смак та аромат;
- 2) зовнішній вигляд, колір, запах, міцність;
- 3) колір, смак, аромат, наявність консервантів;
- 4) міцність, лужність, колір, смак.

10. В горілках допускається абсолютний відхил значення показника міцності від установленої норми, % для окремої пляшки:

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) $\pm 0,3$; | 3) $\pm 5,0$; |
| 2) $\pm 10,0$; | 4) $+5,0$. |

11. Марки акцизного збору для горілки і лікєро-горілочаних виробів вітчизняного виробництва мають кольорову гаму:

- 1) блакитну;
- 2) червону;
- 3) зелену;
- 4) помаранчеву.

12. Для виробництва горілки використовують таку воду:

- 1) пом'якшену;
- 2) жорстку;
- 3) нейтральну;
- 4) пом'якшену й нейтральну.

13. В яких одиницях визначають міцність горілки?

- 1) в градусах;
- 2) в об'ємних відсотках;
- 3) в градусах тернера;
- 4) у відсотках.

14. Об'ємну частку метилового спирту у горілці визначають:

- 1) реакцією вищих спиртів з розчином саліцилового альдегіду у присутності сірчаної кислоти;
- 2) реакцією присутніх у горілці альдегідів з фуксинсірчистим реактивом;
- 3) фотоелектроколориметричним методом;
- 4) спектроскопічним методом.

15. Одним із етапів оцінки якості горілки є:

- 1) дослідження органолептичних показників якості;
- 2) визначення правил кодування товарів;
- 3) складання заключення про якість;
- 4) визначення країни виробника.

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

- 1) 9;
- 2) 8,8;
- 3) 10;
- 4) 6,7.

17. Вкажіть гарантійний термін зберігання горілки особливої:

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

18. Позитивний вплив алкоголю на організм людини:

- 1) підвищення рівня холестерину;
- 2) порушення обміну речовин;
- 3) висока енергетична цінність;
- 4) підвищення артеріального тиску.

19. Яким обсягом відбирають вибірку для оцінки якості горілки?

- 1) 20 пляшок;
- 2) 15 пляшок;
- 3) 10 пляшок;
- 4) 5 пляшок.

ТЕМА 3. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ

1. Масову концентрацію цукру у лікєро-горілчаних виробах визначають методом:

- 1) прямим титруванням розчину фелінга розчином цукру з вапняною концентрацією;
- 2) ацидометричним методом;
- 3) рефрактометричним методом;
- 4) електрометричним методом.

2. Під час виготовлення лікерів емульсійних застосовують такий вид сировини:

- 1) плодово-ягідна;
- 2) змішана;
- 3) пряно-ароматична рослинна;
- 4) молочні, яєчні продукти.

3. Лікєро-горілчані вироби відрізняються від міцних алкогольних напоїв:

- 1) витонченим смаком і ароматом;
- 2) міцністю;
- 3) міцністю, кількістю цукру;
- 4) забарвленням.

4. Визначення міцності лікєро-горілчаних виробів проводять:

- 1) органолептичним методом;
- 2) рефрактометричним методом;
- 3) ареометричним методом;
- 4) методом титрування.

5. До гірких настоїв відносять:

- 1) старка, столична, вишнева;
- 2) зубрівка, старка, мисливська;
- 3) бальзам, пунш, ром;
- 4) віскі, ром, горілка, запіканка.

6. До органолептичних показників якості алкогольних напоїв не відноситься:

- 1) колір;
- 2) смак та аромат;
- 3) повнота наливу;
- 4) зовнішній вигляд.

7. Який напій не відноситься до міцних алкогольних напоїв?

- 1) чача;
- 2) sake;
- 3) вермут;
- 4) текіла.

8. Спиртовані настої – це

- 1) водно-спиртові витяжки з ароматної сировини;
- 2) дистиляти, які одержують зі спиртованих морсів;
- 3) консервовані етиловим спиртом плодово-ягідні освітлені соки;
- 4) міцні алкогольні напої.

