

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

## **ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ**

### **Пакет контрольних завдань для замірювання поточних і залишкових знань**

для студентів, що навчаються за спеціальністю  
0.76 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»  
Освітній рівень магістерський

Харків  
ХДУХТ  
2019

Пакет контрольних завдань для заміру поточних і залишкових знань із дисципліни «Експертиза товарів» [Електронний ресурс] / Д. М. Одарченко, З. П. Карпенко, О. О. Лісніченко. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 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.  
канд. екон. наук, доц. О. О. Лісніченко

Рецензент: канд. техн. наук, доц. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки Т. В. Карбівнича

Кафедра товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки

Схвалено методичною комісією факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

Протокол від «23» листопада 2018 року № 2

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від «24» грудня 2018 року № 8

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «21» грудня 2018 року № 10

© Одарченко Д. М., Карпенко З. П.,  
Лісніченко О. О. укладачі, 2019  
© Харківський державний університет  
харчування та торгівлі, 2019

## ЗМІСТ

ВСТУП	4
Тематичний план дисципліни	6
Пояснювальна записка	7
Критерії оцінювання знань	9
<i>ПАКЕТ КОНТРОЛЬНИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ ЗАМІРЮВАННЯ ПОТОЧНИХ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ</i>	11
Тема 1. Загальні положення товарної експертизи, її об'єкти та суб'єкти. Товарознавча експертиза, її ознаки та особливості	11
Тема 2. Організація та проведення товарної експертизи. Документальне оформлення товарної експертизи	31
Тема 3. Експертиза зерно борошняних, хлібобулочних та кондитерських виробів	51
Тема 4. Експертиза свіжих, перероблених плодів, овочів та смакових товарів	68
Тема 5. Експертиза жирів, жироподібних товарів та молока, молочних продуктів	92
Тема 6. Експертиза яєчних, м'ясних та рибних продуктів	118
<i>ПАКЕТИ КОНТРОЛЬНИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ ЗАМІРЮВАННЯ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ</i>	145
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ДИСЦИПЛІНИ	202

## 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, організації оптової та роздрібної 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 контрольно-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 «Експертиза товарів» створений з урахуванням програми 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 експертних практичних ситуацій, що зустрічаються в майбутній діяльності спеціаліста за отриманим фахом.

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1

**Розподіл начального часу за змістовими модулями та формами аудиторних занять, самостійної та індивідуальної роботи студентів для денної форми навчання**

Розділи	Назва та зміст теми	Всього годин за навчальним планом	Аудиторні заняття		Самостійна робота
			Лекції	Лабораторні заняття	
1	2	3	4	5	6
<b>Розділ 1. Тема 1, 2</b>					
<b>I</b>	Тема 1. Загальні положення товарної експертизи, її об'єкти та суб'єкти. Товарознавча експертиза, її ознаки та особливості	26	2	4	20
	Тема 2. Організація та проведення товарної експертизи. Документальне оформлення товарної експертизи	20	2	2	16
	Підсумок: тема 1, 2	46	4	6	36
<b>Розділ 2. Тема 3, 4</b>					
<b>II</b>	Тема 3. Експертиза зерно борошняних, хлібобулочних та кондитерських виробів	28	4	8	16
	Тема 4. Експертиза свіжих, перероблених плодів, овочів та смакових товарів	24	2	6	16
	Підсумки: тема 3, 4	52	6	14	32
<b>Розділ 3. Тема 5, 6</b>					
<b>III</b>	Тема 5. Експертиза жирів, жироподібних товарів та молока, молочних продуктів	26	4	6	16
	Тема 6. Експертиза яєчних, м'ясних та рибних продуктів	26	2	6	18
	Підсумок: тема 5, 6	52	6	12	34
Підсумок 1, 2, 3 розділи		150	16	32	102
Всього за дисципліною		150	16	32	102

## Пояснювальна записка

Пакет контрольних завдань для замірювання поточних та залишкових знань із дисципліни «Експертиза товарів» складено з метою визначення рівня справжнього стану знань і навичок студентів, які навчаються за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». За освітньо-професійною програмою «Управління безпечністю та якістю товарів», «Організація оптової, роздрібною торгівлі та логістика» 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 «Експертиза товарів» містить банк тестів, всі тести включають питання дисципліни, що розглядалися на лекціях, лабораторних заняттях, під час самостійної та індивідуальної роботи.

Перевірка залишкових та поточних знань з дисципліни «Експертиза товарів» 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 освітнього ступеня – магістр.

Пакет контрольних завдань для заміру поточних та залишкових знань студентів з дисципліни «Експертиза товарів» 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  
«Експертиза товарів» 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 ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ**

**Тема 1. Загальні положення товарної експертизи, її об'єкти та суб'єкти.**

**Товарознавча експертиза, її ознаки та особливості**

**Варіант 1**

1. В залежності від галузі використання, які бувають групи експертизи?
  - а) хімічна, фізична, товарна;
  - б) технологічна, компетентна, юридична;
  - в) товарна, технологічна, юридична;
  - г) економічна, медичинська, об'єктивна
2. На яких головних принципах базується товарна експертиза?
  - а) незалежність, компетентність, об'єктивність;
  - б) безпечність, ефективність, вимірюваність;
  - в) системний підхід, вибір показників, ефективність;
  - г) об'єктивність, безпечність, експертизою.
3. Перелічіть тільки підгрупи товарної експертизи.
  - а) асортиментна, технологічна, екологічна;
  - б) гігієнічна, споживча, дослідна;
  - в) контрольна, повторна, первинна;
  - г) товарознавча, технологічна, екологічна, ветеринарна.
4. Які бувають види товарної експертизи?
  - а) в залежності від предмету, характеру, задачі та мети;
  - б) первинна, додаткова, якісна;
  - в) кількісна, асортиментна, консультаційна;
  - г) банківська, споживча, документальна.
5. В залежності від характеру проведення товарна експертиза буває:
  - а) первинна, додаткова, одно предметна;
  - б) контрольна, повторна, додаткова, первинна;
  - в) первинна, додаткова, дослідна, планова;
  - г) позапланова, консультаційна, комісійна.
6. В залежності від предмету ознак ТЕ буває:
  - а) одно предметна, багатопредметна, дослідна;
  - б) додаткова, повторна, локально-комплексна;
  - в) комісійна, локальна, багатопредметна, одно предметна;
  - г) споживча, страхова, локально комплексна.

7. Вкажіть вірну відповідь де перелічені основні етапи проведення експертизи ТПП України.

- а) ознайомлення з транспортними, товарними, розрахунковими документами, проведення та складання акту експертизи;
- б) оформлення результатів експертизи та схеми виробництва;
- в) перевірка робочого місця, розробка контрактів, договорів;
- г) огляд приміщень де зберігається товар, складання середнього зразка.

8. В залежності від задачі проведення ТЕ буває:

- а) дослідна, додаткова;
- б) консультаційна, одно предметна;
- в) локальна, комплексна, контрольна;
- г) дослідна, консультаційна.

9. В залежності від мети здійснення товарна експертиза буває:

- а) споживча, митна, страхова, банківська;
- б) судово-правова, документальна, банківська;
- в) кількісна, якісна, споживча, асортиментна;
- г) споживча, банківська, страхова, асортиментна.

10. Які види експертизи доцільно використовувати в практиці торгово-промислової палати (ТПП) України?

- а) контрольна, основна, додаткова, повторна;
- б) комплексна, контрольна, документальна, основна;
- в) основна, додаткова, кількісна, якісна;
- г) об'єктивна, документальна, основна, контрольна.

## **Варіант 2**

1. В залежності від галузі використання, які бувають групи експертизи?

- а) хімічна, фізична, товарна;
- б) технологічна, компетентна, юридична;
- в) товарна, технологічна, юридична;
- г) економічна, медичинська, об'єктивна

2. На яких головних принципах базується товарна експертиза?

- а) незалежність, компетентність, об'єктивність;
- б) безпечність, ефективність, вимірюваність;
- в) системний підхід, вибір показників, ефективність;
- г) об'єктивність, безпечність, експертизою.

3. Перелічіть тільки підгрупи товарної експертизи.

- а) асортиментна, технологічна, екологічна;
- б) гігієнічна, споживча, дослідна;

- в) контрольна, повторна, первинна;
  - г) товарознавча, технологічна, екологічна, ветеринарна.
4. Які бувають види товарної експертизи?
- а) в залежності від предмету, характеру, задачі та мети;
  - б) первинна, додаткова, якісна;
  - в) кількісна, асортиментна, консультаційна;
  - г) банківська, споживча, документальна.
5. В залежності від характеру проведення товарна експертиза буває:
- а) первинна, додаткова, одно предметна;
  - б) контрольна, повторна, додаткова, первинна;
  - в) первинна, додаткова, дослідна, планова;
  - г) позапланова, консультаційна, комісійна.
6. В залежності від предмету ознак ТЕ буває:
- а) одно предметна, багатопредметна, дослідна;
  - б) додаткова, повторна, локально-комплексна;
  - в) комісійна, локальна, багатопредметна, одно предметна;
  - г) споживча, страхова, локально комплексна.
7. Вкажіть вірну відповідь де перелічені основні етапи проведення експертизи ТПП України.
- а) ознайомлення з транспортними, товарними, розрахунковими документами, проведення та складання акту експертизи;
  - б) оформлення результатів експертизи та схеми виробництва;
  - в) перевірка робочого місця, розробка контрактів, договорів;
  - г) огляд приміщень де зберігається товар, складання середнього зразка.
8. Розвиток методологічних основ експертизи припадає на:
- а) 1 пол. 20 ст.;
  - б) кінець 19 ст.;
  - в) 2 пол. 20 ст.;
  - г) 90 - ті роки 20ст.
9. Який вид експертизи використовується при оцінці якості, кількості, вартості товарів, що передається під заставу?
- а) страхова;
  - б) банківська;
  - в) споживча;
  - г) заставна.
10. Основними принципами товарної експертизи є:
- а) об'єктивність, незалежність, компетентність, системний підхід, ефективність, безпечність;
  - б) конкретність, незалежність, безпечність, точність, ефективність;

- в) об'єктивність, незалежність, компетентність, системний підхід, суб'єктивність;
- г) об'єктивність, незалежність, компетентність.

### Варіант 3

1. В залежності від галузі використання, які бувають групи експертизи?
  - а) хімічна, фізична, товарна;
  - б) технологічна, компетентна, юридична;
  - в) товарна, технологічна, юридична;
  - г) економічна, медичинська, об'єктивна
2. На яких головних принципах базується товарна експертиза?
  - а) незалежність, компетентність, об'єктивність;
  - б) безпечність, ефективність, вимірюваність;
  - в) системний підхід, вибір показників, ефективність;
  - г) об'єктивність, безпечність, експертизою.
3. Перелічіть тільки підгрупи товарної експертизи.
  - а) асортиментна, технологічна, екологічна;
  - б) гігієнічна, споживча, дослідна;
  - в) контрольна, повторна, первинна;
  - г) товарознавча, технологічна, екологічна, ветеринарна.
4. Які бувають види товарної експертизи?
  - а) в залежності від предмету, характеру, задачі та мети;
  - б) первинна, додаткова, якісна;
  - в) кількісна, асортиментна, консультаційна;
  - г) банківська, споживча, документальна.
5. В залежності від характеру проведення товарна експертиза буває:
  - а) первинна, додаткова, одно предметна;
  - б) контрольна, повторна, додаткова, первинна;
  - в) первинна, додаткова, дослідна, планова;
  - г) позапланова, консультаційна, комісійна.
6. В залежності від задачі проведення ТЕ буває:
  - а) дослідна, додаткова;
  - б) консультаційна, одно предметна;
  - в) локальна, комплексна, контрольна;
  - г) дослідна, консультаційна.
7. Спільними ознаками оцінки якості товару є:
  - а) об'єкти та засоби;
  - б) основні операції;

- в) методи випробувань та вимірювань;
  - г) усі відповіді правильні;
8. Категорії товарів, які відрізняються встановленими розмірами, довжиною або діаметром, мають наступну назву:
- а) кількісні градації ;
  - б) метричні градації;
  - в) розмірні градації;
  - г) вимірювальні градації.
9. Вкажіть, на які групи класифікуються засоби товарної експертизи за призначенням:
- а) засоби інформації про товари, матеріально-технічні засоби;
  - б) документи, маркування, спеціальна література;
  - в) матеріально-технічна база, засоби виявлення, оргтехніка;
  - г) засоби інформації про товари, матеріально-технічна база.
10. На які види розподіляється товарна експертиза в залежності від задач?
- а) споживча, митна, судова, строкова;
  - б) кількісна, якісна;
  - в) дослідна, консультаційна;
  - г) первинна, повторна.

#### Варіант 4

1. Вкажіть, які з зазначених нижче положень можна віднести до задач товарної експертизи:
- а) правильне обирання властивостей, показників асортименту та якості товару з урахуванням конкретної мети експертизи;
  - б) виявлення відповідностей дійсних значень показників встановленим вимогам;
  - в) визначення кількісного припущення показників якості та/або їх коефіцієнтів вагомості;
  - г) усі відповіді правильні.
2. Розвиток методологічних основ експертизи припадає на:
- а) 1 пол. 20 ст.;
  - б) кінець 19 ст.;
  - в) 2 пол. 20 ст.;
  - г) 90- ті 20ст
3. Вкажіть вимоги, яким повинен відповідати будь – який експерт:
- а) об'єктивність, досвід праці, компетентність;

б) стійке сімейне положення, досвід праці, компетентність, незалежність;

в) стабільне фінансове положення, особисті якості, неупередженість, відповідальність;

г) досвід праці, компетентність, незалежність, особисті якості;

4. Правилами експерта являються:

а) ознайомлення з необхідними нормативними та технічними документами, проведення їх аналізу, огляд товарних партій;

б) відбирання проб і направлення їх у лабораторію, ідентифікація товару за асортиментною належністю;

в) проведення експертної оцінки товару, здійснення аналізу результатів експертизи, надання заключення про якісний стан товару і проведення консультацій щодо подальшого його використання;

г) усі відповіді правильні.

5. Хто може виступати в якості суб'єктів товарної експертизи?

а) фізичні і юридичні особи;

б) тільки фізичні особи;

в) тільки юридичні особи;

г) продукція, процеси, документи, послуги, правила використання або експлуатації товарів споживачами.

6. Яка кількість заключень може бути результатом комісійної експертизи?

а) декілька;

б) два;

в) одне;

г) у залежності від кількості експертів, що приймали участь в експертизі.

7. Вкажіть, протягом якого часу повинен бути зареєстрований акт експертизи в експертній організації з моменту його оформлення і підписання:

а) 3 діб;

б) 36 годин;

в) 1 доба;

г) 2 доби.

8. Де зберігається оригінали актів експертизи та наряди на проведення експертизи?

а) в архіві підприємства;

б) в архіві вищої установи, якій підпорядковується підприємство-замовник;

в) в архіві арбітражного суду;

г) в архіві експертної організації.



9. Вкажіть основні групи методів товарної експертизи:
- а) об'єктивні, евристичні;
  - б) суб'єктивні, об'єктивні;
  - в) органолептичні, фізико-хімічні;
  - г) класичні, сучасні.
10. Суть якого методу товарної експертизи зводиться до оцінки показників якості у балах в деякому інтервалі?
- а) метод безпосередньої оцінки;
  - б) метод ранжування;
  - в) метод послідовних переваг;
  - г) метод парних зрівнянь.

### Варіант 5

1. Яким шляхом в стародавності за відсутністю науки “експертизи” набувалися експертом знання?
- а) емпіричним шляхом;
  - б) метафізичним;
  - в) раціональним;
  - г) усі відповіді вірні.
2. При здійсненні якого метода показники якості оцінюються в балах у деякому інтервалі:
- а) метод бальних переваг;
  - б) метод ранжування;
  - в) метод бальної оцінки;
  - г) метод безпосередньої оцінки.
3. Що являє собою поняття “експертиза”?
- а) дослідження складних питань кваліфікованими фахівцями з поданням мотивованого висновку;
  - б) усні рекомендації фахівців з поставленого питання;
  - в) письмовий висновок фахівців з поставленого питання;
  - г) вирішення складного питання в певній сфері діяльності людини.
4. Зазначте різновиди багатопредметної експертизи:
- а) локальна, комісійна.
  - б) первинна, контрольна;
  - в) локальна, узагальнена;
  - г) локальна, конкретна.
5. Яка експертиза проводиться з метою виявлення недостатньої інформації для прийняття кінцевих рішень:

- а) попередня ТЕ;
  - б) основна ТЕ;
  - в) контрольна ТЕ;
  - г) додаткова ТЕ.
6. Що відноситься до об'єктів товарної експертизи:
- а) юридичні і фізичні особи;
  - б) продукція і послуги;
  - в) виробництво, продукція, документи, правила використання або експлуатації товарів споживачами;
  - г) продукція, процеси, документи, послуги, правила використання або експлуатації товарів споживачами.
7. Хто може виступати в якості суб'єктів товарної експертизи?
- а) фізичні і юридичні особи;
  - б) тільки фізичні особи;
  - в) тільки юридичні особи;
  - г) продукція, процеси, документи, послуги, правила використання або експлуатації товарів споживачами.
8. Продукція з неусуваємими критичними дефектами, використання якої може нанести шкоду життю або майну споживача чи навколишньому середовищу, відносяться до:
- а) потенційно небезпечної;
  - б) небезпечної;
  - в) непридатної;
  - г) бракованої.
9. В залежності від чого здійснюється вибір засобів інформації про товари:
- а) від мети експертизи;
  - б) особливостей товарів;
  - в) від базових знань експертів;
  - г) усі відповіді вірні.
10. Вкажіть, хто саме може виступати у якості експертів-консультантів:
- а) представники експертної організації;
  - б) незалежні експерти;
  - в) головні експерти;
  - г) усі відповіді вірні.

### Варіант 6

1. Слово “експертиза”(espertus) походить від:
- а) латинської мови;

- б) німецької мови;
- в) англійської мови;
- г) російської мови.

2. Відмінними ознаками оцінки якості товару являються :

- а) суб'єкти, сфера використання, кінцеві результати;
- б) об'єкти, сфера використання, кінцеві результати;
- в) основні операції, методи випробувань та вимірювань, засоби, об'єкти;
- г) суб'єкти, сфера використання, основні операції;

3. Які із зазначених нижче понять слід віднести до головних принципів товарної експертизи?

- а) об'єктивність і незалежність;
- б) компетентність, системний підхід;
- в) ефективність, безпечність;
- г) усі відповіді правильні.

4. Які показники споживчих товарів враховуються під час проведення товарознавчої експертизи ?

- а) органолептичні, фізико – хімічні, мікробіологічні, кількісні;
- б) органолептичні, кількісні;
- в) органолептичні, фізико – хімічні, мікробіологічні;
- г) органолептичні, фізико – хімічні.

5. Вкажіть групу товарознавчої експертизи, що використовується у випадку відсутності товару або виникненні його якісних і кількісних витрат:

- а) документальна;
- б) асортиментна;
- в) часткова;
- г) повторна.

6. Вкажіть в якому випадку проводиться асортиментна товарознавча експертиза :

- а) при неможливості оцінити якісні та кількісні показники товару без попереднього встановлення його асортиментної належності;
- б) при виникненні протиріч між постачальником та отримувачем у питаннях асортиментної належності товару до певної групи, марки, тощо;
- в) при встановленні відповідності асортименту товарів у партії раніше представленим зразком, договором, каталогом, тощо;
- г) усі відповіді вірні

7. Вкажіть дві загальні групи градації споживчих товарів:

- а) стандартні, браковані;

- б) якісна, розмірна;
- в) стандартні, потенційно небезпечні;
- г) розмірні градації, стандартні.

8. Товари, які містять шкідливі для споживачів та/або навколишнього середовища речовини або виділяють їх у навколишнього середовища при використанні, називаються:

- а) умовно придатні товари;
- б) потенційно небезпечні товари;
- в) небезпечні товари;
- г) нестандартні товари.

9. Наявність професійної освіти і спеціальних знань експерта у деякій області, яка відповідає його експертній діяльності, являється однією з наступних вимог, пред'являємих до експерта:

- а) особисті якості;
- б) незалежність;
- в) професіоналізм;
- г) компетентність.

10. Який із зазначених нижче експертів не проходить положення та відбір кандидата в експерти?

- а) головний;
- б) експерт, який входить в склад дегустаційних комісій;
- в) незалежний ;
- г) начальник випробувальної лабораторії.

### Варіант 7

1. Відмітьте види діяльності по оцінці якості товару:

- а) товарна оцінка, споживча оцінка;
- б) контроль якості і кількості, сертифікація відповідності;
- в) товарознавча експертиза;
- г) усі відповіді правильні.

2. Назвіть різновиди товарознавчої експертизи:

- а) технологічна, кількісна, якісна;
- б) кількісна, асортиментна, споживча;
- в) кількісна, якісна, асортиментна, договірна;
- г) кількісна, якісна, асортиментна, документальна.

3. У залежності від характеру товарна експертиза розподіляється на наступні види:

- а) первинна, додаткова, повторна, контрольна;

- б) первинна, вторинна, консультаційна;
  - в) дослідна, консультаційна;
  - г) товарознавча, екологічна, ветеринарна, санітарно – гігієнічна, технологічна.
4. Вкажіть назву товарної експертизи, яка складається з декількох експертиз, кожна з яких досліджує питання, що відносяться до її предмету. Результатом цієї експертизи є декілька актів:
- а) локальна;
  - б) конкретна;
  - в) комісійка;
  - г) дослідна.
5. Вкажіть, на якому етапі здійснюється дослідження органолептичних показників якості?
- а) безпосередньо після відбору продукту , до виділення середнього зразка;
  - б) після визначення фізико-хімічних показників, у залишку;
  - в) після відбору проби для лабораторних досліджень, у залишку;
  - г) після виділення середнього зразка.
6. До фізичних осіб, що являються суб'єктами товарів експертизи, належать:
- а) ТПП, органи сертифікації, експертні групи;
  - б) кандидати в експерти, експерти, головні експерти;
  - в) експерти, головні експерти, незалежні експерти;
  - г) дегустаційні ради, незалежні експерти, ТПП.
7. Який документ, що підтверджує компетентність, повинна отримати фізична особа для того, щоб стати експертом?
- а) акт;
  - б) рішення;
  - в) сертифікат;
  - г) атестат.
8. Назвіть групи нестандартних товарів:
- а) умовно придатні, небезпечні;
  - б) умовно придатні, потенційно небезпечні;
  - в) умовно придатні, браковані;
  - г) потенційно небезпечні, небезпечні.
9. Які основні права експерта?
- а) забезпечення необхідних умов своєї роботи; користування супровідною документацією; направлення зразків товару на дослідження;
  - б) призупинення виконання торгівельної угоди;
  - в) вимагання повернення постачальнику товару або його частин;

г) економічні та фінансові висновки.

10. Суть якого методу групового опитування експертів зводиться до побудови ієрархічної структури – дерева цілей?

- а) метод Дельфі;
- б) метод ранжування;
- в) метод Паттері;
- г) метод безпосередньої оцінки.

### Варіант 8

1. Назвіть основні етапи проведення товарної експертизи:

- а) підготовчий, дослідний, заключний;
- б) попередній, проміжний, заключний;
- в) попередній, заключний, основний;
- г) підготовчий, основний, заключний.

2. Експерт проводить експертизу тільки того товару, який зазначений у:

- а) заявці;
- б) специфікації;
- в) пакувальному листу;
- г) наряді.

