

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Харківський державний університет харчування та торгівлі

**ПАКЕТ КОНТРОЛЬНИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ ЗАМІРЮВАННЯ
ПОТОЧНИХ І ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ**

із дисципліни

«Товарознавство (харчові продукти)»
для студентів, що навчаються за спеціальністю
0.76 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Харків
ХДУХТ
2018

Пакет контрольних завдань для заміру поточних і залишкових знань із дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» [Електронний ресурс] / Д. М. Одарченко, З. П. Карпенко, Л. В. Татар, Л. І. Тренбач. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 1 електрон. опт.диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: д-р техн. наук, проф. Д. М. Одарченко,
ст. викл. З. П. Карпенко,
асист. Л. В. Татар,
асист. Л. І. Тренбач

Рецензент: канд. техн. наук, ст. викл. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки К. В. Сподар

Кафедра товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки

Схвалено методичною комісією факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

Протокол від «24» листопада 2017 року № 2

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від «28» грудня 2017 року № 6

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «27» грудня 2017 року № 7

© Одарченко Д. М., Карпенко З. П.,
Татар Л. В., Тренбач Л. І., укладачі, 2018
© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	4
Пояснювальна записка	6
Критерії оцінювання знань	8
<i>ПАКЕТ КОНТРОЛЬНИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ ЗАМІРЮВАННЯ ПОТОЧНИХ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ</i>	10
Тема 1. Яйця та яєчні товари	10
Тема 2. Сировина м'ясної промисловості	21
Тема 3. Холодильна обробка, зберігання та оцінювання якості м'яса	33
Тема 4. М'ясні субпродукти та м'ясо птиці	37
Тема 5. Ковбасні та солоні м'ясні вироби	46
Тема 6. М'ясні консерви, фасоване м'ясо, м'ясні напівфабрикати та м'ясні кулінарні вироби, швидкозаморожені готові страви	58
Тема 7. Загальні відомості про рибу. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби	66
Тема 8. Жива, охолоджена та морожена риба. Солоні, мариновані, в'ялені, сушені та копчені рибні товари	76
Тема 9. Рибні консерви, пресерви, напівфабрикати та кулінарні вироби. Ікорні товари	88
<i>ПАКЕТИ КОНТРОЛЬНИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ ЗАМІРЮВАННЯ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ</i>	95
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ДИСЦИПЛІНИ	141

ВСТУП

Концепція освіти, яка розроблена Міністерством освіти і науки України, дозволяє оновити зміст вищої освіти шляхом впровадження активних технологій навчання. Одна з вимог до сучасної вищої школи – створення моделі дій майбутнього фахівця в професійній роботі підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. Для відпрацювання такої узагальненої моделі дій спеціаліста, а також найбільш типових ситуацій майбутньої професійної діяльності, використовуються різні форми навчання. Слід зазначити, що окремі методи активного навчання можуть виконувати не тільки навчальну функцію, але й контрольну-перевіркову, бо кінцевим результатом будь-якого процесу навчання є контроль знань. Контроль за навчально-пізнавальною діяльністю студента – складова частина навчального процесу. Контроль сприяє виявленню навчальних досягнень студентів; розкриттю причин слабого засвоєння студентами змісту освіти і вживанню раціональних заходів для ліквідації виявлених у результаті перевірки знань студентів недоліків.

Сучасна технологія оцінки рівня підготовки студентів базується на тестах. Процедура масового об'єктивного вимірювання професійної підготовки використовується у всіх найбільш розвинених країнах як невід'ємний компонент освіти. Тестовий контроль забезпечує: об'єктивність оцінки на основі використання єдиного критерію аналізу тесту; прозорість і гласність результатів контролю; зниження психологічного навантаження на студента і викладача; розвиток індивідуально-диференційованого підходу до навчання та самостійної роботи студентів; ритмічність в процесі всього семестру; економію часу на контроль при великому обсязі підконтрольного матеріалу (змістовних модулів, тем чи всього теоретичного курсу дисципліни); можливість одночасного контролю великої аудиторії при відносно невеликих витратах часу на його проведення; підвищення рівня навчання та методичні роботи викладача.

Пакет контрольних завдань для замірювання поточних та залишкових знань із дисципліни «Товарознавство (харчових продуктів)» розділи «Товарознавство яєць та яєчних продуктів», «Товарознавство м'яса і м'ясних продуктів» та «Товарознавство риби та рибних продуктів» створений з урахуванням програм дисципліни, яка відповідно до навчального плану за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Пакет контрольних завдань для замірювання залишкових та поточних складається з двох частин: пакети контрольних завдань для заміру поточних знань та пакети контрольних завдань для заміру залишкових знань. Комплекс контрольних завдань охоплює основні розділи навчальної робочої програми та складено із урахуванням практичних ситуацій, що зустрічаються в майбутній діяльності спеціаліста за отриманим фахом.

Пояснювальна записка

Пакет контрольних завдань для замірювання поточних та залишкових знань із дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» складено з метою визначення рівня справжнього стану знань і навичок студентів, які навчаються за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» та може бути використаний, як під час вивчення кожної теми при проведенні поточного контролю, так і після вивчення всього курсу дисципліни для проведення залишкового контролю знань студентів.

Комплекс контрольних завдань складається з двох частин:

- I частина – це перевірка поточних знань за тестовим контролем.
- II частина – залишковий контроль, коли студент вивчив усі теми, які заплановані робочою програмою та згруповані у двадцять п'ять варіантів, що містять питання за всією навчальною дисципліною.

Теоретична частина навчальної дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» містить банк тестів, всі тести включають питання курсу, що розглядалися на лекціях, лабораторних заняттях, під час самостійної та індивідуальної роботи, та які входять до комплексних контрольних завдань (ККЗ) та комплексних контрольних кваліфікаційних завдань (КККЗ).

Перевірка залишкових та поточних знань з дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» та розроблені тестові завдання являються завданнями закритої форми, а також чотири відповіді, одна із яких є вірною.

Застосування тестового контролю з альтернативним вибором відповідей дає можливість студентам з великим рівнем знань знаходити вірну відповідь там, де інші її не помічають і не знаходять.

Перед початком виконання контрольних завдань для заміру поточних та залишкових знань проводиться інструктаж, роздаються контрольні завдання. На виконання студентами контрольних завдань для заміру поточних знань відводиться не менше 0,2 академічної години, на виконання контрольних завдань для заміру залишкових знань відводиться не менше 0,5

академічної години. Відведений на виконання контрольних завдань час розподіляється таким чином:

- Організаційна частина – 0,1 академічної години:
 - Інструктаж студентів – 0,03 академічної години.
 - Видача завдання – 0,03 академічної години.
 - Відповіді на запитання студентів – 0,03 академічної години.
- Виконання контрольного завдання – 0,2 або 0,5 академічних годин.

Контрольні завдання виконуються чорними або синіми чорнилами на паперових аркушах. На титульному листі обов'язково вказуються: прізвище, ім'я, та по-батькові студента, група, дата, номер контрольного завдання.

Виконуючи контрольні завдання, студент повинен продемонструвати відповідність кваліфікаційним вимогам, які ставляться до певного навчального ступеня у вищому закладі – бакалавр.

Пакет контрольних завдань для заміру поточних та залишкових знань студентів з дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» передбачає з'ясування рівня теоретичних та практичних знань та відповідність їх до вимог освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Критерії оцінювання знань

Контроль за результатами навчально-пізнавальної діяльності студентів включає в себе: перевірку, тобто виявлення знань; оцінювання – вимірювання знань; облік – фіксацію результатів оцінювання у вигляді балів.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських і практичних занять і має на меті перевірку обігу, глибини та якості засвоєння матеріалу, що вивчається; визначення недоліків у заняттях; виявлення рівня опанування навиків самостійної роботи та проведення розрахунків з їх обґрунтуванням.

Залишковий контроль проводиться після певного терміну по закінченні вивчення дисципліни на заочному та денному відділеннях в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою.

Категорії оцінювання завдань за виконані тести.

При оцінці проведеного тестування використовується п'ятибальна система, яка передбачає «відмінно», «добре», «задовільно» та «незадовільно». Мінімальна кількість вірних відповідей студента на тестове завдання, що дозволяє оцінити результати тестування позитивно має бути більше 70% від загальної кількості запитань тестового завдання.

Для отримання оцінки «відмінно» кількість правильних відповідей повинна становити 90–100% від загальної кількості тестів.

Для отримання оцінки «добре» кількість правильних відповідей повинна становити 74–89%.

Для отримання оцінки «задовільно» кількість правильних відповідей повинна становити 60–73% від загальної кількості тестів.

Для отримання оцінки «незадовільно» кількість правильних відповідей становить менше 59% від загальної кількості тестів.

**Шкала для підсумкового оцінювання знань студентів із дисципліни
«Товарознавство(харчові продукти)» та відповідність оцінок
за національної та європейської шкалами**

Шкала оцінок ХДУХТ та її відповідність		
Національна	Університетська	ECTS
5 (відмінно)	90–100 балів	A
4 (добре)	82–89 балів	B
	74–81 бали	C
3 (задовільно)	64–73 бали	D
	60–63 бали	E
2 (незадовільно)	35–59 балів	FX
	1–34 бали	F

**ПАКЕТ КОНТРОЛЬНИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ ЗАМІРЮВАННЯ
ПОТОЧНИХ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ**

Тема 1. Яйця та яєчні товари

Варіант 1

1. В якій частині яйця містяться жиророзчинні вітаміни?

- а) у білку;
- б) у жовтку;
- в) у підшкаралупних плівках;
- г) у шкаралупі.

2. Скільки видів білку містить яйце?

- а) 2; б) 3;
- в) 4; г) 5.

3. Основним критерієм для визначення категорії яєць є:

- а) маса яйця;
- б) висота повітряної камери;
- в) стан шкаралупи;
- г) колір шкаралупи.

4. Вкажіть, на які категорії в залежності від маси поділяють харчові курячі яйця:

- а) відбірні, столові, дрібні, вищої категорії;
- б) вищої, першої, другої, дієтичні;
- в) дрібні, вищої, першої, другої, відбірні;
- г) переробні, вищої, другої, дрібні.

5. Вкажіть оптимальну відносну вологість під час зберігання столових яєць холодильникових.

- а) 65–70%;
- б) 70–73%;
- в) 80–83%;
- г) 85–88%.

6. Максимальний термін зберігання свіжих столових яєць?

- а) 17 діб;
- б) 20 діб;
- в) 25 діб;
- г) 27 діб.

7. Назвіть основні білки жовтка:

- а) вітелін, ливетін, фосвітін;
- б) фосвітін, овоглобін, вітелін;
- в) казеїн, вітелін, фосвітін;
- г) вітелін, овальбумін, фосвітін.

Варіант 2

1. Які процеси відбуваються під час зберігання яєць?

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

2. Вкажіть правильну відповідь, щодо поділу харчових яєць тільки на класи:

- а) переробні, охолоджені, дрібні, столові;
- б) вищого класу, дієтичні, другого класу, Extra;
- в) дієтичні, відбірні, дрібні, столові;
- г) столові, охолоджені, дієтичні, А, В.

3. Основний побічний продукт переробки яєць – це:

- а) білок морожений;
- б) білок яєчний сухий;
- в) кормове борошно;
- г) жовток.

4. Меланж морожений повинен містити жиру не менше ніж:

- а) 10%;
- б) 15%;
- в) 17%;
- г) 20%.

5. Температура в середині мороженого яєчного продукту (в центрі маси)

становить:

- а) -2...-4°C;
- б) -4...-8°C;
- в) -6...-10°C;
- г) -8...-12°C.

6. Строк зберігання морожених яєчних продуктів при температурі -12 °С

становить до:

- а) 4 місяців;
- б) 6 місяців;
- в) 8 місяців;
- г) 10 місяців.

7. Потемніння кольору яєчного порошку зумовлене:

- а) утворенням меланоїдинів;
- б) згіркненням жирів;
- в) розщепленням білків;
- г) великим вмістом вологи.

Варіант 3

1. Які білки входять до складу яєчного білка?

- а) овальбумін, вітелін, овомуцин;
- б) овомуцин, овоглобулін, фосвітін;
- в) кональбумін, лізоцим, овальбумін;
- г) еластин, глобулін, ливетін.

2. Сухий яєчний білок має середовище:

- а) кисле;
- б) лужне;
- в) нейтральне.

3. Що таке красюк?

- а) гнильне псування яйця;
- б) розвиток кровоносних судин на зародиші;
- в) повне змішування жовтка з білком;
- г) розрив білкової оболонки.

4. Під час виробництва ферментативних сухих яєчних продуктів ферментація проводиться:

- а) після пастеризації;
- б) перед фільтрацією;
- в) перед пастеризацією.
- г) перед висушуванням.

5. Перелічіть основні білки жовтка курячого яйця:

- а) овомукоїд, вітелін, ливетін;
- б) лізоцим, фосвітін, овомуцин;
- в) вітелін, ливетін, фосвітін;
- г) міозин, коноальбумін, вітелін.

6. Назвіть основні вуглеводи, які входять до складу яйця?

- а) цукор, глюкоза;
- б) мальтоза, глікоген;
- в) глікоген, глюкоза;
- г) лактоза, мальтоза.

7. На які класи підрозділяють яйця в залежності від якості та терміну зберігання?

- а) відбірні, дієтичні, столові, охолоджені;
- б) столові, дієтичні, охолоджені, А, Extra;
- в) Extra, А, В, переробні, дрібні;
- г) вищої, першої, охолоджені, столові.

7. Термін зберігання столових свіжих яєць, діб:

- а) 10–30;
- б) 9–25;
- в) 30–35;
- г) 2–7.

Варіант 5

1. Термін сортування дієтичних яєць, діб:

- а) 0,5;
- б) 1,0;
- в) 2,0;
- г) 5,0 .

2. Які харчові яйця відносяться до класу А за терміном та умовами зберігання.

- а) призначені для експорту, 28 діб, 0–20 °С
- б) призначені для експорту, 25 діб, 5–15 °С
- в) призначені для експорту, 28 діб, не нижче ніж 5°С і не вище 15°С від дня занесення.

дня занесення.

- г) призначені для експорту, 9 діб, не нижче ніж 5°С і не вище 15°С від

дня занесення.

3. Які харчові яйця відносять до дієтичних?

- а) термін зберігання не перевищує 7 діб;
- б) термін зберігання не перевищує 9 діб;
- в) термін зберігання не перевищує 25 діб;
- г) термін зберігання не перевищує 8 діб.

4. Колір краски для маркування столових яєць:

- а) червоний;
- б) зелений;
- в) синій;
- г) помаранчевий.

5. З яким дефектом яйце абсолютно не просвічується під час псування?

- а) красюк;
- б) тумак;
- в) миражне;
- г) велика пляма.

6. Середній вміст білків в курячому яйці, %:

- а) 9,7;
- б) 12,5;
- в) 19,9;
- г) 5,0.

7. Ліпіди жовтка представлені:

- а) жиром, лецитином, кефаліном;
- б) кефаліном, овоглобіном, каротином;
- в) рибофламіном, кефаліном, муцином;
- г) жиром, лецитином, вуглеводом.

Варіант 6

1. В якій частині яйця знаходиться найбільша кількість повноцінних білків?

- а) жовтку;
- б) білоку;
- в) шкаралупі;
- г) повітряній камері.

2. Які харчові яйця відносять до столових?

- а) термін зберігання не більше ніж 25 діб;
- б) термін зберігання не більше ніж 7 діб;
- в) термін зберігання не більше ніж 90 діб;
- г) термін зберігання не більше ніж 120 діб.

3. Між якими складовими яйця найчастіше утворюється повітряна камера?

- а) підшкаралупною і білковою оболонкою;
- б) жовтком, градинками;
- в) білковою оболонкою, щільним білком;
- г) внутрішнім і зовнішнім рідким білком.

4. Який дефект яєць називається «тек»?

- а) тріщина шкарлупи, вміст витікає;
- б) розрив надбілкової оболонки, білок витікає до повітряної камери;

- в) жовток частково витікає в білок;
- г) жовток не займає центральне положення.

5. Середній вміст вологи в курячому яйці %:

- а) 63,7; б) 73,7;
- в) 83,7; г) 50,2.

6. Висота повітряної камери для дієтичних яєць, мм, не більше ніж:

- а) 4; б) 7;
- в) 11; г) 8,5.

7. Строк зберігання морожених яєчних продуктів при температурі – 12 °С становить до:

- а) 4 місяців;
- б) 6 місяців;
- в) 8 місяців;
- г) 10 місяців.

Варіант 7

1. Укажіть, яка повинна бути нанесена умовна позначка на харчових дієтичних яйцях?

- а) ДВ, ДО, Д1, С1;
- б) М, Д2, С2, Д;
- в) Д2, Д1, ДО, ДВ;
- г) СО, СВ, М, ДО.

2. На які категорії ділять яйця залежно від їх маси?

- а) вища, перша, відбірна, друга;
- б) друга, збірна, вища;
- в) відбірна, столова, перша;
- г) відбірна, друга, дієтична.

3. Температура зберігання яєць дієтичних, нормована стандартом, °С:

- а) від 0 до 20; б) від 0 до -2;
- в) від 10 до 20; г) більше ніж 20.

4. Із якими дефектами яйце відноситься до харчового браку?

- а) мала пляма, присушка;
- б) велика пляма, красюк;
- в) кров'яне кільце, тек;
- г) тумак.

5. Середній вміст вологи в білку курячого яйця:

- а) 76,7; б) 86,7;
- в) 90,5; г) 85.

6. Як впливає на якість ферментативний розклад яйця?

- а) збільшує висоту пуги;
- б) розривання жовткової оболонки;
- в) повне змішування жовтка з білком;
- г) зниження категорії яєць.

7. Який стан білка допускається ГОСТ для столових яєць, що зберігались у холодильнику?

- а) щільний, просвічується;
- б) недостатньо щільний, просвічується;
- в) слабкий, просвічується, допускається водянистий.

Варіант 8

1. Фізико-хімічна структура жовтка яйця:

- а) іонно-молекулярний стан;
- б) суспензія, щільний стан;
- в) колоїдний розчин, емульсія;
- г) колоїдний розчин, суспензія.

2. Колір фарби для маркування дістичних яєць 1 категорії:

- а) червоний;
- б) синій;
- в) зелений;
- г) жовтий.

2. Вимоги згідно з ДСТУ до маркування на шкаралупі столових яєць:

- а) С, зазначення категорії;
- б) С, зазначення категорії, дати сортування;
- в) С.

3. Стандартне найменування механічного пошкодження шкаралупи, коли не пошкоджена підшкаралупна плівка:

- а) насічка, м'ятий бій;
- б) бій;
- в) тріщина, протікання;
- г) насічка, велика пляма.

4. Перелічіть технологічні операції при виробництві морожених продуктів?

- а) охолодження, фільтрація, коагуляція;
- б) пастеризація, охолодження, заморожування;
- в) коагуляція, заморожування;
- г) пастеризація, денатурація.

5. Що таке індекс жовтка?

- а) відношення маси жовтка до маси білка;
- б) відношення висоти жовтка до його діаметра;
- в) відношення маси жовтка до маси всього яйця

6. Із яким дефектом яйця відносяться до харчових неповноцінних?

- а) брудна шкаралупа;
- б) присушка;
- в) велика пляма;
- г) тумак

7. Які яйця відносяться тільки до технічного браку?

- а) велика пляма, забруднені, присушка;
- б) затхле, міражні, насічка, пом'ятий бік;
- в) зелена гниль, кров'яне кільце, велика пляма, тумак;
- г) тумак, міражні, красюк, запашисті.

Тема 2. Сировина м'ясної промисловості

Варіант 1

1. Основні види забійних тварин це:

- а) ВРХ, МРХ, свині;
- б) свині, кролики, коні;
- в) ВРХ, свині, верблюди;
- г) МРХ, буйволи, зайці.

2. Забійні тварини характеризуються за:

- а) забійною масою, живою масою та забійним виходом;
- б) віком, вгодованістю та продуктивністю;
- в) статтю, породою та видом тварини;
- г) усі перелічені.

3. Вкажіть, які види м'яса маркують круглим клеймом?

- а) м'ясо I категорії вгодованості, свинину III категорії;
- б) м'ясо II категорії, свинину IV категорії;
- в) м'ясо I категорії, м'ясо кнурів;
- г) свинину V категорії, півтуші худого м'яса.

4. За якою будовою та формою поділяються кістки забійних тварин?

- а) тазові, губчасті, плоскі;
- б) тазові, гомілка, плоскі;
- в) плоскі, трубчасті, губчасті;
- г) плоскі, трубчасті, суглоби.

5. Харчова цінність м'яса забійних тварин обумовлена:

- а) хімічним складом, оглушенням;
- б) смаковими властивостями, знекровленням;
- в) біологічно цінними білками, рівнем засвоюваності;
- г) смаковими властивостями.

6. М'язове волокно складається з:

- а) сарколеми, міофібрил, мускул;
- б) плазми, сарколеми, фасції;

- в) міофібрил, ядра, актину;
- г) сарколеми, ядра, плазми, міофібрил.

7. Умовно-гідним вважають м'ясо:

- а) сибіроязвене;
- б) інвазійне;
- в) бруцельозне;
- г) сибіроязвене та бруцельозне.

8. Які повноцінні білки відносять до міофібрилярних?

- а) міозин, актин, тропоміозин;
- б) актин, міозин, актоміозин;
- в) тропоміозин, міоген, актин;
- г) міоглобін, актин, міозин.

Варіант 2

1. За показником продуктивності велика рогата худоба класифікується на породи:

- а) беконного молочного напрямку;
- б) смушково-молочного напрямку;
- в) м'ясного, молочного, м'ясо-молочного напрямку;
- г) молочного, сального напрямку.

2. На які групи залежно від віку і статі ділять ВРХ?

- а) дорослу худобу, молодняк, універсальну;
- б) корови-первістки, молодняк, телята, доросла худоба;
- в) молодняк, яловичина, доросла худоба;
- г) доросла худоба, телята, телиці.

3. Круглим клеймом маркують:

- а) туші підсвинків;
- б) обрізну свинину;
- в) яловичину I категорії;
- г) яловичину II категорії;

4. Які розрізняють хрящі залежно від властивостей міжклітинної речовини?

- а) волокнисті, ретикулярні, гладкі;
- б) еласитинові, гіалінові, волокнисті;
- в) гіалінові, волокнисті, ретикулярні;
- г) волокнисті, колагенові, еластинові.

5. Як називається оболонка клітин м'язового волокна?

- а) саркоплазма;
- б) сарколема;
- в) ендомізій;
- г) ядро.

6. До якого класу речовин належать актин та міозин?

- а) білків;
- б) азотистих екстрактивних речовин;
- в) амінів;
- г) вуглеводів.

7. Яка з поданих нижче сполук має вологопоглинаючу та вологоутримуючу здатність м'яса?

- а) триптофан;
- б) кадаверин;
- в) міозин;
- г) гіпоксантин.

8. Назвіть хімічний склад сполучної тканини, у %:

- а) води 57–63, білків 21–40, ліпідів 1–4;
- б) води 40–50, білків 12–18, ліпідів 5–8;
- в) води 72–80, білків 18–20, ліпідів 1–1,5;
- г) води 40–70, білків 17–30, ліпідів 6–10.

Варіант 3

1. За видом тварин м'ясо класифікують таким чином:

а) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо кастратів;

б) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо молодняка, м'ясо поросят;

в) м'ясо ВРХ, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо свиней.

г) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби.

2. За термічним станом м'ясо буває:

а) парне, охолоджене, заморожене, розморожене;

б) остигле, підморожене, свіже;

в) парне, розморожене, несвіже;

г) беконне, жирне, остигле.

3. До якої категорії угодованності відноситься свинина м'ясна?

а) першої;

б) другої;

в) третьої;

г) четвертої.

4. Із яких кісток складається скелет забійних тварин?

а) кісток голови, тулуба, кінцівок;

б) кісток тулуба, кінцівок, м'язової тканини;

в) з'єднальної, кісткової тканин, тулуба;

г) голови, кінцівок, серцевої тканини.