9. Спиртовані спирти – це

- 1) водно-спиртові витяжки з ароматної сировини;
- 2) дистиляти, які одержують зі спиртованих морсів;
- 3) консервовані етиловим спиртом плодово-ягідні освітлені соки;
- 4) міцні алкогольні напої.

10. Спиртовані соки – це

- 1) водно-спиртові витяжки з ароматної сировини;
- 2) дистиляти, які одержують зі спиртованих морсів;
- 3) консервовані етиловим спиртом плодово-ягідні освітлені соки;
- 4) міцні алкогольні напої.

11. Який спирт використовують для виробництва лікєро-горілочаних виробів:

- 1) люкс, пшенична сльоза;
- 2) екстра, вищого гатунку;
- 3) вищого гатунку, люкс;
- 4) першого гатунку, пшенична сльоза.

12. Масову концентрацію загального екстракту в лікєро-горілочаних виробках визначають:

- 1) рефрактометричним методом;
- 2) електрометричним титруванням;
- 3) за допомогою фелінга n1;
- 4) аерометричним методом.

13. Марки акцизного збору для горілки і лікєро-горілочаних виробів вітчизняного виробництва мають кольорову гаму:

- 1) блакитну;
- 2) червону;
- 3) зелену;
- 4) помаранчеву.

14. Лікери підрозділяють залежно від вмісту спирту і цукру:

- 1) ароматні, міцні, емульсійні;
- 2) міцні, виноградні, плодово-ягідні;
- 3) міцні, десертні, лікери креми;
- 4) солодкі, десертні, міцні.

15. Під час зберігання в лікєро-горілочаних виробах відбувається:

- 1) виникнення помутнінь, випадання осаду, погіршення смакових та ароматичних властивостей, зміна забарвлення;
- 2) зміна забарвлення, руйнування вітамінів, випадання осаду, окислюваність вуглеводів;
- 3) зміна забарвлення, виникнення, помутніть, руйнування спирту, мінеральних речовин;
- 4) поява опалесценції, утворення осаду, руйнування барвників, поява SO₂.

16. Значення аперитивів для організму людини:

- 1) підвищують тиск;
- 2) тонізують та покращують апетит;
- 3) знижують тиск;
- 4) оказують снодійну дію.

17. До коктейлів відносять напої з вмістом спирту та цукру:

- 1) 20-40%, 40-50 г/100см³;
- 2) 20-40%, 0-24 г/100см³;
- 3) 10-20%, 40-50 г/100см³;
- 4) 10-20%, 0-24 г/100см³.

18. Органолептична оцінка якості лікєро-горілочаних виробів проводиться:

- 1) за 10-бальною системою;
- 2) за 5-бальною системою;
- 3) за 100-бальною системою;
- 4) за 20-бальною системою.

19. До коктейлів не відносять:

- 1) джулеп;
- 2) коблер;
- 3) крющон;
- 4) пунш.

20. До лікерів не відносять:

- 1) Шартрез;
- 2) Бейлис;
- 3) Амаретто;
- 4) Бренди.

ТЕМА 4. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИН

1. Класифікація виноградних вин за якістю та витримкою:

- 1) столові, ігристі, ординарні;
- 2) ординарні, марочні, колекційні;
- 3) марочні витримані, ординарні;
- 4) солодкі, витримані, колекційні.

2. Показники вина, які визначають під час його оцінки якості:

- 1) прозорість, колір, смак, букет, типовість;
- 2) прозорість, колір, смак, міцність;
- 3) колір, смак, букет, кислотність;
- 4) колір, смак, букет, масова концентрація цукрів.

3. Класифікація виноградних вин за вмістом спирту та цукру:

- 1) десертні, міцні, ароматизовані;
- 2) ігристі, столові, міцні;
- 3) столові, кріплені, ароматизовані, ігристі, шипучі;
- 4) напівсухі, десертні, напівсолодкі, марочні.