3. Вкажіть, на які групи класифікуються засоби товарної експертизи за призначенням:

- а) засоби інформації про товари, матеріально-технічні засоби;
- б) документи, маркування, спеціальна література;
- в) матеріально-технічна база, засоби виявлення, оргтехніка;
- г) засоби інформації про товари, матеріально-технічна база.

4. У залежності від хронології розробки вимірjuвальні методи розподіляються на наступні види:

- а) експрес-методи, тривалі методи;
- б) первинні, вторинні;
- в) застарілі, сучасні;
- г) класичні, сучасні.

5. Який із зазначених нижче математико-статистичних методів обробки експертних оцінок заснований на порівнянні об'єктів експертизи попарно для встановлення найбільш важливих у кожній парі?

- а) метод парних порівнянь;
- б) метод парних переваг;
- в) метод послідовних порівнянь;
- г) метод послідовної оцінки.

6. Відмінними ознаками оцінки якості товару являються:
- а) суб'єкти, сфера використання, кінцеві результати;
  - б) об'єкти, сфера використання, кінцеві результати;
  - в) основні операції, методи випробувань та вимірювань, засоби, об'єкти;
  - г) суб'єкти, сфера використання, основні операції.
7. Товарознавча експертиза полягає у:
- а) здійснення кількісних і порядкових оцінок основопалагаючих характеристик товару, аналізі отриманих даних і складанні заключення;
  - б) виявленні відповідальності дійсних значень показників встановлених вимогам;
  - в) проведенні кількісних і порядкових оцінок основопалагаючих характеристик товару і процесів, що впливають на них, але не можуть бути безпосередньо виміряні;
  - г) усі відповіді неправильні.
8. Вкажіть основні задачі товарної експертизи:
- а) правильний вибір властивостей, показників асортименту та якості товарів і виявлення відповідності дійсних значень показників встановленим вимогам;
  - б) вимірювання кількісних і визначення вартісних характеристик товару, визначення кількісних припущень показників якості;
  - в) пошук необхідної інформації, аналіз і оцінка отриманих даних для складання заключення;
  - г) усі відповідності правильні.
9. Які основні обов'язки експерта?
- а) бути об'єктивним, користуватися тільки офіційною НТД та службовими інструкціями, перевіряти, робити обґрунтовані висновки;
  - б) давати рекомендації на зміну умов торгівельної угоди;
  - в) вносити пропозиції та вимоги в торгівельні угоди;
  - г) на прохання замовника експертизи писати ділові папери.
10. Назвіть групи засобів вимірювання в залежності від типу обладнання:
- а) прості пристосування, складне обладнання;
  - б) прості пристосування, складне обладнання;
  - в) для вимірювання фізичних величин, для вимірювання показників кислотного режиму зберігання;
  - г) візуальні, експертні.

## Варіант 9

1. Слово “експертиза”(espertus) походить від:
  - а) латинської мови;
  - б) німецької мови;
  - в) англійської мови;
  - г) російської мови.
2. Розвиток методологічних основ експертизи припадає на:
  - а) 1 пол. 20 ст.;
  - б) кінець 19 ст.;
  - в) 2 пол. 20 ст.;
  - г) 90- ті 20ст.
3. Основними принципами товарної експертизи є:
  - а) об’єктивність, незалежність, компетентність, системний підхід, ефективність, безпечність;
  - б) конкретність, незалежність, безпечність, точність, ефективність;
  - в) об’єктивність, незалежність, компетентність, системний підхід, суб’єктивність;
  - г) об’єктивність, незалежність, компетентність.
4. Оцінююча діяльність включає в себе:
  - а) товарну і споживчу експертизу;
  - б) споживчу оцінку, контроль якості і кількості, сертифікацію відповідності, товарознавчу експертизу;
  - в) товарознавчу і споживчу оцінки;
  - г) контроль якості і кількості, товарознавчу і споживчу оцінки;
5. Відмінними ознаками оцінки якості товару являться :
  - а) суб’єкти, сфера використання, кінцеві результати;
  - б) об’єкти, сфера використання, кінцеві результати;
  - в) основні операції, методи випробувань та вимірювань, засоби, об’єкти;
  - г) суб’єкти, сфера використання, основні операції;
6. Товарознавча експертиза полягає у:
  - а) здійснення кількісних і порядкових оцінок основопалагаючих характеристик товару, аналізі отриманих даних і складанні заключення;
  - б) виявленні відповідальності дійсних значень показників встановлених вимогам;
  - в) проведенні кількісних і порядкових оцінок основопалагаючих характеристик товару і процесів, що впливають на них, але не можуть бути безпосередньо виміряні;
  - г) усі відповіді неправильні.



7. Вкажіть основні задачі товарної експертизи:

а) правильний вибір властивостей, показників асортименту та якості товарів і виявлення відповідності дійсних значень показників встановленим вимогам;

б) вимірювання кількісних і визначення вартісних характеристик товару, визначення кількісних припущень показників якості;

в) пошук необхідної інформації, аналіз і оцінка отриманих даних для складання заключення;

г) усі відповідності правильні.

8. До суб'єктів оцінки якості товару можна віднести:

а) товаровзнавці, споживачі, контролери та інспектори, третя сторона, експерти;

б) товаровзнавці, експерти, товарні зразки;

в) споживачі, експерти, третя сторона, контролери та інспектори;

г) контролери та інспектори, експерти, споживачі, товарні зразки, обладнання.

9. У залежності від чого експертизу поділяють на товарну, судову, юридичну, бухгалтерську та ін.?

а) у залежності від об'єкта;

б) у залежності від методів проведення експертизи;

в) у залежності від суб'єкта;

г) у залежності від галузі виробництва.

10. До кінцевих результатів оцінки якості товарів належать:

а) порівняння отриманих значень з установленими, сертифікація товарів, незалежна і компетентна оцінка;

б) акт прийомки і випуску товару, придбання товару, акт перевірки, сертифікат, акт експертизи;

в) прийомка, поточні перевірки, акт прийоми, сертифікат, акт експертизи;

г) незалежна і компетентна оцінка, акт експертизи, державній і відомчий контроль.

## Варіант 10

1. Спеціалізація прийомів, методів, технічних засобів експертизи стала початком формування:

а) професії експерта;

б) класів, родів та видів експертиз;

в) наукові експертизи;

г) усі відповіді правильні;

2. Попередження та/або усунування суб'єктивізму при одержанні експертних оцінок – це:

- а) мета товарної експертизи;
- б) одна із задач товарної експертизи;
- в) один із принципів товарної експертизи;
- г) одна із основних операцій товарної експертизи;

3. Спільними ознаками оцінки якості товару є:

- а) об'єкти та засоби;
- б) основні операції;
- в) методи випробувань та вимірювань;
- г) усі відповіді правильні;

4. Яким шляхом в стародавності за відсутністю науки “експертизи” набувалися експертом знання?

- а) емпіричним шляхом;
- б) метафізичним;
- в) раціональним;
- г) усі відповіді вірні.

5. Які із зазначених нижче понять слід віднести до головних принципів товарної експертизи?

- а) об'єктивність і незалежність;
- б) компетентність, системний підхід;
- в) ефективність, безпечність;
- г) усі відповіді правильні.

6. Відмітьте види діяльності по оцінці якості товару:

- а) товарна оцінка, споживча оцінка;
- б) контроль якості і кількості, сертифікація відповідності;
- в) товарознавча експертиза;
- г) усі відповіді правильні.

7. До загальних признаков оцінці якості товару відносять:

- а) об'єкти, суб'єкти, засоби ;
- б) об'єкти, засоби, методи випробувань та вимірювань;
- в) засоби, методи випробувань та вимірювань, суб'єкти;
- г) суб'єкти, об'єкти, методи випробувань та вимірювань;

8. Вкажіть, які зазначених нижче положень можна віднести до задач товарної експертизи:

- а) правильне обиравання властивостей, показників асортименту та якості товару з урахуванням конкретної мети експертизи;
- б) виявлення відповідності дійсних значень показників встановленим

вимогам;

в) визначення кількісного припущення показників якості та/або їх коефіцієнтів вагомості;

г) усі відповіді правильні.

9. Що являє собою поняття “експертиза”?

а) дослідження складних питань кваліфікованими фахівцями з поданням мотивованого висновку;

б) усні рекомендації фахівців з поставленого питання;

в) письмовий висновок фахівців з поставленого питання;

г) вирішення складного питання в певній сфері діяльності людини.

10. Назвіть різновиди товарознавчої експертизи:

а) технологічна, кількісна, якісна;

б) кількісна, асортиментна, споживча;

в) кількісна, якісна, асортиментна, договірна;

г) кількісна, якісна, асортиментна, документальна.

### **Варіант 11**

1. На які види розподіляються товарна експертиза в залежності від задач?

а) споживча, митна, судова, строкова;

б) кількісна, якісна;

в) дослідна, консультаційна;

г) первинна, повторна.

2. Вкажіть групу товарознавчої експертизи, що використовується у випадку відсутності товару або виникненні його якісних і кількісних витрат:

а) документальна;

б) асортиментна;

в) частково;

г) повторна.

3. У залежності від характеру товарна експертиза розподіляється на наступні види:

а) первинна, додаткова, повторна, контрольна;

б) первинна, вторинна, консультаційна;

в) дослідна, консультаційна;

г) товарознавча, екологічна, ветеринарна, санітарно – гігієнічна, технологічна;

4. Вкажіть другу назву багатопредметної експертизи:

а) комплексна;

б) об'єднана;

в) збірна;

- г) контрольна.
5. Який вид експертизи використовується при оцінці якості, кількості, вартості товарів, що передається під заставу?
- а) страхова;
  - б) банківська;
  - в) споживча;
  - г) заставна.
6. В залежності від характеру виділяють наступні види товарної експертизи:
- а) попередня, індивідуальна, повторна;
  - б) первина, додаткова, повторна, контрольна;
  - в) первина, індивідуальна, контрольна, остаточна;
  - г) попередня, додаткова, повторна, остаточна.
7. Що відноситься до об'єктів товарної експертизи:
- а) юридичні і фізичні особи;
  - б) продукція і послуги;
  - в) виробництво, продукція, документи, правила використання або експлуатації товарів споживачами;
  - г) продукція процеси, документи, послуги, правила використання або експлуатації товарів споживачами.
8. До фізичних осіб, що являються суб'єктами товарів експертизи, належать:
- а) ТПП, органи сертифікації, експертні групи;
  - б) кандидати в експерти, експерти, головні;
  - в) експерти, головні експерти, незалежні експерти;
  - г) дегустаційні ради, незалежні експерти, ТПП.
9. Правилами експерта являються:
- а) ознайомлення з необхідними нормативними та технічними документами, проведення їх аналізу, огляд товарних партій;
  - б) відбирання проб і направлення їх у лабораторію, ідентифікація товару за асортиментною належністю;
  - в) проведення експертної оцінки товару, здійснення аналізу результатів експертизи, надання заключення про якісний стан товару і проведення консультацій щодо подальшого його використання;
  - г) усі відповіді правильні.
10. Вкажіть вимоги, яким повинен відповідати будь – який експерт:
- а) об'єктивність, досвіт праці, компетентність;
  - б) стійке сімейне положення, досвіт праці, компетентність, незалежність;
  - в) стабільне фінансове положення, особисті якості, неупередженість, відповідальність;

г) досвіт праці, компетентність, незалежність, особисті якості.

## Варіант 12

1. Хто може виступати в якості суб'єктів товарної експертизи?
  - а) фізичні і юридичні особи;
  - б) тільки фізичні особи;
  - в) тільки юридичні особи;
  - г) продукція, процеси, документи, послуги, правила використання або експлуатації товарів споживачами.
2. Зазначте, чи проходять положення кандидата в експерти незалежні експерти?
  - а) так;
  - б) ні;
  - в) не завжди;
  - г) за бажанням самого незалежного експерта.
3. Наявність професійної освіти і спеціальних знань експерта у деякій області, яка відповідає його експертній діяльності, являється однією з наступних вимог, пред'являємих до експерта:
  - а) особисті якості;
  - б) незалежність;
  - в) професіоналізм;
  - г) компетентність.
4. Який із зазначених нижче експертів не проходить положення кандидата в експерти?
  - а) головний;
  - б) експерт, який входить в склад дегустаційних комісій;
  - в) незалежний ;
  - г) начальник випробувальної лабораторії.
5. Які основні права експерта?
  - а) забезпечення необхідних умов своєї роботи; користування супровідною документацією; направлення зразків товару на дослідження;
  - б) призупиняти виконання торгівельної угоди;
  - в) вимагати повернення постачальнику товару або його частин;
  - г) робити економічні та фінансові висновки.
6. Які основні обов'язки експерта?
  - а) бути об'єктивним, користуватися тільки офіційною НТД та службовими інструкціями, перевіряти, робити обґрунтовані висновки;
  - б) давати рекомендації на зміну умов торгівельної угоди;
  - в) вносити пропозиції та вимоги в торгівельні угоди;

- г) на прохання замовника експертизи писати ділові папери.
7. Залежно від мети здійснення товарознавчої експертизи поділяють на такі види:
- а) бухгалтерські, технологічні;
  - б) споживчу, контрактну;
  - в) гігієнічну, екологічну;
  - г) постійні, регіональні.
8. До фізичних осіб, що являються суб'єктами товарів експертизи, належать:
- а) ТПП, органи сертифікації, експертні групи;
  - б) кандидати в експерти, експерти, головні;
  - в) експерти, головні експерти, незалежні експерти;
  - г) дегустаційні ради, незалежні експерти, ТПП.
9. Правилами експерта являються:
- а) ознайомлення з необхідними нормативними та технічними документами, проведення їх аналізу, огляд товарних партій;
  - б) відбирання проб і направлення їх у лабораторію, ідентифікація товару за асортиментною належністю;
  - в) проведення експертної оцінки товару, здійснення аналізу результатів експертизи, надання заключення про якісний стан товару і проведення консультацій щодо подальшого його використання;
  - г) усі відповіді правильні.
10. Вкажіть вимоги, яким повинен відповідати будь – який експерт:
- а) об'єктивність, досвід праці, компетентність;
  - б) стійке сімейне положення, досвід праці, компетентність, незалежність;
  - в) стабільне фінансове положення, особисті якості, неупередженість, відповідальність;
  - г) досвід праці, компетентність, незалежність, особисті якості.

**Тема 2. Організація та проведення товарної експертизи. Документальне оформлення товарної експертизи**

**Варіант 1**

1. Вкажіть, в якому документ при проведенні товарної експертизи фіксуються результати досліджень:
  - а) акт перевірки
  - б) сертифікат якості
  - в) акт експертизи
  - г) акт прийомки або відпуску товару.
2. Які показники споживчих товарів враховуються під час проведення товарознавчої експертизи ?
  - а) органолептичні, фізико – хімічні, мікробіологічні, кількісні;
  - б) органолептичні, кількісні;
  - в) органолептичні, фізико – хімічні, мікробіологічні;
  - г) органолептичні, фізико – хімічні.
3. Яка кількість заключень може бути результатом комісійної експертизи ?
  - а) декілька;
  - б) два;
  - в) одне;
  - г) у залежності від кількості експертів, що приймали участь в експертизі.
4. Чи можуть проводити повторну експертизу ті ж самі експерти, які брали участь під час здійснення первинної експертизи ?
  - а) так;
  - б) ні;
  - в) у деяких випадках;
  - г) при наявності рішення сторін.
5. Яка експертиза проводиться з метою виявлення недостатньої інформації для прийняття кінцевих рішень:
  - а) попередня ТЕ;
  - б) остаточна ТЕ;
  - в) контрольна ТЕ;
  - г) додаткова ТЕ.
6. Вкажіть в якому випадку проводиться асортиментна товарознавча експертиза:
  - а) при неможливості оцінити якісні та кількісні показники товару без попереднього встановлення його асортиментної незалежності;

б) при виникненні протиріч між постачальником та отримувачем у питаннях асортиментної належності товару до певної групи, марки, тощо;

в) при встановленні відповідності асортименту товарів у партії раніше представленим зразком, договором, каталогом, тощо;

г) усі відповіді вірні.

7. При проведенні якої експертизи здійснюється перевірка достовірності та обґрунтованості результатів попередніх експертиз:

а) контрольної ТЕ;

б) перевіряючої ТЕ;

в) додаткової ТЕ;

г) комплексної.

8. Документальна оцінка проводиться експертом за умови:

а) наявності всієї партії товару;

б) наявності зразків товару;

в) відсутності товару;

г) відсутності товаросупроводжуючих та технологічних документів.

9. Товари, які містять шкідливі для споживачів та/або навколишнього середовища речовини або виділяють їх у навколишнього середовища при використанні, називаються:

а) умовно придатні товари;

б) потенційно небезпечні товари;

в) небезпечні товари;

г) нестандартні товари.

10. Який документ, що підтверджує компетентність, повинна отримати фізична особа для того, щоб стати експертом?

а) акт;

б) рішення;

в) сертифікат;

г) атестат.

## Варіант 2

1. Назвіть види експертних груп?

а) постійні, тимчасові;

б) сезонні, скликані;

в) дійсні, недійсні;

г) усі вищі зазначені.

2. Категорії товарів, які відрізняються встановленими розмірами – це градації:

а) споживчі;



- б) якісні;
  - в) розмірні;
  - г) кількісні.
3. Сировину, напівфабрикати та технічні послуги відносять до:
- а) допоміжних об'єктів ТЕ;
  - б) додаткових об'єктів ТЕ;
  - в) основних об'єктів ТЕ;
  - г) усі відповіді невірні.
4. Кількість сировини, яка взята від великої одиниці продукції рукою або щупом за 1 раз, називається:
- а) середньою пробою;
  - б) вибіркою;
  - в) аналітичною пробою;
  - г) крапковою пробою.
5. Вкажіть, на які групи класифікується засоби товарної експертизи за призначенням:
- а) засоби інформації про товари, матеріально-технічні засоби;
  - б) документи, маркування, спеціальна література;
  - в) матеріально-технічна база, засоби виявлення, оргтехніка;
  - г) засоби інформації про товари, матеріально-технічна база.
6. Вкажіть основні групи методів товарної експертизи:
- а) об'єктивні, евристичні;
  - б) суб'єктивні, об'єктивні;
  - в) органолептичні, фізико-хімічні;
  - г) класичні, сучасні.
7. Назвіть види матеріально-технічних засобів у залежності від пристроїв, що використовуються:
- а) засоби виявлення, оргтехніка, засоби вимірювання;
  - б) матеріально-технічна база документи, засоби виявлення, оргтехніка засоби вимірювання;
  - в) прості, складні;
  - г) матеріально-технічна база, засоби вимірювання, оргтехніка.
8. Які групи методів включають в себе евристичні методи?
- а) органолептичні, фізико-хімічні, соціологічні;
  - б) соціологічні, експертні;
  - в) органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні;
  - г) органолептичні, соціологічні, експертні.
9. Суть якого методу групового опитування експертів зводиться до побудови ієрархічної структури – дерево цілей?

- а) метод Дельфі;
- б) метод ранжування;
- в) метод Паттері;
- г) метод безпосередньої оцінки.

10. Назвіть групи засобів вимірювання в залежності від типу обладнання:

- а) прості пристосування, складне обладнання;
- б) прості пристосування, складне обладнання;
- в) для вимірювання фізичних величин, для вимірювання показників кислотного режиму зберігання;
- г) візуальні, експертні.

### Варіант 3

1. У залежності від хронології розробки вимірювальні методи розподіляються на наступні види:

- а) експрес-методи, тривалі методи;
- б) первинні, вторинні;
- в) застарілі, сучасні;
- г) класичні, сучасні.

2. Суть якого методу товарної експертизи зводиться до оцінки показників якості у балах у деякому інтервалі?

- а) метод безпосередньої оцінки;
- б) метод ранжування;
- в) метод послідовних переваг;
- г) метод парних зрівнянь.

3. Вкажіть переваги органолептичного методу товарної експертизи:

- а) відсутність обладнання при вимірюванні, доступність і швидкість визначення показників;
- б) доступність методу, відносне вираження його результатів у безрозмірних величинах;
- в) суб'єктивізм оцінки, відсутність обладнання при вимірюванні;
- г) усі відповіді правильні.

4. Вкажіть метод, оснований на розташуванні об'єктів експертизи у збільшеному порядку:

- а) метод кореляційних переваг;
- б) метод групіровок;
- в) метод послідовних переваг;
- г) метод ранжування.

5. При використанні якого метода проводять послідовне опитування експертів відкритого обговорення будівництва ієрархічної структури:

- а) метод Бертрана;
  - б) метод групового опитування;
  - в) метод Паттері;
  - г) комбінований метод.
6. Який із зазначених нижче математико-статистичних методів обробки експертних оцінок заснований на порівнянні об'єктів експертизи попарно для встановлення найбільш важливих у кожній парі?
- а) метод парних порівнянь;
  - б) метод парних переваг;
  - в) метод послідовних порівнянь;
  - г) метод послідовної оцінки.
7. Метод, при використанні якого послідовно здійснюється процедура опитування експертів з метою формування групової думки:
- а) метод опитування
  - б) метод Дельфі;
  - в) метод Маслоу;
  - г) метод Паттері;
8. При здійсненні якого метода показники якості оцінюються в балах у деякому інтервалі:
- а) метод бальних переваг;
  - б) метод ранжування;
  - в) метод бальної оцінки;
  - г) метод безпосередньої оцінки;
9. Назвіть деякі інструментальні експрес – методи визначення якості продукту:
- а) рефрактометрія, поліметрія;
  - б) метод Кельдаля;
  - в) метод Бертрана;
  - г) метод титрування.
10. Назвіть основні етапи проведення товарної експертизи:
- а) підготовчий, дослідний, заключний;
  - б) попередній, проміжний, заключний;
  - в) попередній, заключний, основний;
  - г) підготовчий, основний, заключний.

#### Варіант 4

1. Метою заключного етапу товарної експертизи є:

- а) аналіз та оцінка отриманих результатів, їх документальне оформлення

б) правильність і точність проведення експертизи зразків, складання заключення;

в) вивчення пред'явлених замовником документів, аналіз інформації, що міститься в них;

г) ознайомлення із заявою заявника, складання акта експертизи.

2. Вкажіть, протягом якого часу повинен бути зареєстрований акт експертизи в експертній організації з моменту його оформлення і підписання:

а) 3 діб;

б) 36 годин;

в) 1 доба;

г) 2 діб.

3. У якому випадку можна відмінити заключення експерта?

а) недостовірність та неповнота досліджень, посилання на недійсні нормативні документи;

б) недотримання методик досліджень, необ'єктивність, сумнівність у заключенні;

в) використання зіпсованих засобів вимірювання ;

г) усі відповіді вірні;

4. Назвіть основні документи, які оформлюються на підготовчому етапі товарної експертизи:

а) заява, наряд;

б) заява, сертифікат;

в) заява, наряд, ДСТУ;

г) заява, протокол;

5. Хто підписує наряд на проведення експертизи?

а) керівник підприємства – замовника;

б) група експертів, які проведуть дослідження;

в) керівник експертної установи;

г) головний експерт.

6. Метою якого із зазначених нижче етапів є аналіз та оцінка отриманих результатів, а також документальне оформлення?

а) заключний;

б) остаточний;

в) кінцевий;

г) усі відповіді невірні.

7. Де зберігається оригінали актів експертизи та наряди на проведення експертизи?

а) в архіві підприємства;

- б) в архіві вищій установи, які підпорядковується підприємство-замовник;
  - в) в архіві арбітражного суду;
  - г) в архіві експертної організації.
8. Хто здійснює відбір зразків при проведенні досліджень групою експертів:
- а) незалежний експерт;
  - б) будь-який експерт;
  - в) головний експерт;
  - г) начальник експертної організації.
9. Підставою для призначення експертизи є:
- а) наряд;
  - б) заявка;
  - в) договір;
  - г) лист.
10. Завдання експертизи зазначається:
- а) у відповідності до наряду;
  - б) підрозділом (ТПП);
  - в) у відповідності до заявки;
  - г) експертом.