5. Харчова цінність м'яса обумовлена тим, що воно є джерелом:

а) платини;

б) олова;

в) заліза;

г) свинцю.

6. Вкажіть правильну відповідь, де перераховані тільки небілкові азотисті екстрактивні речовини м'яса забійних тварин:

а) креатин, міозин, карнозин;

- б) креатинфосфат, карнозин, креатин;
- в) АТФ, АДФ, декстрини;
- г) гіпоксантин, карнозин, еластин.

7. Товарні комплексні показники якості м'яса, які нормуються стандартами:

- а) харчова цінність, органолептичні показники, холодильна обробка;
- б) якість технологічної обробки, відгодованість, ступінь свіжості;
- в) хімічний склад, відгодованість, показник безпеки;
- г) усі перелічені.

8. Глибокий автоліз м'яса забійних тварин – це:

- а) утворення кадаверінд, індолу, крезолу;
- б) утворення актоміозинового комплексу;
- в) розпад АТФ, АДФ;
- г) дисоціація актоміозинового комплексу.

Варіант 4

1. На породи якого напрямку класифікують ВРХ за показником продуктивності?

- а) м'ясного, беконного, молочного;
- б) м'ясного, сального, комбінованого;
- в) комбінованого, молочного, сального;
- г) м'ясного, молочного, комбінованого.

2. За якими ознаками визначається продуктивність худоби?

- а) за живою масою, віком, станом перед забоєм;
- б) за приймальною, забійною масою, породою;
- в) за забійним виходом, статтю, умовами відгодівлі;
- г) за забійною масою, забійним виходом, живою масою.

3. До якої категорії угодованості відноситься жирна свинина?

- а) першої; б) другої;
- в) третьої; г) четвертої.

4. М'ясні туші, на які ставиться трикутникове клеймо:

- а) худе м'ясо яловичини, баранини, козлятини;
- б) свинина III категорії;
- в) м'ясо двічі заморожене;
- г) усі вище перелічені.

5. Які за формою бувають кістки забійних тварин?

- а) трубчасті, плескаті, змішані;
- б) змішані, кістки лопатки, голови;
- в) плескаті, трубчасті, кістки тулуба;
- г) кістки кінцівок, хребта, змішані.

6. Назвіть види сполучної тканини – це:

- а) пухка, еластинова, серцева;
- б) пухка, щільна, еластинова;
- в) ретикулярна, пухка, хрящова;
- г) щільна, еластинова, поперечно-смугаста.

7. У якій частці свинячої туші повинна встановлюватися товщина шпика?

- а) тазостегнова; б) спинна;
- в) поперекова; г) пашина.

8. Від яких чинників залежить тривалість задубіння м'язів одного і того ж виду тварин?

- а) низький початковий рівень АТФ, рН;
- б) вміст глікогену, температура середовища, механічні дії;
- в) менша кінцева величина рН, вміст жиру;
- г) менший вміст глікогену, наявність міозину.

Варіант 5

1. За віком ВРХ класифікують:

- а) телята, молодняк, бички, доросла худоба;
- б) доросла худоба, корови первістки, молодняк, телята;

- в) молодняк, воли, телята, бички;
- г) телята, корови, первістки, воли.

2. М'ясо забійних тварин класифікується за:

- а) видом забійних тварин, розвитком сполучної тканини;
- б) віком, вгодованістю, виступом маклак;
- в) видом забійних тварин, термічним станом, статтю;
- г) термічним станом, розвитком м'язової тканини.

3. До якої категорії угодованості відноситься свинина м'ясна?

- а) першої; б) другої;
- в) третьої; г) четвертої.

4. Овальне клеймо ставиться на м'ясних тушах, якщо:

- а) свинина I категорії;
- б) м'ясо від биків;
- в) свинина III категорії;
- г) м'ясо, що експортується.

5. До кісток голови відносять кістки, які утворюють:

- а) черепну коробку і порожнину, лопатки;
- б) носову, ротову, органів слуху, зору;
- в) органів слуху і зору, тазу;
- г) тазу, черепну коробку, слугу.

6. Які з вітамінів містяться в м'ясі в найбільшій кількості?

- а) А (ретінол), В₆ (піродаксин);
- б) В₁ (тіамін), В₂ (рибофлавін), В₁₂ (ціанокобаламін);
- в) С (аскорбінова кислота), В₁₅ (пангамова кислота);
- г) Е (токоферол), А (ретінол).

7. Які фактори впливають на ступінь розвитку автолітичних процесів?

- а) відносна вологість повітря, рН–м'яса;
- б) рН–м'яса, розклад АТФ, кількість жиру;
- в) наявність вакууму, стан поверхні м'яса;
- г) кількість АТФ, глікогену, активна кислотність (рН).

8. Назвіть гістологічні зміни м'язової тканини при автолізі:

- а) м'язові волокна ущільнюються;
- б) активність трипепсинів, катепепсинів посилюється;
- в) розварювання колагену зменшується;
- г) зменшується вміст вільного кальцію.

Варіант 6

1. За вгодваністю ВРХ класифікують на:

- а) перша, друга, відбірна;
- б) друга, вища, худі;
- в) друга, вища, м'ясна;
- г) перша, худі, друга.

2. Вкажіть, на які основні типи за продуктивними ознаками ділять свиней?

- а) сальний, відбірний, беконний;
- б) беконний, молочники, універсальний;
- в) м'ясо-сальний, беконний, сальний;
- г) універсальний, забійний, сальний.

3. Від тварин в якому віці м'ясо ВРХ класифікується як молочна телятина?

- а) від 1 до 12 міс.;
- б) від 3 міс. до 3 років;
- в) від 2 неділь до 3 міс.;
- г) від 12 міс. і більше.

4. Перелічіть відруби яловичої туші першого ґатунку:

- а) грудний, плечовий, спинний, шийний;
- б) тазостегновий, лопатковий, грудний;
- в) грудний, плечовий, спинний, заріз;
- г) грудний, плечовий, гомілка.

5. Вміст ліпідів м'яса забійних тварин, їх склад та властивості залежать

від:

- а) статі, віку, кормів, білків;
- б) вгодованості, віку, статі, кормів;
- в) жирних кислот, фосфатидів, статі;
- г) вгодованості, вуглеводів, кормів.

6. М'ясна ферментація якого походження існує в природі?

- а) хімічного;
- б) колагенового;
- в) мікробіального;
- г) фізичного.

7. Вимоги стандарту до розвитку м'язової тканини в тушах яловичини II

категорії:

- а) задовільно;
- б) менш задовільно;
- в) добре розвинена;
- г) відмінно.

8. Перелічіть основні ознаки задубілого м'яса:

- а) м'язові волокна розсаблені, м'які, консистенція ніжна;
- б) м'язи жорсткі, без специфічного смаку і аромату бульйон;
- в) бульйон прозорий, м'ясо соковите;
- г) вологоутримуюча здатність підвищується, зростає жорсткість м'яса.

Варіант 7

1. Як за вгодованістю класифікують м'ясо свиней?

- а) беконна, м'ясна, жирна, м'ясо поросят;
- б) промпереробки, худі, жирна, м'ясна;
- в) м'ясо поросят, беконна, молодняк, м'ясна;
- г) м'ясна, беконна, м'ясо поросят, молочна.

2. Вкажіть вірну відповідь, де вказана класифікація м'яса тільки за термічним станом.

- а) парне, охолоджене, свіже;
- б) не свіже, розморожене, підморожене;
- в) остигле, охолоджене, заморожене, парне;
- г) парне, остигле, фінозне, не свіже.

3. На яких переробних підприємствах проводиться товарознавче маркування м'яса?

- а) всіх видів й форм власності;
- б) м'ясної промисловості, споживчої кооперації;
- в) міністерства сільського господарства та м'ясної промисловості;

4. Де повинні бути розташовані жирові відкладення на напівтушах яловичини-молодняка I категорії (мінімум)?

- а) в області сидалищних горбів, поясниці та останніх ребер;
- б) у основи хвоста та поверхні внутрішній;
- в) від 8 ребра до сидалищних бугрів, допускаються просвіти;

5. Назвіть, який макроелемент займає найбільшу частку в м'язовій тканині:

- а) кальцій; б) залізо;
- в) калій; г) алюміній.

6. Вкажіть безазотисті екстрактивні речовини м'яса:

- а) молочна кислота, глікоген, глюкоза;
- б) гіпоксантин, глюкоза, вільні амінокислоти;
- в) карнозин; масляна кислота, глікоген;
- г) фосфоген, АДФ, АМФ кислота.

7. Яка свинина в напівтушах стандартом допускається тільки на промислову переробку на харчові цілі?

- а) на внутрішній стороні залишки внутрішніх органів, синці та забруднення;
- б) затхлий запах, потемніння поверхні;

- в) несучільні та дроблені хребці;
- г) усі вище перераховані.

Варіант 8

1. Як класифікують м'ясо за видом тварин?

- а) м'ясо свиней, м'ясо ВРХ, м'ясо МРХ;
- б) м'ясо ВРХ, м'ясо самиці, м'ясо парне;
- в) м'ясо самця, м'ясо МРХ, остигля
- г) м'ясо ВРХ, м'ясо МРХ, м'ясо костратів.

2. Які чинники впливають на якість м'яса?

- а) порода, стать, вік, стан пред забоем;
- б) вгодованість, умови відгодівлі, жива маса;
- в) вік, забійна маса, умови відгодівлі;
- г) утримання перед забоем, забійний вихід, порода.

3. Що означають форма й розмір клейма в товарознавчому маркуванні м'яса?

- а) ступінь його дозрівання;
- б) постачальник, вид м'яса, його безпечність;
- в) ступінь свіжості, термін зберігання;
- г) оптову ціну, призначення.

4. Які види хрящової тканини розрізняють у залежності від властивостей міжклітинної речовини?

- а) гіалінова, еластинова, волокниста;
- б) волокниста, серцева, еластинова;
- в) гіалінова, поперечно-смугаста, гладка;
- г) гладка, серцева, гіалінова.

5. Назвіть основні властивості колагену:

- а) розварюється, не набрякає у воді;
- б) розчиняється в холодній воді, слабких кислотах;
- в) повноцінний білок;
- г) має складну фібрилярну будову, при варці переходить у глютен.

6. Якими видами представлена м'язова тканина забійних тварин?

- а) гладка, серцева, еластинова;
- б) поперечно-смугаста, сполучна;
- в) гладка, серцева, поперечно-смугаста;
- г) щільна, пухка, ретикулярна.

7. Перелічіть інфекційні захворювання тварин:

- а) туберкульоз, бруцельоз, ящур;
- б) рожа, туберкульоз, фіноз;
- в) бруцельоз, ящур, трихінельоз;
- г) рожа, туберкульоз, нематодоз.

8. Назвіть основні фактори, які впливають на якість м'яса на етапі первинної переробки худоби:

- а) нутрівка, спосіб оглушення, розпилювання;
- б) шпарка, опалювання, знекровлення, порода;
- в) раціон годування, знімання шкури, стать тварини;
- г) спосіб оглушення, зачистка туші, вгодованість.

Тема 3. Холодильна обробка, зберігання та оцінка якості м'яса

Варіант 1

1. Назвіть категорію свіжості м'яса:

- а) тухле;
- б) сумнівної свіжості;
- в) підозрілої свіжості;
- г) глибокий автоліз.

2. Мета охолодження м'яса:

- а) загальмувати розвиток мікрофлори;
- б) прискорити автоліз;
- в) денатурувати білки;
- г) забезпечити перехід води в лід.

3. На скільки відрубів розбирають яловичу тушу?

- а) 6 відрубів;
- б) 7 відрубів;
- в) 10 відрубів;
- г) 11 відрубів.

4. Що відноситься до одно стадійного методу охолодження?

- а) гідроаерозольне;
- б) надшвидке;
- в) прискорене для всіх видів м'яса;
- г) ферментативне.

5. До якого гатунку належить відруб – окорок під час розбирання яловичини?

- а) 1-го;
- б) 2-го;
- в) 3-го;
- г) немає такого відрубів.

6. Що забезпечує швидке охолодження?

- а) зменшення втрат маси м'яса;
- б) зменшення строку зберігання;
- в) подовження тривалості процесу;
- г) прискорення розвитку мікрофлори.

7. Назвіть процеси, що відбуваються при зберіганні охолодженого м'яса:

- а) мікробіологічні;
- б) гігроскопічні;
- в) дегазація;
- г) коагуляція.

Варіант 2

1. Що включається в поняття «холодильна обробка»?

- а) сублімація;
- б) підморожування;
- в) стерилізація;
- г) агрегація.

2. Який метод визначення свіжості м'яса заснований на визначенні продуктів гнилісного розпаду білків?

- а) хімічний;
- б) бактеріологічний;
- в) гістологічний;
- г) фізичний.

3. Які існують методи охолодження?

- а) доохолодження;
- б) двостадійні;
- в) кріоскопічні;
- г) контрольні.

4. До якого гатунку належить плечовий відруб яловичини?

- а) 1-го; б) 2-го;
- в) 3-го; г) немає такого відрубу.

5. Тривалість одностадійного швидкого охолодження яловичини, год:

- а) 10–13; б) 20–24;
- в) 6–7; г) 12–16.

6. До першого ґатунку належать такі відруби м'яса:

- а) поперековий, заріз, окіст;
- б) тазостегновий, лопатковий, пахвина;
- в) плечовий, лопатковий, поперековий;
- г) передпліччя, поперековий з пахвиною, грудний.

7. Назвіть зміни м'яса при заморожуванні:

- а) рекристалізація;
- б) кристалоутворення;
- в) нагрівання;
- г) дифузія.

8. До другого сорту належать такі відруби м'яса:

- а) пахвина, передпліччя;
- б) шийний відруб, заріз;
- в) голінка, плечовий;
- г) грудний , передпліччя.

Варіант 3

1. Перелічіть відруби яловичої туші, які відносяться тільки до першого ґатунку:

- а) тазостегновий, шийний, спинний;
- б) лопатковий, заріз, плечовий;
- в) плечовий, спинний, грудний;
- г) пахвина, заріз, тазостегновий.

2. Вкажіть правильну відповідь, де перераховані відруби яловичої туші другого ґатунку:

- а) заріз, шийний, голінка;
- б) плечовий, шийний, спинний;
- в) лопатковий, поперековий, тазостегновий;
- г) спинний, лопатковий, корейка.

3. Назвіть одні із основних показників свіжого м'яса забійних тварин:

а) відсутня скоринка підсихання на поверхні м'яса, консистенція пружна, бульйон мутний;

б) м'язи на розрізі вологі, мають темно-червоний колір, залишають пляму на фільтрованому папері;

в) жир м'який, покритий невеликою кількістю плісняви, м'язи липкі;

г) сухожилля пружні, щільні, м'язи злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрованому папері.

4. Яким повинен бути бульйон у несвіжого м'яса під час додавання реактиву CuSO_4 ?

а) прозорий;

б) мутний;

в) нейтральний;

г) осад у вигляді желе.

5. Вкажіть, який повинен бути бульйон після додавання 3–4 краплі CuSO_4 у сумнівній свіжості м'яса забійних тварин?

а) мутний; б) осад у вигляді желе;

в) прозорий; г) без наявності первинних продуктів розпаду білків.

6. Умови зберігання мороженого м'яса:

а) температура -18°C , відносна вологість 90–98 %;

б) температура -5°C , відносна вологість 70–75 %;

в) температура -40°C , відносна вологість 98–99 %;

г) температура $-5\dots-10^\circ\text{C}$, відносна вологість 80–85 %;

Тема 4. М'ясні субпродукти та м'ясо птиці

Варіант 1

1. До I категорії субпродуктів відноситься:

- а) діафрагма;
- б) легені;
- в) вуха;
- г) свинячий хвіст.

2. До субпродуктів II категорії належать:

- а) м'ясні обрізки, м'ясо стравоходу, легені, голова з мозком;
- б) вим'я, рубець селезінки, трахея;
- в) трахея, вуха, губи, серце;
- г) горловина, мозок головний, м'ясо стравоходу, сичуг.

3. М'ясо птиці класифікують за такими ознаками:

- а) за видом птиці, віком, статтю;
- б) за видом птиці, способом обробки, термічним станом;
- в) за віком, за вмістом жиру, вгодованістю та якістю обробки;
- г) за видом птиці, віком, умовами вирощування.

4. Найбільший вміст жиру має м'ясо:

- а) курчата – бройлери I категорії;
- б) курчата – бройлери II категорії;
- в) гуси I категорії;
- г) куропатва біла.

5. Який з наведених субпродуктів має значний вміст гемоглобіну (до 2,5%)?

- а) головний мозок;
- б) нирки;
- в) печінка;
- г) серце.

6. Умовна позначка «ЕЕ»на тушці птиці означає:

- а) що тушка випотрошена;
- б) що тушка придатна тільки для теплової переробки;
- в) це курчата – бройлери;
- г) це – дичина.

7. Для виробітки низькосортних ковбас використовують:

- а) печінку;
- б) язик;
- в) серце;
- г) нирки.

8. Який дефект м'яса птиці пов'язаний з концентрацією фарбуючих речовин м'язової тканини?

- а) загар;
- б) позеленіння;
- в) потемніння тушки;
- г) окислення жиру.

9. Який термін зберігання охолоджених субпродуктів?

- а) 1 доба; б) 3 доби;
- в) 10 діб; г) 14 діб.

10. Вкажіть який повинен бути бульйон після додавання 3–4 крапель розчину CuSO_4 у сумнівної свіжості м'яса забійних тварин:

- а) лужний;
- б) осад у вигляді желе;
- в) прозорий;
- г) без наявності первинних продуктів розпаду білків.

11. Умови зберігання мороженого м'яса:

- а) температура -18°C , відносна вологість 90–98%;
- б) температура -5°C , відносна вологість 70–75%;
- в) температура -40°C , відносна вологість 98–99%;
- г) температура $-5(-10)^\circ\text{C}$, відносна вологість 80–85%.

Варіант 2

1. За способом обробки м'ясо птиці буває:

- а) I категорії;
- б) худі;
- в) общипана;
- г) випотрошена.

2. У залежності від морфологічної будови субпродукти бувають:

- а) жирні та нежирні;
- б) кров'яні;
- в) зовнішні частини туші;
- г) м'якушеві.

3. Первинна переробка птиці не включає етап:

- а) нутровка;
- б) обвалка;
- в) опалка;
- г) розпилювання.

4. М'ясні субпродукти – це:

- а) внутрішні органи з.т., вим'я, м'ясні обрізки;
- б) ноги, заріз, голінка, хвіст;
- в) печінка, нирки, грудинка;
- г) тазостегновий, поперековий відруби.

5. Який строк зберігання мороженої не упакованої тушки птиці при температурі - 25°C?

- а) 10–12 місяців;
- б) 3–4 місяця;
- в) 30 діб;
- г) 2 місяця.

6. У залежності від доброякісності субпродукти бувають:

- а) свіжі;
- б) I та II категорії;
- в) від здорових та хворих тварин;
- г) у парному стані.

7. Чим відрізняється м'ясо дичини від м'яса звичайної птиці?

- а) значним вмістом жиру у м'ясі звичайної птиці;
- б) більш темним кольором м'яса дичини;
- в) специфічним смаком та запахом зі злегка гіркуватим присмаком;
- г) усі відповіді правильні.

Варіант 3

1. До II категорії субпродуктів відноситься:

- а) язик, ніжки, легені;
- б) хвіст свинячий, легені, трахея;
- в) хвіст яловичі, легені, трахея;
- г) ніжки, легені, вим'я.

2. Як класифікується м'ясо птиці за видом?

- а) м'ясо курей, качок, гусей, курчат, індиків;
- б) м'ясо курчат, бройлерів, гусей, качок, цесарок;
- в) м'ясо курей, качок, гусей, індиків, цесарок;
- г) м'ясо курей, гусей, індиків, цесарок.

3. Кістяк птиці складається з:

- а) кісток черепа, хребта, грудної клітини, тазу, крил, ніг;
- б) кіток черепа, хребта, грудної клітини, крил, ніг;
- в) кісток черепу, хребта, крил, ніг, тазу;
- г) кісток черепу, хребта, крил, ніг.

4. Якою літерою позначають тушку курчати за видом і віком та способом первинної обробки?

- а) Ц; б) ЦБ;
- в) К; г) С.

5. До якого виду дичини відноситься перепілка?

- а) борова; б) степова;
- в) болотна; г) водоплавна.

6. Залежно від угодваності і якості м'ясо птиці поділяється на:

- а) I, II та III категорії;
- б) I та II категорії;
- в) I та II категорії, худі.

7. Які з перелічених видів м'яса птиці мають найвищу енергетичну цінність?

- а) гуси, качки, гусята, каченята;
- б) гуси, кури, індиків, індичата;
- в) гуси, качки, кури;
- г) гуси, качки, гусята, бройлери.

Варіант 4

1. Залежно від термічного стану субпродукти поділяють на:

- а) остеглі та заморожені;
- б) остеглі, заморожені, охолоджені;
- в) охолоджені і заморожені.

2. Яке м'ясо птиці не поділяють за вгодваністю та якістю на категорії?

- а) курей;
- б) півнів;
- в) індиків;
- г) бройлерів.

3. Якою літерою позначають тушку гусей за видом і віком та способом первинної обробки?

- а) ГМ; б) Г;
- в) УМ; г) У.

4. Умовна позначка «Е» на тушці птиці означає:

- а) що тушка випотрошена;
- б) що тушка напіввипотрошена;
- в) що тушка випотрошена з комплектом потрохів;
- г) це – дичина.

5. Строк зберігання охолодженого м'яса птиці в холодильних камерах магазину не повинен перевищувати:

- а) 2-х діб; б) 3-х діб;
- в) 4-х діб. г) 7-ми діб.

6. Які органи видаляють у птиці під час напівпатрані?

- а) кишечник, яйцепровід;
- б) усі внутрішні органи;
- в) кишечник, печінку, легені;
- г) кишечник, серце.

7. Яке з перелічених видів м'яса пернатої дичини мають найвищу енергетичну цінність?

- а) перепілки, рябчики, куріпки білі;
- б) фазани, глухарі, куріпки сірі;
- в) куріпки сірі, рябчики;
- г) фазани, тетерюки.

Варіант 5

1. М'ясні субпродукти – це:

- а) частини тваринного організму, сполучна тканина;
- б) м'язова, кісткова тканини, легені;
- в) внутрішні їстівні органи, м'ясні обрізки, голова;
- г) внутрішні органи, хрящі, кістки.

2. Перелічіть субпродукти, органи яких при житті тварин виконують рухову функції:

- а) діафрагма;
- б) печінка;
- в) нирки;
- г) мозок.

3. Назвіть речовини хімічного складу печінки, які використовуються для утворення гемоглобіну крові:

- а) органічне залізо;
- б) фосфор;
- в) біотин;
- г) еластин.

4. Назвіть відмінні властивості жиру-кислотного складу м'яса птиці:

- а) значна кількість насичених жирних кислот;
- б) більший вміст ненасичених жирних кислот;
- в) жир має більшу температуру плавлення;
- г) жир менше засвоюється.

5. Які субпродукти використовують для виготовлення делікатесних консервів:

- а) легені, нирки;
- б) нирки, серце;
- в) нирки, язик;
- г) печінка, серце.

6. За використанням м'ясні субпродукти поділяють на:

- а) харчові, технічні;
- б) технічні, слизові;
- в) м'якушеві, м'ясокісткові;
- г) харчові, шерстні.

7. Назвіть білки печінки, які слугують джерелом заліза:

- а) альбумін, міоген;
- б) колаген, еластин;
- в) ферин, актин;
- г) ферин, феритин.

Варіант 6

1. За видом м'ясо птиці класифікують:

- а) м'ясо курей, м'ясо качок, м'ясо індиків, м'ясо цесарок;
- б) м'ясо цесарок, тушки курчати, м'ясо качок;
- в) м'ясо курей, утята, гусята;
- г) м'ясо індиків, м'ясо цесарок, курчат-бройлерів.

2. Кістяк птиці складається з:

- а) кісток черепа, лопатки, крил;
- б) кісток тазу, ніг, крил, гомілки;
- в) кісток тазу, ніг, крил, м'язів;
- г) кісток хребта, ніг, тазу, м'язів.