4. При люмінесцентному аналізі білі вина показують колір флюоресценції:

- 1) білий;
- 2) червоний;
- 3) блакитний;
- 4) жовтий.

5. Основні фізико-хімічні показники виноградних вин:

- 1) частка етилового спирту, масова концентрація цукрів, титрованих кислот, сірчистої кислоти, летючих кислот;
- 2) частка етилового спирту, масова концентрація цукрів, кислот, CO_2 ;
- 3) частка етилового спирту, масова концентрація цукрів, кислотність, SO_2 ;
- 4) частка етилового спирту, наявність тартразину.

6. Частку етилового спирту в виноградних винах визначають:

- 1) попередньою перегонкою вина з наступним визначенням спирту в дистилаті;
- 2) спиртомером;
- 3) методом готфруа;
- 4) колориметричним методом.

7. Виявлення барвників у виноградних винах проводяться:

- 1) за допомогою лугу та кип'ятіння вина;
- 2) люмінесцентним аналізом;
- 3) органолептичним способом;
- 4) за допомогою кислоти.

8. Класифікація виноградних вин за видом сировини:

- 1) купажні, десертні;
- 2) сортові, купажні;
- 3) ординарні, сортові;
- 4) кріплені, ароматизовані.

9. Масову частку цукру в виноградних винах визначають:

- 1) титруванням сірчистою кислотою;
- 2) люмінесцентним аналізом;
- 3) методом Бертрана;
- 4) ареометром.

10. За додавання до виноградних вин плодово-ягідних при люмінесценції виявляється колір:

- 1) червоний;
- 2) ясний фіолетовий;
- 3) блакитний;
- 4) коричнево-каламутний.

11. Вміст летких кислот вина визначають у перерахунку на:

- 1) оцтову кислоту;
- 2) оцтовий альдегід;
- 3) янтарну кислоту;
- 4) тартразин.

12. Повнота смаку виноградного вина – це:

- 1) сукупність солодкого та кислого смаку вина;
- 2) сумарний ефект від солодкості, кислотності та терпкості вина;
- 3) солодкий смак з вираженим ароматом вина;
- 4) сукупність солодкого смаку вина та його терпкості.

13. Вміст важких металів у винах визначають методом:

- 1) методом Бертрана;
- 2) колориметричним;
- 3) люмінесцентним;
- 4) рефрактометричним.

14. На якій стадії реалізуються вина:

- 1) формування;
- 2) старіння;
- 3) дозрівання;
- 4) відмирання.

15. Які вина називаються марочними:

- 1) витримка не менше 3 років;
- 2) не менше 1,5 років;
- 3) не менше 1 року;
- 4) не менше 5 років.

16. Колекційні вина мають витримку:

- 1) не менше 3 років;
- 2) не менше 1,5 років;
- 3) не менше 1 року;
- 4) не менше 6 років.

17. Вміст спирту в столових винах:

- 1) 10-18% об.;
- 2) 7-10% об.;
- 3) 8-14% об.;
- 4) 9-14% об.

18. Виноградні вина за складом сировини поділяються на:

- 1) сортові, ординарні;
- 2) сортові, купажні;
- 3) купажні, марочні;
- 4) колекційні, ординарні.

19. Чим відрізняються ароматизовані вина від кріплених?:

- 1) додаванням в ароматизовані вина спиртових настоїв ароматизаторів;
- 2) додавання в ароматизовані вина спирту менш ніж у кріплені;
- 3) додаванням в ароматизовані вина цукру більш ніж у кріплені;
- 4) додаванням в ароматизовані вина ароматизованого порошку.

20. За вмістом вуглекислоти виноградні вина поділяються на:

- 1) тихі, ароматизовані;
- 2) тихі, ігристі;
- 3) ігристі, шипучі;
- 4) міцні, десертні.