### Варіант 5

1. Експерт проводить експертизу тільки того товару, який зазначений у:
- а) заявці;
  - б) специфікації;
  - в) пакувальному листу;
  - г) наряді.
2. Без яких супровідних документів експерт не може приступити до експертизи?
- а) без документу про якість товару;
  - б) без бухгалтерських документів постачальника;
  - в) без стандарту або ТУ та без договору купівлі – продажу;
  - г) без договору купівлі – продажу та без транспортних документів.
3. Які принципи покладено в правила відбору зразків для дослідження їх якості товару?
- a. відповідності якості відібраних зразків якості всієї партії;
  - b. зменшення витрат товару на дослідження його якості;
  - c. прискорення досліджень зразків за рахунок зменшення їх маси;
  - d. зменшення фінансових витрат на дослідження товару.

4. Чи можна вносити виправлення в акт експертизи після підписання його дослідної частини ?
- а) так;
  - б) ні;
  - в) за домовленістю сторін;
  - г) за дозволом керівника експертної організації.
5. Назвіть найбільш поширені логічні форми заключення етапів:
- а) однозначні і альтернативні, умовні і безумовні;
  - б) категоричні і вірогідні, затверджуючі і негативні;
  - в) можливі і дійсні;
  - г) усі відповіді вірні.
6. Чи являється типовою помилкою погодження та підписання заключення експерта представниками зацікавлених сторін ?
- а) так;
  - б) ні;
  - в) у деяких випадках;
  - г) якщо це заборонено керівником експертної установи.
7. Скільки актів експертизи складається на декілька партій товару за одним нарядом і у одного одержувача ?
- а) один;
  - б) кожна партія окремим актом;
  - в) залежності від величини партії;
  - г) одним чи декількома.
8. Чи може бути ознайомлена зацікавлена сторона із актом експертизи до його реєстрації в експертній організації ?
- а) так;
  - б) ні;
  - в) за згодою сторін;
  - г) керівником експертної організації.
9. Назвіть осіб, які можуть підписувати констатуючу частину акта експертизи:
- а) експерти і представники, що приймали участь у проведенні експертизи начальник експертної організації;
  - б) самі експерти;
  - в) експерти, керівник випробувальної лабораторії, представники, що приймали участь у проведенні експертизи;
  - г) головний експерт, керівник випробувальної лабораторії .
10. Вкажіть в якому випадку складають акт консультації:
- а) за вимогою арбітражного суду;

- б) за ініціативою експертів, які проводять дослідження;
- в) на прохання замовника експертизи;
- г) усі відповіді вірні.

### Варіант 6

1. В якому з наступних випадків складаються форма № 8?
  - а) на результати експертизи за заявами судових та слідчих органів;
  - б) на імпорту плодовоовочеву продукцію, яка перевіряється у містах реалізації;
  - в) при розбіжності якості або кількості з даними у товаросупроводжуючих документах ;
  - г) на результати перевірки зразків закупівлі імпортованих товарів.
2. Які документи прилягають до акту експертизи?
  - а) акти відбору зразків;
  - б) протоколи випробувань;
  - в) розрахунки, контрольні зразки, фотознімки;
  - г) усі відповіді вірні.
3. Заключну частину акта експертизи повинен оформлювати:
  - а) самостійно;
  - б) в присутності зацікавлених сторін;
  - в) в присутності одного представника підприємства-замовника;
  - г) разом з іншими експертами, які надають консультації.
4. За якою формою складають акт експертизи, коли кількість і якість перевіреного товару повністю відповідають вимогам нормативних документів і даним товаросупроводжуючої документації?
  - а) форма 1;
  - б) форма 5;
  - в) форма 7;
  - г) форма 2.
5. Вкажіть, які дії експерта, впливаючи на результати експертизи, в подальшому служать причиною виникнення непорозумінь між ним та замовником:
  - а) використання застарілих до нормативних документів при проведенні товарної експертизи та написання заключення;
  - б) узгодження заключення з представниками зацікавлених сторін;
  - в) неправильне оформлення акту експертизи, акту відбору зразків та ін.;
  - г) усі відповіді вірні.
6. Хто із членів експертної комісії підписує акт експертизи і яку його частину?

- а) всі члени комісії після висновків експерта;
  - б) загальну і результати експертизи підписує всі, а висновки тільки експерт;
  - в) тільки експерт, члени комісії акта експертизи не підписують;
  - г) всі члени комісії після кожної частини.
7. Хто несе відповідальність за висновки, що відображені в акті експертизи?
- а) всі члени комісії;
  - б) експерт;
  - в) представники замовника;
  - г) представник постачальника і покупця товару, експерт.
8. Який акт експертизи вважається дійсним?
- а) підписаний експертом;
  - б) підписаний експертом, затверджений керівництвом БТЕ;
  - в) підписаний експертом і закріпленою печаткою БТЕ;
  - г) підписаний експертом, затверджений керівництвом БТЕ, скріплений печаткою.
9. Які особливі відмітки проставляє експерт на всіх документах, які пред'явлені до експертизи:
- а) тавро;
  - б) підпис, пред'явлено експерту, номер наряду;
  - в) підпис;
  - г) номер наряду.
10. Протокол лабораторних досліджень і акт відбору проб:
- 1. додається до акту експертизи;
  - 2. здається в ТПП (підрозділ);
  - 3. передається замовнику експертизи;
  - 4. передається постачальнику.

### **Варіант 7**

1. Які етапи доцільно виділяти під час планування експертизи товарів?
- а) основний, заключний, об'єктивний;
  - б) підготовчий, основний, заключний;
  - в) об'єктивний, евристичний, заключний;
  - г) підготовчий, органолептичний, вимірювальний.,
2. Які документи оформлюються для проведення експертизи на підготовчому етапі?
- а) заявка, акт експертизи;
  - б) заключення експерта, наряд;
  - в) заявка, наряд;



- г) заявка, державні стандарти.
3. Ким оформляється заявка на проведення експертизи товарів?
- а) замовником;
  - б) експертною організацією;
  - в) експертом;
  - г) керівником підприємства.
4. Ким подається заявка на проведення експертизи товарів за якістю та кількістю?
- а) експертною організацією, постачальником;
  - б) отримувачем, постачальником товарів, рішення арбітража;
  - в) рішення арбітражу, експертом;
  - г) постачальником, транспортною установою, керівником.
5. Заявку на проведення товарної експертизи повинні:
- а) постачальник, замовник експертизи;
  - б) керівник підприємства замовника, експерт;
  - в) керівником та головним бухгалтером підприємства замовника;
  - г) головний бухгалтер, керівник відділу.
6. Де повинна реєструватися заявка на проведення товарної експертизи?
- а) на підприємстві постачальника або отримувача товару;
  - б) на підприємстві контролю якості та безпечності;
  - в) на підприємстві транспортної організації;
  - г) експертній установі.
7. В експертній організації де реєструється заявка щодо проведення експертизи:
- а) журналі реєстрацій документів про проведення експертизи;
  - б) журналі реєстрацій документів замовника експертизи;
  - в) журналі реєстрацій документів отримувача товару;
  - г) журналі реєстрацій документів постачальника товару.
8. В яких випадках доцільно проводити судову товарознавчу експертизу?
- а) коли необхідно вирішити питання, пов'язані з якістю готових харчових продуктів;
  - б) під час розслідування справ про крадіжку товарів;
  - в) проводиться тільки після відкриття карної справи;
  - г) для визначення прихованих дефектів, які виявилися в процесі споживання.
9. Вкажіть на якому етапі доцільно проводити експертизу контрактів:
- а) на етапі підготовки контрактів, договорів;
  - б) на етапі аналізу окремих розділів і положень;
  - в) на етапі вимог до якості і методів визначення;

- г) при оформленні висновку експертизи.
10. Експертиза контрактів, які укладаються з імпорту і експорту товарів, здійснюється з якою метою:
- а) забезпечення відповідного рівня якості товарів вимогам чинної в країні нормативної документації;
  - б) аналізу окремих розділів і положень контрактів;
  - в) процедури і методи визначення якості;
  - г) перевірки відповідності властивостей товару умовам контракту.

### **Варіант 8**

1. Яким пристроєм береться вибірка зернових товарів на складі, з автомашин чи вагонів?
- а) ковшем;
  - б) механічним пробовідбірником;
  - в) щупом;
  - г) усіма вище зазначеними пристроями.
2. Відбір проб при експертизі продовольчих товарів проводять:
- а) власне експерт;
  - б) представники замовника експертизи;
  - в) вантажник підприємства, де проводиться експертиза;
  - г) уповноважені особи.
3. Обсяг вибірки, спосіб упакування та зберігання проб повинні відповідати:
- а) нормативним документам;
  - б) рішенню експерта та осіб, що присутні при експертизі;
  - в) рішенню директора підприємства, що замовило експертизу;
  - г) внутрішнім розпорядженням на підприємстві.
4. При відбиранні зразків оформлюється:
- а) акт експертизи;
  - б) акт приймання товару за кількістю;
  - в) акт відбору проб;
  - г) акт приймання товару за якістю.
5. Якщо зацікавленими сторонами, арбітражем, судовими органами під час оцінки висновку первинної експертизи встановлено, що він є необ'єктивним, то:
- а) призначають контрольну експертизу;
  - б) призначають повторну експертизу;
  - в) призначають додаткову експертизу;
  - г) призначають комплексну експертизу.
6. Додаткова експертиза призначається якщо:

- а) експерт із-за незалежних від нього обставин не зміг дати вичерпні відповіді на питання, поставленні перед експертизою;
  - б) виникла незгода між зацікавленими сторонами в оцінці висновку з первинної експертизи;
  - в) необхідно отримати комплексну оцінку основних показників;
  - г) необхідно перевірити роботу експерта.
7. За результатами комплексної експертизи оформлюється:
- а) декілька актів у відповідності до кількості експертів;
  - б) один акт, в якому кожен з експертів викладає свої методи досліджень і робить висновок;
  - в) всі думки експертів обговорюються і складається один загальний висновок;
  - г) акт не складається.
8. З метою контролю за харчовими продуктами, якість яких з гігієнічної точки зору викликає сумнів або небезпеку проводиться:
- а) експертиза якості;
  - б) планова гігієнічна експертиза;
  - в) позапланова гігієнічна експертиза;
  - г) експертиза вітчизняних та імпортованих товарів, які підлягають обов'язковій сертифікації.
9. Початком основного етапу експертизи вважають:
- а) час прибуття товару до замовника;
  - б) момент виклику експерту;
  - в) прибуття експерту до замовника експертизи;
  - г) видачу експерту наряду на проведення експертизи.
10. За процесуальними ознаками експертизи поділяють на:
- а) однопредметні і багатопредметні;
  - б) постійні і тимчасові;
  - в) місцеві і локальні;
  - г) товарознавчі і фінансові.

### **Варіант 9**

1. Взаємостосунки експерта та замовника експертизи визначаються:
- а) задовго до експертизи;
  - б) на підготовчому етапі експертизи;
  - в) на основному етапі експертизи;
  - г) на заключному етапі експертизи.

2. Скільки видів форм актів експертизи застосовуються в товарознавчій практиці?
- а) 7;
  - б) 5;
  - в) 9;
  - г) 10.
3. Для проведення експертизи необхідно викликати постачальника:
- а) обов'язково;
  - б) не обов'язково;
  - в) в залежності від обставин;
  - г) якщо постачальнику зручно прибути на експертизу.
4. Форма акта експертизи № 1-К оформляється:
- а) на вітчизняні товари при виявленні невідповідності фактичної якості товару даним документів постачальника;
  - б) при поверненні покупцем вітчизняних або імпортованих товарів постачальнику не заявляється;
  - в) при перевірці товару, що відвантажується у контейнерах з морського порту;
  - г) при проведенні експертизи імпортованої плодоовочевої продукції в місцях реалізації.
5. Форма акта експертизи № 8 оформляється:
- а) при проведенні товарознавчих експертиз за замовленнями судових і слідчих органів;
  - б) при проведенні експертиз імпортованого товару, якість, кількість, упакування і маркування якого повністю відповідають даним товаросупровідних документів і вимогам нормативних документів;
  - в) при необхідності значного текстового пояснення, при наявності фактичної якості товару з даними документів постачальника;
  - г) при перевірці товару, що відвантажується у контейнерах з морського порту.
6. До якого виду експертизи належить експертиза, в проведенні якої беруть участь технолог, товарознавець, санітарний лікар?
- а) основна;
  - б) комплексна;
  - в) додаткова;
  - г) повторна.
7. До об'єктивних методів експертизи відносять:
- а) соціологічні методи;
  - б) експертні методи;

- в) органолептичні методи;
  - г) вимірювальні методи.
8. Які з перелічених методів відносяться до евристичних?
- а) фізичні;
  - б) соціологічні;
  - в) хімічні;
  - г) реєстраційні.
9. Які з перелічених методів відносяться до експертних?
- а) аудіометод;
  - б) візуальний;
  - в) комісій;
  - г) реєстраційній.
10. До яких з перелічених методів відноситься метод Дельфі?
- а) математико-статистичні методи;
  - б) метод групового опитування експертів;
  - в) метод провідного експерта;
  - г) метод парних порівнянь.

### **Варіант 10**

1. Експертиза кількості вітчизняних товарів проводиться згідно з правилами і положеннями:
- а) договорів;
  - б) технічних умов контракту з іноземними постачальниками;
  - в) національних стандартів;
  - г) стандартів міжнародних.
2. Експертиза кількості товарів закордонного виробництва здійснюється відповідно до вимог:
- а) національних стандартів України;
  - б) Інструкції про порядок проведення експертиз в ТПП України;
  - в) технічних умов;
  - г) Інструкції про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання по кількості П-6.
3. Які документи відносяться до товаросупровідних?
- а) комерційні акти, нормативні документи;
  - б) технічні умови, пакувальні листи;
  - в) коносаменти, рахунок-фактура;
  - г) акти приймання, акти про встановлення розбіжностей в кількості товарів.

4. Яка частина акта експертизи підписується представниками замовника та експертом?
- а) констатуєча і заключна;
  - б) протокольна;
  - в) заключна;
  - г) протокольна і констатуєча.
5. Яка інформація надається в констатуєчій частині акта експертизи?
- а) вказуються загальні відомості про замовника, товар;
  - б) описується хід вивчення представлених документів, аргументується використання методів і викладаються основні результати експертизи;
  - в) викладаються основні методи оцінки та надаються отримані результати, оформляються висновки;
  - г) достовірно і обґрунтовано оцінюються результати експертизи, формулюються висновки.
6. Перевірка кількості товару може проводитися вибірково у випадках:
- а) при надходженні товару у непошкоджену транспортну засобі;
  - б) при надходженні товару у непорушену транспортну упаковку;
  - в) передбачених умовами контракту;
  - г) при надходженні фасованого товару.
7. Кількість товару, який надійшов без упаковки, у відкритій тарі, в порушену упаковку, визначається:
- а) після його переміщення на склад отримувача;
  - б) у момент вивантаження з опломбованого товарівідправником транспортного засобу;
  - в) після його вивантаження і розміщення на площадці;
  - г) у вагоні чи іншому транспортному засобі.
8. Експертиза якості продовольчих товарів вітчизняного виробництва здійснюється згідно з вимогами:
- а) зразків (еталонів);
  - б) технічних умов контракту;
  - в) товаротransпортних накладних;
  - г) специфікацій.
9. Експертиза якості продовольчих товарів закордонного виробництва здійснюється згідно з вимогами:
- а) Інструкції про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання по якості П-7;
  - б) технічних описів;
  - в) технічних умов контракту;
  - г) договорів.

10. У випадках, коли експерту пред'явлений товар, пошкоджений при транспортуванні залізницею, експерт вимагає від замовника:

- а) комерційний акт;
- б) коносамент;
- в) залізничну накладну;
- г) товарно-транспортну накладну.

### Варіант 11

1. Продаж товару за умовами «фак»:

- а) товар будь-якої якості, аби він відповідав своєму найменуванню;
- б) товар повинен мати «добру середню якість»;
- в) покупець оглянув товар і погодився його прийняти;
- г) товар продається за зразком, який підписується і опломбовується сторонами.

2. Продаж товару за умовами «такий, як є» або «тель-кель»:

- а) товар будь-якої якості, аби він відповідав своєму найменуванню;
- б) товар продається за описом, який подається в контракті або в додатку;
- в) покупець оглянув товар і погодився його прийняти;
- г) товар повинен мати «добру середню якість».

3. Товарознавча судова експертиза призначається на підставі:

- а) заявки судово-слідчих органів;
- б) Інструкції про порядок проведення експертиз в ТПП України;
- в) постанови судово-слідчих органів;
- г) заявки замовника експертизи.

4. Постанова складається з частин:

- а) протокольної, описової і заключної;
- б) вступної, описової і заключної;
- в) вступної, констатуючої і заключної;
- г) описової, основної і заключної.

5. Експерт має право проводити товарознавчу судову експертизу у випадках, якщо:

- а) він особисто або його родичі не зацікавлені у справі;
- б) він є родичем когось з учасників процесу;
- в) він брав участь у справі як спеціаліст;
- г) він є потерпілим, цивільним позивачем, або відповідачем у справі.

6. Висновок експерта з товарознавчої судової експертизи складається з частин:

- а) протокольної, основної та резюме;

- б) вступної, дослідницької та заключної;
  - в) вступної, констатуючої та заключної;
  - г) описової і резюме.
7. Види експертиз, що проводяться митними лабораторіями:
- а) матеріалознавча, контрактна, мінералогічна;
  - б) хімічна, криміналістична, ветеринарна;
  - в) банківська, страхова, товарознавча вартісна;
  - г) ідентифікаційна, технологічна, екологічна.
8. Результатом експертизи є:
- а) акт експертизи;
  - б) комерційний акт;
  - в) акт відбору проб;
  - г) акт приймання.
9. Метою товарознавчої вартісної експертизи, що проводиться митними лабораторіями є:
- а) визначення споживчої вартості товарів;
  - б) визначення вартості товару на підставі його якісних показників, основних властивостей;
  - в) визначення якісних характеристик товару;
  - г) визначення приналежності товару до однорідної групи товарів.
10. Об'єктом митної експертизи є:
- а) товари і предмети, що переміщуються через кордон;
  - б) визначення митної вартості;
  - в) ідентифікація наркотичних і психотропних речовин;
  - г) визначення країни походження.

## **Варіант 12**

1. Предметом митної експертизи є:
- а) об'єкти контрабанди;
  - б) товаросупровідні документи, що використовують при митному оформленні і контролі;
  - в) діагностика коштовностей, антикваріату, музейних цінностей;
  - г) товари, а також їх проби, що переміщуються через кордон.
2. Під безпечністю харчових продуктів розуміють:
- а) відсутність шкідливої дії на організм людини при споживанні харчових продуктів, що містять харчові добавки;
  - б) відсутність токсичної, канцерогенної, мутагенної, алергенної та іншої несприятливої дії на організм людини при споживанні харчових продуктів в загальноприйнятій кількості;



в) відсутність негативної дії на здоров'я і життя людини харчових продуктів, оброблених комбінованими способами консервування;

г) відсутність негативної дії на здоров'я і життя людини сировини і супутніх матеріалів.

3. Санітарно-гігієнічна безпека це:

а) відсутність недопустимого ризику, який може виникнути при різних біопшкодженнях споживчих товарів;

б) відсутність токсичної і канцерогенної дії на організм людини при споживанні харчових продуктів;

в) відсутність шкідливої дії, яка виникає внаслідок дії хімічних речовин;

г) оптимальні умови життя населення, які забезпечують його здоров'я.

4. Санітарно-токсикологічні показники включають:

а) МДР хімічних забруднювачів;

б) показники мікробіологічної безпеки;

в) паразитологічні показники безпеки рибних і нерибних водних продуктів, м'яса;

г) ГДР радіонуклідів.

5. Офіційний документ, який засвідчує відповідність товару санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам – це:

а) висновок експертизи;

б) гігієнічні сертифікати;

в) сертифікат відповідності;

г) гігієнічний висновок.

6. Результатом санітарно-епідеміологічної експертизи харчових продуктів є визначення:

а) наявності радіонуклідів;

б) придатності, умовної придатності, непридатності, безумовної непридатності продуктів харчування для вживання;

в) органолептичних показників;

г) фізико-хімічних і мікробіологічних показників.

7. Санітарно-епідеміологічна експертиза проводиться з метою визначення:

а) вмісту хімічних забруднювачів, показників мікробіологічної безпеки;

б) дотримання умов зберігання товару;

в) зниження рівня якості товару при транспортуванні, зберігання;

г) хімічного складу товару.

8. Товарознавча судова експертиза проводиться:

а) після відкриття карної справи;

б) при роботі ревізійної комісії;

в) за розпорядженням адміністрації;

г) за розпорядженням товарознавця підприємства.

9. Заявка на проведення експертизи повинна бути підписана наступними представниками підприємства-замовника:

- а) керівником;
- б) керівником і головним бухгалтером;
- в) матеріально-відповідальною особою;
- г) керівником і товарознавцем.

10. Дегустація є різновидом наступного виду експертизи:

- а) кількісної;
- б) якісної;
- в) документальної;
- г) асортиментної.

**Тема 3. Експертиза зерно борошняних, хлібобулочних та кондитерських виробів**

**Варіант 1**

1. Яка загальна маса крапкових проб повинна бути для зерна і борошна?
  - а) не менше 3 кг
  - б) не менше 2 кг
  - в) не менше 1 кг
  - г) не менше 4 кг
2. Яка загальна маса крапкових проб повинна бути для крупи і концентратів?
  - а) не менше 1,5 кг
  - б) не менше 1 кг
  - в) не менше 2кг
  - г) не менше 2,5 кг
3. Яка маса середньої проби повинна бути для зерна?
  - а) не більше 3 кг
  - б) не більше 1 кг
  - в) не більше 4 кг
  - г) не більше 2 кг
4. Яка маса середньої проби повинна бути для борошна?
  - а) не більше 3 кг
  - б) не більше 1,5 кг
  - в) не більше 4 кг
  - г) не більше 2,5 кг
5. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для вагових і штучних виробів масою більше 400 г відбирають лабораторний зразок у кількості:
  - а) 1 штука
  - б) 3 штука
  - в) 2 штука
  - г) 4 штука
6. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою від 400 г до 200 г включно відбирають лабораторний зразок у кількості:
  - а) 1 штука
  - б) 3 штука
  - в) 2 штука
  - г) 4 штука

7. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою менше 200 до 100 г включно відбирають лабораторний зразок у кількості:

- а) 1 штука
- б) 3 штука
- в) 2 штука
- г) 4 штука

8. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою меншою за 100 г відбирають лабораторний зразок у кількості:

- а) 7 штука
- б) 5 штука
- в) 6 штука
- г) 4 штука

9. Партія зерна має невиражений запах і смак. Чи може таке зерно направлятися в торгівлю?

- а) так;
- б) ні;
- в) тільки на переробку;
- г) за рішенням експерта.

10. Змішування круп різної харчової цінності та якості являється:

- а) допустимим дефектом;
- б) не допустимим дефектом;
- в) фальсифікацією;
- г) браком.

## Варіант 2

1. Назвіть серед перелічених органолептичних показників, що визначають для цукерок та карамельних виробів, показник, який зазначене у стандарті тільки для цукерок:

- а) поверхня;
- б) форма;
- в) смак та запах;
- г) консистенція.