3. У залежності від віку птиці м'ясо птиці розподіляють на:

- а) м'ясо курчат, гусята;
- б) м'ясо молоді птиці, утята;
- в) м'ясо молоді птиці, м'ясо дорослої птиці;
- г) м'ясо дорослої птиці, м'ясо гусей.

4. У яких видах птиці накопичується значний вміст ліпідів?

- а) гуси, качки;
- б) бройлери, гусята;
- в) кури, цесарки;
- г) гуси, індичок.

5. М'язова тканина м'яса птиці характеризується:

- а) значною щільністю і дрібно-волокнистістю, рихлою з'єднувальною тканиною;
- б) ніжною мускулатурою та міцною з'єднувальною тканиною;
- в) рихлою з'єднувальною тканиною, ретикулярною тканиною;
- г) значний вміст кісткової тканини, колагенових волокон.

6. За способом обробки м'ясо птиці буває:

- а) патрані, напівпатрані, худі;
- б) патрані з комплектом потроху і ший, I-ої категорії;

в) напівпатрані, м'ясні, сальні;

г) патрані, напівпатрані, патраніз комплектом потроху і шиї.

7. Вкажіть відмінності щодо вмісту повноцінних білків у м'ясі птиці:

а) більший вміст у білому м'ясі птиці;

б) більший вміст у червоному м'ясі птиці;

в) менший вміст у білому м'ясі птиці;

г) середній вміст у червоному м'ясі птиці.

Тема 5. Ковбасні та солоні м'ясні вироби

Варіант 1

1. Однією з основної сировини для виробництва ковбасних виробів є:

- а) яловичина, баранина;
- б) свинина, м'ясо птиці;
- в) яловичина, свинина;
- г) м'ясо поросят, конина.

2. Обґрунтуйте використання м'яса яловичини при виробництві варених ковбас:

- а) значний вміст міозина, низький актоміозина;
- б) основний в'язкий матеріал фаршу, високий вміст жиру;
- в) має вологоутримуючу та вологопоглинаючу здатність, вміст міоглобіну;
- г) надає особливу соковитість, ніжність, пластичність.

3. Які основні фактори впливають на якість ковбасних виробів?

- а) основна і допоміжна сировина, харчові добавки, маркування;
- б) основна, додаткова, допоміжна сировина, вплив окремих технологічних факторів;
- в) харчові добавки, транспортування, забійна маса;
- г) м'ясна продуктивність, основна сировина, технологія.

4. Ковбасні вироби за складом сировини класифікують:

- а) м'ясні, кров'яні, із кролячого м'яса;
- б) субпродуктові, варено-копчені;
- в) кров'яні, субпродуктові, напівкопчені;
- г) м'ясні, кров'яні, субпродуктові.

5. М'ясні ковбасні вироби виготовляють із:

- а) яловичини, свинини, баранини, птиці;
- б) кролячого м'яса, свинини, нирки;
- в) баранини, печінки, конини;
- г) сироватко-крові, свинини, яловичини.

6. Субпродуктові – це ковбасні вироби з:

- а) печінки, серця, нирок, крові;
- б) плазми, діафрагми, легені;
- в) рубець, легені, сполучної тканини;
- г) свинини, печінки, язик, кров.

7. Які технологічні процеси відсутні під час виробництва варених ковбасних виробів?

- а) сушка, осаджування, обжарювання;
- б) варка, охолодження, коптіння;
- в) подрібнення, соління, обжарка, варка;
- г) в'ялення, сушка, варка, охолодження.

Варіант 2

1. Батони ковбасних виробів мають виражену зморшкуватість із виступами сала або грудинки щільну консистенцію, приємний солонуватий смак:

- а) сирокоччені;
- б) напівкоччені;
- в) сиров'ялені;
- г) варено-коччені.

2. За якістю ковбасні вироби бувають:

- а) вищого, I-го ґатунків;
- б) вищого, I-го, II-го ґатунків;
- в) I-го, II-го, III-го ґатунків;
- г) вищого, I-го, II-го, III-го ґатунків.

3. Допустимі дефекти:

- а) білий наліт солі;
- б) присутність жовтого шпика;
- в) рихлий фарш;
- г) поламані батони.

4. Недопустимі дефекти:

- а) білий наліт солі;
- б) рихлий фарш;
- в) щільний зовнішній шар;
- г) усі перелічені.

5. До свинячих копченостей вищого гатунку належить:

- а) філей, шинка любительська, карбонат;
- б) балик, буженина, лопатка;
- в) рулет, грудинка, бекон;
- г) корейка, окіст, щокovina.

6. Рулет київський готують із:

- а) яловичини знежилованої;
- б) свинини знежилованої;
- в) баранини знежилованої;
- г) свинини та яловичини знежилованої.

7. Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:

- а) за видом м'яса, за вмістом білка, за призначенням;
- б) за особливостями технології, вмістом жиру, наявністю функціональних добавок;
- в) за видом сировини, оболонки, за способом випуску в реалізації;
- г) за рисунком на розрізі, наявністю сала, за призначенням, умовами споживання.

Варіант 3

1. У якому виді ковбасних виробів більше за все масової частки вологи:

- а) варені ковбаси;
- б) варено-копчені ковбаси;
- в) сирокопчені ковбаси;
- г) жарені ковбаси.

2. За морфологічним складом ковбасні вироби класифікують:

- а) кісткові;
- б) жарені;
- в) сирокоччені;
- г) варені.

3. До рецептури яких варених ковбас вводиться сухе молоко?

- а) Столова, Молочна, Свиняча;
- б) Докторська, Молочна, Дієтична ;
- в) Естонська, Дієтична, Чайна;
- г) Мічурінська.

4. Основний фактор, який формує торговий сорт ковбасних виробів?

- а) введення білкових добавок;
- б) введення харчових добавок;
- в) сорт жилованої яловичини;
- г) введення жиру.

5. Варена ковбаса з м'яса односортної жиловки:

- а) Столична;
- б) Похідна;
- в) Теляча;
- г) Полтавська.

6. Напівкопчена ковбаса з м'яса односортної жиловки:

- а) Полтавська;
- б) Свиняча;
- в) Липецька;
- г) Мічурінська.

7. Термін зберігання напівкопчених ковбас при температурі не вище ніж +12 °С в підвішеному стані, діб:

- а) 20; б) 10;
- в) 15; г) 20.

Варіант 4

1. Батони ковбасних виробів мають виражену зморшкуватість з виступами сала або грудинки щільну консистенцію, гострий запах, приємний солонуватий смак:

- а) сирокопчені; б) напівкопчені;
- в) сиров'ялені; г) варенокопчені.

2. До рецептури яких напівкопчених ковбас входить свиняча грудинка?

- а) Краківська, Українська, Полтавська;
- б) Одеська, Свиняча;
- в) Талліннська, Свиняча, Польська ;
- г) Естонська, Дієтична, Чайна.

3. За термічною обробкою:

- а) кісткові;
- б) безкісткові;
- в) жарені, сирокопчені, варені;
- г) жарені, варені.

4. До якого торгового гатунку відносяться ковбаси з м'яса одно сортової жиловки?

- а) Вищий;
- б) Перший;
- в) Другий;
- г) Третій.

5. Варена ковбаса з м'яса односортової жиловки?

- а) Столова;
- б) Московська;
- в) Мічурінська;
- г) Одеська.

6. Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:

- а) за видом м'яса, за вмістом білка, за призначенням;
- б) за особливостями технології, вмістом жиру, наявністю функціональних добавок;
- в) за видом сировини, оболонки, за способом випуску в реалізацію;
- г) за рисунком на розрізі, наявністю сала, за призначенням і умовами споживання.

7. Термін зберігання варених ковбас в натуральній оболонці вищого гатунку при температурі від 0 до +8 °С, годин:

- а) 12; б) 48;
- в) 72; г) 10 діб.

Варіант 5

1. Залишковий вміст сполучної та жирової тканини в жилованій свинині жирній, %, не більше:

- а) 10; б) 15;
- в) 20; г) 25.

2. Варена ковбаса має ніжну і водночас пружну консистенцію, соковитість і приємний смак, на розрізі у неї рожевий фарш з кубиками сала по 6 мм:

- а) Київська;
- б) Столична;
- в) Російська;
- г) Любительська.

3. До рецептури яких варених ковбас входить яйце або меланж?

- а) Докторська, Молочна, Діабетична;
- б) Докторська, Молочна, Дієтична;
- в) Молочна, Дієтична, Любительська;
- г) Талліннська, Свиняча, Польська ;

4. Сирокочені солоні вироби при температурі 12°C зберігають протягом:

- а) 15 діб;
- б) 30 діб;
- в) 4 місяці;
- г) 6 місяців.

5. Варена ковбаса, в рецептурі якої відсутній соєвий білок:

- а) Докторська;
- б) Докторська плюс;
- в) Докторська екстра;
- г) Молочна.

6. Напівкопчена ковбаса з м'яса одно сортової жиловки:

- а) Озерська;
- б) Польська;
- в) Одеська;
- г) Українська.

7. Термін зберігання варених ковбас в натуральній оболонці I-го і II-го гатунків, годин:

- а) 72;
- б) 48;
- в) 24;
- г) 12.

Варіант 6

1. Ковбасні вироби з високою соковитістю, ніжністю, поліпшеною консистенцією належать до:

- а) варених;
- б) напівкопчених;
- в) запечених;
- г) запечено-копчених.

2. Ковбаса копчена на розрізі має фарш рожевого кольору з часто розміщеними шматочками жирної свинини, тобто з мармуровістю і приємним смаком:

- а) Сервелат;
- б) Московська;
- в) Дніпровська;
- г) Зерниста.

3. До рецептури якої вареної ковбаси вищого сорту входить крохмаль?

- а) Любительська;
- б) Естонська;
- в) Молочна;
- г) Докторська.

4. Ковбаса напівкопчена має на розрізі основну частку шматочків напівжирної свинини присмак часнику і кмину:

- а) Дрогобицька;
- б) Львівська;
- в) Прикарпатська;
- г) Українська смажена.

5. Дозрівання кісткових солоних виробів в розсолі протягом:

- а) 10–30 діб;
- б) 5–10 діб;
- в) 3–7 діб;
- г) 1–2 доби.

6. Напівкопчена ковбаса з м'яса односортової жиловки:

- а) Казинська;
- б) Польська;
- в) Армавірська;
- г) Одеська.

7. Термін зберігання сосисок та сарделюк в натуральній оболонці при температурі від 0 до +8 °С, годин:

- а) 72; б) 48;
- в) 24; г) 12.

Варіант 7

1. Залишковий вміст жирової тканини в напівжирній жилованій свинині, %:

- а) не більше ніж 30;
- б) 30–50;
- в) 50–85;
- г) більше ніж 85.

2. Які напівкопчені ковбаси відносяться до вищого гатунку?

- а) Українська, Одеська;
- б) Полтавська, Краківська;

в) Свиняча, Московська;

г) Докторська, Молочна.

3. Ковбасні вироби з високою соковитістю, ніжністю, поліпшеною консистенцією належать до?

а) варених;

б) напівкопчених;

в) запечених;

г) запечено-копчених.

4. Залишковий вміст сполучної та жирової тканини в жилованій яловичині з м'яса односортної жиловки, %, не більше ніж:

а) 5; б) 12;

в) 20; г) 25.

5. Варена ковбаса з м'яса односортної жиловки:

а) Розказівська;

б) Чайна;

в) Столова;

г) Українська.

6. Недопустимими дефектами вважаються:

а) кислий смак та запах;

б) білий колір жиру;

в) суха чиста поверхня;

г) усі перелічені.

7. Термін зберігання варено-копчених ковбас при температурі від 0 до +4 °С, діб, не більше ніж:

а) 25; б) 30;

в) 15; г) 5.

Варіант 8

1. Залишковий вміст жирової тканини в жирній жилованій свинині, %:

а) не більше ніж 30;

б) 30–50;

- в) 50–85;
- г) 85 і більше.

2. До рецептури якої ковбаси вареної 1-го гатунку входить жирна жилована яловичина?

- а) Звичайна;
- б) Віддільна;
- в) Чайна;
- г) Столова.

3. Які ковбаси відносяться до варено-копчених?

- а) Полтавська, Українська;
- б) Московська, Сервелат;
- в) Одеська, Галлінська.
- г) Дієтична, Столова.

4. Безструктурні варені ковбаси вищого гатунку:

- а) Краснодарська, Теляча;
- б) Дієтична, Столова;
- в) Діабетична, Докторська;
- г) Одеська, Галлінська.

5. У рецептурі якої вареної ковбаси відсутній соєвий білок:

- а) Молочна екстра;
- б) Молочна;
- в) Молочна плюс;
- г) Польська.

6. Напівкопчена ковбаса з м'яса односортної жиловки:

- а) Майкопська;
- б) Сходненська;
- в) Польська;
- г) Молочна.

7. За видом сировини солоні вироби бувають:

- а) зі свинини, яловичини;
- б) з субпродуктів;
- в) з харчової крові;
- г) лише зі свинини.

Варіант 9

1. Основна сировина:

- а) доповнює рецептуру;
- б) складає основу рецептури;
- в) допоміжні матеріали.

2. При яких температурних режимах зберігають напівкопчені ковбасні вироби:

- а) 0 до 8°C;
- б) не вище ніж 6°C ;
- в) від 0 до +4°C;
- г) від +4 до +10.

3. Яка варена ковбаса І-го гатунку містить 90 % жилованої яловичини І-го гатунку?

- а) Діабетична; б) Дієтична;
- в) Докторська; г) Столова.

4. Який особливий присмак характерний для сирокочених ковбас:

- а) гострий;
- б) холодного копчення;
- в) кислуватий;
- г) солодкуватий.

5. Варена ковбаса з м'яса односортової жиловки:

- а) Чайна; б) Обідня;
- в) Свиняча; г) Теляча.

6. Сирокопчена ковбаса І-го гатунку:

- а) Московська;
- б) Любительська;
- в) Брауншвейгська;
- г) Українська.

7. Термін зберігання сирокопчених ковбас при температурі від +12 до +15 °С, міс, не більше:

- а) 6; б) 5;
- в) 4; г) 2.

Тема 6. М'ясні консерви, фасоване м'ясо, м'ясні напівфабрикати та м'ясні кулінарні вироби, швидкозаморожені готові страви

Варіант 1

1. Порційний напівфабрикат нарізають з вирізки, який має неправильну форму завтовшки 2–3 см?

- а) лангет;
- б) антрекот;
- в) ромштекс;
- г) біфштекс натуральний.

2. Натуральний порційний напівфабрикат у вигляді двох шматків м'якоті продовгуватої, як язички, форми, завтовшки 1–1,2 см?

- а) антрекот; б) зрази натуральні;
- в) лангет; г) біфштекс.

3. Яка сировина підвищує смакову якість консервів?

- а) основна сировина;
- б) допоміжна харчова сировина;
- в) додаткова сировина;
- г) допоміжна не харчова сировина.

4. Закінчити визначення: м'ясні кулінарні вироби – це:

- а) м'ясна продукція, попередньо підготовлена та підвернена тепловій обробці;
- б) м'ясна продукція, готова до споживання та заморожена;
- в) продукція з м'яса та субпродуктів підведена тепловій обробці;
- г) продукція з м'яса птиці із гарніром.

5. Який із перерахованих видів не належить до консервів із м'яса?

- а) гуляш із яловичини;
- б) курка відварна;
- в) паштет Московський;
- г) сніданок туриста.

6. За способом теплової обробки м'ясні кулінарні вироби класифікують на:

- а) жарені;
- б) варені;
- в) копчено-печені, запечені;
- г) усі перераховані види.

7. Який з показників не зазначається при маркуванні консервів шляхом штампування?

- а) дата виготовлення;
- б) асортиментний номер;
- в) номер зміни;
- г) маса нетто.

Варіант 2

1. На свіжому розрізі глибинних шарів м'язової тканини встановлюють?

- а) колір;
- б) запах;
- в) зволоженість поверхні;
- г) колір і зволоженість поверхні м'яса .

2. Закінчити визначення: фасоване м'ясо – це:

- а) м'ясна продукція будь-якої маси;
- б) м'ясна продукція визначеної маси, яка упакована в прозору полімерну плівку;
- в) м'ясна продукція, упакована в плівку, вагою до 1000 г;
- г) м'ясна продукція, яка повністю підготовлена до теплової обробки.

3. За яких умов визначають органолептичні показники якості кулінарних виробів?

- а) температура 65°C;
- б) кімнатна температура;
- в) вологість повітря не більше ніж 88 %;
- г) температура від 0 до 4°C.

4. На які види за термічним станом класифікують фасоване м'ясо?

- а) охолоджене та заморожене;
- б) охолоджене та кімнатної температури;
- в) охолоджене та підігрите;
- г) заморожене, відталє.

5. Який термін зберігання у м'яса фасованого в газонаповнену упаковку?

- а) не більше ніж 3 діб;
- б) більше ніж 10 діб;
- в) до 1 місяця;
- г) декілька годин.

6. Який з показників не дозволяється при оцінюванні якості консервів?

- а) наявність спорогенних бактерій;
- б) вміст повареної солі 1%;
- в) вгнуте днище;
- г) осад в бульйоні.

7. Порціонні вироби із фаршу, складеного за рецептурою, основою якої є подрібнене м'ясо –це:

- а) натуральні паніровані напівфабрикати;
- б) рублені напівфабрикати;
- в) натуральні дрібно-кускові напівфабрикати;
- г) натуральні порціонні напівфабрикати.

Варіант 3

1. Натуральний порційний напівфабрикат овально-продовгуватої форми з довгого мускула спини, завтовшки 1,5–2 см з жиром до 1 см:

- а) антрекот;
- б) лангет;
- в) біфштекс;
- г) ромштекс.

2. Якими видами транспорту перевозять м'ясні напівфабрикати?

- а) всіма;
- б) закритим автотранспортом;
- в) закритим охолодженим транспортом;
- г) в охолоджених вагонах.

3. Яка сировина дозволяє замінити 10% м'яса в рублених напівфабрикатах?

- а) натрій хлорид;
- б) вода та хліб;
- в) казеїнат натрію, соєвий білок, копреципітат;
- г) цибуля та жир-сирець.

4. До якої технологічної операції належить теплова обробка м'ясних консервів?

- а) до підготовчої;
- б) до основної;
- в) до попередньої підготовки;
- г) така операція відсутня в технології.

5. Готова до споживання продукція, яку виготовляють із натурального чи рубленого м'яса в сполученні з гарніром чи без нього, упакована та заморожена – це:

- а) м'ясні кулінарні вироби;
- б) м'ясні консерви;
- в) м'ясні напівфабрикати;
- г) швидкозаморожені готові страви.

6. Яку температуру повинні мати в середині швидкозаморожені готові страви?

- а) -18°C ;
- б) від 0 до 4°C ;
- в) 0°C ;
- г) від 10°C до -10°C .

7. Яка продукція потребує попереднього розігріву до температури $85-90^{\circ}\text{C}$?

- а) м'ясні кулінарні вироби;
- б) швидкозаморожені готові страви;
- в) фасоване м'ясо;
- г) всі м'ясні вироби.

Варіант 4

1. При якій температурі зберігають м'ясні кулінарні вироби в торгівельній мережі?

- а) від 0°C до 8°C;
- б) від 0 до 4°C;
- в) при -18°C;
- г) при 20°C.

2. Асортимент м'ясних кулінарних виробів складається із м'яса:

- а) яловичини;
- б) свинини;
- в) із суміші яловичини та свинини;
- г) усіх перелічених видів.

3. Який з видів сировини не належить до класифікації фасованого м'яса?

- а) м'ясо забійних тварин;;
- б) м'ясо птиці;
- в) субпродуктові;
- г) м'ясо-рослинна сировина.

4. Назвіть який з видів консервів належить до м'ясних:

- а) мозок в соусі;
- б) сосиски в желе;
- в) свинина з овочевим рагу;
- г) яловичина тушена.

5. Закінчити визначення: м'ясні напівфабрикати – це:

- а) м'ясна продукція повністю підготовлена до теплової обробки;
- б) м'ясна продукція визначеної маси, яка упакована в прозору полімерну плівку;
- в) продукція з м'яса птиці, яка підготовлена до теплової обробки;
- г) субпродуктові консерви.

6. Який з показників не зазначається при маркуванні консервів шляхом штампування?

- а) дата виготовлення;
- б) асортиментний номер;
- в) номер зміни;
- г) маса нетто.

7. Який термін зберігання у м'яса фасованого в газонаповнену упаковку?

- а) не більше ніж 3 діб;
- б) більше ніж 10 діб;
- в) до 1 місяця;
- г) декілька годин.

Варіант 5

1. У залежності від способу виготовлення м'ясні напівфабрикати класифікують на:

- а) натуральні, паніровані, рублені, м'ясний фарш;
- б) заморожені в тістовій оболонці, крупнокускові;
- в) рублені, натуральні паніровані, порційні;
- г) дрібнокускові, порційні, натуральні.

2. Як поділяються натуральні м'ясні напівфабрикати в залежності від способу розбирання м'яса?

- а) дрібнокускові, порційні, натуральні;
- б) порційні, дрібнокускові, крупнокускові;
- в) крупнокускові, рублені, м'ясний фарш;
- г) порційні, м'ясний фарш, рублені.

3. Які операції не входять до первинної обробки сировини у технології виробництва м'ясних кулінарних виробів?

- а) обвалка, потрошіння;
- б) пасірування, заморозка;
- в) жиловка, опалювання;
- г) обвалка, соління.

4. Які види рослинних наповнювачів використовують у консервному виробництві?

- а) томат-продукти, бобові, казеінати;
- б) бобові, овочі, борошняні вироби;
- в) меланж, картопля, крупи;
- г) овочі, макаронні вироби, коров'яче масло.

5. Як класифікують м'ясні кулінарні вироби за тепловою обробкою?

- а) смажені, варені, натуральні;
- б) запечені, копчено-запечені, варені;
- в) січені, запечені, смажені;
- г) варені, запечені, субпродуктові.

6. Крупношматкові напівфабрикати поділяють на:

- а) гатунки; б) класи;
- в) групи; в) види.

7. До порційних напівфабрикатів належать:

- а) антрекот, ескалоп, підсмажка;
- б) ростбіф, лангет, антрекот;
- в) зрази натуральні, азу, бефстроганов;
- г) гуляш, рагу, підсмажка.

Варіант 6

1. Натуральний порційний напівфабрикат, нарізаний зі спинної або поперекової частини у вигляді двох приблизно рівних за масою овально-плескатих шматків, завтовшки 1–1,5 см:

- а) ростбіф; б) ескалоп;
- в) шніцель без паніровки; г) зразки натуральні.

2. Напівфабрикат у вигляді шматочків м'якоті по 10–15 г зі спинної і поперекової, а також із верхньої і внутрішньої частин:

- а) гуляш; б) м'ясо для шашлику;
- в) азу; г) підсмажка.

3. Напівфабрикат у вигляді шматочків масою по 20–30 г, нарізаних з м'якоті лопаткової і підлопаткової частини, крайки, пахвини, ший, обрізків, які містять не більше ніж 10% жиру:

- а) підсмажка;
- б) азу;
- в) гуляш;
- г) м'ясо для шашлику.

4. Напівфабрикат у вигляді брусочків по 10–15 г, завдовжки 3–4 см, отримують з різних відрубів:

- а) бефстроганов;
- б) підсмажка;
- в) азу;
- г) рагу.

5. Посічений напівфабрикат овальної форми, панірований у сухарях:

- а) ромштекс посічений;
- б) шніцель натуральний посічений;
- в) котлета натуральна посічена;
- г) філе посічене.

6. М'ясні консерви класифікують за такими ознаками:

- а) за видом сировини, вмістом жиру і білка;
- б) за характером обробки сировини, призначення і способом підготовки до споживання;
- в) з урахуванням температури теплової обробки, за співвідношенням складників, за ступенем готовності;
- г) за характером обробки сировини, кількістю добавок і стійкістю під час зберігання.