21. Хвороби вина, що викликаються аеробними мікроорганізмами:

- 1) цвіль вина, оцтове бродіння;
- 2) молочно-кисле бродіння;
- 3) магнітне бродіння, згіркнення;
- 4) ожиріння.

22. Особливості виноробства в Іспанії та Франції:

- 1) витримка вин у березових бочках;
- 2) витримка вин у пляшках;
- 3) витримка вин у дубових бочках;
- 4) витримка вин у соснових бочках.

23. За кольором розрізняють такі види вина:

- 1) червоне, біле, прозоре;
- 2) червоне, біле, рожеве;
- 3) біле, прозоре, темне;
- 4) червоне, рожеве, біле, ординарне.

24. Марочні виноградні вина – це класифікація вин:

- 1) за вмістом спирту;
- 2) за якістю та витримкою;
- 3) за вмістом масової частки кислот;
- 4) виключно імпортні виноградні вина.

25. Вино «Портвейн» за вмістом спирту і цукру відносять до:

- 1) ароматизованих;
- 2) кріплених;
- 3) шипуших;
- 4) десертних.

26. Сухі виноградні вина – це вина, що розрізняються:

- 1) за вмістом цукру;
- 2) за кольором;
- 3) за якістю та витримкою;
- 4) за витримкою.

27. До столових виноградних вин відносять:

- 1) Хванчкара, Ркацтелі, Аліготе;
- 2) Токай, Портвейн, Аліготе;
- 3) Кахетинське, Херес, Мадера;
- 4) Мускат, Херес, Кагор.

28. Сухі столові вина мають у своєму складі спирту:

- 1) 6-8% об.;
- 2) 8-12% об.;
- 3) 9-14% об.;
- 4) 14-16% об.

29. Сухе шампанське відрізняється вмістом цукру:

- 1) до 8%;
- 2) до 5%;
- 3) до 10%;
- 4) до 3%.

30. Коли виникає мідний кас у вині:

- 1) утворюються в присутності кисню фосфорних сполук заліза;
- 2) при відсутності кисню повітря у вині;
- 3) в результаті дії ферменту еноксидази;
- 4) викликається групою бактерій.

ТЕМА 5. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА КОНЬЯКІВ, БРЕНДІ, РОМУ, ВІСКІ

1. Міцний алкогольний напій, який вироблюють шляхом багаторічної витримки спирту, одержаного з продуктів переробки цукрової тростини, це:

- 1) бальзам;
- 2) пунш;
- 3) віскі;
- 4) ром.

2. Напій, який одержують шляхом перегонки спиртового настою можжевелевої ягоди – це:

- 1) ром;
- 2) бальзам;
- 3) джин;
- 4) лікер.

3. Відмінною рисою важкого рому є значний вміст:

- 1) побічних продуктів спиртового бродіння;
- 2) дріжджів низового бродіння;
- 3) цукрів;
- 4) ефірних олій.

4. Джин – гірка настоянка, виготовлена перегонкою спиртового настою можжевелевої ягоди, міцністю:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1) від 40 до 45% об.; | 3) від 30 до 35% об.; |
| 2) від 35 до 38% об.; | 4) від 30 до 40% об. |

5. Пороками коньяків є:

- 1) присмак колеру, сивушні та ефіроальдегідні тони, гареві тони;
- 2) гареві тони, залізний кас, масляниста консистенція;
- 3) сивушні та ефіроальдегідні тони, маслянистий смак, ванільний аромат;
- 4) присмак дубу, присмак колеру, кришталева прозорість.

6. Якщо коньяк отримав під час дегустації нижче 7,0 балів, то:

- 1) коньяк із спиртів середньої витримки до 5 років;
- 2) ординарний коньяк;
- 3) може бути утилізоване або використане на технічні цілі;
- 4) це коньяк, що можна віднести до групи КВВЯ.