2. За якого показника, що перевищує норми стандарту, експерт переводить крупу у більш низький сорт або нестандарт:

- а) вологість;
- б) номер крупи;
- в) зольність;

- г) засміченість.
3. Який фізико-хімічний показник експерт не визначає у житньому борошні?
- а) кількість і якість сирової клейковини;
  - б) вміст металомагнітних домішок;
  - в) зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів;
  - г) зольність.
4. При експертизі меду визначається діастазне число, яке вимірюється у:
- а) %;
  - б) градусах Кетсторфера;
  - в) мг%;
  - г) одиницях Готе.
5. Одиницями виміру титрованої кислотності хлібобулочних виробів є:
- а)  $^{\circ}\text{K}$  ;
  - б)  $^{\circ}\text{T}$  ;
  - в)  $^{\circ}\text{кис.}$ ;
  - г)  $^{\circ}/_{00}$  .
6. Якщо метою експертизи є визначення показників безпеки карамелі, то необхідно провести дослідження:
- а) вологості карамельної маси;
  - б) мікробіологічних показників;
  - в) масової частки редукуючих речовин;
  - г) масової частки йоду у карамелі з морською капустою.
7. Який вид контролю використовують для оцінки якості тари і маркування кондитерських товарів?
- а) вибірковий двохступінчатий;
  - б) суцільний одноступінчатий;
  - в) вибірковий одноступінчатий;
  - г) суцільний двохступінчатий.
8. На які три частини поділяють відібрану для оцінки якості кондитерських товарів пробу?
- а) першу частину направляють на лабораторні випробування, дві інших залишаються як контрольні;
  - б) першу частину використовують для оцінки органолептичних показників, дві інші направляють на лабораторні випробування;
  - в) першу частину використовують для оцінки органолептичних показників, другу для оцінки фізико-хімічних показників, третю для використовують як контрольну;
  - г) першу - частину для оцінки фізико-хімічних показників, другу - для оцінки органолептичних показників, третю для встановлення якості безпеки.

9. Вкажіть дії експерта при отриманні незадовільних результатів дослідження якості кондитерських виробів:

- а) повторення дослідження з подвоєною кількістю зразків;
- б) повторення дослідження з такою ж кількістю зразків;
- в) експерт видає довідку на проведення повторної експертизи в іншій лабораторії;
- г) партія бракується, подальші дослідження не проводяться.

10. Вкажіть на якому етапі проводять визначення кількості партії кондитерських товарів:

- а) після відбору вибірки для визначення якості товару;
- б) після визначення якості тари;
- в) після визначення вірності маркування;
- г) в першу чергу.

### Варіант 3

1. Що є результатом проведення експертизи кондитерських виробів?

- а) акт дегустації;
- б) довідка про якість;
- в) акт експертизи;
- г) свідоцтво про якість.

2. Назвіть серед перелічених органолептичних показників, що визначають для цукерок та карамельних виробів, показник, який зазначене у стандарті тільки для цукерок:

- а) поверхня;
- б) форма;
- в) смак та запах;
- г) консистенція.

3. За якого показника, що перевищує норми стандарту, експерт переводить крупу у більш низький сорт або нестандарт:

- а) вологість;
- б) номер крупи;
- в) зольність;
- г) засміченість.

4. Який фізико-хімічний показник експерт не визначає у житньому борошні?

- а) кількість і якість сирової клейковини;
- б) вміст металомангнітних домішок;
- в) зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів;
- г) зольність.

5. Одиницями виміру титрованої кислотності хлібобулочних виробів є:
- а)  $^{\circ}\text{K}$  ;
  - б)  $^{\circ}\text{T}$  ;
  - в)  $^{\circ}\text{кис.}$ ;
  - г)  $\text{‰}$  .
6. Назвіть приклади, за допомогою яких проводиться вибірка з борошняних товарів:
- а) совочок і пробовідбірник;
  - б) щуп і лопатка;
  - в) пробовідбірник і щуп;
  - г) лопатка і щуп.
7. Вкажіть дії експерта, якщо при прийомці борошна вищого гатунку було встановлено, що його зольність становить 0,7%:
- а) вся партія бракується;
  - б) партія приймається;
  - в) партія приймається, але гатунок знижується до першого;
  - г) партія приймається, але гатунок знижується до другого.
8. Вкажіть дії експерта, якщо при визначення фізико-хімічних показників якості макаронних виробів з добавкою томатної пасти було встановлено, що кислотність дорівнює 10,5%:
- а) партія бракується;
  - б) партія приймається, але гатунок знижується;
  - в) партія приймається, бо це є припустимим дефектом;
  - г) партія бракується за бажання експерту.
9. Вкажіть дії експерта, якщо при органолептичній оцінці партії хліба пшеничного було виявлено липкість, вологість на дотик, а також жовтувато-коричневий колір м'якшув:
- а) партія не бракується;
  - б) партія підлягає підсортуванню;
  - в) вся партія бракується;
  - г) усі відповіді невірні.
10. Чи проводять подальший фізико-хімічний аналіз, якщо виявлено, що борошняні товари заражені шкідниками?
- а) так, попередньо відокремивши шкідників;
  - б) ні;
  - в) за бажанням експерту;
  - г) за вимогою керівника.

## Варіант 4

1. Які форми поразки зерна шкідниками оцінюються при контролі його якості?
  - а) явна, прихована;
  - б) незаражена;
  - в) прогнозована;
  - г) розрахункова.
2. Назвіть причину самозігрівання зерна і борошна
  - а) підвищена вологість;
  - б) великий вміст жиру;
  - в) висока активність ферментів;
  - г) поразка шкідниками.
3. З якими дефектами зерно не допускається до самостійної переробки?
  - а) морозобійне;
  - б) проросле, уражене шкідниками;
  - в) щупле;
  - г) потемніле.
4. Який показник якості крупи відбиває її чистоту?
  - а) колір;
  - б) вологість;
  - в) зараженість шкідниками;
  - г) кількість доброякісного ядра.
5. Які з названих домішок з'являються в крупі при недостатній вирівненості зерна?
  - а) сміттєва домішка;
  - б) недодир;
  - в) нешелушені зерна;
  - г) пожовтілі ядра.
6. У залежності від чого крупі привласнюється товарний сорт?
  - а) зовнішній вигляд;
  - б) кулінарні властивості;
  - в) кількість домішок;
  - г) рентабельність виробництва цієї крупи.
7. Назвіть крупу, якій притаманний самий короткий термін збереження
  - а) рис;
  - б) перлова;
  - в) пшоно;
  - г) полтавська.



8. Який з дефектів крупи зв'язаний з окислюванням жиру?
- а) прокисання;
  - б) згіркнення;
  - в) злежування;
  - г) знебарвлення.
9. Який фактор визначальний для терміну зберігання концентратів?
- а) вага концентратів;
  - б) тип пакувального матеріалу;
  - в) вологість концентрату;
  - г) кількість жиру в рецептурі концентрату.
10. Яка з названих інстанцій дає дозвіл на продовження терміну реалізації товару?
- а) центр стандартизації;
  - б) санепідстанція;
  - в) бюро товарних експертиз;
  - г) відділ по захисту прав споживачів.

### Варіант 5

1. Які маніпуляційні знаки позначають, що товар гігроскопічний?
- а) трилисник;
  - б) парасолька;
  - в) кольоровий кружок;
  - г) чарка.
2. Який з пакувальних матеріалів надійно захищає концентрати від зволоження?
- а) парафінований папір;
  - б) поліетилен;
  - в) фольга;
  - г) фольга + папір.
3. Які показники якості побічно вказують на приналежність борошна до визначеного товарного сорту?
- а) колір, зольність;
  - б) ураження шкідниками;
  - в) кількість клейковини;
  - г) кислотність.
4. Назвіть причину злежування борошна
- а) низька температура збереження;
  - б) висока рядність укладання;
  - в) збереження неподалік від опалювальних приладів;

- г) недостатня відстань між рядами мішків.
5. Яка з названих видів тари найбільшою мірою підходить для тривалого збереження борошна?
- а) мішки з полімерних матеріалів;
  - б) паперові мішки;
  - в) картонні шухляди;
  - г) Мішки з тканини.
6. Від якої складової частини борошна залежить термін її збереження?
- а) вітаміни;
  - б) жири;
  - в) вуглеводи;
  - г) клейковина.
7. Які з названих продуктів можна зберігати разом?
- а) крупа, борошно, концентрати;
  - б) борошно, концентрати, хліб;
  - в) хліб, макаронні вироби;
  - г) концентрати, кава, хліб.
8. Що позначає колір маркірувальних ярликів на мішках із хлібопекарським і макаронним борошном?
- а) маса нетто;
  - б) сорт борошна;
  - в) термін збереження;
  - г) попередження про особливості транспортування.
9. Які з процесів відбуваються при черствінні хліба?
- а) висихання;
  - б) окислювання жиру;
  - в) ретроградація крохмалю;
  - г) гідроліз білків.
10. Яким способом визначається повновагість хліба?
- а) ваговим;
  - б) об'ємним;
  - в) по питомій вазі безпористої маси м'якушки;
  - г) по відсотку пір.

### Варіант 6

1. Який показник якості сухарів побічно вказує на їхню свіжість?
- а) вологість;
  - б) кислотність;
  - в) намокаємість у воді;

- г) зовнішній вигляд.
2. Чому бублики і сушки зберігаються довше, ніж бублики?
- а) менша вага виробів;
  - б) низька вологість;
  - в) щільна консистенція джгутів;
  - г) різниця в рецептурі тіста.
3. Чому житній хліб черствіє повільніше, ніж пшеничний?
- а) різні способи замісу тіста;
  - б) малий вміст білків;
  - в) низька швидкість ретроградації крохмального клейстеру;
  - г) висока автолітична активність борошна.
4. Як варто розпорядитися черствим хлібом у магазині?
- а) віддати на корм тваринам;
  - б) передати в столову;
  - в) продати населенню разом зі свіжим хлібом;
  - г) повернути на хлібозавод на переробку.
5. Яка з хвороб хліба має вигляд яскраво пофарбованих червоних плям без сторонніх запахів?
- а) крейдова;
  - б) кривава;
  - в) картопляна;
  - г) пліснявіння.
6. При виявленні якої хвороби хліба прилавки потрібно обробити слабким розчином оцту, а хліб закопати?
- а) пліснявіння;
  - б) крейдова хвороба;
  - в) картопляна хвороба;
  - г) кривава хвороба.
7. Яка з хвороб хліба має на розрізі м'якушки вид бурих плям і запах гнилих фруктів?
- а) крейдова;
  - б) кривава;
  - в) картопляна;
  - г) пліснявіння.
8. Який з названих дефектів скоринки хліба допускається ДСТУ?
- а) борошниста поверхня;
  - б) міхури на скоринці;
  - в) зморшкувата поверхня;
  - г) невеликі тріщини і підриви.

9. Який з дефектів хліба має вигляд непропеченого і не розпушеного шару, розташованого по колу м'якушки або біля однієї зі скорінок?
- а) непроміс;
  - б) закалець;
  - в) мочка;
  - г) непропечена м'якушка.
10. Назвіть причину тривалого терміну зберігання простих сухарів?
- а) невеликий розмір;
  - б) низька вологість;
  - в) нескладна форма;
  - г) висока температура випічки.

### Варіант 7

1. Який режим збереження вважається оптимальним для хліба? (температура, °С; відносна вологість повітря, %):
- а) 0; 60;
  - б) 15; 70;
  - в) 25; 80;
  - г) 30; 90.
2. Назвіть способи гальмування черствіння хліба:
- а) підбір належних засобів транспортування;
  - б) упакування в синтетичні плівки;
  - в) щільне укладання на лотках;
  - г) скорочення терміну збереження.
3. Які добавки до рецептури тіста скорочують термін зберігання макаронних виробів?
- а) білки;
  - б) вітаміни;
  - в) жири;
  - г) клітковина.
4. Від яких показників якості макаронних виробів залежить їхня стійкість при збереженні?
- а) міцність;
  - б) зовнішній вигляд;
  - в) рецептура тіста, тип пакувального матеріалу;
  - г) тип борошна.
5. Назвіть причину розтріскування макаронних виробів;
- а) підвищена вологість виробів;
  - б) жорстке сушіння;

- в) порушення правил товарного сусідства;
  - г) недолік вологи в тісті.
6. Назвіть термін збереження макаронних виробів без збагачувачів;
- а) 12 міс.
  - б) 6 міс.
  - в) 3 міс.
  - г) 1 міс.
7. Вкажіть дії експерта, якщо при прийомці борошна вищого гатунку було встановлено, що його зольність становить 0,7%:
- а) вся партія бракується;
  - б) партія приймається;
  - в) партія приймається, але гатунок знижується до першого;
  - г) партія приймається, але гатунок знижується до другого.
8. Вкажіть дії експерта, якщо при визначення фізико-хімічних показників якості макаронних виробів з добавкою томатної пасти було встановлено, що кислотність дорівнює 10,5%:
- а) партія бракується;
  - б) партія приймається, але гатунок знижується;
  - в) партія приймається, бо це є припустимим дефектом;
  - г) партія бракується за бажання експерту.
9. Вкажіть дії експерта, якщо при органолептичній оцінці партії хліба пшеничного було виявлено липкість, вологість на дотик, а також жовтувато коричневий колір м'якшину:
- а) партія не бракується;
  - б) партія підлягає підсортуванню;
  - в) вся партія бракується;
  - г) усі відповіді невірні.
10. Чи проводять подальший фізико-хімічний аналіз, якщо виявлено, що борошняні товари заражені шкідниками?
- а) так, попередньо відокремивши шкідників;
  - б) ні;
  - в) за бажанням експерту;
  - г) за вимогою керівника.

### Варіант 8

1. Вкажіть дії експерта, якщо при прийомці борошна вищого гатунку було встановлено, що його зольність становить 0,7%:
- а) вся партія бракується;
  - б) партія приймається;

- в) партія приймається, але гатунок знижується до першого;
  - г) партія приймається, але гатунок знижується до другого.
2. Вкажіть дії експерта, якщо при визначення фізико-хімічних показників якості макаронних виробів з добавкою томатної пасти було встановлено, що кислотність дорівнює 10,5%:
- а) партія бракується;
  - б) партія приймається, але гатунок знижується;
  - в) партія приймається, бо це є припустимим дефектом;
  - г) партія бракується за бажання експерту.
3. Вкажіть дії експерта, якщо при органолептичній оцінці партії хліба пшеничного було виявлено липкість, вологість на дотик, а також жовтувато коричневий колір м'якшу:
- а) партія не бракується;
  - б) партія підлягає підсортуванню;
  - в) вся партія бракується;
  - г) усі відповіді невірні.
4. Чи проводять подальший фізико-хімічний аналіз, якщо виявлено, що борошняні товари заражені шкідниками?
- а) так, попередньо відокремивши шкідників;
  - б) ні;
  - в) за бажанням експерту;
  - г) за вимогою керівника.
5. Який максимальний термін зберігання пшеничного борошна?
- а) 12 міс.
  - б) 18 міс.
  - в) 6 міс.
  - г) 8 міс.
6. Пшеничне борошно поділяють на:
- а) товарні сорти (вищий, 1-ий, 2-ий, оббивне);
  - б) товарні сорти (крупчатка, вищий, 1-ий, 2-ий, оббивне);
  - в) товарні сорти (вищий і 1-ий);
  - г) види.
7. Вологість пшеничного борошна не повинна перевищувати:
- а) 1.15%
  - б) 2.20%
  - в) 3.7%
  - г) 6.0%
8. Вкажіть причини нерівномірної пористості м'якушу
- а) тісто не вибродило;

- б) нетривалий процес випікання;
  - в) надто тривалий процес випікання;
  - г) недостатній заміс тіста.
9. Вкажіть гарантійний термін зберігання макаронних виробів без збагачувачів.
- а) 18 міс.
  - б) 12 міс.
  - в) 6 міс.
  - г) 9 міс.
10. Назвіть вид бубличних виробів, який має товщину джгута 17-22 мм
- а) бублики;
  - б) баранки;
  - в) сушки;
  - г) хлібна соломка.

### Варіант 9

1. Яку вологість мають бублики?
- а) 9-12 %;
  - б) 14-19 %;
  - в) 22-27 %;
  - г) 28-35 %.
2. Вкажіть термін зберігання сушок
- а) 10 діб;
  - б) 25 діб;
  - в) 35 діб;
  - г) 45 діб.
3. Вкажіть умови зберігання бубличних виробів
- а) температура 25°C, відносна вологість повітря 65-75%;
  - б) температура 18°C, відносна вологість повітря 80%;
  - в) температура 10°C, відносна вологість повітря 85%;
  - г) температура 8°C, відносна вологість повітря 60 %.
4. Назвіть вид борошна, з якого виготовляють сухарі Армійські
- а) пшеничне вищого сорту;
  - б) пшеничне оббивне;
  - в) житнє сіяне;
  - г) житнє оббивне.
5. Вкажіть термін зберігання здобних сухарів(Ванільні, Дитячі, Київські)
- а) 12 діб;
  - б) 24 доби;

- в) 36 діб;
  - г) 60 діб.
6. Чому дорівнює вологість простих сухарів?
- а) 10-12%;
  - б) 15-18%;
  - в) 18-20%;
  - г) 40-50%.
7. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для вагових і штучних виробів масою більше 400 г відбирають лабораторний зразок у кількості:
- а) 1 штука;
  - б) 3 штука;
  - в) 2 штука;
  - г) 4 штука.
8. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою від 400 г до 200 г включно відбирають лабораторний зразок у кількості:
- а) 1 штука;
  - б) 3 штука;
  - в) 2 штука;
  - г) 4 штука.
9. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою менше 200 до 100 г включно відбирають лабораторний зразок у кількості:
- а) 1 штука;
  - б) 3 штука;
  - в) 2 штука;
  - г) 4 штука.
10. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою меншою за 100 г відбирають лабораторний зразок у кількості:
- а) 7 штука;
  - б) 5 штука;
  - в) 6 штука;
  - г) 4 штука.

### Варіант 10

1. Які фруктові-ягідні кондитерські вироби поділяють на сорти?
- а) пастила;



- б) повидло домашнє;
  - в) мармелад;
  - г) джем;
2. На які сорти поділяється варення залежно від якості?
- а) екстра, вищий;
  - б) екстра, вищий, перший;
  - в) вищий, перший;
  - г) вищий, перший, другий.
3. За якими показниками визначають сорт варення?
- а) за масовою часткою плодів від маси нетто;
  - б) за органолептичними показниками;
  - в) за фізико-хімічними показниками;
  - г) за органолептичними і фізико-хімічним показникам.
4. На які види поділяють мармелад залежно від желеутворювальної основи?
- а) фруктово-ягідний і желейний;
  - б) желейний і формовий;
  - в) формовий і різаний;
  - г) фруктово-ягідний і пат.
5. На якій желеутворювальній основі виробляють мармелад-пат?
- а) яблучне пюре;
  - б) абрикосове пюре;
  - в) модифікований крохмаль;
  - г) агароїд.
6. Чому зефір має більш пишну структуру, ніж звичайна пастила?
- а) більший вміст яєчного білка;
  - б) сировина з великим вмістом сухих речовин;
  - в) тривале збиття;
  - г) все перераховане вище.
7. Що є сировиною для виробництва повидла?
- а) плоди і ягоди;
  - б) плодово-ягідне пюре;
  - в) пектин;
  - г) агароїд.
8. Яка операція виробництва шоколаду запобігає виникненню жирового посивіння?
- а) конширування;
  - б) темперування;
  - в) гомогенізація;
  - г) формування.

9. Які фізико-хімічні показники якості десертного шоколаду не залежать від рецептури?

- а) ступінь подрібнення, вміст золи;
- б) вміст начинки, вміст цукру;
- в) вміст вологи, ступінь подрібнення;
- г) ступінь подрібнення, вміст жиру.

10. До якої вологості уварюють карамельну масу при виробництві льодяникової карамелі?

- а) до 75%;
- б) до 3%;
- в) до 99%;
- г) до 18%.

### Варіант 11

1. В карамелі з якою начинкою обмежується наявність сірчистої кислоти?

- а) фруктовো-ягідна;
- б) медова;
- в) молочна;
- г) лікерна.

2. Вкажіть оптимальний режим зберігання карамелі?

- а) температура не більш 18°C і відносна вологість повітря не більше 75%;
- б) температура не менше 18°C і відносна вологість повітря не більше 75%;
- в) температура не більш 18°C і відносна вологість повітря не менш 75%;
- г) температура не менше 18°C і відносна вологість повітря не менше 60%.

3. За якими органолептичними показниками оцінюють якість цукерок?

- а) зовнішній вигляд, поверхня, вид на зламі, колір, смак, запах;
- б) форма, поверхня, смак, запах, кількість глазури;
- в) зовнішній вигляд, форма, вид на зламі, колір, смак, запах;
- г) зовнішній вигляд, форма, поверхня, колір, смак, запах.

4. Що лежить в основі класифікації драже?

- а) рецептура;
- б) технологія виробництва;
- в) корпус;
- г) вид обробки поверхні.

5. Які види тираженого ірису виробляють залежно від консистенції і структури?

- а) м'який, твердий, тягучий;
  - б) литий напівтвердий, тиражений;
  - в) м'який, напівтвердий, тягучий;
  - г) м'який, твердий, напівтвердий.
6. Які види ірису розрізняють залежно від способу виготовлення ірисової маси?
- а) твердий, м'який;
  - б) напівтвердий, м'який, тягучий;
  - в) литий, тиражений;
  - г) напівтвердий, тиражений, м'який.
7. Які з перерахованих цукерок зберігаються не більше 15 днів?
- а) з кремовими корпусами;
  - б) з праліновими корпусами;
  - в) з збивними корпусами;
  - г) з желейними корпусами.
8. При зберіганні халви в ній найчастіше відбувається:
- а) зацукровування;
  - б) зволоження поверхні;
  - в) знебарвлення;
  - г) пліснявіння.
9. Види халви:
- а) соняшникова, кунжутна, арахісова, горіхова, комбінована, глазурована шоколадом;
  - б) соняшникова, кунжутна, арахісова, горіхова;
  - в) соняшникова, кунжутна, арахісова, горіхова, комбінована;
  - г) соняшникова, горіхова, комбінована, глазурована шоколадом.
10. Халву зберігають при вологості:
- а) до 85%;
  - б) до 70%;
  - в) до 45%;
  - г) до 16%.