7. Консерви з м'яса випускають таких типів:

- а) м'ясо відварне у власному соку, м'ясо відварне у бульйоні, м'ясо копчене;
- б) м'ясо тушковане, м'ясо подрібнене, м'ясо пресоване;
- в) гуляш, консерви у білому соусі, консерви в желе;
- г) консерви з подрібненого м'яса, сосиски у томатному соусі, печінка у сметанному соусі.

Тема 7. Загальні відомості про рибу.

Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби

Варіант 1

1. До якої зони рибного промислу входять моря Балтійське, Біле, Баренцове?

- а) Далекосхідна;
- б) Північно-західна;
- в) Південна;
- г) Північно-східна.

2. Назвіть фізіологічну норму споживання рибних товарів людиною (кг/рік):

- а) 8; б) 45;
- в) 18; г) 10.

3. Як називається вода, що міцно утримується молекулами гідрофільних речовин?

- а) іммобільна вода;
- б) структурно-вільна вода;
- в) зв'язана вода;
- г) вільна вода.

4. Частина тулуба риби від кінця тулуба до початку середніх променів хвостового плавця:

- а) приголовок;
- б) наріст;
- в) тіло;
- г) хвостова частина.

5. Який фермент міститься у пілоричних придатках риби?

- а) трипсин;
- б) міозин;
- в) катепсин;
- г) міоген.

6. Частина тулуба між зябровим отвором і заднім кром основ грудного плавця:

- а) приголовок;
- б) нарiст;
- в) тiло;
- г) рилю.

7. Вкажіть, який з перелічених видів є представником хрящокісткових:

- а) акула; б) бестер;
- в) сайра; г) короп.

Варіант 2

1. Назвіть парні плавці:

- а) черевні, грудні;
- б) спинні, грудні;
- в) анальні;
- г) анальні, грудні.

2. Яка луска складається з пластин із зазубреним заднім краєм:

- а) плакоїдна;
- б) ганоїдна;
- в) циклоїдна;
- г) ктеноїдна.

3. Які речовини надають стравам з риби аромату?

- а) ферменти;
- б) азотисті екстрактивні;
- в) вуглеводи;
- г) білки.

4. Наявність якого мікроелементу відрізняє морських і прісноводних риб:

- а) йод; б) кальцій;
- в) калій; г) ртуть.

5. Еритрин і ксантин – це:

- а) шари шкіри;
- б) складові крові риби;
- в) пігменти;
- г) волокна епідермісу.

6. До неїстівної частини риби належать тільки:

- а) печінка, ікра, серце;
- б) печінка, м'ясо, нутрощі;
- в) кістки, плавці, луска;
- г) ікра, голови осетрових.

7. Тіло широке, плоске, очі на одній стороні тіла, дуже довгі, починаються на голові спинної і анальної плавники. Яке це сімейство?

- а) анчоусових;
- б) мерлузових;
- в) макрелешукових;
- г) камбалових.

Варіант 3

1. Тіло потовщено-торпедоподібне, тонке хвостове стебло, по 7–9 маленьких плавців позаду другого спинного і анального плавців. Яке сімейство описане?

- а) скумбрієвих;
- б) тунцових;
- в) окуневих;
- г) оселедцеві.

2. Риби цього сімейства здатні накопичувати до 35% жиру:

- а) скумбрієвих;
- б) тунцових;
- в) тріскових;
- г) оселедцеві.

3. Глікоген – це

- а) жироподібна речовина;
- б) вуглевод;
- в) білок;
- г) небілкова речовина.

4. Який з перелічених є неповноцінними білками?

- а) колаген;
- б) міоген;
- в) актин;
- г) глобулін Х.

5. До якого сімейства відносять вид севрюга?

- а) корюшкових;
- б) скумбрієвих;
- в) осетрових;
- г) мерлузових.

6. Тіло вкрито мілкою циклоїдною лускою, на підборідді один вусик, два або три спинних плавця, один або два анальних плавця. Яке це сімейство?

- а) тунцових;
- б) скумбрієвих;
- в) тріскових;
- г) оселедцевих.

7. До якого сімейства відносять вид сазана?

- а) коропових;
- б) тріскових;
- в) корюшкових;
- г) скумбрієвих.

Варіант 4

1. Тіло дещо стисле з боків, покрито дрібною, щільно прилеглою лускою, голова гола, бічна лінія повна. Спинних плавців два: перший променистий, другий – жировий без проміння. Яке це сімейство?

- а) осетрових;
- б) кефалевих;
- в) лососевих;
- г) коропових.

2. Представники якого сімейства мають на тілі кісткові утворення – жучкі:

- а) осетрових;
- б) кефалевих;
- в) лососевих;
- г) коропових.

3. Перелічіть хряще-кістних риб:

- а) сьомга, осетер;
- б) сиви, навага;
- в) білуга, калуга;
- г) нельма, тріска.

4. Назвіть форми кісткової луски:

- а) циклоїдна, ганоїдна;
- б) плакоїдна, еластинова;
- в) ктеноїдна, міозинова;
- г) циклоїдна, ктеноїдна.

5. Тіло покрито дуже дрібною лускою або голе, на боках уздовж зігнутої бічної лінії по всій її довжині є кісткові щити, на спині два плавці: перший – колючий, другий – м'який довгий. Яке сімейство описане?

- а) ставридових;
- б) тріскових;
- в) оселедцевих;
- г) корюшкових.

6. З яких волокон складаються септи?

- а) міцних, ретикулярних;
- б) поперечно-смугастих;
- в) тонких еластинових, колагенових;
- г) гладких, еластинових.

7. Краснуха – це:

- а) хвороба, що викликана певним видом паразитів;
- б) вид риби;
- в) інфекційне захворювання риб;
- г) дефект риби.

Варіант 5

1. Назвіть риби із родини окуневих:

- а) судак;
- б) луфар;
- в) зубан;
- г) морські карасі.

2. Як поділяються риби за способом життя?

- а) морські, прісноводні, хижі;
- б) морські, прохідні, планктоноїдні;
- в) морські, прохідні, прісноводні, напівпрохідні;
- г) морські, напівпрохідні, прісноводні, бентосоїдні.

3. Які головні частини входять до мускулатури риб?

- а) септи, ендомізії, м'язові волокна;
- б) нарки, септи, перемізої;
- в) хребці, плавці, м'язові волокна;
- г) плавці, септи, міотоми.

4. Перелічіть незамінні амінокислоти м'яса риби:

- а) валін, лізин, серин, аланін;
- б) лізин, триптофан, треонін, валін;

- в) аспарагінова кислота, метіонін, аргінін, аланін;
- г) аргінін, лейцин, пролін, аланін.

5. Із яких волокон складається сполучна тканина м'яса риби?

- а) тонких еластинових, ретикулярних міцни;
- б) найтонших колагенових, невеликої кількості еластинових;
- в) гладких, поперечно-смугастих;
- г) еластинових, пухких, щільних.

6. Яких складових у відсотках міститься у риб'ячому жирі найбільше?

- а) насичених жирних кислот;
- б) ненасичених жирних кислот;
- в) фосфоліпідів;
- г) стеринів, восків.

7. На черевній стороні з'являються кров'яні плями, м'язи стають в'ялими, це:

- а) фурункульоз;
- б) дифілоботріоз;
- в) сапролегніоз;
- г) септицемія.

Варіант 6

1. З чого складається скелет риби?

- а) хребет, скелет голови, скелет хвоста;
- б) хребет, скелет плавців, скелет голови, скелет хвоста;
- в) хребет, скелет голови, скелет плавців;
- г) скелет голови, скелет хвоста, скелет плавців.

2. Назвіть риби із сімейства оселедцевих:

- а) салака, макрель, мойва, шпрот;
- б) салака, атлантичний оселедець, ставрида;
- в) атлантичний оселедець, шпрот, великоока кільки;
- г) мойва, японська скумбрія, біломорський оселедець.

3. Назвіть основні амінокислоти, які входять до складу колагена сполучної тканини м'яса риби:

- а) пролін, оксипролін, гліцин;
- б) пролін, гліцин, мізін;
- в) лізін, триптофан, валін;
- г) треонін, ізолейцин, оксипролін.

4. У якому стані перебуває вільна вода в тканинах риби?

- а) зв'язаному, структурно-хімічному;
- б) іммобільному, структурно-вільному;
- в) вільному, заморожуваному;
- г) іммобільному, адсорбційно-зв'язаному, кришталевому.

5. Які складні білки входять до складу азотистих речовин м'яса риби?

- а) ліпопротеїди, фосфопропротеїди;
- б) ретикулін; нуклеопропротеїди;
- в) міоальбумін, муцин;
- г) мукоїди, нуклеопропротеїди.

6. Чому відповідає кількість міотомів?

- а) кількості плавців;
- б) бокової лінії;
- в) кількості хребців;
- г) міосептам.

7. Ліхія – це:

- а) хвороба, що викликана певним видом паразитів;
- б) вид риби;
- в) інфекційне захворювання риб;
- г) дефект риби.

Варіант 7

1. Під час ідентифікації родин промислових риб особливу увагу звертають на:

- а) форму і розмір голови, вид луски, наявність і форма бічної лінії;
- б) форму та колір тіла, положення ротового отвору, періоду вилову;
- в) вміст жиру, розташування плавців та їх кількість;
- г) анатомічну будову, форма тіла.

2. Яким родинам промислових риб притаманна плакоїдна луска?

- а) осетровим; б) короповим;
- в) акулам, скатам; г) трісковим.

3. Від яких чинників залежить кількість жирової тканини у риб?

- а) сполучної тканини;
- б) нересту;
- в) вгодованості;
- г) вагового складу.

4. Назвіть вуглеводи, що входять до складу м'яса риби:

- а) крохмаль, глікоген;
- б) інουλін, рібози;
- в) глікоген, глюкоза;
- г) мальтоза, фруктоза.

5. Перелічіть білки ікри риб, які обумовлюють її в'язкість:

- а) іхтулін, альбумін, колаген;
- б) еластин, міозин, муцин;
- в) муцини, мукоїди;
- г) міоглобін, муцин, мукоїд.

6. Назвіть, які зміни відбуваються у м'ясі риби під час автолізу:

- а) виділяється слиз, ущільнення м'язової тканини;
- б) тіло не згинається, виділення соку;
- в) виділення соку і зміна смаку, розм'якшення м'язів;
- г) дії міозину на АТФ, нагромадження кислот.

7. Які азотисто-екстрактивні речовини надають рибі специфічного запаху та смаку?

- а) гіпоксантин, інозин, креатинін, креатин;
- б) масляна кислота, вітамін С, аміак;
- в) аміак, триметиламін, холін, креатин;
- г) гістидин, вітамін С, катепсин, мінеральні речовини.

Тема 8. Жива, охолоджена та морожена риба. Солоні, мариновані, в'ялені, сушені та копчені рибні товари

Варіант 1

1. У якому варіанті правильно перелічено фізико-хімічні показники, що нормуються в солоних рибних товарах:

- а) масова частка вологи, солі та бензойнокислого натрію;
- б) масова частка вологи, солі, жиру й оцтової кислоти;
- в) масова частка солі, жиру й оцтової кислоти;
- г) масова частка жиру, солі і нітратів.

2. Яка причина виникнення в солоних рибних товарах дефекту під назвою «сирість»?

- а) високий вміст води в рибі;
- б) зберігання риби за високої відносної вологості повітря;
- в) неповне дозрівання риби;
- г) низька температура обробки риби.

3. Який з приведених солоних та маринованих рибних товарів має один сорт?

- а) лососі солоні;
- б) оселедець івасі солоні;
- в) кета смужного посолу;
- г) риба пряного посолу.

4. У залежності від складу посолочної суміші, який вид посолу є зайвим?

- а) пряний;
- б) стоповий;
- в) маринований;
- г) солодкий.

5. Яка причина появи в солених рибних товарах дефекту під назвою «зварювання риби»:

- а) набування рибою трухлявої консистенції під час варіння;
- б) незначний термін термічної обробки риби до готовності;

- в) зберігання несоледозріваючих риб за температури від 10 до 12°C;
- г) зберігання соледозріваючих риб близько труб, батарей і на сонці тривалий час.

6. При якій температурі проводиться гаряча сушка?

- а) 90...150°C;
- б) 170...259°C;
- в) 80...200°C;
- г) 50...100°C.

7. Що не входить до асортименту «сушеної риби»?

- а) риба холодної сушки;
- б) риба гарячої сушки;
- в) визига;
- г) риба сублімаційної сушки.

Варіант 2

1. Які чинники забезпечують життєдіяльність риби під час перевезення і зберігання:

- а) своєчасне годування і вміст у воді кисню;
- б) наявність денного і своєчасне годування;
- в) вміст у воді кисню і температура води;
- г) вміст у воді кисню, температура води і своєчасне годування.

2. В яких випадках жива риба тримається у верхніх шарах води і ковтає повітря:

- а) у воді надто багато кисню;
- б) у воді мало кормів;
- в) у воді мало кисню;
- г) у воді мало кормів і кисню.

3. Як поділяється жива риба за якістю:

- а) поділяється на два товарні гатунки: І і ІІ;
- б) поділяється на два товарні гатунки: вищий і І;

- в) не поділяється на товарні гатунки;
- г) поділяється на дві категорії: I і II.

4. У яких випадках живу рибу краще перевозити і зберігати:

- а) за зниженої температури води від 6 до 8°C;
- б) за зниженої температури води від 6 до 8°C і своєчасного годування;
- в) за температури води від 15 до 20°C і денного світла;
- г) за температури води від 10 до 15°C з додаванням антисептиків.

5. Які процеси відбуваються в слабкій і заснулій рибі:

- а) зменшення маси і збільшення об'єму;
- б) зменшення маси і об'єму;
- в) збільшення маси і зменшення об'єму;
- г) збільшення маси й об'єму.

6. Які температурні межі мороженої риби:

- а) від -1 до -20°C і нижче;
- б) від -3 до -20°C і нижче;
- в) від 0 до -20°C;
- г) від -6 до -18°C і нижче.

7. Який процес розморожування найдовший?

- а) у воді;
- б) у повітряному середовищі;
- в) у парі під вакуумом;
- г) токами високої частоти.

Варіант 3

1. В якому варіанті правильно перелічено групи рибних товарів гарячого способу копчення:

- а) риба гарячого копчення, оселедці гарячого копчення, коропові гарячого копчення, сардини гарячого копчення, осетрові гарячого копчення, копчушка;

б) риба гарячого копчення, оселедці гарячого копчення, сардини гарячого копчення, осетрові гарячого копчення, копчушка;

в) риба гарячого копчення, сом гарячого копчення, оселедці гарячого копчення, сардини гарячого копчення, осетрові гарячого копчення, копчушка;

г) риба гарячого копчення, камбалові гарячого копчення, оселедцеві гарячого копчення, сардини гарячого копчення, осетрові гарячого копчення, кіперс, копчушка.

2. Скільки сортів має охолоджена риба?

- а) 2;
- б) 3;
- в) 4;
- г) не ділять на сорти.

3. Які розрізняють засоли риби залежно від рецептури засольної суміші:

- а) простий, складний, пряний і гострий;
- б) простий, середній, солодкий, дуже складний;
- в) простий, солодкий, маринований, делікатесний;
- г) простий, пряний, маринований, солодкий.

4. Який дефект не відноситься до дефектів солоних та маринованих рибних у товарів?

- а) загар;
- б) сирість;
- в) іржа;
- г) запах «трави».

5. Який з перелічених шляхів підвищення якості та асортименту даних рибних товарів не є дійсним?

- а) упакування у плівки під вакуумом;
- б) розширення тузлучного виробництва;
- в) збільшення випуску солодкого і пряного посолу;
- г) ріст холодильних потужностей.

6. Який з дефектів в'яленої риби зайвий?

- а) рапа;
- б) лопанець;
- в) кислуватий запах;
- г) омилення .

7. Якого способу коптіння не існує?

- а) гарячий;
- б) напівгарячий;
- в) змішаний;
- г) холодний.

Варіант 4

1. Який спосіб коптіння в залежності від способу використання продуктів згорання зайвий?

- а) димове;
- б) газодимове;
- в) змішане;
- г) бездимне.

2. Скільки можуть зберігатися рибні товари гарячого коптіння при температурі -2...-3°C?

- а) 3 доби;
- б) 15 діб;
- в) 1 місяць;
- г) 20 діб.

3. На чому ґрунтується процес посолу риби?

- а) на терморегуляційному процесі;
- б) дифузійно-осмотичній теорії;
- в) переходу речовини із твердого у рідкий стан;
- г) на законі про сталість кількості речовини.

4. Який з перелічених процесів, що відбуваються при посолі риби, є невірний?

- а) денатурація білків;
- б) збільшення кількості зв'язаної води у тканинах риби;
- в) гальмування автолітичних процесів;
- г) плазмоліз клітин мікроорганізмів.

5. Як за якістю поділяють морожену рибу?

- а) гатунки: перший та другий;
- б) осетрові, філе;
- в) категорію, випотрошену;
- г) нерозібрану, випотрошену з головою.

6. Ліхія – це:

- а) хвороба, що викликана певним видом паразитів;
- б) вид риби;
- в) інфекційне захворювання риб;
- г) дефект риби.

7. В яких соледозріваючих рибах краще відбувається процес дозрівання м'яса?

- а) з високим вмістом білків у м'ясі;
- б) з високим вмістом білків і мінеральних речовин у м'ясі;
- в) з високим вмістом жиру в м'ясі;
- г) з низьким вмістом білків у м'ясі, але високим вмістом жиру в печінці

Варіант 5

1. Яка риба відноситься до непотрошеної охолодженої риби?

- а) салака, карп;
- б) осетрові, салака;
- в) морський окунь, карп;
- г) скумбрія, салака.

2. Які кристали льоду утворюються за повільного заморожування риби?

- а) дрібні, їх багато; б) великі, їх мало;
- в) дрібні, їх мало; г) великі, їх багато.

3. В якому варіанті всі перелічені чинники впливають на формування асортименту солених рибних товарів:

- а) рецептура засольної суміші, температура засолу, вид риби, жирність

риби, вміст солі в м'ясі риби, розмір риби, вид розбирання, якість продукту;

б) види риб, вид луски, спосіб засолу, якість готового продукту, вид розбирання;

в) рецептура засольної суміші, вид риби, вид розбирання, спосіб вилову риби, якість продукту;

г) рецептура засольної суміші, вид риби, її жирність, вміст солі в м'ясі риби, розмір риби, вид розбирання, якість готового продукту.

4. Вкажіть, як поділяють способи посолу риби в залежності від контакту риби з повареною сіллю?

а) сухий, пряний, мокрий;

б) сухий, мокрий, змішаний;

в) сухий, мокрий, маринований;

г) сухий, холодний, теплий.

5. Які температурні межі мороженої риби:

а) від -1 до -20°C і нижче;

б) від -3 до -20°C і нижче;

в) від 0 до -20°C;

г) від -6 до -18°C і нижче.

6. Які із перелічених дефектів не відносяться до дефектів рибних товарів гарячого та напівгарячого коптіння?

а) опіки, запарювання, пліснява;

б) затхлість, рапа, підпарювання;

в) білобочка, гіркий смак, вздуття шкіри;

г) білобочка, просир, опіки.

7. Яка операції відсутня під час виготовлення риби гарячого коптіння?

а) мийка та посол;

б) підсушування;

в) відмочка;

г) пропікання.

Варіант 6

1. Вкажіть способи розморожування риби:

- а) сухий, відносна вологість 95%;
- б) повільний, криогенний;
- в) під вакуумом, ВЧ, НВЧ;
- г) безконтактний, випотрошений.

2. Найважливішим завданням заморожування є:

- а) збільшення об'єму риби;
- б) утворення дрібних кристалів;
- в) зміна структури тканини, втрата м'язового соку;
- г) прискорювання окислюваних процесів.

3. Вкажіть, які зміни відбуваються в м'ясі риби під час швидкого заморожування:

- а) м'ясо набуває жорсткої і волокнистої структури;
- б) утворюються великі кристали, коагуляція білка міозину;
- в) риба має блідий колір з жовтуватим відтінком;
- г) риба стає темно-червоною, смак погіршується.

4. Вкажіть, які фактори впливають на якісні показники солоної риби:

- а) концентрація солі, висока температура;
- б) стадії засолювання, осмотичний тиск;
- в) наявність тузлуку, сезон вилову;
- г) свіжість сировини, способи розбирання, спосіб та міцність засолювання.

5. Яку рибу випускають жаброваною?

- а) камбалу; б) ставриду;
- в) щуку; г) зубатку.

6. Перелічіть способи коптіння риби:

- а) холодне, гаряче, повітряне; б) повітряне, димове, мокре;
- в) холодне, гаряче, напівгаряче; г) холодне, повітряне, сублимаційне.

7. У залежності від тривалості посол риби буває:

- а) закінченим, охолодженим;
- б) перервним, закінченим;
- в) холодним, змішаним;
- г) перервним, сухим.

Варіант 7

1. Які види замороження риби розрізняють?

- а) швидке і особливо швидке;
- б) повільне і дуже повільне;
- в) швидке і середнє;
- г) швидке і повільне

2. Які кристали льоду утворюються за повільного заморожування риби?

- а) дрібні, їх багато;
- б) великі, їх мало;
- в) дрібні, їх мало;
- г) великі, їх багато.

3. В якому стані перебувають мікроорганізми, що залишилися в рибі після заморожування:

- а) частина у пригніченому, а частина у збудженому;
- б) у пригніченому;
- в) у збудженому;
- г) спочатку у пригніченому, а потім у збудженому.

4. Яка мета глазурування риби?

- а) запобігти висиханню і появі побічного запаху;
- б) запобігти висиханню та окисленню жиру;
- в) запобігти окисленню жиру і поліпшити смакові властивості;
- г) запобігти висиханню і поліпшити смакові властивості.

5. У залежності від температурних умов посолу, який спосіб посолу зайвий?

- а) теплий;
- б) охолоджений;
- в) змішаний;
- г) холодний.

6. Які показники враховують для визначення якості охолодженої і мороженої риби?

- а) зовнішній вигляд, консистенцію, густину, питому вагу, якість розбирання;
- б) зовнішній вигляд, вид луски, запах, консистенцію;
- в) зовнішній вигляд, масовий склад риби, запах, якість розбирання, консистенцію;
- г) зовнішній вигляд, якість розбирання, консистенцію, запах, температуру.

7. На які товарні сорти поділяють охолоджену і морожену рибу?

- а) охолоджену на вищий і I, морожену на I і II;
- б) охолоджену на I і II, морожену на вищий і I;
- в) охолоджену на I і II, морожену не поділяють;
- г) охолоджену не поділяють, морожену на I і II.

Варіант 8

1. Який продукт в'ялення готується впродовж 10–30 діб?

- а) крупна в'ялена риба;
- б) баличні в'ялені вироби з риби;
- в) дрібна в'ялена риба;
- г) в'ялена продукція з найбільш жировмісних сортів риб.

2. Що таке кріогенне замороження?

- а) з використанням антибіотиків;
- б) з використанням рідкого азоту;

- в) з використанням бікарбонату Ca ;
- г) з використанням льодо-сольового розчину.

3. Від яких чинників залежить успіх консервування риби солінням:

- а) від концентрації солі в розчині і часу, впродовж якого досягається деякий мінімум солі в тканинах риби;
- б) від концентрації солі в розчині і кількості білків у м'ясі риби;
- в) від концентрації солі в розчині і кількості жиру в м'ясі риби;
- г) від концентрації солі в розчині і кількості води в м'ясі риби.

4. У яких соледозріваючих рибах краще відбувається процес дозрівання м'яса:

- а) з високим вмістом білків у м'ясі;
- б) з високим вмістом білків і мінеральних речовин у м'ясі;
- в) з високим вмістом жиру в м'ясі;
- г) з низьким вмістом білків у м'ясі, але високим вмістом жиру в печінці.

5. Як називають засіл риби, коли рибу перед засолом попередньо охолоджують до температури тіла тільки від 0°C до 5°C , а потім піддають засолу в охолоджену приміщенні:

- а) холодним;
- б) охолодженим;
- в) злегка охолодженим;
- г) сильно охолодженим.