7. Присмаки колеру, дубу, сивушних та ефіроальдегідних тонів притаманні:

- 1) виключно коньякам високої якості;
- 2) коньякам, що при дегустаційній оцінці отримують не менше 9 балів;
- 3) коньякам спеціального найменування;
- 4) коньякам з пороками.

8. Гарантійний термін зберігання коньяків України, встановлений з дня їх розливу:

- 1) не менше 5 років;
- 2) не менше 3 років;
- 3) 2 роки;
- 4) 6 років.

9. Бренді – це:

- 1) лікоро-горілчаний напій з вмістом спирту 42-57% витриманий більше 25 років;
- 2) класифікація коньяків, що призначенні для експорту;
- 3) готові марочні коньяки, що додатково витримують в дубових бочках і бутах не менше 3 років;
- 4) лікоро-горілчаний напій, при виготовленні якого додається спирт.

10. До марочних коньяків відносять напої з витримкою:

- 1) 12 років;
- 2) 3 роки;
- 3) 4 роки;
- 4) 5 років.

11. Що є доказом якості рому:

- 1) проба на сірчану кислоту;
- 2) проба на яблучну кислоту;
- 3) проба на щавлеву кислоту;
- 4) проба на оцтову кислоту.

12. Міцність джину складає:

- 1) 48% об.;
- 2) 45% об.;
- 3) 30% об.;
- 4) 50% об.

13. Чим відрізняється віскі від горілки:

- 1) кольором, ароматом горіхів;
- 2) ароматом плодів;
- 3) міцністю, вмістом цукру, колеру;
- 4) пекучим смаком, з ароматом зерна і горілості.

14. Коньяки України старі «КС» виготовляють:

- 1) із коньячних спиртів середнього віку не менше 10 років;
- 2) із коньячних спиртів середнього віку не менше 6 років;
- 3) витриманих в дубовій тарі не менше 3 років;
- 4) витриманих в дубовій тарі не менше 6 років.

15. Під час проведення оцінки якості коньяків визначають показники:

- 1) масову концентрацію міді, г/дм³;
- 2) наявність залізного касу, присмак кольору;
- 3) кількість сивушних масел, смак;
- 4) органолептичні, фізико-хімічні та показники безпеки.

16. Ром одержують:

- 1) з спирту, одержаного з продуктів переробки цукрової тростини;
- 2) перегонкою спиртового настою можевелової ягоди;
- 3) спирт етиловий, барвники, цукор, вітаміни;
- 4) з зернової сировини.

17. Розрізняють віски залежно від використаної сировини:

- 1) рисове, просяне, житнє;
- 2) пшеничне, змішане, гречане;
- 3) кукурудзяне, витримане, ординарне;
- 4) житнє, кукурудзяне, змішане.

18. Класифікація коньяків залежно від термінів витримки:

- 1) Борисфен, Георгіївський, 3 зірочки;
- 2) КВ, КВВЯ, КС, ДС, Київ;
- 3) коньячний напій, коньяк, марочні;
- 4) ординарні, марочні, колекційні.

19. Фізико-хімічні показники коньяків:

- 1) лужність, кислотність, міцність;
- 2) міцність, наявність заліза, кислотність;
- 3) % вологи, міцність, кислотність;
- 4) об'ємна частка етилового спирту, масова концентрація етилового спирту.

20. Який напій не відноситься до міцних алкогольних напоїв?

- 1) чача;
- 2) саке;
- 3) вермут;
- 4) текіла.

ТЕМА 6. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА СЛАБОАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ТА ПИВА

1. Колір пива визначають:

- 1) методом візуального зрівняння з розчином йоду;
- 2) колориметричним методом;
- 3) за допомогою сполук сірчаної кислоти;
- 4) прямим титруванням проби з фенолфталеїном.

2. За кольором пиво буває:

- 1) освітлене, прозоре;
- 2) світле, напівтемне, темне;
- 3) нефільтроване, фільтроване;
- 4) екстрактивне, не екстрактивне.