**Тема 4. Експертиза свіжих, перероблених плодів, овочів та смакових товарів**

**Варіант 1**

1. При прийомці партії картоплі було встановлено змішування в ній різних помологічних сортів: Темп та Лорх. Вкажіть, до якого порушення вимог нормативної документації слід це віднести?
  - а) допустимий ефект;
  - б) навмисне зниження харчової цінності;
  - в) фальсифікація;
  - г) імітація.
2. Що є результатом експертизи свіжих плодів та овочів?
  - а) акт експертизи;
  - б) якісне посвідчення;
  - в) акт дегустації;
  - г) сертифікат якості.
3. Надійшла партія свіжих плодів 1 гатунку, з яких 20 % складають плоди 2 гатунку. Як повинен діяти експерт?
  - а) перевесити партію плодів у вищій гатунок;
  - б) залишити за партією перший гатунок;
  - в) перевести партію у 2 гатунок;
  - г) дії експерту залежать від виду плодів.
4. Яка транспортна тара використовується для перевезення свіжих плодів і овочів?
  - а) мішки тканеві, джгутові, паперові;
  - б) ящики картонні, фанерні, дощаті;
  - в) контейнери металеві;
  - г) усі вище перелічені види тари.
5. У залежності від чого проводиться відбір зразків плодів і овочів?
  - а) від упаковки;
  - б) від виду плодів та овочів ;
  - в) від величини партії ;
  - г) у залежності від усіх перелічених факторів.
6. Вибірка квашених, солених та мочених плодів і овочів повинна становити:
  - а) 3 кг продукту і 1 літр розсолу;
  - б) 1 кг продукту і 1 літр розсолу;
  - в) 2 кг продукту і 1 літр розсолу;
  - г) 2 кг продукту і 2 літр розсолу;

7. Використання неякісної продукції для переробки являється:
- а) фальсифікацією;
  - б) недопустимим дефектом;
  - в) продукція переводиться в нижчий ґатунок;
  - г) допустимим дефектом якщо відсоток неякісної продукції не перевищує допустимі норми.
8. Початковим етапом проведення експертизи перероблених плодів і овочів є:
- а) відбір середнього зразка;
  - б) визначення органолептичних показників якості;
  - в) дослідження тари і маркування;
  - г) проведення вибірки.
9. Проби для лабораторних досліджень відбирають:
- а) із середнього зразка;
  - б) із вибірки;
  - в) із залишку після проведення органолептичної оцінки;
  - г) із крапкових проб.
10. Вкажіть дії експерта, якщо при оцінці якості сушених яблук, розфасованих у картонні ящики вагою 20 кг в кількості 20 шт., було виявлено 13 ящиків з порушеною цілісністю:
- а) продовження прийомки без будь-яких заходів;
  - б) продовження прийомки, але необхідно повідомити постачальника;
  - в) бракується вся партія;
  - г) вірної відповіді немає.

## Варіант 2

1. Який відсоток прилипнутої землі допускається стандартом в партіях картоплі, що заготовлюється?
- а) 2,0;
  - б) 0,5;
  - в) 1,0;
  - г) 1,5.
2. Для цибулі ріпчастої характерні захворювання:
- а) сіра гниль, мокра гниль;
  - б) донцева гниль, шийкова гниль;
  - в) фомоз;
  - г) фітофтора, парша.
3. Для цитрусових плодів характерні захворювання:
- а) фомоз;

- б) плодова гниль;
  - в) сіра гниль;
  - г) блакитна та зелена плісень.
4. Сухою гнилизнаю та фітофторою пошкоджуються овочі:
- а) морква;
  - б) огірки;
  - в) картопля;
  - г) цибуля;
5. Які захворювання переходять на здорову картоплю при зберіганні?
- а) рак;
  - б) фітофтора;
  - в) парша;
  - г) мокра гниль.
6. До фізіологічних відносять захворювання плодів зерняткових:
- а) залізна плямистість, загар, фомоз;
  - б) загар, фомоз, кільцева гниль;
  - в) наліж, анабіоз, пухлість;
  - г) загар, палів, пухлість.
7. До якого товарного сорту повинні бути переведенні яблука з дефектом “нетиповість по формі”, коли вони відповідали вищому сорту?
- а) у перший;
  - б) у другий;
  - в) не переводяться;
  - г) у третій.
8. Оптимальна температура для тривалого зберігання яблук:
- а) 0+ 2°C;
  - б) +6+8°C;
  - в) -4-6°C;
  - г) -2-4°C.
9. Що є причиною появи солодкого смаку картоплі при зберіганні?
- а) зберігання при великій температурі;
  - б) недостатня кількість крохмалю;
  - в) відмороження;
  - г) захворювання “антрокноз”.
10. На які товарні сорти в залежності від якості поділяють яблука ранніх сортів достигання?
- а) 1, 2;
  - б) В/с, 1, 2;
  - в) В/с, 1, 2, 3;

г) 1, 2, 3.

### Варіант 3

1. Дати назву фітопатологічним захворюванням яблук:
  - а) парша, мокра гниль, кільцева гниль;
  - б) плодова гниль, парша, сажистий гриб;
  - в) плодова гниль, парша, фітофтора;
  - г) плодова та сіра гниль.
2. За якими показниками визначають якість свіжих яблук?
  - а) смак, свіжість, розмір, пошкодження, зовнішній вигляд;
  - б) зовнішній вигляд, стиглість, діаметр, різні пошкодження, свіжість;
  - в) внутрішня будова, консистенція, розмір, стиглість;
  - г) зовнішній вигляд, найбільший діаметр, різні пошкодження.
3. З якою метою більшість вироблених консервів зберігають в сховищі підприємства (15-16 діб)?
  - а) для охолодження, мийки та етикетування;
  - б) для формування та розвитку смаку;
  - в) для наколювання з метою рівномірної поставки;
  - г) для прояви бомбажу та інших дефектів.
4. Консерви “горошок зелений” поділяють на товарні сорти:
  - а) В/с, 1, 2, 3;
  - б) В/с, 2, столові;
  - в) Екстра, в/с, 1, 2, столові;
  - г) 1, 2.
5. Консерви для дитячого харчування “пюре з яблук” поділяють на товарні сорти:
  - а) не поділяють;
  - б) 1, 2, 3;
  - в) В/с, 1, 2, 3;
  - г) екстра, в/с, 1, 2.
6. Оптимальна температура зберігання свіжих грибів:
  - а)  $-6^{\circ}\text{C}$ ;
  - б)  $+6^{\circ}\text{C}$ ;
  - в)  $0^{\circ}\text{C}$ ;
  - г)  $+2+4^{\circ}\text{C}$ .
7. На які товарні сорти поділяють білі сушені гриби?
  - а) В/с, 1, 2;
  - б) 1, 2;

- в) не поділяють;
  - г) 1, 2, 3.
8. На які товарні сорти поділяють плодоовочеві консерви для дитячого харчування?
- а) В/с, 1, 2;
  - б) 1, 2;
  - в) не поділяють;
  - г) екстра, в/с, 1, 2.
9. Які види ягід мають більший строк зберігання?
- а) малина;
  - б) виноград;
  - в) суниця;
  - г) полуниця.
10. Найбільш достовірний метод визначення мікробіологічних захворювань овочів та плодів являється:
- а) фізичний;
  - б) хімічний;
  - в) органолептичний;
  - г) по визначенню вмісту кислот.

#### Варіант 4

1. Одним з головних показників якості томатної пасти є:
- а) вміст цукру;
  - б) аромат;
  - в) вміст сухих речовин;
  - г) вміст вітамінів.
2. Не допускається до заготівлі та тривалого зберігання картопля з дефектами:
- а) прилипша земля;
  - б) механічні пошкодження;
  - в) фітофтора;
  - г) перестиглість.
3. Який з вказаних зовнішніх дефектів картоплі може бути причиною отруєння людини?
- а) суха гниль;
  - б) зав'яла;
  - в) зелений колір;
  - г) дуже маленький розмір.



4. Чому картоплю “пізнього” строку після збору треба зберігати до 30 діб при підвищеній температурі?
- а) для підсушування, залікування механічних пошкоджень та створення кращої шкірки;
  - б) для накопичення крохмалю;
  - в) для накопичення вітаміну “С”;
  - г) для сортування.
5. Фітофтора картоплі - це:
- а) втрата крохмалю;
  - б) фізіологічне захворювання;
  - в) мікробіологічне захворювання;
  - г) втрата вологи.
6. Який з указаних овочів має більший строк зберігання?
- а) томати;
  - б) картопля;
  - в) огірки;
  - г) спаржа.
7. Який з указаних фруктів і овочів має найменший строк зберігання?
- а) суниця;
  - б) виноград;
  - в) огірки;
  - г) морква.
8. Одним з найголовніших фізичних показників якості натуральних соків є:
- а) кислотність;
  - б) кількість крохмалю;
  - в) кількість пектинових речовин;
  - г) кількість сухих речовин.
9. На які товарні гатунки поділяють сік з моркви для дитячого харчування?
- а) В/Г, 1, 2;
  - б) В/Г, 1;
  - в) не поділяють;
  - г) екстра, 1, 2.
10. На які товарні гатунки поділяють сік з яблук з цукром для дитячого харчування?
- а) екстра, 1, 2;
  - б) не поділяють;
  - в) 1, 2, 3;
  - г) В/Г, 1.

## Варіант 5

1. Які з консервантів можна використовувати для подовження строків зберігання соку?
  - а) сірковий газ;
  - б) сіркову кислоту;
  - в) сорбинову кислоту;
  - г) пектинові речовини.
2. Одним з показників безшкідливості плодоовочевих консервів, розфасованих в металеві банки є:
  - а) загальний вміст мікроелементів;
  - б) вміст кислот;
  - в) вміст сухих речовин;
  - г) вміст олову.
3. Одним з визначаючих товарний ґатунок капусти квашеної є:
  - а) наявність крохмалю;
  - б) наявність цукрів;
  - в) вміст полісахаридів;
  - г) кислотність.
4. Оптимальна температура заморожування та зберігання:
  - а)  $-6^{\circ}\text{C}$ ;
  - б)  $-1\text{...}-5^{\circ}\text{C}$ ;
  - в)  $-4\text{...}-10^{\circ}\text{C}$ ;
  - г) Нижче –  $18^{\circ}\text{C}$ .
5. Оптимальна відносна вологість повітря для зберігання сушених плодів та овочів:
  - а) до 30%;
  - б) 85-90%;
  - в) 91-95%;
  - г) 65-70%.
6. Овочі з коротким строком зберігання - це:
  - а) коренеплоди;
  - б) листові овочі;
  - в) томатні;
  - г) гарбузові.
7. Причиною появи сомедного смаку картоплі при зберіганні є:
  - а) низький вміст крохмалю;
  - б) поява меланінів;
  - в) проростання;

- г) неоптимальна температура зберігання.
8. При диханні свіжі плоди та овочі використовують:
- а) азот;
  - б) вуглекислий газ;
  - в) кисень;
  - г) етилен.
9. Найкращім методом зберігання яблук є метод:
- а) зберігання у сховищах з штучним охолодженням без зміни газового середовища;
  - б) модифікованого газового середовища;
  - в) бурти;
  - г) регульованого газового середовища.
10. Який з указаних фруктів і овочів має найменший строк зберігання?
- а) суниця;
  - б) виноград;
  - в) огірки;
  - г) морква.

### Варіант 6

1. За якою ознакою можна визначити товарний сорт крохмалю?
- а) Розмір зернин крохмалю;
  - б) Вологість;
  - в) Кількість крапок на 1 дм<sup>2</sup>;
  - г) Вміст сірчистого ангідриду.
2. Який показник якості, передбачений стандартом, свідчить про міцність цукру-рафінаду?
- а) Вологість;
  - б) Масова частка сахарози;
  - в) Повна розчинність у воді кубика з ребром 1 см;
  - г) Масова частка редукуючи речовин.
3. Чим відрізняються окремі види кускового цукру-рафінаду?
- а) Вмістом сахарози;
  - б) Міцністю;
  - в) Вмістом редукуючи речовин;
  - г) Вмістом феродомішок.
4. З якої причини цукор-пісок потребує при зберіганні нижчої відносної вологості повітря (не більше 70%) ніж цукор-рафінад (не більше 85%)?
- а) Нижчого вмісту сахарози;
  - б) Більшого вмісту золи;

- в) Більшого вмісту редукуючих речовин;
  - г) Наявністю барвних речовин.
5. Що характеризує такий показник якості меду як діастазне число?
- а) Енергетичну цінність;
  - б) Зрілість меду;
  - в) Стійкість при зберіганні;
  - г) Ферментативну активність.
6. Який показник якості меду свідчить про його “зрілість”?
- а) Вміст сахарози;
  - б) Вміст редукуючих речовин;
  - в) Діастазне число;
  - г) Вологість.
7. Яка з змін в стані квіткового меду при зберіганні являє собою браковочний признак?
- а) На поверхні меду рихлий шар більш світлого забарвлення і менш солодкого смаку;
  - б) Однорідна кристалізація;
  - в) На поверхні активне газовиділення;
  - г) На поверхні виділення більш темнішої міжкристалічної рідини.
8. На що впливає наявність в квітковому меді оксиметилфурфуролу?
- а) Біологічну цінність;
  - б) Смак і запах;
  - в) Колір;
  - г) Харчову безпеку.
9. Яка з операцій в технології відкритої карамелі сприяє підвищенню стійкості при зберіганні?
- а) Витягування карамельної маси;
  - б) Забарвлення;
  - в) Глянсування;
  - г) Формування.
10. Присутність яких речовин в складі карамельної маси сприяє зволоженню поверхні виробів при зберіганні?
- а) Сахарози;
  - б) Лимонної кислоти;
  - в) Барвників;
  - г) Редукуючих речовин.

## Варіант 7

1. Який з антикристалізаторів зумовлює меншу гігроскопічність і більшу стійкість карамелі при зберіганні?
  - а) Патока глюкозна високооцукрена
  - б) Патока карамельна низькооцукрена
  - в) Патока карамельна
  - г) Інвертований цукор
2. Який дефект виникає при зберіганні карамелі внаслідок підвищення кислотності фруктово-ягідної начинки?
  - а) Зволоження поверхні
  - б) Зацукрування карамельної оболонки
  - в) Зацукрування начинки
  - г) Витікання начинки
3. Які показники, передбачені стандартом на карамель, свідчать про її небезпеку?
  - а) Вологість карамельної маси
  - б) Мікробіологічні показники
  - в) Масова частка редуруючих речовин
  - г) Масова частка йоду у карамелі з морською капустою
4. Які з перелічених видів цукерок мають найменший гарантійний строк збереження?
  - а) Помадні неглазуровані незагорнуті
  - б) Шоколадні типу “Асорті”
  - в) Лікерні загорнуті
  - г) Пралінові глазуровані загорнуті
5. З якої причини в помадних цукерках обмежується вміст редуруючих речовин?
  - а) Сприяють зволоженню
  - б) Сприяють черствінню
  - в) Знижують солодкий смак
  - г) Впливають на колір
6. Який вид халви має найбільший гарантійний термін зберігання?
  - а) Соняшникова
  - б) Кунжутна
  - в) Арахісова
  - г) Горіхова
7. Завдяки чому какао-масло має вищу стійкість при зберіганні ніж інші жири?

- а) Твердій консистенції при температурі 20<sup>0</sup>С
  - б) Здатності зменшуватися в об'ємі при затвердінні
  - в) Поліморфізму
  - г) Вмісту антиоксидантів
8. Яка операція в технології шоколаду запобігає виникненню жирового посивіння?
- а) Темперування шоколадної маси
  - б) Смаження какао-бобів
  - в) Розтирання маси
  - г) Конширування маси
9. Який вид сировини заборонено використовувати при виготовленні шоколаду в Україні?
- а) Какао-масло
  - б) Замінники какао-масла
  - в) Цукрова пудра
  - г) Какао-терте
10. З якої причини виникає цукрове посивіння шоколаду?
- а) Недотримання операції конширування
  - б) Недотримання операції темперування
  - в) Різка зміна температури при зберіганні
  - г) Зберігання при температурі вище 25<sup>0</sup>С

### Варіант 8

1. За якими показниками визначається товарний сорт варення?
- а) Масова частка плодів від маси нетто
  - б) Органолептичні показники
  - в) Масова частка сухих речовин
  - г) Масова частка домішок рослинного походження
2. На які гатунки за якістю ділиться кухонна сіль?
- а) Вищий, перший, другий, третій
  - б) Екстра, перший, другий, третій
  - в) Екстра, вищий, перший, другий
  - г) Перший, другий, третій, четвертий
3. Назвіть основний хімічний показник, що характеризує якість і гатунок солі:
- а) Вміст домішок
  - б) Зольність
  - в) Кислотність
  - г) Вміст мінеральних речовин

4. На скільки номерів залежно від ступеня подрібнення поділяється сіль?
- а) Екстра, 0, 1, 2
  - б) 0, 1, 2, 3
  - в) 1, 2, 3, 4
  - г) Екстра, 1, 2, 3
5. Які фізико-хімічні показники чаю нормуються стандартом?
- а) Кислотність
  - б) Вологість
  - в) Зольність
  - г) Кольоровість
6. Яка вологість для байхового чаю нормується стандартом (не більше, %)?
- а) 5
  - б) 7
  - в) 8
  - г) 9
7. На скільки гатунків за якістю поділяється кава у зернах?
- а) Вищий, перший, другий
  - б) Другий, третій
  - в) Перший, другий
  - г) Екстра, вищий, другий
8. Назвіть фізико-хімічні показники, що нормуються стандартом на каву:
- а) Кислотність, зольність, вміст редуруючих речовин
  - б) Лужність, вміст мінеральних речовин, колір
  - в) Вологість, кислотність, щільність
  - г) Вологість, зольність, вміст кофеїну, ступінь помелу
9. Яка речовина обумовлює пекучий смак червоного перцю?
- а) Піперин
  - б) Анетол
  - в) Капсаїцин
  - г) Піпердин
10. Яка доза етанолу викликає смерть дорослої людини (г, на кг маси людини)?
- а) 7,8
  - б) 5,0
  - в) 6,3
  - г) 9,6

## Варіант 9

1. Якої міцності випускається спирт етиловий (% , об)?
  - а) 95,0, 96,0
  - б) 95,5, 96.2
  - в) 95,0, 95,5
  - г) 96,0, 96,0
2. Вкажіть, вміст яких речовин не допускається в ратифікованому спирті.
  - а) Альдегідів
  - б) Сивушних масел
  - в) Фурфуролів
  - г) Ефірів
3. Який термін зберігання ароматизованого вина (міс)?
  - а) 1 міс
  - б) 2 міс
  - в) 3 міс
  - г) 4 міс
4. За якою бальною системою здійснюється оцінка якості вин?
  - а) 10
  - б) 5
  - в) 25
  - г) 20
5. Яка бальова система застосовується для оцінки чаю?
  - а) 15
  - б) 10
  - в) 20
  - г) 5
6. Який термін зберігання чорного байхового чаю (місяців)?
  - а) 5
  - б) 8
  - в) 10
  - г) 12
7. Яка речовина обумовлює аромат кардамону?
  - а) Сафрол
  - б) Апетол
  - в) Терпіненол
  - г) Евгенол
8. Які фізико-хімічні показники нормуються стандартом на пиво?
  - а) Зольність, лужність, стійкість піни



- б) Міцність, кислотність, кольоровість
  - в) Вологість, екстрактивність
  - г) Стійкість піни, кислотність, міцність
9. Назвіть гарантований термін зберігання йодованої солі (місяців)
- а) 5
  - б) 6
  - в) 9
  - г) 4
10. На скільки гатунків поділяється кухонна сіль?
- а) Перший, другий, третій
  - б) Другий, третій, четвертий
  - в) Екстра, вищий, перший, другий
  - г) Вищий, перший, другий, третій

### Варіант 10

1. Який термін зберігання газованих безалкогольних напоїв з консервантом (діб)?
- а) 135
  - б) 180
  - в) 45
  - г) 50
2. Який смак надає воді кухонна і хлористо-воднева солі?
- а) Кислий
  - б) Гіркий
  - в) Солоний
  - г) Солоно-гіркий
3. Вкажіть терміни зберігання мінеральних вод
- а) 4 місяці
  - б) 1 рік
  - в) 1,5 року
  - г) 2 роки
4. Який смак надають воді сірководневі і залістисті солі?
- а) Гіркий
  - б) Солоно-гіркий
  - в) В'язкий
  - г) Смак і запах тухлих яєць
5. Які показники якості визначають в безалкогольних напоях?
- а) Зовнішній вигляд, колір, смак і аромат
  - б) Інвертний цукор, кислотність

- в) Двоокис вуглецю, лужність
  - г) Кислотне і перекисне число
6. Фізико-хімічний показник, який нормується тільки для таких алкогольних напоїв, як горілки:
- а) Вміст сивушних масел
  - б) Вміст цукру
  - в) Вміст метилового спирту
  - г) Вміст етилового спирту
7. В якій горілці об'ємна частка метилового спирту не повинна перевищувати 0,03%?
- а) "Посольська"
  - б) "Староруська"
  - в) "Російська"
  - г) "Українська особлива"
8. Міцність горілки визначається:
- а) Ареометром
  - б) Рефрактометром
  - в) Пікнометром
  - г) Віскозиметром
9. В яких одиницях вимірюється вміст альдегідів у горілці?
- а) мг/дм<sup>3</sup>
  - б) г/мд<sup>3</sup>
  - в) мг/см<sup>3</sup>
  - г) г/см<sup>3</sup>
10. Вміст цукру не нормується у:
- а) Горілці
  - б) Вині
  - в) Коньяку
  - г) Лікері

### Варіант 11

1. Фізико-хімічний метод дослідження якості алкогольних напоїв, який побудовано на застосуванні закону Архімеда?
- а) Ареометричний
  - б) Пікнометричний
  - в) Рефрактометричний
  - г) Фотометричний
2. До фізико-хімічних показників якості вин відносяться:
- а) Кислотність

- б) Піностійкість
  - в) Кольоровість
  - г) Масова частка сухих речовин
3. Масова концентрація сивушних масел нормується стандартами у:
- а) Горілках
  - б) Винах
  - в) Коньяках
  - г) Пиві
4. Визначення масової концентрації заліза та міді у вині проводять методом:
- а) Фотоколорометричним
  - б) Рефрактометричним
  - в) Потенціометричним
  - г) Хроматографічним
5. Із фізико-хімічних показників у коньяках обмежується стандартом вміст:
- а) Метилового спирту
  - б) Альдегідів
  - в) Сивушних масел
  - г) Хромат калію
6. Вміст сухих речовин у початковому суслі і колір нормується стандартом у:
- а) Горілці
  - б) Вині
  - в) Пиві
  - г) Коньяку
7. Пікнометричним методом визначається об'ємна частка етилового спирту у:
- а) Горілці
  - б) Коньяку
  - в) Вині, пиві
  - г) Пиві, слабоалкогольних напоях
8. Натуральні коньяки мають максимум поглинання ультрафіолетового спектру при  $\lambda$ :
- а) 280 нм
  - б) 225 нм
  - в) 265 нм
  - г) 325 нм
9. При оцінці якості вин враховують:
- а) Походження спирту
  - б) Контакт із дубовою бочкою
  - в) Наявність виноградного спирту
  - г) Додання гліцерину

10. При виявленні фальсифікації коньяків враховують:

- а) Підробку екстрактивності
- б) Додання цукрової речовини
- в) Додання фруктових-ягідних матеріалів
- г) Недотримання строків витримки

### Варіант 12

1. Найважливішим фізико-хімічним показником якості чаю при виявленні фальсифікації його спитим чаєм є:

- а) Вміст вологи
- б) Вміст екстрактивних речовин
- в) Вміст кофеїну
- г) Вміст дрібних часточок

2. Вміст вологи у всіх сортів фасованого байхового чаю не повинен перевищувати:

- а) 8%
- б) 9%
- в) 10%
- г) 5%

3. Вміст екстрактивних речовин у чає визначається методом:

- а) Рефрактометричним
- б) Висушування
- в) Фотоколориметричним
- г) Титрування

4. Масова частка дрібниць у гранульованому чає не повинна перевищувати (%):

- а) 1
- б) 2
- в) 4
- г) 5

5. Масова частка металодомішок у крупному і дрібному чаї не повинна перевищувати:

- а) 0,0005
- б) 0,0007
- в) 0,0003
- г) 0,001

6. Масова частка водорозчинних екстрактивних речовин є найбільшою в чаї сорту:

- а) “Букет”
  - б) Вищому
  - в) Першому
  - г) Другому
7. Вміст вологи у каві при випуску не повинен перевищувати, %:
- а) 4
  - б) 5
  - в) 6
  - г) 7
8. Найшвидшим методом визначення вмісту екстрактивних речовин у каві є:
- а) Поляриметричний
  - б) Рефрактометричний
  - в) Висушування
  - г) Фотоколориметричний
9. Фізико-хімічним показником, який не нормується у розчинній каві, а тільки у меленій, є:
- а) Вміст екстрактивних речовин
  - б) Вміст вологи
  - в) Загальний вміст золи
  - г) Вміст кофеїну
10. Дефект сирової кави, який вважається допустимим при наявності не більше 3-х дефектних зерен, є:
- а) “Слонові зерна”
  - б) Зерна “човника”
  - в) Кислі зерна
  - г) Виїдені комахами зерна

### **Варіант 13**

1. Фальсифікацію натуральної кави кавовим напоєм визначають за фізико-хімічним показником:
- а) Вміст кофеїну
  - б) Вміст екстрактивних речовин
  - в) Вміст вологи
  - г) Вміст золи
2. Масова частка екстрактивних речовин в молотій каві знаходиться в межах, %:
- а) 10-20
  - б) 20-30
  - в) 30-40

г) 40-50

3. Розчинність у холодній та гарячій воді не нормується у:

- а) Меленій каві
- б) Розчинній каві
- в) Кавових напоях
- г) Кавоміксах

4. За вмістом 3,4 – диметилоксициннамової кислоти виявляють фальсифікацію:

- а) Пересортицю сортів Робуста і Арабіка
- б) Натуральної кави кавовим напоєм
- в) Додавання люмінесцючих компонентів
- г) Частковою зміною натуральної кави цикорієм

5. Які показники якості визначають в безалкогольних напоях?