6. У якому варіанті всі перелічені чинники впливають на формування асортименту солених рибних товарів:

- а) рецептура засольної суміші, температура засолу, вид риби, жирність риби, вміст солі в м'ясі риби, розмір риби, вид розбирання, якість продукту;
- б) види риб, вид луски, спосіб засолу, якість готового продукту, вид розбирання;
- в) рецептура засольної суміші, вид риби, вид розбирання, спосіб вилову риби, якість продукту;

г) рецептура засольної суміші, вид риби, її жирність, вміст солі в м'ясі риби, розмір риби, вид розбирання, якість готового продукту.

7. Як поділяють оселедці солоні за вмістом солі:

- а) слабосолоні, середньосолоні, вище середньосолоні;
- б) слабосолоні, середньосолоні, міцносолоні;
- в) слабосолоні і середньосолоні;
- г) слабосолоні і міцносолоні.

Варіант 9

1. Скільки солі міститься в середньосолоних оселедцях, %:

- а) від 6 до 10;
- б) від 9 до 12;
- в) від 10 до 14;
- г) від 10 до 16.

2. В якому варіанті всі види риб входять в групу «Анчоусові і дрібні оселедцеві риби солоні»?

- а) хамса, сардинела, кільки, тюлька;
- б) хамса, салака, кільки, європейська сардина, тюлька, анчоус;
- в) хамса, анчоус, салака, кільки, тюлька;
- г) хамса, кільки, тюлька, сардинела, салака, анчоус.

3. Які повинні бути солоні рибні товари за зовнішнім виглядом?

а) чистими, без механічних ушкоджень, з характерним забарвленням для цього виду риби, без потемнілості і пожовтіння;

б) чистими, без механічних ушкоджень, з яскраво вираженою бічною лінією, з лускою одного розміру, без пожовтіння;

в) чистими, з незначними механічними ушкодженнями, з трохи зміненим забарвленням;

г) злегка забруднені, без механічних ушкоджень, з лускою однакового розміру, з світлою бічною лінією.

4. Яка причина виникнення в солоних рибних товарах дефекту під назвою «сирість»?

- а) високий вміст води в рибі;
- б) зберігання риби за високої відносної вологості повітря;
- в) неповне дозрівання риби;
- г) низька температура обробки риби.

5. У якому варіанті правильно перелічено способи термічної обробки риби для виготовлення рибних консервів в олії?

- а) з бланшованої, обсмаженої, підсушеної, холодного копчення;
- б) із сирої, бланшованої, обсмаженої, підсушеної, копченої, гарячого копчення;
- в) з бланшованої, обсмаженої, підсушеної, гарячого і холодного копчення;
- г) з сирої, відвареної, обсмаженої, підсушеної, гарячого копчення.

6. Чим визначаються види розбирання риб?

- а) способом технологічної обробки, розміром, формою тіла, анатомічним і біологічними особливостями;
- б) погодними умовами і розміром риби;
- в) розміром риби, способом технологічної обробки, хімічним складом;
- г) формою тіла, консистенцією м'яса, наявністю інструментів.

7. У якому варіанті названо правильно види розбирання риб:

- а) зябрована, півкруг, шматок, тушка, повздовжні половини;
- б) повздовжні половини, шматок, рулет, філе-шматок, тушка;
- в) тушка, хвостова частина, потрошена з головою, потрошена обезголовлена, пласт обезголовлений;
- г) обезголовлена, потрошена з головою, калтик, спинка, тушка.

8. У якому варіанті усі види риб можна реалізувати в живому вигляді:

- а) товстолобик, амур, карась, форель, судак, скумбрія;
- б) щука, сом, амур, лящ, сазан, форель;
- в) лящ, судак, вусач, короп, карась, пікша;
- г) вугор, короп, салака, стерлядь, лин.

Тема 9. Рибні консерви, пресерви, напівфабрикати та кулінарні вироби.

Ікорні товари

Варіант 1

1. Який розмір мають ікринки осетрових риб?

- а) 1–2 мм;
- б) 2–4 мм;
- в) 4–6 мм;
- г) 1–6 мм, залежно від розміру риби.

2. У якому варіанті правильно перелічено підгрупи натуральних рибних консервів?

- а) у власному соку, з додаванням олії, в бульйоні, в желе, уха і супи;
- б) у власному соку, з додаванням томатного соусу, в бульйоні, в желе, уха і супи;
- в) у власному соку, з додаванням овочів, в бульйоні, в желе, уха і супи.
- г) у власному соку, в маринаді, в бульйоні, в желе, з додаванням олії, уха і супи.

3. Який максимальний вміст солі у рибних рулетах?

- а) 2%;
- б) 2,5%;
- в) 2,7%;
- г) 3,2%.

4. Унаслідок чого утворюється сік у натуральних рибних консервах під назвою «Риба натуральна у власному соку»:

- а) унаслідок пресування шматків риби з подальшим додаванням отриманого соку в банки з рибою;
- б) унаслідок виділення соку з риби за температурної обробки напівфабрикату;
- в) унаслідок стерилізації консервів;
- г) унаслідок термічної обробки напівфабрикату і стерилізації консервів.

5. Який вид ікри з часткових риб на сорти не поділяють?

- а) солено-в'ялена;
- б) ястична тарама;
- в) галаган;
- г) пробійна.

6. З якого виду риб зазвичай готують натуральні консерви?

- а) з сирої риби; б) з отварної риби;
- в) з обсмаженої риби; г) зі всіх перерахованих видів.

7. Риб якого сімейства найчастіше використовують для виготовлення пресервів?

- а) камбалові;
- б) оселедцеві;
- в) окуневі;
- г) скумбрієві.

Варіант 2

1. У якому варіанті правильно перелічено способи термічної обробки риби для виготовлення рибних консервів в олії?

- а) з бланшованої, обсмаженої, підсушеної, холодного копчення;
- б) із сирої, бланшованої, обсмаженої, підсушеної, копченої, гарячого копчення;
- в) з бланшованої, обсмаженої, підсушеної, гарячого і холодного копчення;
- г) з сирої, відвареної, обсмаженої, підсушеної, гарячого копчення.

2. Яка заливка не використовується при виготовленні рибних консервів?

- а) бульйон;
- б) томатний соус;
- в) топлене масло;
- г) рослинна олія.

3. Як називається дефект металічної банки з консервами, коли кришка або дно деформуються у вигляді кутів біля закаточного шову?

- а) «птичка»;
- б) «галочка»;
- в) «грачик»;
- г) «сорока».

4. Навіщо у фарш додають стабілізатори?

- а) для зменшення мікрофлори;
- б) для зменшення денатурації білків;
- в) для зменшення окислення жирів;
- г) для збільшення смакових властивостей.

5. Як називають ікру з лососевих риб?

- а) зерниста; б) кетова;
- в) тарама; г) паюсна.

6. У якому варіанті правильно перелічено групи рибних консервів?

- а) натуральні, в бульйоні, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти;
- б) натуральні, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти;
- в) натуральні, в желе, в бульйоні, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти;
- г) натуральні, натуральні з додаванням олії, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти.

7. У якій ікрі знаходиться більше жиру?

- а) лососевих;
- б) частикових;
- в) осетрових;
- г) приблизно однаково.

Варіант 3

1. Який вміст повареної солі у рибних консервах?

- а) 1–2%; б) 1,2–2,5%;
- в) 1,1–1,9%; г) 1,5–3%.

2. Який дефект не характерний для рибних консервів?

- а) хруст;
- б) скисання;

2. У якому розчині промивають рибні консерви після охолодження?

- а) у лужному;
- б) у кислотному;
- в) у сольовому;
- г) у хлорці.

3. Який вміст солі у рибних шашликах?

- а) 0,7–1,2%;
- б) 1–1,5%;
- в) 2–2,5%;
- г) 1,5–2%.

4. До якої температури заморожують пельмені після їх приготування?

- а) -9...-11°C;
- б) -10...-12°C;
- в) -12...-14°C;
- г) -8...-13°C.

5. Скільки налічується груп рибних кулінарних виробів?

- а) 4;
- б) 5;
- в) 6;
- г) 7.

6. У якій ікрі жовточна маса дуже гомогенізована по всій масі ікринки?

- а) осетрових;
- б) лососевих;
- в) частикових;
- г) у всіх.

7. Яке сімейство риб не використовують для виготовлення консервів?

- а) тріскові, оселедцеві;
- б) камбалові, скумбрієві;
- в) тріскові, ставридові;
- г) лососеві, спарові.

Варіант 5

1. Вкажіть правильно перелічені групи рибних консервів:

- а) натуральні, в бульйоні, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти;
- б) натуральні, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти;

в) натуральні, в желе, в бульйоні, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти;

г) натуральні, натуральні з додаванням олії, в соусах, в заливках, риборослинні, паштети і пасти.

2. Визначте, які дефекти відносяться до рибних пресервів:

а) сирний білковий осад, хлопущі, хруст;

б) бомбаж мікробіологічний, хлопущі;

в) скисання, порушення калібровки;

г) псування жиру, сирний білковий осад.

3. Який колір ікри має лососева риба?

а) від світло-сірої до темно-сірої;

б) жовтогарячо-червоний;

в) сірувато-жовтий;

г) від блідно-жовтого до жовтого.

4. Вкажіть способи термічної обробки риби для виготовлення рибних консервів в олії:

а) з бланшованої, обсмаженої, підсушеної, холодного копчення;

б) із сирої, бланшованої, обсмаженої, підсушеної, копченої, гарячого копчення;

в) з бланшованої, обсмаженої, підсушеної, гарячого і холодного копчення;

г) з сирої, відвареної, обсмаженої, підсушеної, гарячого копчення.

5. Яка відмінність рибних пресервів від рибних консервів?

а) підлягають пастеризації, стерилізації;

б) підлягають копченню, в'яленню;

в) не підлягають термічній обробці;

г) не підлягають посолу, маринуванню.

**ПАКЕТИ КОНТРОЛЬНИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ ЗАМІРУ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ**

Варіант № 1

1. У якій частині яйця містяться жиророзчинні вітаміни?
 - а) у білку;
 - б) у жовтку;
 - в) у підшкаралупних плівках;
 - г) у шкаралупі.
2. Скільки видів білка містить яйце?
 - а) 2; б) 3;
 - в) 4; г) 5.
3. Основні види забійних тварин це:
 - а) ВРХ, МРХ, свині;
 - б) свині, кролики, коні;
 - в) ВРХ, свині, верблюди;
 - г) МРХ, буйволи, зайці.
4. Забійні тварини характеризуються за:
 - а) забійною масою, живою масою та забійним виходом;
 - б) віком, вгодованістю та продуктивністю;
 - в) статтю, породою та видом тварини;
 - г) усі перелічені.
5. Назвіть категорію свіжості м'яса:
 - а) тухле;
 - б) сумнівної свіжості;
 - в) підозрілої свіжості ;
 - г) глибокий автоліз.
6. До 1 категорії субпродуктів відноситься:
 - а) діафрагма;
 - б) легені;
 - в) вуха;
 - г) свинячий хвіст.
7. Однією з основної сировини для виробництва ковбасних виробів є:
 - а) яловичина, баранина;
 - б) свинина, м'ясо птиці;
 - в) яловичина, свинина;
 - г) м'ясо поросят, конина.
8. Термін зберігання сирокочених ковбас при температурі від +12 до +15 °С, міс, не більше:
 - а) 6; б) 5;
 - в) 4; г) 2.

9. Порційний напівфабрикат нарізають з вирізки, який має неправильну форму завтовшки 2–3 см?
- а) лангет;
 - б) антрекот;
 - в) ромштекс;
 - г) біфштекс натуральний.
10. Як поділяються натуральні м'ясні напівфабрикати в залежності від способу розбирання м'яса?
- а) дрібнокускові, порційні, натуральні;
 - б) порційні, дрібнокускові, крупнокускові;
 - в) крупнокускові, рублені, м'ясний фарш;
 - г) порційні, м'ясний фарш, рублені.
11. До якої зони рибного промислу входять моря Балтійське, Біле, Баренцове?
- а) Далекосхідна;
 - б) Північно-західна;
 - в) Південна;
 - г) Північно-східна.
12. Назвіть фізіологічну норму споживання рибних товарів людиною (кг/рік):
- а) 8; б) 45;
 - в) 18; г) 10.
13. В якому варіанті правильно перелічено фізико-хімічні показники, що нормуються в солоних рибних товарах:
- а) масова частка вологи, солі та бензойнокислого натрію;
 - б) масова частка вологи, солі, жиру й оцтової кислоти;
 - в) масова частка солі, жиру й оцтової кислоти;
 - г) масова частка жиру, солі і нітратів.
14. Яка причина виникнення в солоних рибних товарах дефекту під назвою «сирість»?
- а) високий вміст води в рибі;
 - б) зберігання риби за високої відносної вологості повітря;
 - в) неповне дозрівання риби;
 - г) низька температура обробки риби.
15. В якому варіанті правильно перелічено підгрупи натуральних рибних консервів:
- а) у власному соку, з додаванням олії, в бульйоні, в желе, уха і супи;
 - б) у власному соку, з додаванням томатного соусу, в бульйоні, в желе, уха і супи;
 - в) у власному соку, з додаванням овочів, в бульйоні, в желе, уха і супи.
 - г) у власному соку, в маринаді, в бульйоні, в желе, з додаванням олії, уха і супи.

Варіант № 2

1. Основним критерієм для визначення категорії яєць є:
 - а) маса яйця;
 - б) висота повітряної камери;
 - в) стан шкаралупи;
 - г) колір шкаралупи.
2. Вкажіть, які види м'яса маркують круглим клеймом?
 - а) м'ясо I категорії вгодованості, свинину III категорії;
 - б) м'ясо II категорії, свинину IV категорії;
 - в) м'ясо I категорії, м'ясо кнурів;
 - г) свинину V категорії, півтуші худого м'яса.
3. За якою будовою та формою поділяються кістки забійних тварин?
 - а) тазові, губчасті, плоскі;
 - б) тазові, гомілка, плоскі;
 - в) плоскі, трубчасті, губчасті;
 - г) плоскі, трубчасті, суглоби.
4. Мета охолодження м'яса:
 - а) загальмувати розвиток мікрофлори;
 - б) прискорити автоліз;
 - в) денатурувати білки;
 - г) забезпечити перехід води в лід.
5. До субпродуктів другої категорії належать:
 - а) м'ясні обрізки, м'ясо стравоходу, легені, голова з мозком;
 - б) вим'я, рубець селезінки, трахея;
 - в) трахея, вуха, губи, серце;
 - г) горловина, мозок головний, м'ясо стравоходу, сичуг.
6. М'ясо птиці класифікують за такими ознаками:
 - а) за видом птиці, віком, статтю;
 - б) за видом птиці, способом обробки, термічним станом;
 - в) за віком, за вмістом жиру, вгодованістю та якістю обробки;
 - г) за видом птиці, віком, умовами вирощування.
7. Обґрунтуйте використання м'яса яловичини при виробництві варених ковбас:
 - а) значний вміст міозина, низький вміст актоміозина;
 - б) основний в'язкий матеріал фаршу, високий вміст жиру;
 - в) має вологоутримуючу та вологопоглинаючу здатність, вміст міоглобіну;
 - г) надає особливу соковитість, ніжність, пластичність.
8. Натуральний порційний напівфабрикат у вигляді двох шматків м'якоті продовгуватої, як язички, форми, завтовшки 1–1,2 см – це:
 - а) антрекот;
 - б) зрази натуральні;
 - в) лангет;
 - г) біфштекс.

9. Яка сировина підвищує смакову якість консервів?
- а) основна сировина;
 - б) допоміжна харчова сировина;
 - в) додаткова сировина;
 - г) допоміжна не харчова сировина.
10. Які операції не входять до первинної обробки сировини у технології виробництва м'ясних кулінарних виробів?
- а) обвалка, потрошіння;
 - б) пасірування, заморозка;
 - в) жиловка, опалювання;
 - г) обвалка, соління.
11. Як називається вода, що міцно утримується молекулами гідрофільних речовин?
- а) іммобільна вода;
 - б) структурно-вільна вода;
 - в) зв'язана вода;
 - г) вільна вода.
12. Частина тулуба риби від кінця тулуба до початку середніх променів хвостового плавця:
- а) приголовок;
 - б) наріст;
 - в) тіло;
 - г) хвостова частина.
13. Який з приведених солоних та маринованих рибних товарів має один сорт?
- а) лососі солоні;
 - б) оселедець івасі солоні;
 - в) кета смужного посолу;
 - г) риба пряного посолу.
14. У залежності від складу посолочної суміші, який вид посолу є зайвим?
- а) пряний;
 - б) стоповий;
 - в) маринований;
 - г) солодкий.
15. Який максимальний вміст солі у рибних рулетах?
- а) 2%;
 - б) 2,5%;
 - в) 2,7%;
 - г) 3,2%.

Варіант № 3

1. Вкажіть на які категорії в залежності від маси поділяють харчові курячі яйця:
- а) відбірні, столові, дрібні, вищої категорії;
 - б) вищої, першої, другої, дієтичні;
 - в) дрібні, вищої, першої, другої, відбірні;
 - г) переробні, вищої, другої, дрібні.

2. Вкажіть оптимальну відносну вологість під час зберігання столових яєць холодильникових.
- а) 65–70%;
 - б) 70–73%;
 - в) 80–83%;
 - г) 85–88%.
3. Харчова цінність м'яса забійних тварин зумовлена:
- а) хімічним складом, оглушенням;
 - б) смаковими властивостями, знекровленням;
 - в) біологічно цінними білками, рівнем засвоюваності;
 - г) смаковими властивостями.
4. На скільки відрубів розбирають яловичу тушу?
- а) 6 відрубів;
 - б) 7 відрубів;
 - в) 10 відрубів;
 - г) 11 відрубів.
5. Найбільший вміст жиру має м'ясо:
- а) курчата – бройлери I категорії;
 - б) курчата – бройлери II категорії;
 - в) гуси I категорії;
 - г) куропатва біла.
6. Які основні фактори впливають на якість ковбасних виробів?
- а) основна і допоміжна сировина, харчові добавки, маркування;
 - б) основна, додаткова, допоміжна сировина, вплив окремих технологічних факторів;
 - в) харчові добавки, транспортування, забійна маса;
 - г) м'ясна продуктивність, основна сировина, технологія.
7. Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:
- а) за видом м'яса, за вмістом білка, за призначенням;
 - б) за особливостями технології, вмістом жиру, наявністю функціональних добавок;
 - в) за видом сировини, оболонки, за способом випуску в реалізацію;
 - г) за рисунком на розрізі, наявністю сала, за призначенням і умовами споживання.
8. Закінчити визначення: м'ясні кулінарні вироби – це:
- а) м'ясна продукція, попередньо підготовлена та підвернена тепловій обробці;
 - б) м'ясна продукція, готова до споживання та заморожена;
 - в) продукція з м'яса та субпродуктів підведена тепловій обробці;
 - г) продукція з м'яса птиці із гарніром.
9. Який із перерахованих видів не належить до консервів із м'яса?
- а) гуляш із яловичини;
 - б) курка відварна;
 - в) паштет Московський;
 - г) сніданок туриста.

10. Які види рослинних наповнювачів використовують у консервному виробництві?
- а) томат-продукти, бобові, казеінати;
 - б) бобові, овочі, борошняні вироби;
 - в) меланж, картопля, крупи;
 - г) овочі, макаронні вироби, коров'яче масло.
11. Який фермент міститься у пілоричних придатках риби?
- а) трипсин;
 - б) міозин;
 - в) катепсин;
 - г) міоген.
12. Частина тулуба між зябровим отвором і заднім крем основи грудного плавця:
- а) приголовок;
 - б) наріст;
 - в) тіло;
 - г) рилю.
13. Яка причина появи в солених рибних товарах дефекту під назвою «зварювання риби»?
- а) набування рибою трухлявої консистенції під час варіння;
 - б) незначний термін термічної обробки риби до готовності;
 - в) зберігання несоледозріваючих риб за температури від 10 до 12°C;
 - г) зберігання соледозріваючих риб близько труб, батарей і на сонці тривалий час.
14. При якій температурі проводиться гаряча сушка?
- а) 90...150°C;
 - б) 170...259°C;
 - в) 80...200°C;
 - г) 50...100°C.
15. Внаслідок чого утворюється сік у натуральних рибних консервах під назвою «Риба натуральна у власному соку»:
- а) внаслідок пресування шматків риби з подальшим додаванням отриманого соку в банки з рибою;
 - б) внаслідок виділення соку з риби за температурної обробки напівфабрикату;
 - в) внаслідок стерилізації консервів;
 - г) внаслідок термічної обробки напівфабрикату і стерилізації консервів.

Варіант № 4

1. Максимальний термін зберігання свіжих столових яєць?
- а) 17 діб;
 - б) 20 діб;
 - в) 25 діб;
 - г) 27 діб.

2. Назвіть основні білки жовтка:
 - а) вітелін, ливетін, фосвітін;
 - б) фосвітін, овоглобін, вітелін;
 - в) казеїн, вітелін, фосвітін;
 - г) вітелін, овальбумін, фосвітін.
3. М'язове волокно складається з:
 - а) сарколеми, міофібрил, мускул;
 - б) плазми, сарколеми, фасції;
 - в) міофібрил, ядра, актину;
 - г) сарколеми, ядра, плазми, міофібрил.
4. Що відноситься до одно стадійного методу охолодження?
 - а) гідроаерозольне;
 - б) надшвидке;
 - в) прискорене для всіх видів м'яса;
 - г) ферментативне.
5. До якого гатунку належить відруб – окорок під час розбирання яловичини?
 - а) 1-го;
 - б) 2-го;
 - в) 3-го;
 - г) немає такого відрубу.
6. Який з наведених субпродуктів має значний вміст гемоглобіну (до 2,5 %)?
 - а) головний мозок;
 - б) нирки;
 - в) печінка;
 - г) серце.
7. Ковбасні вироби за складом сировини класифікують:
 - а) м'ясні, кров'яні, із кролячого м'яса;
 - б) субпродуктові, варено-копчені;
 - в) кров'яні, субпродуктові, напівкопчені;
 - г) м'ясні, кров'яні, субпродуктові.
8. За способом теплової обробки м'ясні кулінарні вироби класифікують на:
 - а) жарені;
 - б) варені;
 - в) копчено-печені, запечені;
 - г) всі перераховані види.
9. Який з показників не зазначається при маркуванні консервів шляхом штампування?
 - а) дата виготовлення;
 - б) асортиментний номер;
 - в) номер зміни;
 - г) маса нетто.
10. Як класифікують м'ясні кулінарні вироби за тепловою обробкою?
 - а) смажені, варені, натуральні;
 - б) запечені, копчено-запечені, варені;
 - в) січені, запечені, смажені;
 - г) варені, запечені, субпродуктові.

11. Вкажіть який з перелічених видів є представником хрящокісткових:
- а) акула;
 - б) бестер;
 - в) сайра;
 - г) короп.
12. Назвіть парні плавці:
- а) черевні, грудні;
 - б) спинні, грудні;
 - в) анальні;
 - г) анальні, грудні.
13. Що не входить до асортименту «сушеної риби»?
- а) риба холодної сушки;
 - б) риба гарячої сушки;
 - в) визига;
 - г) риба сублімаційної сушки.
14. Які чинники забезпечують життєдіяльність риби під час перевезення і зберігання?
- а) своєчасне годування і вміст у воді кисню;
 - б) наявність денного і своєчасне годування;
 - в) вміст у воді кисню і температура води;
 - г) вміст у воді кисню, температура води і своєчасне годування.
15. Який вид ікри з часткових риб на сорти не поділяють?
- а) солено-в'ялена;
 - б) ястична тарама;
 - в) галаган;
 - г) пробійна.