3. Стійкість пива визначають:

- 1) колориметричним методом;
- 2) потенціометричним методом;
- 3) візуальним спостереженням за появою помутніння або осаду в пляшці;
- 4) за допомогою люміноскопа.

4. При маркуванні пива на етикетці вказують:

- 1) найменування продукції, ємність, л; стійкість пива;
- 2) масову частку двоокису вуглецю, %, дату виготовлення;
- 3) термін придатності, склад, умови зберігання, колір пива;
- 4) найменування продукції, ємність, склад, умови зберігання, вміст спирту, діючий стандарт.

5. Сидр – це:

- 1) продукт повного або часткового спиртового бродіння виноградного сусла;
- 2) міцний алкогольний напій з характерним букетом смаку;
- 3) шипуче вино, яке виготовляють шляхом бродіння, не розбавленого водою яблучного соку;
- 4) ігристе вино, яке вміщує в собі в розчиненому стані значну кількість вуглекислого газу.

6. Колір пива визначають методом візуального зрівняння з:

- 1) кольоровою картою;
- 2) розчином йоду;
- 3) фенолфталеїном;
- 4) розчином перманганату калію.

7. Собівартість пива знижують шляхом додавання:

- 1) великої кількості води;
- 2) хмелю;
- 3) несолодованих матеріалів;
- 4) солоду.

8. Яким методом проводять визначення спирту та дійсного екстракту в пиві?

- 1) дистиляційним методом;
- 2) мікроскопічним методом;
- 3) потенціометричним титруванням;
- 4) методом візуального спостереження.

9. Основною сировиною для виробництва пива є:

- 1) солод, вода, дріжджі;
- 2) дріжджі, ферментні препарати;
- 3) ячмінний солод, хміль, вода;
- 4) ячмінний солод, пивні дріжджі, вода.

10. Органолептична оцінка якості темного пива проводиться:

- 1) за 10- бальною системою;
- 2) за 5- бальною системою;
- 3) за 25- бальною системою;
- 4) за 100- бальною системою.

11. З якою метою при виготовленні пива з додаванням не солодової сировини використовуються ферментні препарати?:

- 1) можна переробляти менш якісну зернову сировину;
- 2) можна одержувати пивне сусло заданого складу;
- 3) можна поліпшувати якість продукту;
- 4) всі відповіді вірні.

12. Залежно від температури і тривалості сушіння яких видів одержують солод:

- 1) світлий, темний;
- 2) світлий, темний, карамельний;
- 3) світлий, темний, карамельний, полений, діафарин;
- 4) світлий, темний, палений.

13. Перевірку якості пива, розлитого у пляшки, на відповідність вимогам стандарту проводять за показниками якості, об'єднаних у:

- 1) три групи;
- 2) чотири групи;
- 3) п'ять груп;
- 4) шість груп.

14. Вплив пива на організм людини:

- 5) підвищення рівня холестерину;
- 6) порушення обміну речовин;
- 7) висока енергетична цінність;
- 8) підвищення артеріального тиску.

15. Придають гіркоту пиву:

- 1) гумолон, луполон;
- 2) хмельова олія, солод;
- 3) амілоризин, амілоубтилін;
- 4) мультіензимна композиція.

16. Енергетичні напої:

- 1) стимулюють апетит;
- 2) діють як снодійне;
- 3) стимулюють центральну нервову систему;
- 4) знижують артеріальний тиск.

17. Основною сировиною для виробництва сидру є:

- 1) яблучний сік;
- 2) виноградний сік;
- 3) будь-який фруктовий сік;
- 4) цукровий сироп.

18. Який слабоалкогольний напій містить кофеїн?

- 1) пиво;
- 2) сидр;
- 3) енергетичні напої;
- 4) крішон.

19. Навіщо при виробництві пива пророщують ячмінь?

- 1) щоб активізувати ферменти зерна;
- 2) щоб надати пиву більш темне забарвлення;
- 3) щоб надати пиву аромат;
- 4) щоб понизити гіркоту пива.