- а) Зовнішній вигляд, колір, смак і аромат
- б) Інвертний цукор, кислотність
- в) Двоокис вуглецю, лужність
- г) Кислотне і перекисне число

6. Фізико-хімічний показник, який нормується тільки для таких алкогольних напоїв, як горілки:

- а) Вміст сивушних масел
- б) Вміст цукру
- в) Вміст метилового спирту
- г) Вміст етилового спирту

7. В якій горілці об'ємна частка метилового спирту не повинна перевищувати 0,03%?

- а) “Посольська”
- б) “Староруська”
- в) “Російська”
- г) “Українська особлива”

8. Міцність горілки визначається:

- а) Ареометром
- б) Рефрактометром
- в) Пікнометром
- г) Віскозиметром

9. В яких одиницях вимірюється вміст альдегідів у горілці?

- а) мг/дм<sup>3</sup>
- б) г/мд<sup>3</sup>
- в) мг/см<sup>3</sup>
- г) г/см<sup>3</sup>

10. Вміст цукру не нормується у:

- а) Горілці
- б) Вині
- в) Коньяку
- г) Лікері

### Варіант 14

2. Які з названих процесів обумовлюють природний збиток овочів у процесі зберігання:

- а) Дихання
- б) Випаровування
- в) Зміна хімічного складу
- г) Усі відповіді вірні

2. Які з перелічених плодів мають найдовші строки зберігання?

- а) Сливи
- б) Персик
- в) Яблука
- г) Вишня

3. Назвіть рівень вологості, при якому зберігають овочі та фрукти:

- а) 85% - 90%
- б) 20% - 30%
- в) 100%
- г) 50% - 55%

4. Вкажіть основні причини предреалізаційних втрат ягід:

- а) Дихання
- б) Розкрошування
- в) Розлив
- г) Бій, роздавлення

5. Чи міняється на протязі гарантованого терміну зберігання торговий сорт кави?

- а) Міняється
- б) Не міняється
- в) Знижується з вищого до 1 сорту
- г) Зменшується через 6 місяців

6. Назвіть, яка вологість повинна бути у прянощів:

- а) 20% - 21%
- б) 50%
- в) 30-32%
- г) 6-8%

7. Назвіть вид пакування, що застосовується для прянощів та приправ:
- а) Тетра-пак
  - б) Комбіноване пакування: картон поліетилен
  - в) Комбіноване пакування: целофан поліетилен, целофан алюмінієва фольга
  - г) Тетра – рекс
8. Які фактори впливають на формування сортів кави?
- а) Наявність обжарювання зерен
  - б) Вид кавових зерен
  - в) Упаковка
  - г) Зберігання
9. Чому дорівнює обмежувальний бал, нижче за який горілка вважається недоброякісною?
- а) 9
  - б) 8,8
  - в) 10
  - г) 67
10. Вкажіть гарантійний термін зберігання горілки особливої?
- а) 24 місяці
  - б) 12 місяців
  - в) 8 місяців
  - г) Не є встановленим

### Варіант 15

1. За якою бальною системою оцінюють якість вин?
- а) 10
  - б) 25
  - в) 50
  - г) 100
2. Яке вино відноситься до ароматизованого?
- а) Кагор
  - б) Херес
  - в) Мадера
  - г) Вермут
3. Чому кріплені вина містять більше цукру, ніж столові?
- а) Додають цукровий сироп
  - б) Готують вино з високоцукристого винограду
  - в) Зупиняють бродіння вина
  - г) Накопичується цукор в процесі витримки



4. Що є сировиною для виробництва коньяку?
- а) Пшениця
  - б) Цукровий очерет
  - в) Виноград
  - г) Вартопля
5. Який термін витримки коньяку «три зірочки»?
- а) 3 роки
  - б) 30 років
  - в) Від 3 до 5 років
  - г) Додатково 3 роки в пляшках
6. Які фізико-хімічні показники якості пива нормуються стандартом?
- а) Зольність, лужність, стійкість піни
  - б) Міцність, кислотність, колір
  - в) Вологість, екстрактивність
  - г) Вміст спирту, стійкість пива, кислотність, вміст вуглекислоти
7. В якому продукті стандартом нормується колір і вміст сухих речовин в початковому суслі?
- а) Горілці
  - б) Вині
  - в) Пиві
  - г) Коньяку
8. За якою бальною системою оцінюють якість пива?
- а) 20
  - б) 25
  - в) 50
  - г) 100
9. Які з перерахованих напоїв не відносяться до слабоалкогольних?
- а) Брага
  - б) Український медок
  - в) Квас «Монастирський»
  - г) Пиво
10. З яким вмістом діоксиду вуглецю слабоалкогольні напої відносять до слабогазованих?
- а) До 0,2 %
  - б) 0,2-0,3 %
  - в) 0,3-0,4 %
  - г) 0,4-0,5 %

## Варіант 16

1. Яка повинна бути вологість байхового чаю?
  - а) Не більше 9,5%
  - б) Не більше 8%
  - в) Не менш 9,5%
  - г) Не менш 8%
2. Де міститься більше кофеїну?
  - а) В каві
  - б) В чаї
  - в) В шоколаді
  - г) В какао-порошку
3. Які фізико-хімічні показники меленої кави нормує стандарт?
  - а) Кислотність, зольність, вміст редукуючих речовин
  - б) Лужність, вміст кофеїну, колір
  - в) Вологість, зольність, вміст кофеїну, ступінь помелу
  - г) Вологість, кислотність, щільність зерен, колір
4. Які прянощі, з перерахованих, є штучними?
  - а) Ванілін
  - б) Тмин
  - в) Бадьян
  - г) Перець білий
5. Який глюкозид входить до складу гірчичного порошку?
  - а) Соланін
  - б) Синигрин
  - в) Амігдалін
  - г) Кроцин
6. На які сорти за якістю ділиться кухонна сіль?
  - а) Екстра, вищий, перший, другий, третій
  - б) Екстра, перший, другий
  - в) Екстра, вищий, перший, другий
  - г) Вищий, перший, другий
7. Який показник якості характеризує ступінь чистоти солі і визначає її товарний сорт?
  - а) Вміст домішок
  - б) Зольність
  - в) Кислотність
  - г) Вміст мінеральних солей
8. Як розподіляється мелена сіль залежно від крупності помелу?

- а) Екстра, 0,1,2
- б) 0,1,2,3
- в) 1,2,3,4
- г) Екстра, 0,1,2,3

9. З яким вмістом оцтової кислоти виробляють столовий оцет?

- а) 6%, 9%, 12%
- б) 3%, 6%, 9%
- в) 70%, 80%
- г) 5%, 10%, 15%

10. З яким вмістом діоксиду вуглецю слабоалкогольні напої відносять до слабогазованих?

- а) До 0,2 %
- б) 0,2-0,3 %
- в) 0,3-0,4 %
- г) 0,4-0,5 %

**Тема 5. Експертиза жирів, жироподібних товарів та молока, молочних продуктів**

**Варіант 1**

3. При експертизі молока встановлено, що воно має підвищену густину, а масова частка СЗМЗ і жиру при цьому знижені. Це свідчить про додавання:
- а) води;
  - б) сухого знежиреного молока;
  - в) крохмалю;
  - г) поверхнево-активних речовин.
4. При експертизі молока показник СЗМЗ визначається у:
- а) г/кг;
  - б) г/л;
  - в) %;
  - г) мг.
5. Які показники експерт визначає і у маргарині, і у майонезі?
- а) стійкість емульсії;
  - б) температура плавлення;
  - в) вміст вологи;
  - г) вміст кухонної солі.
6. У пастеризованому молоці не допускається наявність ферменту:
- а) ліпази;
  - б) фосфатази;
  - в) оксидази;
  - г) лактази.
7. Який показник якості експерт не визначає у молоці коров'ячому – сировині?
- а) сухі речовини;
  - б) кількість вітаміну С;
  - в) масова частка жиру;
  - г) чистота, група.
8. Експертом встановлено, що причиною рихлої і крихкої консистенції морозива є:
- а) недостатня пористість;
  - б) утворення кристалів льоду;
  - в) наявність згустку білків;
  - г) великі повітряні вічки.
9. За якою школою проводять експертизу коров'ячого масла?

- а) 10 – бальною;
  - б) 20 - бальною;
  - в) 100 – бальною;
  - г) 50 – бальною.
8. Перед відбором проб тваринний жир і коров'яче масло підлягають обробці, який саме?
- а) розрізанню на шматки;
  - б) загущенню поверхні;
  - в) розплавленню;
  - г) заморожуванню.
9. За якими показниками визнається якість тари і маркування жирових товарів?
- а) якість упаковки, відсоток відхилення маси, зовнішнє оформлення етикетки, правильність маркування;
  - б) вид упаковки і чіткість маркування;
  - в) зовнішнє оформлення етикетки і вид нанесеного маркування;
  - г) якість упаковки, відсоток відхилення маси, чіткість маркування.
10. Експертиза жирових товарів проводиться у відповідності із:
- а) заявою і актом;
  - б) стандартами на продукцію;
  - в) ліцензіями;
  - г) договорами.

## **Варіант 2**

1. Які основні органолептичні показники якості визначають при проведенні експертизи молочних товарів?
- а) консистенція, смак, колір;
  - б) зовнішній вигляд, консистенція, запах;
  - в) зовнішній вигляд, консистенція, смак та запах;
  - г) вигляд, вміст жиру, консистенція, смак та запах.
2. За допомогою якого приладу проводять вибірку рідких або в'язких молочних товарів?
- а) щуп;
  - б) шпатель;
  - в) спеціальна трубка;
  - г) черпак.
3. Не пізніше якого терміну повинен бути проведений аналіз проб по визначенню фізико-хімічних та мікробіологічних показників якості молочних товарів:
- а) пізніше 24 годин після їх відбору;

- б) пізніше 24 годин після їх відбору;
  - в) пізніше 24 годин після їх відбору;
  - г) пізніше 24 годин після їх відбору.
4. Вкажіть дії експерта, якщо при оцінці якості молока згущеного з цукром при перемішуванні були виявлені кристали цукрози:
- а) партія бракується, бо це є неприпустимим дефектом;
  - б) партія бракується лише, якщо в доповнення до цього вміст вологи становить біль ніж 27%;
  - в) партія не бракується, бо це не є дефектом;
  - г) партія не бракується, бо це є припустимий дефект.
5. Яку необхідну умову треба виконати перед розподілом проби молока для лабораторних досліджень на наважки для конкретних визначень?
- а) аерація проби свіжим повітрям;
  - б) штучне підвищення кислотності молока;
  - в) нагрівання проби до  $t = 20 \pm 2^\circ \text{C}$ ;
  - г) попереднє визначення рН молока.
6. Молоко – це...
- а) незалежний, повноцінний харчовий продукт;
  - б) неповноцінний молочний продукт;
  - в) замінний продукт;
  - г) незамінний, повноцінний продукт.
7. У якому стані в молоці знаходяться необхідні для людини речовини:
- а) в незбалансованому співвідношенні;
  - б) легкозасвоюваному стані, збалансованих співвідношеннях;
  - в) в колоїдному та нерозчинному стані;
  - г) в незасвоюваному стані.
8. Вміст яких складових молока зменшує його густину?
- а) вода, жири, вуглеводи;
  - б) сухий знежирений залишок, вода;
  - в) низька температура, мінеральні солі;
  - г) жири, вода, висока температура.
9. Перелічить головні фізико-хімічні властивості молока:
- а) активна кислотність, вологоутримуюча здатність;
  - б) осмотичний тиск, температура плавлення;
  - в) густина, осмотичний тиск, кислотність;
  - г) електропровідність, консистенція, температура замерзання.
10. Вкажіть, які складові молока є найбільш цінними в харчовому відношенні:
- а) вітаміни, мінеральні речовини, гази;
  - б) лактоза, імунні тіла, вітаміни;
  - в) казеїн, фосфор, кальцій, альбумін, глобулін;
  - г) альбумін, молочний цукор, вода.

### Варіант 3

1. Із чого виробляють пряжене молоко?
  - а) із знежиреного молока;
  - б) із пастеризованого молока;
  - в) із нормалізованого молока;
  - г) із стерилізованого молока.
2. Яка обробка молока на молочних заводах має першочергове значення?
  - а) гомогенізація;
  - б) механічна очистка;
  - в) нормалізація;
  - г) термічна обробка.
3. Біологічна цінність питного молока визначається вмістом:
  - а) повноцінних білків, санітарними умовами виробництва;
  - б) фосфатидів, поліненасичених жирних кислот, вітамінів;
  - в) мінеральних речовин, альбумінів, гормонів;
  - г) повноцінних білків, емульгаторів, фосфатидів.
4. До біологічно активних речовин молочного жиру відносять:
  - а) білки, фосфати;
  - б) лецитин, холін, кефалін;
  - в) кефалін, альбумін;
  - г) холін, каротин.
5. Вершки – це продукт, який отримують в результаті:
  - а) пастеризації, сепарування;
  - б) гомогенізації, стерилізації;
  - в) відстоювання, сепарування;
  - г) сепарування, гомогенізації.
6. Як отримують знежирене молоко?
  - а) методом збивання, сепарування;
  - б) сепаруванням, центрифугуванням;
  - в) гомогенізацією, сепаруванням;
  - г) сепаруванням, відстоюванням.
7. Які фактори впливають на формування споживчих властивостей молока?
  - а) санітарні умови виробництва, якість сировини, роздрібна ціна;
  - б) технологія виготовлення, термін реалізації, якість наповнювачів;
  - в) стан матеріально – технічної бази, вид і якість наповнювачів і сировини;
  - г) якість сировини, технологія виготовлення, термін зберігання.
8. Скільки зберігають вершки при температурі не вище 8 °С?

- а) не більше 12 годин;
- б) не більше 2 діб;
- в) не більше 36 годин;
- г) не більше 24 години.

9. Вкажіть, які зміни відбуваються у вуглеводній фракції молока під час довготривалої високотемпературної обробки:

- а) утворюються меланоїдини, вуглекислий газ, зростання кислотності;
- б) карамелізація, зниження кислотності;
- в) реакція Маяра, денатурація білків;
- г) утворюються альдегіди, кетони, вільні жирні кислоти.

10. Яке молоко називають нормалізованим?

- 1. із вмістом жиру 3,2; 2,5 або 1,5 %;
- 2. із вмістом жиру 1 або 1,5 %;
- 3. із вмістом жиру 5 %;
- 4. із вмістом жиру 0 %.

#### Варіант 4

1. Чим зумовлена кислотність свіжовидоєного молока?

- а) кислими солями, імунними тілами;
- б) вуглекислим газом, казеїном, кислими солями;
- в) кислотами, температурою, вуглекислим газом;
- г) осмотичним тиском, сивороточними білками.

2. Густина молока визначається:

- а) титруванням, лактоденсиметром;
- б) висушуванням, ареометром;
- в) ареометром, лактоденсиметром;
- г) ареометром, потенціометром.

3. Обґрунтуйте, якими складовими зумовлена кислотність свіжовидоєного молока?

- а) дегідрофосфатами, дегідроцитратами, сироватковими білками;
- б) казеїном, аскорбіновою, лимонною кислотами, вуглеводами;
- в) альбуміном, глобуліном, клітковиною;
- г) дегідроцитратами, казеїном, крохмалем.

4. Як за видом сировини поділяється питне молоко?

- а) продукт з натуральної сировини та з відновленого молока;
- б) продукт з незбираного натурального та з нежирного молока;
- в) продукт з пастеризованого, стерилізованого молока;
- г) продукти з нежирного та вітамінізованого молока.

5. У які пакети пакують молоко для більш тривалого зберігання?



- а) Тетра Пак;
  - б) Тетра - брік;
  - в) Тетра - брік - асептик;
  - г) всі відповіді вірні.
6. Вкажіть дефекти молока біохімічного походження:
- а) прокисання молока, прогірклий смак;
  - б) пожовтіння, солоний присмак;
  - в) гіркий смак, солодовий присмак, тягучість;
  - г) фруктовий присмак, пожовтіння, відстій жиру.
7. За якими ознаками класифікують питне молоко?
- а) за видом сировини, хімічним складом, видом упаковки;
  - б) за вмістом жиру, білку, видом упаковки;
  - в) за способом теплової обробки, вмістом СЗМЗ;
  - г) всі відповіді вірні.
8. Вкажіть процеси, що відбуваються під час транспортування та зберігання молока:
- а) гідроліз жиру, гідроліз білків;
  - б) зменшується вміст аскорбінової кислоти та кислотність;
  - в) зменшується вміст мінерального складу;
  - г) збільшується вміст сухих речовин.
9. Які бувають ґатунки сухих молочних продуктів?
- а) екстра, вищого;
  - б) вищого, першого;
  - в) першого, другого;
  - г) вищого, третього.
10. Згущені стерилізовані молочні консерви – це:
- а) згущене молоко з цукром;
  - б) згущені вершки без цукру;
  - в) молоко незбиране;
  - г) згущене стерилізоване молоко.

### Варіант 5

1. Вкажіть за якими ознаками класифікують згущені молочні консерви:
- а) вмістом жиру, цукру, видом сировини;
  - б) видом сировини та жиру, маркуванням;
  - в) вмістом цукру, жиру, пакуванням;
  - г) видом сировини, наповнювачів, реалізацією.
2. За яких умов необхідно зберігати згущене молоко?

- а) при постійній температурі, яка не вище 20°C;
  - б) при коливанні температур;
  - в) при температурі, що трохи більше нульової;
  - г) за мінусових температур.
3. Як за складом сировини класифікується морозиво?
- а) основне, любительське;
  - б) любительське, м'яке;
  - в) загартоване, концентроване;
  - г) основне, фруктове.
4. До дефектів смаку та аромату морозива належать:
- а) пліснявий присмак, пористість, смак пастеризації;
  - б) металевий присмак, грудкуватість, кислий смак;
  - в) недостатньо дуже кислий смак, грудкуватість, пористість;
  - г) недостатньо солодкий смак, гіркий, салистий, пліснявий.
5. Яка кислотність молочного морозива (°Т)?
- а) 70...75;
  - б) 20...23;
  - в) 100...106;
  - г) 97...99,9.
6. Як класифікують морозиво за ступенем його заморожування?
- а) загартоване, основне;
  - б) м'яке, загартоване;
  - в) любительське, загартоване;
  - г) м'яке, концентроване.
7. Що зумовлює біологічну цінність кисломолочних продуктів?
- а) строк зберігання;
  - б) умови зберігання;
  - в) вміст води;
  - г) вітаміни і мінеральні речовини.
8. У результаті чого може з'явитися кислий смак кисломолочних напоїв?
- а) використання сировини з відповідною вадою;
  - б) при рН вище 4,8;
  - в) тривалого охолодження згустку ;
  - г) поганої вентиляції.
9. Кисломолочний сир – це:
- а) білковий продукт;
  - б) кисломолочний напій;
  - в) сухий продукт;
  - г) сичуговий продукт.

10. Чим принципово відрізняються сир і сметана?:

- а) підвищеним вмістом жиру;
- б) підвищеним вмістом білку;
- в) підвищеною кислотністю;
- г) зовнішнім виглядом та консистенцією.

### Варіант 6

1. Які кисломолочні продукти відносяться до продуктів молочного бродіння?

- а) простокваша;
- б) ацидофілін;
- в) кумис;
- г) згущене молоко.

2. Вкажіть до якого виду бродіння відносять кефір?

- а) молочнокислого;
- б) молочнокислого і спиртового;
- в) спиртового, вуглеводного;
- г) вуглеводного, протеолітичного.

3. Який термін зберігання сметани в магазині без охолодження?

- а) 72 години;
- б) 48 годин;
- в) 36 годин;
- г) 24 години.

4. Вкажіть сировину, яку використовують для виготовлення вершкового масла:

- а) молоко, молочна сироватка;
- б) вершки, знежирене молоко;
- в) вершки, пряжене молоко;
- г) сухе молоко, вершки.

5. Що являє собою молочний жир?

- а) прості ліпіди;
- б) суміш тригліцеридів;
- в) фосфоліпіди;
- г) фосфатиди.

6. При якій температурі проходить довготривале зберігання вершкового масла:

- а) температура  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- б) температура  $+10^{\circ}\text{C}$ ;
- в) температура  $-4^{\circ}\text{C}$ ;

- г) температура  $-8^{\circ}\text{C}$ .
7. Які з перерахованих чинників впливають на споживчі властивості вершкового масла?
- а) термін зберігання, технологія виробництва;
  - б) допоміжна сировина, кількість білків ;
  - в) свіжість молока, стійкість жирової фази;
  - г) вид і якість основної сировини, технології виробництва.
8. Що являє собою вологодське масло?
- а) різновид кислото вершкового масла, отримане за допомогою додавання спеціальних заквасочних культур;
  - б) різновид солодко вершкового масла, отримане з високоякісних свіжих вершків, підданих високотемпературній пастеризації;
  - в) десертне масло з підвищеним вмістом жиру;
  - г) масло для кулінарних цілей, для смаження.
9. Оцінку якості масла за органолептичними показниками проводять за:
- а) 10 - бальною шкалою;
  - б) 30 - бальною шкалою;
  - в) 20 - бальною шкалою;
  - г) 15 - бальною шкалою.
10. Вкажіть дефекти смаку та запаху масла:
- а) наявність кристалів солі, жовтуватість поверхні;
  - б) м'яка, крихка, кормовий;
  - в) пригорілий, затхлий, кормовий;
  - г) борошниста, «велика крапля», наявність кристалів солі.

## Варіант 7

1. Гідроліз жиру викликається головним чином ферментом:
- а) каталазою;
  - б) пероксидазою;
  - в) ліпазою;
  - г) гідролазою.
2. «Стійкість масла» – це:
- а) зберігання тривалий час високу якість;
  - б) незміна кислотного числа;
  - в) збереження органолептичних показників;
  - г) стійкість до дії мікроорганізмів.
3. Що являє собою «штаф»?
- а) вада характеризується утворенням неприємних за смаком і запахом

низькомолекулярних жирних кислот;

б) вада яка надає маслу неприємний рибний і металевий присмак;

в) вада, яка виникає під дією світла і кисню повітря;

г) вада, яка уражає поверхневі шари масла та надає йому рибний присмак.