Варіант № 5

1. Які процеси відбуваються під час зберігання яєць?
- а) мікробіологічні;
 - б) фізико-хімічні;
 - в) біохімічні;
 - г) фізичні, біохімічні, мікробіологічні.
2. Умовно-гідним вважають м'ясо:
- а) сибіроязвене;
 - б) інвазійне;
 - в) бруцельозне;
 - г) сибіроязвене та бруцельозне.
3. Які повноцінні білки відносять до міофібрилярних?
- а) міозин, актин, тропоміозин;
 - б) актин, міозин, актоміозин;
 - в) тропоміозин, міоген, актин;
 - г) міоглобін, актин, міозин.
4. Що забезпечує швидке охолодження?
- а) зменшення втрат маси м'яса;
 - б) зменшення строку зберігання;
 - в) подовження тривалості процесу;
 - г) прискорення розвитку мікрофлори.

5. Умовна позначка «ЕЕ» на тушці птиці означає:
- а) що тушка випотрошена;
 - б) що тушка придатна тільки для теплової переробки;
 - в) це курчата – бройлери;
 - г) це – дичина.
6. М'ясні ковбасні вироби виготовляють із:
- а) яловичини, свинини, баранини, птиці;
 - б) кролячого м'яса, свинини, нирки;
 - в) баранини, печінки, конини;
 - г) сировоткокрові, свинини, яловичини.
7. Термін зберігання варених ковбас в натуральній оболонці вищого гатунку при температурі від 0 до +8°C, годин:
- а) 12; б) 48;
 - в) 72; г) 10 діб.
8. На свіжому розрізі глибинних шарів м'язової тканини встановлюють?
- а) колір;
 - б) запах;
 - в) зволоженість поверхні;
 - г) колір і зволоженість поверхні м'яса .
9. Закінчити визначення: фасоване м'ясо – це:
- а) м'ясна продукція будь-якої маси;
 - б) м'ясна продукція визначеної маси, яка упакована в прозору полімерну плівку;
 - в) м'ясна продукція, упакована в плівку, вагою до 1000 г;
 - г) м'ясна продукція, яка повністю підготовлена до теплової обробки.
10. Крупношматкові напівфабрикати поділяють на:
- а) гатунки; б) класи;
 - в) групи; в) види.
11. Яка луска складається з пластин із зазубреним заднім краєм?
- а) плакоїдна;
 - б) ганоїдна;
 - в) циклоїдна;
 - г) ктеноїдна.
12. Які речовини надають стравам з риби аромату?
- а) ферменти;
 - б) азотисті екстрактивні;
 - в) вуглеводи;
 - г) білки.
13. В яких випадках жива риба тримається у верхніх шарах води і ковтає повітря?
- а) у воді надто багато кисню;
 - б) у воді мало кормів;
 - в) у воді мало кисню;
 - г) у воді мало кормів і кисню.

14. Як поділяється жива риба за якістю?
- а) поділяється на два товарні гатунки: I і II;
 - б) поділяється на два товарні гатунки: вищий і I;
 - в) не поділяється на товарні гатунки;
 - г) поділяється на дві категорії: I і II.
15. З якого виду риб зазвичай готують натуральні консерви?
- а) з сирої риби; б) з отварної риби;
 - в) з обсмаженої риби; г) зі всіх перерахованих видів.

Варіант № 6

1. Вкажіть правильну відповідь, щодо підрозділу харчових яєць тільки на класи.
- а) переробні, охолоджені, дрібні, столові;
 - б) вищого класу, дієтичні, другого класу, extra;
 - в) дієтичні, відбірні, дрібні, столові;
 - г) столові, охолоджені, дієтичні, А, В.
2. За показником продуктивності велика рогата худоба класифікується на породи:
- а) беконного молочного напрямку;
 - б) смушково-молочного напрямку;
 - в) м'ясного, молочного, м'ясо-молочного напрямку;
 - г) молочного, сального напрямку.
3. На які групи залежно від віку і статі ділять ВРХ?
- а) дорослу худобу, молодняк, універсальну;
 - б) корови-первістки, молодняк, телята, доросла худоба;
 - в) молодняк, яловичина, доросла худоба;
 - г) доросла худоба, телята, телиці.
4. Назвіть процеси, що відбуваються при зберіганні охолодженого м'яса:
- а) мікробіологічні;
 - б) гігроскопічні;
 - в) дегазація;
 - г) коагуляція.
5. Для виробітки низькосортних ковбас використовують:
- а) печінку;
 - б) язик;
 - в) серце;
 - г) нирки.
6. Субпродуктові – це ковбасні вироби із:
- а) печінки, серця, нирок, крові;
 - б) плазми, діафрагми, легені;
 - в) рубець, легені, сполучної тканини;
 - г) свинини, печінки, язик, кров.

7. Залишковий вміст сполучної та жирової тканини в жилованій свинині жирній, %, не більше ніж:
- а) 10;
 - б) 15;
 - в) 20;
 - г) 25.
8. Варена ковбаса має ніжну і водночас пружну консистенцію, соковитість і приємний смак, на розрізі у неї рожевий фарш з кубиками сала по 6 мм:
- а) Київська;
 - б) Столична;
 - в) Російська;
 - г) Любительська.
9. За яких умов визначають органолептичні показники якості кулінарних виробів?
- а) температура 65°C;
 - б) кімнатна температура;
 - в) вологість повітря не більше 88%;
 - г) температура від 0 до 4°C.
10. До порційних напівфабрикатів належать:
- а) антрекот, ескалоп, підсмажка;
 - б) ростбїф, лангет, антрекот;
 - в) зрази натуральні, азу, бефстроганов;
 - г) гуляш, рагу, підсмажка.
11. Наявність якого з мікроелементу відрізняє морських і прісноводних риб:
- а) йод;
 - б) кальцій;
 - в) калій;
 - г) ртуть.
12. Еритрин і ксантин – це:
- а) шари шкіри;
 - б) складові крові риби;
 - в) пігменти;
 - г) волокна епідермісу.
13. У яких випадках живу рибу краще перевозити і зберігати?
- а) за зниженої температури води від 6 до 8°C;
 - б) за зниженої температури води від 6 до 8°C і своєчасного годування;
 - в) за температури води від 15 до 20°C і денного світла;
 - г) за температури води від 10 до 15°C з додаванням антисептиків.
14. Які процеси відбуваються в слабкій і заснулій рибі?
- а) зменшення маси і збільшення об'єму;
 - б) зменшення маси і об'єму;
 - в) збільшення маси і зменшення об'єму;
 - г) збільшення маси й об'єму.
15. Риб якого сімейства найчастіше використовують для виготовлення пресервів?
- а) камбалові;
 - б) оселедцеві;
 - в) окуневі;
 - г) скумбрієві.

Варіант № 7

1. Основний побічний продукт переробки яєць – це:
 - а) білок морожений;
 - б) білок яєчний сухий;
 - в) кормове борошно;
 - г) жовток.
2. Меланж морожений повинен містити жиру не менше:
 - а) 10%;
 - б) 15%;
 - в) 17%;
 - г) 20%.
3. Круглим клеймом маркують:
 - а) туші підсвинків;
 - б) обрізну свинину;
 - в) яловичину I категорії;
 - г) яловичину II категорії;
4. Що включається в поняття «холодильна обробка»?
 - а) сублимація;
 - б) підморожування;
 - в) стерилізація;
 - г) агрегація.
5. Який дефект м'яса птиці пов'язаний з концентрацією фарбуючи речовин м'язової тканини?
 - а) загар;
 - б) позеленіння;
 - в) потемніння тушки;
 - г) окислення жиру.
6. Які технологічні процеси відсутні під час виробництва варених ковбасних виробів?
 - а) сушка, осаджування, обжарювання;
 - б) варка, охолодження, коптіння;
 - в) подрібнення, соління, обжарка, варка;
 - г) в'ялення, сушка, варка, охолодження.
7. До рецептури яких варених ковбас входить яйце або меланж?
 - а) Докторська, Молочна, Діабетична;
 - б) Докторська, Молочна, Дієтична;
 - в) Молочна, Дієтична, Любительська;
 - г) Галлінська, Свиняча, Польська ;
8. Сирокопчені солоні вироби при температурі 12°C зберігають протягом:
 - а) 15 діб;
 - б) 30 діб;
 - в) 4 місяці;
 - г) 6 місців.
9. На які види за термічним станом класифікують фасоване м'ясо?
 - а) охолоджене та заморожене;
 - б) охолоджене та кімнатної температури;
 - в) охолоджене та підігріте;
 - г) заморожене, відтале.

2. Які розрізняють хрящі залежно від властивостей міжклітинної речовини?
 - а) волокнисті, ретикулярні, гладкі;
 - б) еластичні, гіалінові, волокнисті;
 - в) гіалінові, волокнисті, ретикулярні;
 - г) волокнисті, колагенові, еластичні.
3. Як називається оболонка клітин м'язового волокна?
 - а) саркоплазма;
 - б) сарколема;
 - в) ендомізій;
 - г) ядро.
4. Який метод визначення свіжості м'яса заснований на визначенні продуктів гнилісного розпаду білків?
 - а) хімічний;
 - б) бактеріологічний;
 - в) гістологічний;
 - г) фізичний.
5. Який термін зберігання охолоджених субпродуктів?
 - а) 1 доба; б) 3 доби;
 - в) 10 діб; г) 14 діб.
6. Батони ковбасних виробів мають виражену зморшкуватість з виступами сала або грудинки щільну консистенцію, приємний солонуватий смак:
 - а) сирокочені;
 - б) напівкочені;
 - в) сиров'ялені;
 - г) варено-кочені.
7. Варена ковбаса, в рецептурі якої відсутній соєвий білок:
 - а) Докторська;
 - б) Докторська плюс;
 - в) Докторська екстра;
 - г) Молочна.
8. Напівкочена ковбаса з м'яса одно сортової жиловки:
 - а) Озерська;
 - б) Польська;
 - в) Одеська;
 - г) Українська.
9. Який термін зберігання у м'яса фасованого в газонаповнену упаковку?
 - а) не більше ніж 3 доби;
 - б) більше ніж 10 діб;
 - в) до 1 місяця;
 - г) декілька годин.
10. Напівфабрикат у вигляді шматочків м'якоті по 10–15 г зі спинної і поперекової, а також із верхньої і внутрішньої частин:
 - а) гуляш; б) м'ясо для шашлику;
 - в) азу; г) підсмажка.

11. Тіло потовщено-торпедоподібне, тонке хвостове стебло, по 7–9 маленьких плавців позаду другого спинного і анального плавців. Яке сімейство описане?

- а) скумбрієвих;
- б) тунцових;
- в) окуневих;
- г) оселедцеві.

12. Риби цього сімейства здатні накопичувати до 35% жиру:

- а) скумбрієвих;
- б) тунцових;
- в) тріскових;
- г) оселедцеві.

13. В якому варіанті правильно перелічено групи рибних товарів гарячого способу копчення?

а) риба гарячого копчення, оселедці гарячого копчення, коропові гарячого копчення, сардини гарячого копчення, осетрові гарячого копчення, копчушка;

б) риба гарячого копчення, оселедці гарячого копчення, сардини гарячого копчення, осетрові гарячого копчення, копчушка;

в) риба гарячого копчення, сом гарячого копчення, оселедці гарячого копчення, сардини гарячого копчення, осетрові гарячого копчення, копчушка;

г) риба гарячого копчення, камбалові гарячого копчення, оселедцеві гарячого копчення, сардини гарячого копчення, осетрові гарячого копчення, кіперс, копчушка.

14. Скільки сортів має охолоджена риба?

- а) 2; б) 3;
- в) 4; г) не ділять на гатунки.

15. Яка заливка не використовується при виготовленні рибних консервів?

- а) бульйон;
- б) томатний соус;
- в) топлене масло;
- г) рослинна олія.

Варіант № 9

1. Строк зберігання морожених яєчних продуктів при температурі -12°C становить до:

- а) 4 місяців;
- б) 6 місяців;
- в) 8 місяців;
- г) 10 місяців.

2. До якого класу речовин належать актин та міозин ?

- а) білків;
- б) азотистих екстрактивних речовин;

- в) амінів;
 - г) вуглеводів.
3. Яка з поданих нижче сполук має вологопоглинаючу та вологоутримуючу здатність м'яса?
- а) триптофан;
 - б) кадаверин;
 - в) міозин;
 - г) гіпоксантин.
4. Які існують методи охолодження?
- а) доохолодження;
 - б) двостадійні;
 - в) кріоскопічні;
 - г) контрольні.
5. Який термін зберігання охолоджених субпродуктів?
- а) 1 доба; б) 3 доби;
 - в) 10 діб; г) 14 діб.
6. За якістю ковбасні вироби бувають:
- а) вищого, I-го ґатунку;
 - б) вищого, I-го, II-го ґатунку;
 - в) I-го, II-го, III-го ґатунку;
 - г) вищого, I-го, II-го, III-го ґатунку.
7. Термін зберігання варених ковбас в натуральній оболонці 1-го і 2-го ґатунку, годин:
- а) 72; б) 48;
 - в) 24; г) 12.
8. Ковбасні вироби з високою соковитістю, ніжністю, поліпшеною консистенцією належать до:
- а) варених; б) напівкопчених;
 - в) запечених; г) запечено-копчених.
9. Який з показників не дозволяється при оцінюванні якості консервів?
- а) наявність спорогенних бактерій;
 - б) вміст повареної солі 1%;
 - в) вгнуте днище;
 - г) осад в бульйоні.
10. Напівфабрикат у вигляді шматочків масою по 20–30 г, нарізаних з м'якоті лопаткової і підлопаткової частини, крайки, пахвини, шиї, обрізків, які містять не більше ніж 10% жиру:
- а) підсмажка; б) азу;
 - в) гуляш; г) м'ясо для шашлику.
11. Глікоген – це:
- а) жироподібна речовина;
 - б) вуглевод;
 - в) білок;
 - г) небілкова речовина.

12. Який з перелічених є неповноцінними білками?
- а) колаген;
 - б) міоген;
 - в) актин;
 - г) глобулін Х.
13. Які розрізняють засоли риби залежно від рецептури засольної суміші?
- а) простий, складний, пряний і гострий;
 - б) простий, середній, солодкий, дуже складний;
 - в) простий, солодкий, маринований, делікатесний;
 - г) простий, пряний, маринований, солодкий.
14. Який дефект не відноситься до дефектів солоних та маринованих рибних у товарів?
- а) загар;
 - б) сирість;
 - в) іржа;
 - г) запах «трави».
15. Як називається дефект металічної банки з консервами, коли кришка або дно деформуються у вигляді кутів біля закаточного шову?
- а) «птичка»;
 - б) «галочка»;
 - в) грачик»;
 - г) «сорока».

Варіант № 10

1. Потемніння кольору яєчного порошку обумовлене:
- а) утворенням меланоїдинів;
 - б) згіркненням жирів;
 - в) розщепленням білків;
 - г) великим вмістом вологи.
2. Назвіть хімічний склад сполучної тканини, у %:
- а) води 57–63, білків 21–40, ліпідів 1–4;
 - б) води 40–50, білків 12–18, ліпідів 5–8;
 - в) води 72–80, білків 18–20, ліпідів 1–1,5;
 - г) води 40–70, білків 17–30, ліпідів 6–10.
3. До якої категорії угодованності відноситься свинина м'ясна?
- а) першої;
 - б) другої;
 - в) третьої;
 - г) четвертої.
4. До якого гатунку належить плечовий відруб яловичини?
- а) 1-го;
 - б) 2-го;
 - в) 3-го;
 - г) немає такого відруб.

5. Вкажіть який повинен бути бульйон після додавання 3–4 крапель розчину CuSO_4 у сумнівної свіжості м'яса забійних тварин:
- а) лужний;
 - б) осад у вигляді желе;
 - в) прозорий;
 - г) без наявності первинних продуктів розпаду білків.
6. Допустимі дефекти ковбасних виробів:
- а) білий наліт солі;
 - б) присутність жовтого шпика;
 - в) рихлий фарш;
 - г) поламани батони.
7. Ковбаса копчена на розрізі має фарш рожевого кольору з часто розміщеними шматочками жирної свинини, тобто з мрамуровістю і приємним смаком:
- а) Сервелат;
 - б) Московська;
 - в) Дніпровська;
 - г) Зерниста.
8. До рецептури якої вареної ковбаси вищого сорту входить крохмаль?
- а) Любительська;
 - б) Естонська;
 - в) Молочна;
 - г) Докторська.
9. Порціонні вироби із фаршу, складеного за рецептурою, основою якої є подрібнене м'ясо –це:
- а) натуральні паніровані напівфабрикати;
 - б) рублені напівфабрикати;
 - в) натуральні дрібно-кускові напівфабрикати;
 - г) натуральні порціонні напівфабрикати.
10. Напівфабрикат у вигляді брусочків по 10–15 г, завдовжки 3–4 см, отримують з різних відрубів:
- а) бешкет; б) підсмажка;
 - в) азу; г) рагу.
11. До якого сімейства відносять вид севрюга?
- а) корюшкових;
 - б) скумбрієвих;
 - в) осетрових;
 - г) мерлузових.
12. Тіло вкрито мілкою циклоїдною лускою, на підборідді один вусик, два або три спинних плавця, один або два анальних плавця, яке це сімейство:
- а) тунцових;
 - б) скумбрієвих;
 - в) тріскових;
 - г) оселедцевих.
13. Який з перелічених шляхів підвищення якості та асортименту даних рибних товарів не є дійсним?
- а) упакування у плівки під вакуумом;

- б) розширення тузлучного виробництва;
 - в) збільшення випуску солодкого і пряного посолу;
 - г) ріст холодильних потужностей.
14. Який з дефектів в'яленої риби зайвий?
- а) рапа;
 - б) лопанець;
 - в) кислуватий запах;
 - г) омилення .
15. Навіщо у фарш додають стабілізатори?
- а) для зменшення мікрофлори;
 - б) для зменшення денатурації білків;
 - в) для зменшення окислення жирів;
 - г) для збільшення смакових властивостей.

Варіант № 11

1. Які білки входять до складу яєчного білка?
- а) овальбумін, вітелін, овомуцин;
 - б) овомуцин, овоглобулін, фосвітін;
 - в) кональбумін, лізоцим, овальбумін;
 - г) еластин, глобулін, ливетін.
2. За видом тварин м'ясо класифікують наступним чином:
- а) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо кастратів;
 - б) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо молодняка, м'ясо поросят;
 - в) м'ясо ВРХ, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо свиней.
 - г) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби.
3. За термічним станом м'ясо буває :
- а) парне, охолоджене, заморожене, розморожене;
 - б) остигле, підморожене, свіже;
 - в) парне, розморожене, несвіже;
 - г) беконне, жирне, остигле.
4. Тривалість одностадійного швидкого охолодження яловичини, год:
- а) 10–13; б) 20–24;
 - в) 6–7; г) 12–16.
5. Умови зберігання мороженого м'яса:
- а) температура -18°C , відносна вологість 90–98%;
 - б) температура -5°C , відносна вологість 70–75%;
 - в) температура -40°C , відносна вологість 98–99%;
 - г) температура $-5(-10)^{\circ}\text{C}$, відносна вологість 80–85%.
6. До свинячих копченостей вищого сорту належить:
- а) філей, шинка любительська, карбонат;
 - б) балик, буженина, лопатка;
 - в) рулет, грудинка, бекон;
 - г) корейка, окіст, щоковина.

7. Ковбаса напівкопчена має на розрізі основну частку шматочків напівжирної свинини присмак часнику і кмину:
- а) Дрогобицька;
 - б) Львівська;
 - в) Прикарпатська;
 - г) Українська смажена.
8. Дозрівання кісткових солоних виробів в розсолі протягом:
- а) 10–30 діб;
 - б) 5–10 діб;
 - в) 3–7 діб;
 - г) 1–2 доби.
9. Натуральний порційний напівфабрикат овально-продовгуватої форми з довгого мускула спини, завтовшки 1,5–2 см з жиром до 1 см:
- а) антрекот;
 - б) лангет;
 - в) біфштекс;
 - г) ромштекс.
10. Посічений напівфабрикат овальної форми, панірований у сухарях:
- а) ромштекс посічений;
 - б) шніцель натуральний посічений;
 - в) котлета натуральна посічена;
 - г) філе посічене.
11. До якого сімейства відносять вид сазана?
- а) коропових;
 - б) тріскових;
 - в) корюшкових;
 - г) скумбрієвих.
12. Тіло дещо стисле з боків, покрито дрібною, щільно прилеглою лускою, голова гола, бічна лінія повна. Спинних плавців два: перший променистий, другий – жировий без проміння. Яке це сімейство?
- а) осетрових;
 - б) кефалевих;
 - в) лососєвих;
 - г) коропових.
13. Якого способу коптіння не існує?
- а) гарячий;
 - б) напівгарячий;
 - в) змішаний;
 - г) холодний.
14. Який спосіб коптіння в залежності від способу використання продуктів згорання зайвий?
- а) димове;
 - б) газодимове;
 - в) змішане;
 - г) бездимне.

15. Як називають ікру з лососевих риб?

- а) зерниста;
- б) кетова;
- в) тарама;
- г) паюсна.

Варіант № 12

1. Сухий яєчний білок має середовище:

- а) кисле;
- б) лужне;
- в) нейтральне.

2. Із яких кісток складається скелет забійних тварин?

- а) кісток голови, тулуба, кінцівок;
- б) кісток тулуба, кінцівок, м'язової тканини;
- в) з'єднальної, кісткової тканин, тулуба;
- г) голови, кінцівок, серцевої тканини.

3. Харчова цінність м'яса обумовлена тим, що воно є джерелом:

- а) платини;
- б) олова;
- в) заліза;
- г) свинцю.

4. До першого гатунку належать такі відруби м'яса:

- а) поперековий, заріз, окіст;
- б) тазостегновий, лопатковий, пахвина;
- в) плечовий, лопатковий, поперековий;
- г) передпліччя, поперековий з пахвиною, грудний.

5. Назвіть зміни м'яса при заморожуванні:

- а) рекристалізація;
- б) кристалоутворення;
- в) нагрівання;
- г) дифузія.

6. За способом обробки м'ясо птиці буває:

- а) I категорії;
- б) худі;
- в) общипана;
- г) випотрошена.

7. Рулет київський готують із:

- а) яловичини знежилованої;
- б) свинини знежилованої;
- в) баранини знежилованої;
- г) свинини та яловичини знежилованої.

8. Напівкопчена ковбаса з м'яса односортової жиловки:

- а) Казинська;
- б) Польська;
- в) Армавірська;
- г) Одеська.

9. Якими видами транспорту перевозять м'ясні напівфабрикати?
- а) всіма;
 - б) закритим автотранспортом;
 - в) закритим охолодженим транспортом;
 - г) в охолоджених вагонах.
10. М'ясні консерви класифікують за такими ознаками:
- а) за видом сировини, вмістом жиру і білка;
 - б) за характером обробки сировини, призначення і способом підготовки до споживання;
 - в) з урахуванням температури теплової обробки, за співвідношенням складників, за ступенем готовності;
 - г) за характером обробки сировини, кількістю добавок і стійкістю під час зберігання.
11. Представники якого сімейства мають на тілі кісткові утворення – жучки?
- а) осетрових;
 - б) кефалевих;
 - в) лососевих;
 - г) коропових.
12. Перелічіть хряще-кістних риб:
- а) сьомга, осетер;
 - б) сиви, навага;
 - в) білуга, калуга;
 - г) нельма, тріска.
13. Скільки можуть зберігатися рибні товари гарячого коптіння при температурі $-2...-3\text{ }^{\circ}\text{C}$?
- а) 3 доби;
 - б) 15 діб;
 - в) 1 місяць;
 - г) 20 діб.
14. На чому базується процес посолу риби?
- а) на терморегуляційному процесі;
 - б) дифузійно-осмотичній теорії;
 - в) переходу речовини із твердого у рідкий стан;
 - г) на законі про сталість кількості речовини.
15. У якому варіанті правильно перелічено групи рибних консервів:
- а) натуральні, в бульйоні, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти;
 - б) натуральні, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти;
 - в) натуральні, в желе, в бульйоні, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти;
 - г) натуральні, натуральні з додаванням олії, в соусах, в заливках, в олії, риборослинні, паштети і пасти.