20. Які з перерахованих напоїв не відносяться до слабоалкогольних?

- 1) брага;
- 2) український медок;
- 3) квас «Монастирський»;
- 4) пиво.

ТЕМА 7. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ГАЗОВАНИХ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ТА МІНЕРАЛЬНИХ ВОД

1. Який вид бродіння протікає в квасі при його зберіганні та погіршує його якість?:

- 1) спиртове;
- 2) оцтово-кисле;
- 3) молочно-кисле;
- 4) молочно-кисле та спиртове.

2. Чого не містять напої для дієтичного харчування?:

- 1) ксиліту і сорбіту;
- 2) ліпідів;
- 3) цукру;
- 4) клітковини.

3. Квас – напій, який містить спирту в період реалізації:

- 1) 0,001%;
- 2) 0,5%;
- 3) 1,2%;
- 4) 4%.

4. У хлібному квасі наявні вітаміни:

- 1) А, D, Е, К;
- 2) В1, В2, РР;
- 3) F, С, А, В12;
- 4) D, С, К, U.

5. Які речовини надають харчову цінність безалкогольним напоям?

- 1) вуглеводи;
- 2) глюкоза, фруктоза, сахароза;
- 3) глютамінат натрію, протеїн;
- 4) мінеральні солі, глюкоза.

6. Безалкогольні напої за способом оброблення бувають:

- 1) непастеризовані, пастеризовані, із застосуванням консервантів, без застосуванням консервантів, асептичного фасування;
- 2) асептичного фасування, газовані;
- 3) непастеризовані, пастеризовані, нешипучі;
- 4) напої бродіння, негазовані, освітлені.

7. Органолептичну оцінку безалкогольних напоїв проводять за:

- 1) 25-бальною шкалою;
- 2) 100-бальною шкалою;
- 3) 10-бальною шкалою;
- 4) 50-бальною шкалою.

8. Безалкогольні напої зберігають за температурою:

- 1) від 0 до 12 °С;
- 2) від 0 до 20 °С;
- 3) від -2 до 10 °С;
- 4) від 10 до 20 °С.

9. Рідкі напої за ступенем насичення двоокисом вуглецю бувають:

- 1) сильногазовані, слабогазовані, негазовані;
- 2) середньогазовані, пастеризовані;
- 3) освітлені, шипучі, нешипучі;
- 4) шипучі, нешипучі, негазовані.

10. Безалкогольні напої за зовнішнім виглядом бувають:

- 1) соковмісні;
- 2) слабогазовані;
- 3) прозорі, мутні;
- 4) фільтровані, не фільтровані.

11. До мінеральних відносять води, що містять у розчиненому вигляді мінеральних солей не менш:

- 1) 1 г/дм³;
- 2) 2 г/дм³;
- 3) 3 г/дм³;
- 4) 4 г/дм³.

12. Газована вода – це питна вода, яка штучно насичена двоокисом вуглецю у кількості за масою:

- | | |
|----------|----------|
| 1) 0,4%; | 3) 2,7%; |
| 2) 2%; | 4) 3,1%. |

13. Природні мінеральні води залежно від вмісту мінеральних речовин поділяються на:

- 1) десертні, столові, лікувально-столові;
- 2) столові і лікувальні;
- 3) питні, столові і лікувальні;
- 4) питні лікувально-столові, питні лікувальні, столові.

14. Які напої не відносять до безалкогольних?

- 1) морс;
- 2) квас;
- 3) пунш;
- 4) лимонад.

15. В чому особливості виробництва квасу?

- 1) сусло зброджують хлібопекарськими дріжджами;
- 2) сусло зброджують пивними дріжджами;
- 3) сусло зброджують молочнокислими бактеріями;
- 4) сусло зброджують сичужним ферментом.

16. В чому відмінні особливості виробництва морсів?

- 1) одержують купажуванням соків;
- 2) одержують із заброджених соків;
- 3) одержують з 100% соку;
- 4) шляхом розбавлення соку водою.