4. Вершкове масло – це:

а) концентрований жировий продукт, який має добру засвоюваність і високі смакові властивості;

б) жировий молочний продукт, який отримують шляхом додавання до основної сировини заквасочних культур;

в) молочний продукт отриманий шляхом довготривалого збивання та заморожування;

г) молочний продукт з відмінними органолептичними показниками.

5. Топлене масло представляє собою:

а) суміш вершків і молочно-жирової емульсії;

б) суміш вершків і відновленого сухого знежиреного молока;

в) молочний жир з притаманним йому смаком;

г) суміш сухих речовин.

6. Вкажіть дефекти смаку та запаху масла:

а) наявність кристалів солі, жовтуватість поверхні;

б) м'яка, крихка, кормовий;

в) пригорілий, затхлий, кормовий;

г) борошниста, «велика крапля», наявність кристалів солі.

7. Які сири мають найкоротші строки зберігання:

а) типу Швейцарського;

б) типу Голландського;

в) типу Російського;

г) кисломолочні сири.

8. Чим відрізняються сири сичужні від кисломолочних?

а) засобом згортання молока сичуговим ферментом;

б) сировиною;

в) додаванням цукру;

г) додаванням солі.

9. Які хімічні перетворення відбуваються під час визрівання сиру?

а) знижується кількість казеїну;

б) збільшується кількість летючих речовин;

в) знижується вміст води;

г) сир набуває кращої засвоюваності.

10. Який дефект називають «свищ»?

- а) утворення нерівномірного рисунку в сирі;
- б) глибокі тріщини, які пронизують головку сиру;
- в) рихла консистенція;
- г) незначне газоутворення.

### Варіант 8

1. Із якого молока виготовляють сир Рокфор?
  - а) з кобилячого;
  - б) з овечого;
  - в) з пастеризованого;
  - г) з коров'ячого.
2. Який термін дозрівання у Швейцарського сиру?
  - а) від 1 до 4 місяців;
  - б) від 6 і більше місяців;
  - в) від 120 діб до 5 місяців;
  - г) від 4 до 5 місяців.
3. Тверді сичугові сири з високотемпературною обробкою сирного зерна – це...
  - а) сири типу Чеддер;
  - б) сири типу Швейцарський;
  - в) сири типу Голландський;
  - г) розсольні сири.
4. Вкажіть відмінні особливості м'яких сичугових сирів від твердих сичугових сирів:
  - а) м'яка консистенція, короткий термін дозрівання;
  - б) м'яка консистенція, малий вміст вологи;
  - в) більший вміст вологи, тривалий термін дозрівання;
  - г) малі розміри, тривалий термін зберігання.
5. Чим обумовлений гіркий смак твердих сичугових сирів:
  - а) утворенням пептонів, наявністю пептонізуючих бактерій;
  - б) утворенням мальтози;
  - в) розкладом лактози;
  - г) наявністю органічних кислот.
6. Плавлені сири належать до:
  - а) твердих сичугових сирів;
  - б) м'яких сичугових сирів;
  - в) перероблених сирів;
  - г) розсільних сирів.

7. Тверді сичугові сири – це:
- а) чедеризований продукт;
  - б) вуглеводно-білковий продукт;
  - в) кисломолочний продукт;
  - г) білково-жировий продукт.
8. До змін окислювального псування жирів відносять:
- а) окислювання, прогоркання;
  - б) омилення;
  - в) гідроліз;
  - г) переестерифікацію.
9. Зазначте, які продукти окислення жиру обумовлюють неприємний смак та запах:
- а) гліцерин, жирні кислоти;
  - б) кетони, альдегіди, низькомолекулярні жирні кислоти;
  - в) низькомолекулярні жирні кислоти, воски;
  - г) фосфатиди, альдегіди.
10. За яким показником визначається накопичення в жирі первинних продуктів окиснення?
- а) йодне число;
  - б) перекисне число;
  - в) ацетильне число;
  - г) кислотне число.

### Варіант 9

1. Який показник характеризує ступінь гідролізу жиру?
- а) кислотне число;
  - б) перекисне число;
  - в) число омилення;
  - г) йодне число.
2. За якими фізико-хімічними показниками визначають якість олії:
- а) кольором, прозорістю, колірним числом;
  - б) колірне, кислотне, йодне число, кількістю вологи та летких речовин;
  - в) проба на мило, неомилуваних речовин, прозорістю;
  - г) смаком, запахом, перекісним числом.
3. Із якої олійної сировини отримують «прованську олію»?
- а) насіння кунжуту;
  - б) земляний горіх;
  - в) оливки;

- г) насіння гірчиці.
4. Насіння якої олійної культури містять отруйний госіпол?
- а) бавовни;
  - б) гірчиці;
  - в) рапсу;
  - г) оливок.
5. До складу якого кулінарного жиру входить свинячий топлений жир?
- а) Український;
  - б) Східний;
  - в) Прима;
  - г) Маргогуселин.
6. Масова частка вологи, що нормується стандартом в кулінарних жирах (%), не більше:
- а) 3,0;
  - б) 1,3;
  - в) 0,3;
  - г) 2,2.
7. У чому полягає відміна Українського жиру від Білоруського?
- а) до нього входить баранячий жир;
  - б) до нього входить свинячий жир;
  - в) до нього входить яловичий жир;
  - г) до нього входить гідрожир.
8. Перелічіть види жирів морських тварин і риб:
- а) рибний, дельфін ний, зубатих китів;
  - б) вусатих китів, печінковий;
  - в) трісковий, печінковий;
  - г) всі відповіді вірні.
9. Вкажіть, як класифікують жирові продукти в залежності від вихідної сировини:
- а) тваринні, рослинні, рідкі;
  - б) комбіновані, тверді, майонез;
  - в) рослинні, тваринні, комбіновані, майонез;
  - г) продукти типу майонез, хлібопекарні, дієтичні.
10. Що таке олеомаргарин?
- а) легкоплавка фракція тригліцеридів, виділена з твердих жирів;
  - б) маргарин з підвищеним вмістом олеїнової кислоти;
  - в) переестерефікований жир;
  - г) маргарин із функціональними добавками.



## Варіант 10

1. Що таке маргарин?
  - а) гомогенізована суміш рідких та твердих жирів;
  - б) охолоджена високодисперсна емульсія типу «вода в жирі»;
  - в) емульгована масляна суміш;
  - г) охолоджена жирова емульсія типу «жир у воді».
2. Вкажіть дефекти кольору та зовнішнього вигляду маргарину:
  - а) олійний, металевий смак;
  - б) сирний, рибний присмак;
  - в) прогірклий, неприємний присмак;
  - г) стікаюча волога, штаф.
3. За яким показником харчової цінності маргарин переважає над вершковим маслом?
  - а) енергетична цінність;
  - б) вміст незамінних жирних кислот;
  - в) вміст вітамінів;
  - г) вміст ненасичених жирних кислот.
4. Який продукт створює певне значення рН середовища в майонезі?
  - а) сода;
  - б) сіль;
  - в) оцет;
  - г) гірчичний порошок.
5. Перелічіть види жирів морських тварин і риб:
  - а) рибний, дельфінний, зубатих китів;
  - б) вусатих китів, печінковий;
  - в) трісковий, печінковий;
  - г) всі відповіді вірні.
6. Чим зумовлена енергетична цінність майонезу?
  - а) наявністю рослинної олії;
  - б) наявністю цукру;
  - в) наявністю яєць;
  - г) наявністю сухого молока.
7. Що представляє собою збірний жир?
  - а) отриманий із жиру - сирцю;
  - б) отриманий із кісток;
  - в) отриманий при виробництві ковбасних виробів, варіння м'яса;
  - г) отриманий із сполучної тканини.
8. За якими фізико-хімічними показниками визначають якість олії?

- а) кольором, прозорістю, колірним числом;
- б) колірне, кислотне, йодне число, кількістю вологи та летких речовин;
- в) проба на мило, неомилюваних речовин, прозорістю;
- г) смаком, запахом, перекісним числом.

9. Гідролітичні процеси в жирах проходять за участю:

- а) води;
- б) повітря;
- в) ферментів;
- г) мікроорганізмів.

10. За якими показниками визнається якість тари і маркування жиркових товарів?

- а) якість упаковки, відсоток відхилення маси, зовнішнє оформлення етикетки, правильність маркування;
- б) вид упаковки і чіткість маркування;
- в) зовнішнє оформлення етикетки і вид нанесеного маркування;
- г) якість упаковки, відсоток відхилення маси, чіткість маркування.

### Варіант 11

1. Експертиза жиркових товарів проводиться у відповідності із:

- а) заявою і актом;
- б) стандартами на продукцію;
- в) ліцензіями;
- г) договорами.

2. При експертній оцінці якості кулінарного жиру “Український” було встановлено наявність консервантів, не передбачених рецептурою. До якого порушення можна віднести цей факт?

- а) підвищення гатунку;
- б) фальсифікація;
- в) імітація;
- г) навмисне зниження харчової цінності.

3. За допомогою якого приладу проводять вибірку рідких або в'язких молочних товарів?

- а) щуп;
- б) шпатель;
- в) спеціальна трубка;
- г) черпак.

4. Не пізніше якого терміну повинен бути проведений аналіз проб по визначенню фізико-хімічних та мікробіологічних показників якості

молочних товарів:

- а) пізніше 24 годин після їх відбору;
- б) пізніше 24 годин після їх відбору;
- в) пізніше 24 годин після їх відбору;
- г) пізніше 24 годин після їх відбору.

5. Вкажіть дії експерта, якщо при оцінці якості молока згущеного з цукром при перемішуванні були виявлені кристали цукрози:

- а) партія бракується, бо це є неприпустимим дефектом;
- б) партія бракується лише, якщо в доповнення до цього вміст вологи становить біль ніж 27%;
- в) партія не бракується, бо це не є дефектом;
- г) партія не бракується, бо це є припустимий дефект.

6. Яку необхідну умову треба виконати перед розподілом проби молока для лабораторних досліджень на наважки для конкретних визначень?

- а) аерація проби свіжим повітрям;
- б) штучне підвищення кислотності молока;
- в) нагрівання проби до  $t = 20 \pm 2^\circ \text{C}$ ;
- г) попереднє визначення рН молока.

7. При експертизі молока встановлено, що воно має підвищену густину, а масова частка СЗМЗ і жиру при цьому знижені. Це свідчить про додавання:

- а) води;
- б) сухого знежиреного молока;
- в) крохмалю;
- г) поверхнево-активних речовин.

8. При експертизі молока показник СЗМЗ визначається у:

- а) г/кг;
- б) г/л;
- в) %;
- г) мг.

9. Які показники експерт визначає і у маргарині, і у майонезі?

- а) стійкість емульсії;
- б) температура плавлення;
- в) вміст вологи;
- г) вміст кухонної солі.

10. У пастеризованому молоці не допускається наявність ферменту:

- а) ліпази;
- б) фосфатази;
- в) оксидази;
- г) лактази.

## Варіант 12

1. Який дефект майонезу пов'язаний з порушенням процесу виробництва?
  - а) бродіння;
  - б) наявність бульбашок повітря;
  - в) прогірклий смак;
  - г) розшарування емульсії.
2. Термін зберігання фасованого майонезу без консервантів при температурі 0 - +10° С:
  - а) 10 діб;
  - б) 30 діб;
  - в) 45 діб;
  - г) 15 діб.
3. У яких одиницях визначають кислотність майонезу?
  - а) проценти кислоти;
  - б) мг КОН;
  - в) градуси Тернера;
  - г) градуси Кетсторфера.
4. Який з дефектів може виникати в процесі зберігання майонезу?
  - а) солодкий смак;
  - б) виникнення грудочок;
  - в) бродіння;
  - г) неоднорідний колір.
5. Який з фізико - хімічних показників визначають при оцінці якості майонезу?
  - а) кислотне число;
  - б) кислотність;
  - в) Перекисне число;
  - г) колірне число.
6. Гарантійний термін зберігання кулінарних жирів при температурі 1 - 4° С.
  - а) 1 міс;
  - б) 6 міс;
  - в) 4 міс;
  - г) 2 міс.
7. Чим може бути обумовлено виникнення сального смаку у маргарині?
  - а) дією сонячного світла;
  - б) погано продезодорованою рослинною олією;
  - в) тугоплавкістю саломасу;
  - г) дією мікроорганізмів.

8. У якому випадку може виникати такий дефект маргарину, як мармуровість, плямистість?
- а) поганому відбіленні жиру;
  - б) поганою якістю барвника;
  - в) нерівномірним охолодженням емульсії;
  - г) надмірною механічною обробкою.
9. Що може викликати такий дефект консистенції маргарину, як "крупна сльоза"?
- а) неправильний режим охолодження;
  - б) надмірна механічна обробка;
  - в) погана якість емульсії;
  - г) погано сквашене молоко.
10. Який з фізико - хімічних показників не визначають при оцінці якості маргарину?
- а) кислотне число;
  - б) кислотність;
  - в) масова частка вологи;
  - г) масова частка солі.

### Варіант 13

1. В результаті чого в маргарині може спостерігатися такий дефект, як "мутна сльоза"?
- а) при використанні не сквашеного або погано сквашеного молока;
  - б) недостатньому вмісту або поганій якості емульгатора;
  - в) надмірної механічної обробки;
  - г) неправильному режимі охолодження емульсії.
2. Термін зберігання маргарину фасованого в кашированій фользі при температурі від 0 до +4° С?
- а) 75 днів;
  - б) 60 днів;
  - в) 20 днів;
  - г) 45 днів.
3. Термін зберігання маргарину фасованого в пергамент при температурі від 0 до +4° С.
- а) 45 днів;
  - б) 35 днів;
  - в) 15 днів;
  - г) 20 днів.
4. Термін зберігання нефасованого маргарину при температурі від 0 до +4 С.

- а) 20 днів;
  - б) 45 днів;
  - в) 60 днів;
  - г) 30 днів.
5. На які сорти поділяють столові маргарини?
- а) вищий і перший;
  - б) перший і другий;
  - в) вищий, перший і другий;
  - г) не поділяють.
6. Чим викликане потемніння поверхневого шару маргарину при зберіганні?
- а) гідролізом жиру;
  - б) зневоженням і окисленням;
  - в) окисленням каротину;
  - г) підвищеним вмістом барвників.
7. Основним хімічним показником, що визначає сорт тваринних жирів є:
- а) перекисне число;
  - б) кислотне число;
  - в) масова частка антиокислювачів;
  - г) йодне число.
8. Гарантійний термін зберігання тваринних топлених жирів при температурі 0.....6° С в металевих і скляних банках:
- а) 18 міс;
  - б) 12 міс;
  - в) 24 міс;
  - г) 6 міс.
9. Гарантійні терміни зберігання тваринних топлених жирів у ящиках і бочках при температурі 0.....6° С:
- а) 6 міс;
  - б) 2 міс;
  - в) 1 міс;
  - г) 4 міс.
10. Який показник визначає ступінь свіжості тваринних топлених жирів?
- а) перекисне число;
  - б) йодне число;
  - в) масова частка вологи;
  - г) кислотне число.

## Варіант 13

1. Який з показників якості не враховують при поділенні тваринних топлених жирів на сорти?
  - а) колір;
  - б) масова частка антиокислювачів;
  - в) масова частка вологи;
  - г) консистенція.
2. Зміна яких складових частин у процесі зберігання може викликати знебарвлення тваринних топлених жирів?
  - а) окислення жиру;
  - б) окислення вітамінів;
  - в) окислення каротеноїдів;
  - г) гідроліз тригліцеридів.
3. За рахунок чого може виникати салистий або згірклий смак і запах у тваринних топлених жирах?
  - а) окислення жиру;
  - б) окислення ненасичених жирних кислот;
  - в) гідролізу тригліцеридів;
  - г) окислення каротиноїдів.
4. У якому випадку в олії може виникати прогірклий смак?
  - а) недотримання товарного сусідства;
  - б) у результаті гідролізу;
  - в) наявності восків;
  - г) при недостатньому зачищенні резервуарів під час зберігання продукту.
5. У якому випадку в оліях може виникати смак та запах оліфи?
  - а) при недостатньому зачищенні резервуарів, олієпроводів та іншого обладнання, яке застосовується під час розливу або зберігання;
  - б) наявності фосфатидів та інших сполук;
  - в) у результаті гідролізу;
  - г) використання недоброякісної олійної сировини.
6. Що може бути причиною такого дефекту рослинних олій, як помутніння або випадання осаду?
  - а) у результаті гідролізу;
  - б) використання недоброякісної сировини;
  - в) дія мікроорганізмів;
  - г) наявність восків, фосфатидів та інших сполук.

7. Який термін зберігання соняшникової олії, що фасована у пляшки і фляги при температурі не вище 18° С?
- а) 1,5 міс;
  - б) 3 міс;
  - в) 4 міс;
  - г) 6 міс.
8. Гарантійний термін зберігання гірчичної нерафінованої олії, фасованої у пляшки при температурі не вище 18° С?
- а) 8 міс;
  - б) 6 міс;
  - в) 3 міс;
  - г) 1,5 міс.
9. Який гарантійний термін зберігання маслинової рафінованої олії, фасованої у пляшки при температурі не вище 18° С?
- а) 8 міс;
  - б) 6 міс;
  - в) 4 міс;
  - г) 1,5 міс.
10. Який фізико – хімічний показник характеризує ступень свіжості жирів?
- а) колірне число;
  - б) кислотне число;
  - в) перекисне число;
  - г) йодне число.

#### Варіант 14

1. Вміст яких речовин характеризує кислотне число?
- а) неомілюваних речовин;
  - б) вільних жирних кислот;
  - в) вологи та летких речовин;
  - г) перекисів та гідроперекесів.
2. Яка температура буде оптимальною для зберігання згущених та сухих молочних консервів?
- а) Від 0 °С до 10 °С;
  - б) Від –10 °С до 0 °С;
  - в) Від 10 °С до 20 °С;
  - г) Від 20 °С до 25 °С.
3. Який показник буде вирішальним при поділенні сухого незбираного молока на вищий та перший сорт?
- а) Розчинність;



- б) Кислотність;
  - в) Масова частка жиру;
  - г) Масова частка води.
4. За яким органолептичним показником відрізняються між собою сухе молоко одержане розпилюванням і молоко вальцової сушки?
- а) Форма часток сухого молока;
  - б) Смак та аромат;
  - в) Колір;
  - г) Консистенція.
5. При якому температурному режимі найкраще буде зберігатися якість твердих сичугових сирів, якщо вони знаходяться у холодильнику 3 міс.?
- а) Від 0 °С до +8 °С;
  - б) Від +8 °С до +12 °С;
  - в) Від +12 до +15 °С;
  - г) Від +15 до +20 °С.
6. Який термін реалізації м'яких сичугових сирів у роздрібній торгівельних підприємствах, якщо температура у камері зберігання від -2 °С до -5 °С?
- а) Від 5 до 10 діб;
  - б) Від 10 до 15 діб;
  - в) Від 15 до 20 діб;
  - г) Від 20 до 25 діб.
7. По яким показникам тверді сичугові сири поділяються на сорти?
- а) Органолептичні;
  - б) Масова частка жиру;
  - в) Масова частка вологи;
  - г) Масова частка кухонної солі.
8. В процесі зберігання топленого масла при низьких позитивних температурах в ньому з'являється фісташковий колір. Яка причина цього явища?
- а) Окислення каротину;
  - б) Окислення молочного жиру;
  - в) Розвиток мікрофлори;
  - г) Сторонні речовини.
9. Назвіть температурний режим, при якому зберігається і реалізується масло вершкове у магазині?
- а) Від 0 ° до +6 ° С;
  - б) Від -15° до -20 ° С;
  - в) Від 8 ° до 12 ° С;
  - г) Від 12° до 20 ° С.

10. Який із вказаних дефектів вершкового масла виникає в ньому внаслідок окислювальних процесів?

- а) Згірклий смак та аромат;
- б) Пліснявілий смак та аромат;
- в) Крихка консистенція;
- г) Сторонній смак та аромат.

### Варіант 15

1. По якому показнику можна визначити фальсифікацію масла вершкового іншими жирами?

- а) Число Рейхера-Мейселя;
- б) Масова частка вологи;
- в) Йодне число жиру;
- г) Кислотність масла.

2. За якими споживчими властивостями масло вершкове і топлоне поділяють на сорта?

- а) Органолептичні;
- б) Масової частки жиру;
- в) Масової частки вологи;
- г) Кислотності плазми.

3. При якому температурному режимі треба зберігати масло селянське, якщо термін зберігання повинен бути більше 2-х місяців?

- а) Від  $-15^{\circ}\text{C}$  до  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- б) Від  $-10^{\circ}\text{C}$  до  $-14^{\circ}\text{C}$ ;
- в) Від  $0^{\circ}\text{C}$  до  $-10^{\circ}\text{C}$ ;
- г) Від  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+5^{\circ}\text{C}$ .

4. Який термін реалізації кисломолочних дієтичних продуктів та сиру у магазині, якщо температура там  $+4^{\circ}\text{C}$ ?

- а) 36 годин;
- б) 24 години;
- в) 48 годин;
- г) 12 годин.

5. Назвіть признак по якому сметану поділяють на види?

- а) Масова частка жиру;
- б) Смак та аромат;
- в) Титруєма кислотність;
- г) Масова частка білка.

6. Укажіть найкращий температурний режим зберігання та реалізації молока, вершків, кисломолочних продуктів в роздрібній торгівельній мережі?

- а) Від 0° до 8 °С;
  - б) Від 10 ° до 20 °С;
  - в) Від –8 ° до 0 °С;
  - г) Від 21° до 30 °С.
7. Який дефект виникає у кисломолочних продуктах при високому зростанні титруємої кислотності?
- а) Відокремлення сироватки;
  - б) Слизиста консистенція;
  - в) Газоутворення у згустку;
  - г) Утворення осаду.
8. Яка причина виникнення сального присмаку у морозиві?
- а) Використання вершкового масла з цим дефектом;
  - б) Висока кислотність суміші;
  - в) Швидкий розвиток мікроорганізмів;
  - г) Довге зберігання при температурі –20 °С.
9. Який термін зберігання морозива пломбір в оптовій торгівлі(температура нижче –20°С)?
- а) 3 місяці;
  - б) 5 діб;
  - в) 1 місяць;
  - г) 2 місяці.
10. При якому температурному режимі можна зберігати морозиво у роздрібній торговельній мережі до 5 діб?
- а) Від –12°С до –15°С;
  - б) Від –8°С до –11°С;
  - в) Від –4°С до –7 °С;
  - г) Від +2°С до –3 °С.