Варіант № 13

1. Що таке красюк?
 - а) гнильне псування яйця;
 - б) розвиток кровоносних судин на зародиші;
 - в) повне змішування жовтка з білком;
 - г) розрив білкової оболонки.
2. Вкажіть правильну відповідь, де перераховані тільки небілкові азотисті екстрактивні речовини м'яса забійних тварин:
 - а) креатин, міозин, карнозин;
 - б) креатинфосфат, карнозин, креатин;
 - в) АТФ, АДФ, декстрини;
 - г) гіпоксантин, карнозин, еластин.
3. Товарні комплексні показники якості м'яса, які нормуються стандартами:
 - а) харчова цінність, органолептичні показники, холодильна обробка;
 - б) якість технологічної обробки, відгодованість, ступінь свіжості;
 - в) хімічний склад, відгодованість, показник безпеки;
 - г) всі перелічені.
4. До другого ґатунку належать такі відруби м'яса:
 - а) пахвина, передпліччя;
 - б) шийний відруб, заріз;
 - в) голінка, плечовий;
 - г) грудний, передпліччя.
5. У залежності від морфологічної будови субпродукти бувають:
 - а) жирні та нежирні;
 - б) кров'яні;
 - в) зовнішні частини туші;
 - г) м'якушеві.
6. Первинна переробка птиці не включає етап:
 - а) нутровка;
 - б) обвалка;
 - в) опалка;
 - г) розпилювання.
7. Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:
 - а) за видом м'яса, за вмістом білка, за призначенням;
 - б) за особливостями технології, вмістом жиру, наявністю функціональних добавок;
 - в) за видом сировини, оболонки, за способом випуску в реалізації;
 - г) за рисунком на розрізі, наявністю сала, за призначенням, умовами споживання.
8. Термін зберігання сосисок та сарделенок в натуральній оболонці при температурі від 0 до +8 °С, годин:
 - а) 72; б) 48;
 - в) 24; г) 12.

9. Яка сировина дозволяє замінити 10 % м'яса в рублених напівфабрикатах?
- а) натрій хлорид;
 - б) вода та хліб;
 - в) казеїнат натрію, соєвий білок, копреципітат;
 - г) цибуля та жир-сирець.
10. Консерви з м'яса випускають таких типів:
- а) м'ясо відварне у власному соку, м'ясо відварне у бульйоні, м'ясо копчене;
 - б) м'ясо тушковане, м'ясо подрібнене, м'ясо пресоване;
 - в) гуляш, консерви у білому соусі, консерви в желе;
 - г) консерви з подрібненого м'яса, сосиски у томатному соусі, печінка у сметанному соусі.
11. Назвіть форми кісткової луски:
- а) циклоїдна, ганоїдна;
 - б) плакоїдна, еластинова;
 - в) ктеноїдна, міозинова;
 - г) циклоїдна, ктеноїдна.
12. Тіло покрито дуже дрібною лускою або голе, на боках уздовж зігнутої бічної лінії по всій її довжині є кісткові щити, на спині два плавці: перший – колючий, другий – м'який довгий. Яке сімейство описане?
- а) ставридових; б) тріскових;
 - в) оселедцевих; г) корюшкових.
13. Який з перелічених процесів, що відбуваються при посолі риби, є невірний?
- а) денатурація білків;
 - б) збільшення кількості зв'язаної води у тканинах риби;
 - в) гальмування автолітичних процесів;
 - г) плазмоліз клітин мікроорганізмів.
14. Як за якістю поділяють морожену рибу?
- а) гатунки: перший та другий;
 - б) осетрові, філе;
 - в) категорію, випотрошену;
 - г) нерозібрану, випотрошену з головою.
15. У якій ікрі знаходиться більше жиру?
- а) лососевих;
 - б) частикових;
 - в) осетрових;
 - г) приблизно однаково.

Варіант № 14

1. Під час виробництва ферментативних сухих яєчних продуктів ферментація проводиться:
- а) після пастеризації;
 - б) перед фільтрацією;
 - в) перед пастеризацією.
 - г) перед висушуванням.

2. Глибокий автоліз м'яса забійних тварин це:
 - а) утворення кадаверінд, індолу, крезолу;
 - б) утворення актоміозинового комплексу;
 - в) розпад АТФ, АДФ;
 - г) дисоціація актоміозинового комплексу.
3. Перелічіть відруби яловичої туші, які відносяться тільки до першого ґатунку:
 - а) тазостегновий, шийний, спинний;
 - б) лопатковий, заріз, плечовий;
 - в) плечовий, спинний, грудний;
 - г) пахвина, заріз, тазостегновий.
4. Вкажіть правильну відповідь, де перераховані відруби яловичої туші другого ґатунку:
 - а) заріз, шийний, голінка;
 - б) плечовий, шийний, спинний;
 - в) лопатковий, поперековий, тазостегновий;
 - г) спинний, лопатковий, корейка.
5. М'ясні субпродукти – це:
 - а) внутрішні органи з.т., вим'я, м'ясні обрізки;
 - б) ноги, заріз, голінка, хвіст;
 - в) печінка, нирки, грудинка;
 - г) тазостегновий, поперековий відруби.
6. В якому виді ковбасних виробів більше за все масової частки вологи?
 - а) варені кавбаси;
 - б) варено-копчені ковбаси;
 - в) сирокопчені ковбаси;
 - г) жарені ковбаси.
7. Залишковий вміст жирової тканини в напівжирній жилованій свинині, %:
 - а) не більше ніж 30;
 - б) 30–50;
 - в) 50–85;
 - г) більше ніж 85.
8. Які напівкопчені ковбаси відносяться до вищого ґатунку?
 - а) Українська, Одеська;
 - б) Полтавська, Краківська;
 - в) Свиняча, Московська;
 - г) Докторська, Молочна.
9. До якої технологічної операції належить теплова обробка м'ясних консервів?
 - а) до підготовчої;
 - б) до основної;
 - в) до попередньої підготовки;
 - г) така операція відсутня в технології.

10. Якими видами транспорту перевозять м'ясні напівфабрикати?
- а) всіма;
 - б) закритим автотранспортом;
 - в) закритим охолодженим транспортом;
 - г) в охолоджених вагонах.
11. З яких волокон складаються септи?
- а) міцних, ретикулярних;
 - б) поперечно-смугастих;
 - в) тонких еластинових, колагенових;
 - г) гладких, еластинових.
12. Краснуха – це:
- а) хвороба, що викликана певним видом паразитів;
 - б) вид риби;
 - в) інфекційне захворювання риб;
 - г) дефект риби.
13. Ліхія – це:
- а) хвороба, що викликана певним видом паразитів;
 - б) вид риби;
 - в) інфекційне захворювання риб;
 - г) дефект риби.
14. В яких соледозріваючих рибах краще відбувається процес дозрівання м'яса?
- а) з високим вмістом білків у м'ясі;
 - б) з високим вмістом білків і мінеральних речовин у м'ясі;
 - в) з високим вмістом жиру в м'ясі;
 - г) з низьким вмістом білків у м'ясі, але високим вмістом жиру в печінці.
15. Який вміст повареної солі у рибних консервах?
- а) 1–2%;
 - б) 1,2–2,5%;
 - в) 1,1–1,9%;
 - г) 1,5–3%.

Варіант № 15

1. Перелічіть основні білки жовтка курячого яйця:
- а) овомукоїд, вітелін, ливетін;
 - б) лізоцим, фосвітін, овомуцин;
 - в) вітелін, ливетін, фосвітін;
 - г) міозин, коноальбумін, вітелін.
2. Назвіть основні вуглеводи, які входять до складу яйця.
- а) цукор, глюкоза;
 - б) мальтоза, глікоген;
 - в) глікоген, глюкоза;
 - г) лактоза, мальтоза.

3. До якої категорії угодваності відноситься жирна свинина?
- а) першої;
 - б) другої;
 - в) третьої;
 - г) четвертої.
4. Назвіть одні із основних показників свіжого м'яса забійних тварин
- а) відсутня скоринка підсихання на поверхні м'яса, консистенція пружна, бульйон мутний;
 - б) м'язи на розрізі вологі, мають темно-червоний колір, залишають пляму на фільтрованому папері;
 - в) жир м'який, покритий невеликою кількістю плісняви, м'язи липкі;
 - г) сухожилля пружні, щільні, м'язи злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрованому папері.
5. Який строк зберігання мороженої не упакованої тушки птиці при температурі -25°C ?
- а) 10–12 місяців;
 - б) 3–4 місяці;
 - в) 30 діб;
 - г) 2 місяці.
6. За морфологічним складом ковбасні вироби класифікують:
- а) кісткові;
 - б) жарені;
 - в) сирокочені;
 - г) варені.
7. Ковбасні вироби з високою соковитістю, ніжністю, поліпшеною консистенцією належать до:
- а) варених;
 - б) папівкопчених;
 - в) запечених;
 - г) запечено-копчених.
8. Залишковий вміст сполучної та жирової тканини в жилованій яловичині з м'яса односортної жиловки, %, не більше ніж:
- а) 5;
 - б) 12;
 - в) 20;
 - г) 25.
9. Готова до споживання продукція, яку виготовляють із натурального чи рубленого м'яса в сполученні з гарніром чи без нього, упакована та заморожена – це:
- а) м'ясні кулінарні вироби;
 - б) м'ясні консерви;
 - в) м'ясні напівфабрикати;
 - г) швидкозаморожені готові страви.
10. Яка сировина дозволяє замінити 10% м'яса в рублених напівфабрикатах?
- а) натрій хлорид;
 - б) вода та хліб;
 - в) казеїнат натрію, соєвий білок, копреципітат;
 - г) цибуля та жир-сирець.

11. Назвіть риби із родини окуневих:
- а) судак;
 - б) луфар;
 - в) зубан;
 - г) морські карасі.
12. Як поділяються риби за способом життя?
- а) морські, прісноводні, хижі;
 - б) морські, прохідні, планктоноїдні;
 - в) морські, прохідні, прісноводні, напівпрохідні;
 - г) морські, напівпрохідні, прісноводні, бентосоїдні.
13. Яка риба відноситься до непотрошеної охолодженої риби?
- а) салака, карп;
 - б) осетрові, салака;
 - в) морський окунь, карп;
 - г) скумбрія, салака.
14. Які кристали льоду утворюються за повільного заморожування риби?
- а) дрібні, їх багато;
 - б) великі, їх мало;
 - в) дрібні, їх мало;
 - г) великі, їх багато.
15. Який дефект не характерний для рибних консервів?
- а) хруст;
 - б) скисання;
 - в) запах «трави»;
 - г) сирний білковий осад.

Варіант № 16

1. На які класи підрозділяють яйця в залежності від якості та терміну зберігання?
- а) відбірні, дієтичні, столові, охолоджені;
 - б) столові, дієтичні, охолоджені, А, extra;
 - в) extra, А, В, переробні, дрібні;
 - г) вищої, першої, охолоджені, столові.
2. На породи якого напрямку класифікують ВРХ за показником продуктивності?
- а) м'ясного, беконного, молочного;
 - б) м'ясного, сального, комбінованого;
 - в) комбінованого, молочного, сального;
 - г) м'ясного, молочного, комбінованого.
3. За якими ознаками визначається продуктивність худоби?
- а) за живою масою, віком, станом перед забоєм;
 - б) за прийнятною, забійною масою, породою;
 - в) за забійним виходом, статтю, умовами відгодівлі;
 - г) за забійною масою, забійним виходом, живою масою.
4. Яким повинен бути бульйон у несвіжого м'яса під час додавання реактиву CuSO_4 ?
- а) прозорий;
 - б) мутний;

- в) нейтральний;
 - г) осад у вигляді желе.
5. У залежності від доброякісності субпродукти бувають:
- а) свіжі;
 - б) I та II категорії;
 - в) від здорових та хворих тварин;
 - г) у парному стані.
6. До рецептури яких варених ковбас вводиться сухе молоко?
- а) Столова, Молочна, Свиняча;
 - б) Докторська, Молочна, Дієтична;
 - в) Естонська, Дієтична, Чайна;
 - г) Мічурінська.
7. Варена ковбаса з м'яса односортової жиловки:
- а) Розказівська;
 - б) Чайна;
 - в) Столова;
 - г) Українська.
8. Недопустимими дефектами ковбас вважаються:
- а) кислий смак та запах;
 - б) білий колір жиру;
 - в) суха чиста поверхня;
 - г) усі перелічені.
9. Яку температуру повинні мати в середині швидкозаморожені готові страви?
- а) -18°C ;
 - б) від 0 до 4°C ;
 - в) 0°C ;
 - г) від 10°C до -10°C .
10. До якої технологічної операції належить теплова обробка м'ясних консервів?
- а) до підготовчої;
 - б) до основної;
 - в) до попередньої підготовки;
 - г) така операція відсутня в технології.
11. Які головні частини входять до мускулатури риб?
- а) септи, ендомізії, м'язові волокна;
 - б) нарки, септи, перемізої;
 - в) хребці, плавці, м'язові волокна;
 - г) плавці, септи, міотоми.
12. Перелічіть незамінні амінокислоти м'яса риби:
- а) валін, лізин, серин, аланін;
 - б) лізин, триптофан, треонін, валін;
 - в) аспарагінова кислота, метіонін, аргінін, аланін;
 - г) аргінін, лейцин, пролін, аланін.

13. В якому варіанті всі перелічені чинники впливають на формування асортименту солених рибних товарів?

а) рецептура засольної суміші, температура засолу, вид риби, жирність риби, вміст солі в м'ясі риби, розмір риби, вид розбирання, якість продукту;

б) види риб, вид луски, спосіб засолу, якість готового продукту, вид розбирання;

в) рецептура засольної суміші, вид риби, вид розбирання, спосіб вилову риби, якість продукту;

г) рецептура засольної суміші, вид риби, її жирність, вміст солі в м'ясі риби, розмір риби, вид розбирання, якість готового продукту.

14. Вкажіть як поділяють способи посолу риби в залежності від контакту риби з повареною сіллю?

а) сухий, пряний, мокрий;

б) сухий, мокрий, змішаний;

в) сухий, мокрий, маринований;

г) сухий, холодний, теплий.

15. Головна відмінність пресервів від консервів з риби.

а) інгредієнти;

б) термін зберігання;

в) не стерилізуються;

г) строк визрівання.

Варіант № 17

1. Яка повітряна камера допускається для столових яєць, що зберігаються в холодильнику?

а) дещо рухлива, не більше ніж 9 мм ;

б) дещо рухлива, не більше ніж 11 мм;

в) нерухлива, не більше ніж 7 мм;

г) нерухлива, не більше ніж 4 мм .

2. М'ясні туші, на які ставиться трикутникове клеймо:

а) худе м'ясо яловичини, баранини, козлятини;

б) свинина 3 категорії;

в) м'ясо двічі заморожене;

г) усі вище перелічені.

3. Які за формою бувають кістки забійних тварин?

а) трубчасті, плескати, змішані;

б) змішані, кістки лопатки, голови;

в) плескати, трубчасті, кістки тулуба;

г) кістки кінцівок, хребта, змішані.

4. Вкажіть, який повинен бути бульйон після додавання 3–4 краплі CuSO_4 у сумнівній свіжості м'яса забійних тварин?

а) мутний;

б) осад у вигляді желе;

в) прозорий;

г) без наявності первинних продуктів розпаду білків.

5. Чим відрізняється м'ясо дичини від м'яса звичайної птиці?
- а) значним вмістом жиру у м'ясі звичайної птиці;
 - б) більш темним кольором м'яса дичини;
 - в) специфічним смаком та запахом зі злегка гіркуватим присмаком;
 - г) усі відповіді правильні.
6. Основний фактор, який формує торговий сорт ковбасних виробів?
- а) введення білкових добавок;
 - б) введення харчових добавок;
 - в) гатунок жилованої яловичини;
 - г) введення жиру.
7. Термін зберігання варено-копчених ковбас при температурі від 0 до +4 °С, діб, не більше ніж:
- а) 25; б) 30;
 - в) 15; г) 5.
8. Залишковий вміст жирової тканини в жирній жилованій свинині, %:
- а) не більше ніж 30;
 - б) 30–50;
 - в) 50–85;
 - г) 85 і більше.
9. Яка продукція потребує попереднього розігріву до температури 85–90°C?
- а) м'ясні кулінарні вироби;
 - б) швидкозаморожені готові страви;
 - в) фасоване м'ясо;
 - г) всі м'ясні вироби.
10. Порційний напівфабрикат, що нарізають з вирізки, який має неправильну форму завтовшки 2–3 см – це:
- а) лангет;
 - б) антрекот;
 - в) ромштекс;
 - г) біфштекс натуральний.
11. Із яких волокон складається сполучна тканина м'яса риби?
- а) тонких еластинових, ретикулярних міцни;
 - б) найтонших колагенових, невеликої кількості еластинових;
 - в) гладких, поперечно-смугастих;
 - г) еластинових, пухких, щільних.
12. Яких складових у відсотках міститься у риб'ячому жирі найбільше?
- а) насичених жирних кислот;
 - б) ненасичених жирних кислот;
 - в) фосфоліпідів;
 - г) стеринів, восків.
13. Які температурні межі мороженої риби:
- а) від -1 до -20°C і нижче;
 - б) від -3 до -20°C і нижче ;
 - в) від 0 до -20°C;
 - г) від -6 до -18°C і нижче.

14. Які із перелічених дефектів не відносяться до дефектів рибних товарів гарячого та напівгарячого коптіння?

- а) опіки, запарювання, пліснява;
- б) затхлість, рапа, підпарювання;
- в) білобочка, гіркий смак, вздуття шкіри;
- г) білобочка, просир, опіки.

15. Який з рибних напівфабрикатів промивають у розчині 10% повареної солі?

- а) рибне філе;
- б) порціонована риба;
- в) рибний фарш;
- г) рибний шашлик.

Варіант № 18

1. Що таке індекс білка?

- а) відношення маси жовтка до маси білка;
- б) відношення маси рідкого білка до маси щільного білка;
- в) відношення маси щільного білка до маси всього білка;
- г) відношення маси білка до висоти жовтка.

2. Назвіть види сполучної тканини – це:

- а) пухка, еластинова, серцева;
- б) пухка, щільна, еластинова;
- в) ретикулярна, пухка, хрящова;
- г) щільна, еластинова, поперечно-смугаста.

3. У якій частці свинячої туші повинна встановлюватися товщина шпика?

- а) тазостегнова; б) спинна;
- в) поперекова; г) пашина.

4. Умови зберігання мороженого м'яса:

- а) температура -18°C , відносна вологість 90–98 %;
- б) температура -5°C , відносна вологість 70–75 %;
- в) температура -40°C , відносна вологість 98–99 %;
- г) температура $-5\text{...}-10^{\circ}\text{C}$, відносна вологість 80–85 %;

5. До II категорії субпродуктів відноситься:

- а) язик, ніжки, легені;
- б) хвіст свинячий, легені, трахея;
- в) хвіст яловичі, легені, трахея;
- г) ніжки, легені, вим'я.

6. Як класифікується м'ясо птиці за видом?

- а) м'ясо курей, качок, гусей, курчат, індиків;
- б) м'ясо курчат, бройлерів, гусей, качок, цесарок;
- в) м'ясо курей, качок, гусей, індиків, цесарок;
- г) м'ясо курей, гусей, індиків, цесарок.

7. Варена ковбаса з м'яса односортної жиловки:
- а) Столична;
 - б) Похідна;
 - в) Теляча;
 - г) Полтавська.
8. До рецептури якої ковбаси вареної І-го ґатунку входить жирна жилована яловичина?
- а) Звичайна;
 - б) Віддільна;
 - в) Чайна;
 - г) Столова.
9. При якій температурі зберігають м'ясні кулінарні вироби в торгівельній мережі?
- а) від 0°C до 8°C;
 - б) від 0 до 4°C;
 - в) при -18°C;
 - г) при 20°C.
10. Натуральний порційний напівфабрикат у вигляді двох шматків м'якоті продовгуватої, як язички, форми, завтовшки 1–1,2 см?
- а) антрекот;
 - б) зрази натуральні;
 - в) лангет;
 - г) біфштекс.
11. На черевній стороні з'являються кров'яні плями, м'язи стають в'ялими – це:
- а) фурункульоз;
 - б) дифілоботріоз;
 - в) сапролегніоз;
 - г) септицемія.
12. З чого складається скелет риби?
- а) хребет, скелет голови, скелет хвоста;
 - б) хребет, скелет плавців, скелет голови, скелет хвоста;
 - в) хребет, скелет голови, скелет плавців;
 - г) скелет голови, скелет хвоста, скелет плавців.
13. Яка операції відсутня під час виготовлення риби гарячого коптіння?
- а) мийка та посол;
 - б) підсушування;
 - в) відмочка;
 - г) пропікання.
14. Вкажіть способи розморожування риби:
- а) сухий, відносна вологість 95%;
 - б) повільний, криогенний;
 - в) під вакуумом, ВЧ, НВЧ;
 - г) безконтактний, випотрошений.

15. Якого розміру мають бути шматки риби для приготування рибного шашлику?

- а) 15г;
- б) 25 г;
- в) 20г;
- г) 30 г.

Варіант № 19

1. Під час ферментації з яєчної маси видаляється:

- а) волога;
- б) білки;
- в) жири;
- г) вуглеводи.

2. Із якими дефектами яйце можна використовувати як харчове неповноцінне?

- а) запашисте, виливка, присушка;
- б) затхле, тек, красюк;
- в) мала пляма, велика пляма, миражне;
- г) тумак, виливка, присушка.

3. Від яких чинників залежить тривалість задубіння м'язів одного і того ж виду тварин?

- а) низький початковий рівень АТФ, рН;
- б) вміст глікогену, температура середовища, механічні дії;
- в) менша кінцева величина рН, вміст жиру;
- г) менший вміст глікогену, наявність міозину.

4. До якого гатунку належить плечовий відруб яловичини?

- а) 1-го;
- б) 2-го;
- в) 3-го;
- г) немає такого відрубу.

5. Кістяк птиці складається з:

- а) кісток черепа, хребта, грудної клітини, тазу, крил, ніг;
- б) кіток черепа, хребта, грудної клітини, крил, ніг;
- в) кісток черепа, хребта, крил, ніг, тазу;
- г) кісток черепа, хребта, крил, ніг.

6. Якою літерою позначають тушку курчати за видом і віком та способом первинної обробки?

- а) Ц;
- б) ЦБ;
- в) К;
- г) С.

7. Напівкопчена ковбаса з м'яса односортної жиловки:

- а) Полтавська;
- б) Свиняча;
- в) Липецька;
- г) Мічурінська.

8. Які ковбаси відносяться до варено-копчених?

- а) Полтавська, Українська;
- б) Московська, Сервелат;
- в) Одеська, Таллінська.
- г) Дієтична, Столова.

9. Асортимент м'ясних кулінарних виробів складається із м'яса:
- а) яловичини;
 - б) свинини;
 - в) із суміші яловичини та свинини;
 - г) усіх перелічених видів.
10. Яка сировина підвищує смакову якість консервів?
- а) основна сировина;
 - б) допоміжна харчова сировина;
 - в) додаткова сировина;
 - г) допоміжна не харчова сировина.
11. Назвіть риби із сімейства оселедцевих:
- а) салака, макрель, мойва, шпрот;
 - б) салака, атлантичний оселедець, ставрида;
 - в) атлантичний оселедець, шпрот, великоока кільки;
 - г) мойва, японська скумбрія, біломорський оселедець.
12. Назвіть основні амінокислоти, які входять до складу колагена сполучної тканини м'яса риби:
- а) пролін, оксипролін, гліцин;
 - б) пролін, гліцин, мізин;
 - в) лізин, триптофан, валін;
 - г) треонін, ізолейцин, оксипролін.
13. Найважливішим завданням заморожування є:
- а) збільшення об'єму риби;
 - б) утворення дрібних кристалів;
 - в) зміна структури тканини, втрата м'язового соку;
 - г) прискорювання окислюваних процесів.
14. Вкажіть, які зміни відбуваються в м'ясі риби під час швидкого заморожування:
- а) м'ясо набуває жорсткої і волокнистої структури;
 - б) утворюються великі кристали, коагуляція білка міозину;
 - в) риба має блідий колір з жовтуватим відтінком;
 - г) риба стає темно-червоною, смак погіршується.
15. Який діаметр мають найбільш крупні ікринки з осетрових риб?
- а) 2–3 мм;
 - б) 4–6 мм;
 - в) 3–5 мм;
 - г) 1–3 мм.