17. Які фізико-хімічні показники якості безалкогольних напоїв нормує стандарт?

- 1) вміст спирту, вміст двоокису вуглецю;
- 2) вміст двоокису вуглецю, лужність;
- 3) кислотне і перекисне число;
- 4) зовнішній вигляд, смак, запах, колір.

18. Як класифікуються мінеральні води залежно від вмісту аніонів і катіонів?

- 1) профілактичні, лікувальні;
- 2) столові, лікувально-столові, лікувальні;
- 3) гідрокарбонатні, сульфідні;
- 4) столові, лікувальні, профілактичні.

19. Як розподіляються мінеральні води залежно від складу і дії на організм?

- 1) профілактичні, лікувальні;
- 2) столові, лікувально-столові, лікувальні;
- 3) гідрокарбонатні, сульфідні;
- 4) столові, лікувальні, профілактичні.

20. Вкажіть термін зберігання мінеральних вод:

- 1) 4 міс.;
- 2) 1 рік;
- 3) 1,5 роки;
- 4) 2 роки.

Список рекомендованої літератури

Законодавча база

1. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення: ДСТУ 2925-94. – К. : Держстандарт України, 1995.
2. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення: ДСТУ 3021-95. – К. : Держстандарт України, 1996.
3. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. – К. : Держспоживстандарт України, 2001.
4. Органолептический анализ. Словарь: ИСО 5492-2005. – К. : Держспоживстандарт України, 2006.
5. Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови: ДСТУ 4221:2003. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
6. Горілки і горілки особливі. Правила приймання і методи випробування: ДСТУ 4165:2003. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
7. Горілки і горілки особливі. Технічні умови: ДСТУ 4256:2003. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
8. Вина. Загальні технічні умови: ДСТУ 4806:2007. – К. : Держспоживстандарт України, 2008.
9. Шампанське України. Технічні умови: ДСТУ 4800:2007. – К. : Держспоживстандарт України, 2008.
10. Вина ігристі. Технічні умови: ДСТУ 4807:2007. – К. : Держспоживстандарт України, 2008.
11. Коньяки України. Технічні умови: ДСТУ 4700-2006. – К. : Держспоживстандарт України, 2007.
12. Пиво. Загальні технічні умови: ДСТУ 3888-99. – К. : Держстандарт України, 1999.
13. Напої безалкогольні. Загальні технічні умови: ДСТУ 4069-2002. – К. : Держспоживстандарт України, 2007.

Основна література

14. Коробкина З. В. Товарознавство смакових товарів / З. В. Коробкина, О. Л. Романенко. – К. : Київ. торг.-екон. ун-т, 2003.– 396 с.
15. Романенко О.Л. Смакові товари : підручник / О.Л. Романенко. – 2-ге вид., допов. та переробл. – К. : Київ. торг.-екон. ун-т, 2012. – 560 с.
16. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.

Додаткова література

17. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І. В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов – 4-е вид, переробл. і доп. – Київ: Лібра, 2007. – 600 с.
18. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н. В. Коник. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 416 с.
19. Кутняхова Л. В. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров / Л. В. Кутняхова – Минск: Вышэйшая школа, 2007. – 140 с.

Навчальне електронне видання комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

ТОВАРОЗНАВСТВО НАПОЇВ
НАВЧАЛЬНІ ТА КОНТРОЛЮЮЧІ ТЕСТИ
для студентів спеціальності
076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Укладачі:
ЧЕРЕВИЧНА Наталія Іванівна
ІВАННІКОВ Павло Васильович

Відповідальна за випуск зав. кафедри д-р техн. наук, проф. А.А. Дубініна
Техн. редактор О.В. Щегельська

План 2016 р., поз. 95/

Підп. до друку 20.10. 2016 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна документація. Об'єм даних 0,3 Мб Тираж 100 прим.

Видавець і виготівник
Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.