Варіант № 20

1. Середній вміст вологи в жовтці курячого яйця, %:
- а) 47,2;
 - б) 31,6;
 - в) 69,5;
 - г) 75,2.
2. Який шар білка в середньому складає 57,3% від маси всього білка?
- а) внутрішній рідкий;
 - б) середній щільний;
 - в) зовнішній рідкий;
 - г) градинковий.

3. За віком ВРХ класифікують:
- а) телята, молодняк, бички, доросла худоба;
 - б) доросла худоба, корови первістки, молодняк, телята;
 - в) молодняк, воли, телята, бички;
 - г) телята, корови, первістки, воли.
4. До першого ґатунку належать такі відруби м'яса:
- а) поперековий, заріз, окіст;
 - б) тазостегновий, лопатковий, пахвина;
 - в) плечовий, лопатковий, поперековий;
 - г) передпліччя, поперековий з пахвиною, грудний.
5. До якого виду дичини відноситься перепілка?
- а) борова; б) степова;
 - в) болотна; г) водоплавна.
6. Залежно від угодованості і якості м'ясо птиці поділяється на:
- а) 1,2 та 3 категорії;
 - б) 1 та 2 категорії;
 - в) 1 та 2 категорії, худі.
7. Термін зберігання напівкопчених ковбас при температурі не вище +12°C у підвішеному стані, днів:
- а) 20; б) 10;
 - в) 15; г) 20.
8. Безструктурні варені ковбаси вищого ґатунку:
- а) Краснодарська, Теляча;
 - б) Дієтична, Столова;
 - в) Діабетична, Докторська;
 - г) Одеська, Галлінська.
9. Який з видів сировини не належить до класифікації фасованого м'яса?
- а) м'ясо забійних тварин;;
 - б) м'ясо птиці;
 - в) субпродуктові;
 - г) м'ясо-рослинна сировина.
10. Закінчити визначення: м'ясні кулінарні вироби – це:
- а) м'ясна продукція, попередньо підготовлена та підвернена тепловій обробці;
 - б) м'ясна продукція, готова до споживання та заморожена;
 - в) продукція з м'яса та субпродуктів підведена тепловій обробці;
 - г) продукція з м'яса птиці із гарніром.
11. У якому стані перебуває вільна вода в тканинах риби?
- а) зв'язаному, структурно-хімічному;
 - б) іммобільному, структурно-вільному;
 - в) вільному, заморожуваному;
 - г) іммобільному, адсорбційно-зв'язаному, кришталевому.
12. Які складні білки входять до складу азотистих речовин м'яса риби?
- а) ліпопротеїди, фосфопропротеїди;
 - б) ретикулін; нуклеопропротеїди;

- в) міоальбумін, муцин;
 - г) мукоїди, нуклеопротейди.
13. Вкажіть, які фактори впливають на якісні показники солоної риби:
- а) концентрація солі, висока температура;
 - б) стадії засолювання, осмотичний тиск;
 - в) наявність тузлуку, сезон вилову;
 - г) свіжість сировини, способи розбирання, спосіб та міцність засолювання.
14. Яку рибу випускають жаброваною?
- а) камбалу;
 - б) ставриду;
 - в) шуку;
 - г) зубатку.
15. Які не бувають паштети (основні види) за класифікацією?
- а) рибні;
 - б) шпротні;
 - в) з печінки тріски;
 - г) оселедцеві.

Варіант № 21

1. Термін сортування дієтичних яєць, діб:
- а) 0,5;
 - б) 1,0;
 - в) 2,0;
 - г) 5,0 .
2. Які харчові яйця відносяться до класу А за терміном та умовами зберігання?
- а) призначені для експорту, 28 діб, 0–20 °С
 - б) призначені для експорту, 25 діб, 5–15 °С
 - в) призначені для експорту, 28 діб, не нижче ніж 5 °С і не вище ніж 15°С від дня занесення.
 - г) призначені для експорту, 9 діб, не нижче ніж 5 °С і не вище ніж 15°С від дня занесення.
3. М'ясо забійних тварин класифікується за:
- а) видом забійних тварин, розвитком сполучної тканини;
 - б) віком, вгодованістю, виступом маклак;
 - в) видом забійних тварин, термічним станом, статтю;
 - г) термічним станом, розвитком м'язової тканини.
4. Що відноситься до одно стадійного методу охолодження?
- а) гідроаерозольне;
 - б) надшвидке;
 - в) прискорене для всіх видів м'яса;
 - г) ферментативне.
5. Які з перелічених видів м'яса птиці мають найвищу енергетичну цінність?
- а) гуси, качки, гусята, каченята;
 - б) гуси, кури, індики, індичата;
 - в) гуси, качки, кури;
 - г) гуси, качки, гусята, бройлери.

6. Залежно від термічного стану субпродукти поділяють на:
- а) остиглі та заморожені;
 - б) остиглі, заморожені, охолоджені;
 - в) охолоджені і заморожені.
7. Батони ковбасних виробів мають виражену зморшкуватість з виступами сала або грудинки щільну консистенцію, гострий запах, приємний солонуватий смак:
- а) сирокочені;
 - б) напівкочені;
 - в) сиров'ялені;
 - г) варенокочені.
8. У рецептурі якої вареної ковбаси відсутній соєвий білок?
- а) Молочна екстра;
 - б) Молочна;
 - в) Молочна плюс;
 - г) Польська.
9. Назвіть, який з видів консервів належить до м'ясних:
- а) мозок в соусі;
 - б) сосиски в желе;
 - в) свинина з овочевим рагу;
 - г) яловичина тушена.
10. Який із перерахованих видів не належить до консервів із м'яса?
- а) гуляш із яловичини;
 - б) курка відварна;
 - в) паштет Московський;
 - г) сніданок туриста.
11. Чому відповідає кількість міотомів?
- а) кількості плавців;
 - б) бокової лінії;
 - в) кількості хребців;
 - г) міосептам.
12. Ліхія – це:
- а) хвороба, що викликана певним видом паразитів;
 - б) вид риби;
 - в) інфекційне захворювання риб;
 - г) дефект риби.
13. Перелічіть способи коптіння риби:
- а) холодне, гаряче, повітряне;
 - б) повітряне, димове, мокре;
 - в) холодне, гаряче, напівгаряче;
 - г) холодне, повітряне, сублімаційне.
14. У залежності від тривалості посол риби буває:
- а) закінченим, охолодженим;
 - б) перервним, закінченим;
 - в) холодним, змішаним;
 - г) перервним, сухим.

15. У якому розчині промивають рибні консерви після охолодження?
- а) у лужному;
 - б) у кислотному;
 - в) у сольовому;
 - г) у хлорці.

Варіант № 22

1. Які харчові яйця відносять до дієтичних?
 - а) термін зберігання не перевищує 7 діб;
 - б) термін зберігання не перевищує 9 діб;
 - в) термін зберігання не перевищує 25 діб;
 - г) термін зберігання не перевищує 8 діб.
2. Колір фарби для маркування столових яєць:
 - а) червоний;
 - б) зелений;
 - в) синій;
 - г) помаранчевий.
3. До якої категорії угодованості відноситься свинина м'ясна?
 - а) першої;
 - б) другої;
 - в) третьої;
 - г) четвертої.
4. Назвіть процеси, що відбуваються при зберіганні охолодженого м'яса:
 - а) мікробіологічні;
 - б) гігроскопічні;
 - в) дегазація;
 - г) коагуляція.
5. Яке м'ясо птиці не поділяють за вгодованістю та якістю на категорії?
 - а) курей;
 - б) півнів;
 - в) індиків;
 - г) бройлерів.
6. Якою літерою позначають тушку гусей за видом і віком та способом первинної обробки?
 - а) ГМ;
 - б) Г;
 - в) УМ;
 - г) У.
7. До рецептури яких напівкопчених ковбас входить свиняча грудинка?
 - а) Краківська, Українська, Полтавська;
 - б) Одеська, Свиняча;
 - в) Талліннська, Свиняча, Польська;
 - г) Естонська, Дієтична, Чайна.
8. Напівкопчена ковбаса з м'яса односторонньої жилочки:
 - а) Майкопська;
 - б) Сходненська;
 - в) Польська;
 - г) Молочна.

9. Закінчити визначення: м'ясні напівфабрикати – це:
- а) м'ясна продукція повністю підготовлена до теплової обробки;
 - б) м'ясна продукція визначеної маси, яка упакована в прозору полімерну плівку;
 - в) продукція з м'яса птиці, яка підготовлена до теплової обробки;
 - г) субпродуктові консерви.
10. За способом теплової обробки м'ясні кулінарні вироби класифікують на:
- а) жарені;
 - б) варені;
 - в) копчено-печені, запечені;
 - г) всі перераховані види.
11. Під час ідентифікації родин промислових риб особливу увагу звертають на:
- а) форму і розмір голови, вид луски, наявність і форма бічної лінії;
 - б) форму та колір тіла, положення ротового отвору, періоду вилову;
 - в) вміст жиру, розташування плавців та їх кількість;
 - г) анатомічну будову, форма тіла.
12. Яким родинам промислових риб притаманна плакоїдна луска?
- а) осетровим; б) короповим;
 - в) акулам, скатам; г) трісковим.
13. Які види замороження риби розрізняють:
- а) швидке і особливо швидке;
 - б) повільне і дуже повільне;
 - в) швидке і середнє;
 - г) швидке і повільне.
14. Які кристали льоду утворюються за повільного заморожування риби?
- а) дрібні, їх багато;
 - б) великі, їх мало;
 - в) дрібні, їх мало;
 - г) великі, їх багато.
15. Який вміст солі у рибних шашликах?
- а) 0,7–1,2%; б) 1–1,5%;
 - в) 2–2,5%; г) 1,5–2%.

Варіант № 23

1. З яким дефектом яйце абсолютно не просвічується під час псування?
- а) красюк;
 - б) тумак;
 - в) миражне;
 - г) велика пляма.
2. Середній вміст білків в курячому яйці, %:
- а) 9,7; б) 12,5;
 - в) 19,9; г) 5,0.

3. До кісток голови відносять кістки, які утворюють:
- а) черепну коробку і порожнину, лопатки;
 - б) носову, ротову, органів слуху, зору;
 - в) органів слуху і зору, тазу;
 - г) тазу, черепну коробку, слугу.
4. Який метод визначення свіжості м'яса заснований на визначенні продуктів гнилісного розпаду білків?
- а) хімічний;
 - б) бактеріологічний;
 - в) гістологічний;
 - г) фізичний.
5. Строк зберігання охолодженого м'яса птиці в холодильних камерах магазину не повинен перевищувати:
- а) 2-х діб; б) 3-х діб;
 - в) 4-х діб. г) 7-ми діб.
6. Які органи видаляють у птиці під час напівпатрані?
- а) кишечник, яйцепровід;
 - б) всі внутрішні органи;
 - в) кишечник, печінку, легені;
 - г) кишечник, серце.
7. За термічною обробкою:
- а) кісткові;
 - б) безкісткові;
 - в) жарені, сирокочені, варені;
 - г) жарені, варені.
8. За видом сировини солоні вироби бувають:
- а) зі свинини, яловичини;
 - б) з субпродуктів;
 - в) з харчової крові;
 - г) лише зі свинини.
9. Який з показників не зазначається при маркуванні консервів шляхом штампування?
- а) дата виготовлення;
 - б) асортиментний номер;
 - в) номер зміни;
 - г) маса нетто.
10. На які види за термічним станом класифікують фасоване м'ясо?
- а) охолоджене та заморожене;
 - б) охолоджене та кімнатної температури;
 - в) охолоджене та підігріте;
 - г) заморожене, відтале.
11. Від яких чинників залежить кількість жирової тканини у риб?
- а) сполучної тканини;
 - б) нересту;

- в) вгодваності;
 - г) вагового складу.
12. Назвіть вуглеводи, що входять до складу м'яса риби:
- а) крохмаль, глікоген;
 - б) інулін, рібози;
 - в) глікоген, глюкоза;
 - г) мальтоза, фруктоза.
13. В якому стані перебувають мікроорганізми, що залишилися в рибі після заморожування:
- а) частина у пригніченому, а частина у збудженому;
 - б) у пригніченому;
 - в) у збудженому;
 - г) спочатку у пригніченому, а потім у збудженому.
14. Яка мета глазурування риби?
- а) запобігти висиханню і появі побічного запаху;
 - б) запобігти висиханню та окисленню жиру;
 - в) запобігти окисленню жиру і поліпшити смакові властивості;
 - г) запобігти висиханню і поліпшити смакові властивості.
15. У якій ікрі жовточна маса дуже гомогенізована по всій масі ікринки?
- а) осетрових;
 - б) лососевих;
 - в) частикових;
 - г) у всіх.

Варіант № 24

1. В якій частині яйця знаходиться найбільша кількість повноцінних білків?
- а) жовтку;
 - б) білку;
 - в) шкаралупі;
 - г) повітряній камері.
2. Які харчові яйця відносять до столових?
- а) термін зберігання не більше ніж 25 діб;
 - б) термін зберігання не більше ніж 7 діб;
 - в) термін зберігання не більше ніж 90 діб;
 - г) термін зберігання не більше ніж 120 діб.
3. Які з вітамінів містяться в м'ясі в найбільшій кількості?
- а) А (ретінол), В₆ (піродаксин);
 - б) В₁ (тіамін), В₂ (рибофлавін), В₁₂ (ціанокобаламін);
 - в) С (аскорбінова кислота), В₁₅ (пангамова кислота);
 - г) Е (токоферол), А (ретінол).
4. До першого гатунку належать такі відруби м'яса:
- а) поперековий, заріз, окіст;
 - б) тазостегновий, лопатковий, пахвина;
 - в) плечовий, лопатковий, поперековий;
 - г) передпліччя, поперековий з пахвиною, грудний.

5. Які субпродукти використовують для виготовлення делікатесних консервів?
- а) легені, нирки;
 - б) нирки, серце;
 - в) нирки, язик;
 - г) печінка, серце.
6. За використанням м'ясні субпродукти поділяють на:
- а) харчові, технічні;
 - б) технічні, слизові;
 - в) м'якушеві, м'ясокісткові;
 - г) харчові, шерстні.
7. До якого торгового гатунку відносяться ковбаси з м'яса одно сортової жиловки?
- а) вищий;
 - б) перший;
 - в) другий;
 - г) третій.
8. При яких температурних режимах зберігають напівкопчені ковбасні вироби?
- а) 0 до 8°C;
 - б) не вище ніж 6°C ;
 - в) від 0 до +4°C;
 - г) від +4 до +10.
9. Який термін зберігання у м'яса фасованого в газонаповнену упаковку?
- а) не більше ніж 3 доби;
 - б) більше ніж 10 діб;
 - в) до 1 місяця;
 - г) декілька годин.
10. Порціонні вироби із фаршу, складеного за рецептурою, основою якої є подрібнене м'ясо – це:
- а) натуральні паніровані напівфабрикати;
 - б) рублені напівфабрикати;
 - в) натуральні дрібно-кускові напівфабрикати;
 - г) натуральні порціонні напівфабрикати.
11. Перелічіть білки ікри риби, які обумовлюють її в'язкість:
- а) іхтулін, альбумін, колаген;
 - б) еластин, міозин, муцин;
 - в) муцини, мукоїди;
 - г) міоглобін, муцин, мукоїд.
12. Назвіть, які зміни відбуваються у м'ясі риби під час автолізу:
- а) виділяється слиз, ущільнення м'язової тканини;
 - б) тіло не згинається, виділення соку;
 - в) виділення соку і зміна смаку, розм'якшення м'язів;
 - г) дії міозину на АТФ, нагромадження кислот.

13. У залежності від температурних умов посолу який спосіб посолу зайвий?
- а) теплий;
 - б) охолоджений;
 - в) змішаний;
 - г) холодний.
14. Які показники враховують для визначення якості охолодженої і мороженої риби?
- а) зовнішній вигляд, консистенцію, густину, питому вагу, якість розбирання;
 - б) зовнішній вигляд, вид луски, запах, консистенцію;
 - в) зовнішній вигляд, масовий склад риби, запах, якість розбирання, консистенцію;
 - г) зовнішній вигляд, якість розбирання, консистенцію, запах, температуру.
15. Яке сімейство риб не використовують для виготовлення консервів?
- а) тріскові, оселедцеві;
 - б) камбалові, скумбрієві;
 - в) тріскові, ставридові;
 - г) лососеві, спарові.

Варіант № 25

1. Вкажіть, яка повинна бути нанесена умовна позначка на харчових дієтичних яйцях?
- а) ДВ, ДО, Д1, С1;
 - б) М, Д2, С2, Д;
 - в) Д2, Д1, ДО, ДВ;
 - г) СО, СВ, М, ДО.
2. На які категорії ділять яйця залежно від їх маси?
- а) вища, перша, відбірна, друга;
 - б) друга, збірна, вища;
 - в) відбірна, столова, перша;
 - г) відбірна, друга, дієтична.
3. Які фактори впливають на ступінь розвитку автолітичних процесів?
- а) відносна вологість повітря, рН м'яса;
 - б) рН м'яса, розклад АТФ, кількість жиру;
 - в) наявність вакууму, стан поверхні м'яса;
 - г) кількість АТФ, глікогену, активна кислотність (рН).
4. Назвіть зміни м'яса при заморожуванні:
- а) рекристалізація;
 - б) кристалоутворення;
 - в) нагрівання;
 - г) дифузія.
5. До другого сорту належать такі відруби м'яса:
- а) пахвина, передпліччя;
 - б) шийний відруб, заріз;

- в) голінка, плечовий;
 - г) грудний , передпліччя.
6. За способом обробки м'ясо птиці буває:
- а) патрані, напівпатрані, худі;
 - б) патрані з комплектом потроху і шиї, першої категорії;
 - в) напівпатрані, м'ясні, сальні;
 - г) патрані, напівпатрані, патраніз комплектом потроху і шиї.
7. Вкажіть відмінності щодо вмісту повноцінних білків в м'ясі птиці:
- а) більший вміст в білому м'ясі птиці;
 - б) більший вміст в червоному м'ясі птиці;
 - в) менший вміст в білому м'ясі птиці;
 - г) середній вміст в червоному м'ясі птиці.
8. Варена ковбаса з м'яса односортової жиловки:
- а) Столова;
 - б) Московська;
 - в) Мічурінська;
 - г) Одеська.
9. У залежності від способу виготовлення м'ясні напівфабрикати класифікують на:
- а) натуральні, паніровані, рублені, м'ясний фарш;
 - б) заморожені в тістовій оболонці, крупнокускові;
 - в) рублені, натуральні паніровані, порційні;
 - г) дрібнокускові, порційні, натуральні.
10. Натуральний порційний напівфабрикат овально-продовгуватої форми з довгого мускула спини, завтовшки 1,5–2 см з жиром до 1 см:
- а) антрекот;
 - б) лангет;
 - в) біфштекс;
 - г) ромштекс.
11. Які азотисто-екстрактивні речовини надають рибі специфічного запаху та смаку?
- а) гіпоксантин, інозин, креатинін, креатин;
 - б) масляна кислота, вітамін С, аміак;
 - в) аміак, триметиламін, холін, креатин;
 - г) гістидин, вітамін С, катепсин, мінеральні речовини.
12. Які складні білки входять до складу азотистих речовин м'яса риби?
- а) ліпопротеїди, фосфопротеїди;
 - б) ретикулін; нуклеопроїди;
 - в) міоальбумін, муцин;
 - г) мукоїди, нуклеопроїди.
13. На які товарні сорти поділяють охолоджену і морожену рибу:
- а) охолоджену на вищій і I, морожену на I і II;
 - б) охолоджену на I і II, морожену на вищій і I;
 - в) охолоджену на I і II, морожену не поділяють;
 - г) охолоджену не поділяють, морожену на I і II.

14. Який продукт в'ялення готується впродовж 10–30 діб?
- а) крупна в'ялена риба;
 - б) баличні в'ялені вироби з риби;
 - в) дрібна в'ялена риба;
 - г) в'ялена продукція з найбільш жировмісних сортів риб.
15. Визначте, які дефекти відносяться до рибних пресервів:
- а) сирний білковий осад, хлопущі, хруст;
 - б) бомбаж мікробіологічний, хлопущі;
 - в) скисання, порушення калібровки;
 - г) псування жиру, сирний білковий осад.

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ДИСЦИПЛІНИ

Основна література

1. Одарченко Д. М. Товарознавство. Товари тваринного походження: навчальний посібник / Д. М. Одарченко, А. М. Одарченко. – Х. : Міськдрук, 2010.
2. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І. В. Сирохман, І. М. Задорожній, П. Х. Пономарьов. – К.: Лібра, 2008.
3. Габриэдьянц М. А. Товароведение м'ясных и рыбных товаров / М. А. Габриэдьянц, А. П. Козлов. – М. : Экономика, 1986.
4. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, Т. М. Попова, Р. Я. Томашевська. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 336 с.

Додаткова література

5. Одарченко А. М. Зберігання продовольчих товарів: навч. посібник / А. М. Одарченко, М. О. Янчева, Д. М. Одарченко. – Х. : Харк. держ. ун-т харч. та торг., 2011.
6. Митрофанов Н. С. Переработка птицы. / Н. С. Митрофанов, Ю. А. Плясов, Е. Т. Шумков. – М.: Агропромиздат, 1990.
7. Справочник товароведов продовольственных товаров. Т. 2. – М. : Экономика, 1987.
8. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров животного происхождения. – К. : Техника, 1990.
9. Экспертиза мяса и м'ясопродуктів / В. М. Позняковский и др. – Новосибирск : Изд-во Новосиб. ун-та, 2006.
10. Сидоров М. А. Микробиология мяса и мясопродуктов / М. А. Сидоров, Р. П. Корнелаева. – М. : Колос, 2000.
11. Технология соленых и вяленых рыбных продуктов /

В. П. Леванидов и др. – М. : Агропромиздат, 1987.

12. Сафонов Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности / Т. М. Сафонов. – М. : Агропромиздат, 1991.

13. Михайлов Н. Ф. Совершенствование способов холодильной обработки и хранение рыбы / Н. Ф. Михайлов, И. М. Родин. – М. : Агропромиздат, 1997.

14. Товарознавство продовольчих товарів: Лабораторний практикум : навч. посіб. – К. : КДТЕУ, 2000.

Перелік методичних вказівок до виконання завдань

15. Одарченко Д. М. Товарознавство товарів тваринного походження : методичні вказівки до виконання комп'ютерних програм для студентів денної та заочної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня підготовки «бакалавр» / Д. М. Одарченко, З. П. Карпенко, А. М. Одарченко. – Х. : ХДУХТ, 2008.

16. Пакет контрольних завдань для заміру поточних та залишкових знань із дисципліни «Зберігання харчових продуктів» [Електронний ресурс] / Д. М. Одарченко, З. П. Карпенко, Г. П. Резниченко – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM): 12 см. – Назва з тит. екрана.

17. Навчальні та контролюючі тести з дисципліни «Зберігання харчових продуктів» [Електронний ресурс] / Д. М. Одарченко, З. П. Карпенко, Л. В. Татар. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM): 12 см. – Назва з тит. екрана.

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

Укладачі:
ОДАРЧЕНКО Дмитро Миколайович
КАРПЕНКО Зінаїда Павлівна
ТАТАР Лариса Василівна
ТРЕНБАЧ Лідія Іванівна

Пакет контрольних завдань для замірювання поточних і залишкових знань

із дисципліни
«Товарознавство (харчові продукти)»
для студентів, що навчаються за спеціальністю 076 «Підприємство,
торгівля та біржова діяльність»

Відповідальний за випуск зав. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки канд. техн. наук, проф. М.С. Одарченко

Техн. редактор А. О. Гончарова

План 2018 р., поз. 60/

Підп. до друку 05.06.2018 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна документація. Об'єм даних 632 Кб. Тираж 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.