### Варіант 16

1. При якій температурі зберігають пастеризоване молоко у роздрібній торговельній мережі?
- а) Від 0°С до 8°С;
  - б) Від 9°С до 15°С;
  - в) Від 16°С до 22°С;
  - г) Від 0°С до -5°С.
2. Вкажіть найбільш можливий термін зберігання стерилізованого молока при температурі від 0°С до 20°С?
- а) До 3-х місяців;
  - б) До 20 діб;

- в) До 10 діб;
  - г) До 1 року.
3. Який фізико-хімічний показник молока змінюється при його зберіганні?
- а) Титруєма кислотність;
  - б) Масова частка жиру;
  - в) Група чистоти;
  - г) Масова частка білків.
4. Який дефект виникає у молоці, якщо його довго зберігають при низькій позитивній температурі?
- а) Гіркий;
  - б) Кислий;
  - в) Пліснявільний;
  - г) Металевий.
5. Який фізико-хімічний показник свідчить про розбавлення молока водою?
- а) Густина;
  - б) Кислотність;
  - в) Група чистоти;
  - г) Температура.
6. Який термін реалізації м'яких сичугових сирів у роздрібній торгівельних підприємствах, якщо температура у камері зберігання від  $-2^{\circ}\text{C}$  до  $-5^{\circ}\text{C}$ ?
- а) Від 5 до 10 діб;
  - б) Від 10 до 15 діб;
  - в) Від 15 до 20 діб;
  - г) Від 20 до 25 діб.
7. По яким показникам тверді сичугові сири поділяються на сорти?
- а) Органолептичні;
  - б) Масова частка жиру;
  - в) Масова частка вологи;
  - г) Масова частка кухонної солі.
8. В процесі зберігання топленого масла при низьких позитивних температурах в ньому з'являється фісташковий колір. Яка причина цього явища?
- а) Окислення каротину;
  - б) Окислення молочного жиру;
  - в) Розвиток мікрофлори;
  - г) Сторонні речовини.
9. Назвіть температурний режим, при якому зберігається і реалізується масло вершкове у магазині?
- а) Від  $0^{\circ}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ ;

б) Від  $-15^{\circ}$  до  $-20^{\circ}\text{C}$ ;

в) Від  $8^{\circ}$  до  $12^{\circ}\text{C}$ ;

г) Від  $12^{\circ}$  до  $20^{\circ}\text{C}$ .

10. Який із вказаних дефектів вершкового масла виникає в ньому внаслідок окислювальних процесів?

а) Згірклий смак та аромат;

б) Пліснявільний смак та аромат;

в) Крихка консистенція;

г) Сторонній смак та аромат.

## *Тема 6. Експертиза яєчних, м'ясних та рибних продуктів*

### **Варіант 1**

1. Чи може здійснюватися повторне дослідження рибних товарів при отриманні негативних результатів першого дослідження?
  - а) так;
  - б) ні;
  - в) у залежності від виду рибних товарів;
  - г) може лише за згодою експертної комісії.
2. У разі проведення повторного дослідження рибних товарів використовується:
  - а) потрібне число вибірок;
  - б) подвійне або більше число вибірок;
  - в) одна вибірка;
  - г) повторне дослідження не проводиться.
3. У якому випадку відбирають подвійний середній зразок для експертизи?
  - а) для вирішення суперечок сторін;
  - б) при отриманні негативних результатів попереднього дослідження зразка;
  - в) за бажанням експерта;
  - г) для визначення додаткових показників якості.
4. Під час проведення експертизи рибних товарів у першу чергу досліджується:
  - а) стан тари і маркування;
  - б) органолептичні показники;
  - в) дефекти продуктів;
  - г) фізико-хімічні показники.
5. Від чого залежить маса вибірки та середнього зразка рибних товарів?
  - а) від маси нетто продукту у одиниці транспортної упаковки;
  - б) від маси бруто одиниці транспортної упаковки;
  - в) від маси партії;
  - г) від кількості транспортних одиниць у партії.
6. У якому випадку відбирають подвійний зразок для експертизи м'ясних товарів?
  - а) для визначення зміни показників якості при зберіганні;
  - б) при отриманні негативних результатів початкового аналізу;
  - в) для вирішення суперечок сторін;
  - г) за бажанням поставника.

7. Від якої частини туші беруть цілий кусок вагою не менш 200 г для визначення якості м'яса?

- а) в товстій частині сідниці;
- б) проти четвертого та п'ятого шийних хребців ;
- в) в області лопатки;
- г) усі відповіді вірні.

8. На які частини розподіляють середній зразок при визначенні якості ковбасних виробів?

а) наважка для органолептичної оцінки та наважка для лабораторних досліджень;

б) наважка для органолептичної оцінки та наважка для визначення бактеріологічних показників;

в) наважка для встановлення якості смаку та запаху та наважка для визначення фізико-хімічних показників;

г) наважка для встановлення вмісту жиру та вологості, наважка для визначення мікробіологічних показників.

9. Вкажіть дії експерта, якщо при оцінці якості сирокочених ковбас було виявлено “посивіння” батонів:

а) партія бракується;

б) партія може бути прийнятою за рішенням експерту, але потрібна додаткова термообробка;

в) партія приймається, бо це не є дефектом;

г) усі відповіді невірні.

10. За допомогою овоскопу визначають:

а) індекс білка;

б) свіжість яєць;

в) індекс жовтка;

г) консистенція яєць.

## Варіант 2

1. Які чинники впливають на харчову цінність варених ковбас?

а) маркування, реклама, рН-середовища, колір;

б) пакування, загальний вміст затриманої вологи;

в) вміст вільної вологи, протеїдів;

г) вміст повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот.

2. З якими дефектами допускаються до реалізації варені ковбасні вироби?

а) жовтим шпиком, пустотами, крихкий фарш, білий наліт солі;

- б) не забруднені жиром і сажею, злегка деформовані;
  - в) недоварені з набряками жиру, щільною консистенцією;
  - г) колір яскраво-рожевий, сірі плями на розрізі, смак солоний.
3. Назвіть основні ознаки, які визначають торговий ґатунок м'яса:
- а) нормальне дозрівання м'яса;
  - б) стан тварини перед забоєм;
  - в) більший вміст м'язової та жирової тканин;
  - г) м'язи розвинені задовільно.
4. Назвіть відруби яловичини, які належать до першого торгового ґатунку:
- а) шийний;
  - б) плечовий;
  - в) заріз;
  - г) гомілка.
5. Яйця курячі харчові залежно від строків зберігання і якості ділять на:
- а) свіжі, столові;
  - б) дієтичні, столові;
  - в) категорії, холодильникові;
  - г) з красюком, свіжі.
6. За якими фізико-хімічними показниками здійснюють оцінку якості м'яса?
- а) титрована кислотність, продукти первинного розпаду білків, якість бульйону;
  - б) вміст летючих жирних кислот, рН-середовища;
  - в) вміст кальцію, вологи; прозорість бульйону;
  - г) кількість аміно-аміачного азоту, колір, смак.
7. Як за будовою поділяються субпродукти?
- а) яловичі, шерстні;
  - б) свинячі, м'якотні;
  - в) слизові, м'якотні;
  - г) рубці, м'ясо-кісткові.
8. Якою фарбою проводять маркування дієтичних яєць?
- а) рожевою;
  - б) червоною;
  - в) блакитною;
  - г) синьою.
9. Назвіть показники, які характеризують біологічну цінність білків м'яса риби:
- а) менший вміст незамінних амінокислот;
  - б) мало неповноцінних білків;
  - в) більший вміст замінних амінокислот;



г) менший вміст триптофану, метіоніну.

10. Які чинники впливають на харчову цінність варених ковбас?

а) маркування, реклама, рН-середовища, колір;

б) пакування, загальний вміст затриманої вологи;

в) вміст вільної вологи, протеїдів;

г) вміст повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот.

### Варіант 3

1. З якими видами бомбажу м'ясні консерви допускаються до реалізації?

а) фізичними;

б) хімічними;

в) мікробіологічними;

г) фізико-хімічними.

2. Які фізичні зміни відбуваються під час зберігання яєць?

а) збільшується маса яєць;

б) зменшується індекс білка;

в) розкладання білків, жирів;

г) руйнування шкаралупи.

3. Які біохімічні процеси відбуваються під час задубіння м'яса?

а) дисоціація актоміозина;

б) збільшується вологовбираюча та вологозатримуюча здатності м'яса;

в) розклад глікогену і АТФ;

г) розчинність білків збільшується.

4. В яку сторону зміщується реакція середовища при задубінні м'яса?

а) слабко лужну;

б) кислу;

в) нейтральну;

г) лужну.

5. Назвіть основні ознаки, які визначають торговий гатунок м'яса:

а) нормальне дозрівання м'яса;

б) стан тварини перед забоєм;

в) більший вміст м'язової та жирової тканин;

г) м'язи розвинені задовільно.

6. Вкажіть, які зміни відбуваються у м'ясі риби під час в'ялення:

а) обезводнення, утворення ароматичних сполук;

б) зниження вмісту амінокислот, азоту, летючих речовин;

в) кислотне число жиру зменшується, жир переміщується в м'язову тканину;

- г) збільшується вміст вологи, солі.
7. Вкажіть головну відмінність пресервів від консервів риби:
- а) інгредієнти;
  - б) термін зберігання;
  - в) не стерилізуються;
  - г) термін визрівання.
8. Назвіть відмінні властивості жирно-кислотного складу жиру 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.
9. Які бувають посоли риб залежно від температури?
- а) теплий, холодний;
  - б) холодний, простий;
  - в) теплий, міцний;
  - г) маринований, охолоджений.
10. Як називають ікру з лососевих риб?
- а) зерниста;
  - б) кетова;
  - в) тарама;
  - г) паюсна.

#### Варіант 4

1. Основним критерієм для визначення категорії яєць є:
- а) маса яєць;
  - б) висота повітряної камери;
  - в) стан шкаралупи;
  - г) колір шкаралупи.
2. Вкажіть термін зберігання дієтичних яєць (дні):
- а) 8-10;
  - б) 3-11;
  - в) 2-7;
  - г) 6-20.
3. Що складає підвищену харчову цінність ковбасних виробів?
- а) висока біологічна цінність, термічна обробка;
  - б) підвищене засвоювання, високі енергетична та біологічна цінності;
  - в) використання яловичини, свинини та спецій;
  - г) велика кількість м'язової, жирової та сполучної тканин.

4. Який позитивний вплив заморожування на характеристики м'яса?
- а) зміна мікроструктури, усушка;
  - б) перерозподіл вологи, окислювання ліпідів;
  - в) стабілізація санітарного стану, зменшення вмісту вітамінів;
  - г) часткове відмирання мікрофлори, зниження швидкості ферментативних реакцій.
5. Який негативний вплив заморожування на характеристику м'яса?
- а) зміна стану колоїдних систем, усушка, погіршення органолептики;
  - б) усушка, погіршення органолептики, відмирання мікрофлори;
  - в) окислювання ліпідів, стабілізація санітарного стану;
  - г) зменшення вітамінів, поліпшення кольору.
6. Вкажіть властивості, яких набуває риба, що повністю дозріла:
- а) підвищений вміст солі та жиру;
  - б) м'ясо соковите, легко відстає від кісток;
  - в) накопичення кетонів, аміаку, фурфуролу;
  - г) підвищений вміст міозину, актину, еластину.
7. За якими органолептичними показниками здійснюють оцінку свіжих туш м'яса?
- а) високим білковим показником;
  - б) зовнішнім виглядом, станом жиру і сухожилля, запахом;
  - в) кислотним числом;
  - г) наявністю сертифіката якості.
8. Переохолоджена риба повинна мати таку температуру:
- а) Від 0 до  $-1^{\circ}\text{C}$
  - б) Не вище  $0^{\circ}\text{C}$
  - в) Не нижче  $0^{\circ}\text{C}$
  - г) Від  $-1$  до  $+1^{\circ}\text{C}$
9. Який гарантійний термін зберігання рибних пресервів?
- а) 45 діб
  - б) 2 місяці
  - в) Від 1 до 3 місяців
  - г) Не більше 4 місяців
10. Який гарантійний термін зберігання рибних консервів що виготовлено із риб внутрішніх водойм, а також сардин та шпрот?
- а) 24 місяці
  - б) Від 12 до 24 місяців
  - в) Не більше 6 місяців
  - г) 12 місяців

## Варіант 5

1. Термін зберігання риби гарячого копчення при температурі від  $-2$  до  $-3^{\circ}\text{C}$  становить:
  - а) Не більше 3 діб
  - б) Не більше 15 діб
  - в) Від 5 до 12 діб
  - г) Не більше 24 годин
2. Рибні консерви класифікуються на такі групи:
  - а) Натуральні, у томатних соусах, у олії, рибо-рослинні, паштети та пасти
  - б) Натуральні, у желе, у олії, паштети та пасти
  - в) Натуральні, риборослинні, у власному соку, у олії
  - г) Натуральні, у соусах, риборослинні, у бульйоні
3. Більшість видів рибних пресервів має такі оптимальні режими зберігання:
  - а) Температура від  $-2$  до  $-8^{\circ}\text{C}$  та відносна вологість повітря не вище 75%
  - б) Температура від  $-12$  до  $-15^{\circ}\text{C}$  та відносна вологість повітря не вище 65%
  - в) Температура від  $-2$  до  $-10^{\circ}\text{C}$  та відносна вологість повітря не вище 85%
  - г) Температура від  $+2$  до  $-5^{\circ}\text{C}$  та відносна вологість повітря не вище 75%.
4. Який термін приймання живої риби за кількістю та якістю?
  - а) Протягом 1 години
  - б) Протягом 12 годин
  - в) Протягом 6 годин
  - г) Протягом 24 годин
5. Який термін зберігання живої риби в холодний період року при нормальних умовах посадки і утримання в акваріумах магазину до її реалізації?
  - а) Не більше 48 годин
  - б) Не більше 8 годин
  - в) Не більше 36 годин
  - г) Не більше 12 годин
6. При мікробіологічній псуванні риби ряд амінокислот, в тому числі і триптофан, в анаеробних умовах декарбонуються з утворенням триптаміну, що має високотоксичні властивості. При подальшому розпаді ця

речовина розпадається на речовини з різким дуже неприємним запахом.  
Назвіть ці речовини.

- а) Індол та скатол
- б) Аміак
- в) Феноли
- г) Сірчані сполуки

7. Яку кількість живої риби, згідно з вимогами стандарту, треба відібрати від партії для проведення приймання за якістю?

- а) Не більше 3%
- б) Не більше 5%
- в) Не більше 2%
- г) Не більше 7%

8. Охолодженою вважається риба, що має температуру м'яса біля хребта:

- а) Від -1 до +5°C
- б) Від -2 до +8°C
- в) Від 0 до +3°C
- г) Від -1 до +2°C

9. Мороженою вважається риба, що має температуру м'яса біля хребта:

- а) Не більше -6°C
- б) Від -4 до -15°C
- в) Не більше -4°C
- г) Не більше -8°C

10. Яка оптимальна кількість льоду в тарі має бути при випуску охолодженої риби з підприємства?

- а) Не менше 50%
- б) Не менше 30%
- в) Не менше 70%
- г) Не менше 25%

### Варіант 6

1. Який колір фарби використовують для клеймування м'яса баранини?

- а) Чорний
- б) Червоний
- в) Зелений
- г) Фіолетовий

2. Яким клеймом клеймують свинину III-ї категорії вгодованості загального призначення?

- а) Круглим
- б) Овальним

- в) Трикутним
  - г) Квадратним
3. Які відомості має клеймо на м'ясній туші (напівтуші, четвертині)?
- а) Доброякісність м'яса
  - б) Категорія вгодованості
  - в) Строк зберігання
  - г) Вік тварини
4. За якими органолептичними ознаками можна визначити свіжість м'яса свинини?
- а) Зовнішній вигляд, консистенція
  - б) Термічний стан
  - в) Правильність технологічної обробки
  - г) Наявність механічних пошкоджень
5. Яке м'ясо підлягає прийманню та реалізації?
- а) М'ясо з пожовтілим шпиком
  - б) Заморожене двічі
  - в) Із зривами підшкірного жиру в кількості 2% від загальної поверхні напівтуші
  - г) Потемніле в області шиї
6. Літерою Е позначають вид обробки тушок птиці:
- а) Не патраних
  - б) Напівпатраних
  - в) Патраних
  - г) Патраних з комплектом потрухів і шиєю
7. На які категорії якості поділяють м'ясо птиці?
- а) Свіжі, несвіжі
  - б) Частково свіжі, свіжі
  - в) Умовно свіжі, частково свіжі, свіжі
  - г) Свіжі, сумнівної свіжості, несвіжі
8. Який строк зберігання охолодженого м'яса птиці при температурі  $0^{\circ} \div 2^{\circ} \text{C}$ ?
- а) Не більше 2 діб
  - б) Не більше 3 діб
  - в) Не більше 5 діб
  - г) Не більше 7 діб
9. Який дефект виникає в охолодженому м'ясі під час зберігання в результаті кислотного бродіння?
- а) Сірий колір на розрізі, пом'якшення консистенції
  - б) Поява на поверхні м'яса червоних плям

- в) Пом'якшення консистенції, ослизнення поверхня м'яса
  - г) Кислий запах, кислий присмак в відвареному м'ясі
10. На що впливає температура заморожування м'яса та птиці?
- а) На кількість і розміри кристалів, що утворюються
  - б) На структуру м'язових волокон
  - в) На інтенсивність гідролітичних процесів жиру
  - г) На кількість вимороженої вологи

### Варіант 7

1. На однофазне заморожування направляється м'ясо з температурою в товщі стегна:
- а) Не нижче 35° С
  - б) (25 ÷ 27)° С
  - в) Не вище 0° С
  - г) (0 ÷ 4)° С
2. Які зміни відбуваються при зберіганні замороженого м'яса?
- а) Збільшується набрякливість білків
  - б) Перекристалізація льоду в тканинах
  - в) Зменшується розмір кристалів
  - г) Знижується усушка
3. Скільки становить термін зберігання замороженої свинини в напівтушах при температурі - 20° С?
- а) 11-14 місяців
  - б) Не більше 11 місяців
  - в) Не більше 7 місяців
  - г) 5-6 місяців
4. На які сорти розподіляють варені ковбасі:
- а) Вищий, перший, другий
  - б) Перший, другий, третій
  - в) Перший, другий
  - г) Не розподіляють
5. Скільки зберігаються варені ковбаси 1-го гатунку в роздрібній торгівлі (температура 8°С)?
- а) Не більше 12 годин
  - б) Не більше 24 годин
  - в) Не більше 2 діб
  - г) Не більше 3 діб
6. Яка причина появи в напівкопчених ковбасах дефекту “ліхтарі”?

- а) Порушення умов і термінів сушіння
  - б) Коптіння при температурі вище 50°C
  - в) Нещільна набивка фаршу в батони
  - г) Неретельне вимішування фаршу
7. Вкажіть термін і режими зберігання напівкопчених ковбас, нарізаних скибочками в герметичній упаковці?
- а) При температурі 15°C не більше 6 діб
  - б) При температурі 12°C не більше 6 діб
  - в) При температурі 10°C не більше 4 діб
  - г) При температурі 10°C не більше 1 доби
8. Який спосіб маркування варенокопчених ковбас використовують в Україні?
- а) Електромаркування
  - б) Штампування харчовою фарбою
  - в) Літографічне нанесення на оболонку
  - г) Прикріплення ярликів на чи під оболонку
9. Які з перерахованих дефектів характерні саме для м'ясних копченостей?
- а) Рапа, опіки
  - б) Закал, нерівномірність кольору
  - в) Сірі плями на розрізі
  - г) Ліхтарі, злипи
10. Який з перерахованих показників якості нормується НД лише для м'ясних копченостей (в порівнянні з ковбасними виробами)?
- а) Зовнішній вигляд
  - б) Маса нетто
  - в) Консистенція
  - г) Вміст нітриту

### Варіант 8

1. Вкажіть строки зберігання консервів з м'яса (натуральних) в скляних банках при температурі 0-15°C:
- а) 0,5 роки
  - б) 1 рік
  - в) 2 роки
  - г) 3 роки
2. З якими видами бомбажу м'ясні консерви допускаються в реалізацію?
- а) Фізичний



- б) Хімічний
  - в) Фізико-хімічний
  - г) Мікробіологічний
3. За якими ознаками класифікують м'ясні напівфабрикати?
- а) За харчовою цінністю і термічним станом
  - б) За видом сировини та біологічною цінністю
  - в) За якістю та терміном зберігання
  - г) За видом сировини та способом виготовлення
4. При температурі від 0°C до 8°C термін зберігання м'ясних натуральних порціонних напівфабрикатів становить:
- а) Не більше 24 годин
  - б) Не більше 36 годин
  - в) Не більше 48 годин
  - г) Не більше 72 годин
5. Для рублених м'ясних напівфабрикатів відхилення від встановленої маси порції становлять:
- а) 1%
  - б) 3%
  - в) 5%
  - г) 7%
6. Вкажіть термін і температурний режим зберігання охолодженого розфасованого м'яса в роздрібній мережі:
- а) (-2 ÷ 0)°C, не більше 72 годин
  - б) (0 ÷ 2)°C, 24-48 годин
  - в) (2 ÷ 8)°C, не більше 36 годин
  - г) Не вище 8°C, 12-24 години
7. В якому термічному стані мають бути такі м'ясні кулінарні вироби, як котлети, для оцінки їх органолептичних властивостей?
- а) Охолоджені
  - б) При кімнатній температурі (22-24)°C
  - в) Теплими (35-38)°C
  - г) Гарячими (не нижче 65°C)
8. При надходженні в роздрібну торгівельну мережу температура м'ясних кулінарних виробів повинна бути:
- а) (20-24)°C
  - б) Не вище 15°C
  - в) (8-15)°C
  - г) (0-8)°C

9. На які вагові категорії поділяють курячі яйця?
- а) Вища, перша, друга
  - б) Перша, друга
  - в) Відбірна, перша, друга
  - г) Відбірна, перша
10. Які яйця відносяться до столових?
- а) Термін зберігання не перевищує 25 діб від дня сортування
  - б) Термін зберігання 30-35 діб, враховуючи дату знесення
  - в) Термін зберігання не перевищує 1,5 місяця діб з дня сортування
  - г) Термін зберігання 1-2 місяці, не враховуючи дату знесення

### Варіант 9

1. Вкажіть індекс білку для свіжих курячих яєць:
- а) 0,060 – 0,070
  - б) 0,075 – 0,085
  - в) 0,085 – 0,095
  - г) 0,095 – 0,100
2. Поясніть, в чому виражається дефект курячих яєць “тумак”:
- а) Повне змішування жовтка з білком в результаті розриву жовткової оболонки
  - б) наявність кровоносних судин у вигляді смужки на поверхні жовтка в результаті розвитку зародка
  - в) Пляма під шкаралупою розміром завбільшки 1/8 поверхні яйця внаслідок розвитку плісняви
  - г) Білок і жовток змішуються у брудну суміш внаслідок розвитку бактерій чи плісняви
3. Яйця з якими дефектами відносяться до технічних?
- а) Велика пляма
  - б) Присушка
  - в) Дрібна пляма
  - г) Запашистість
4. Як можна визначити вік курячих яєць?
- а) Розрахувати питому вагу білка і жовтка
  - б) Занурити яйце в 10%-му розчин кухонної солі
  - в) Поміряти товщину шкаралупи
  - г) Просвітити в овоскопі
5. Охолоджена риба за якістю підрозділяється на сорти:
- а) Не підрозділяється
  - б) На 1-й та 2-й

- в) На вищий та 1-й
  - г) На вищий 1-й та 2-й
6. Яка нормована маса глазури у глазурованої риби?
- а) Не менше 4%
  - б) Не більше 4%
  - в) Від 2 до 4%
  - г) 5%
7. Морожена риба за якістю підрозділяється на сорти:
- а) На 1-й та 2-й
  - б) На вищий та 1-й
  - в) На вищий 1-й та 2-й
  - г) Не підрозділяється
8. Переохолоджена риба повинна мати таку температуру:
- а) Від 0 до  $-1^{\circ}\text{C}$
  - б) Не вище  $0^{\circ}\text{C}$
  - в) Не нижче  $0^{\circ}\text{C}$
  - г) Від  $-1$  до  $+1^{\circ}\text{C}$
9. Який гарантійний термін зберігання рибних пресервів?
- а) 45 діб
  - б) 2 місяці
  - в) Від 1 до 3 місяців
  - г) Не більше 4 місяців
10. Який гарантійний термін зберігання рибних консервів що виготовлено із риб внутрішніх водойм, а також сардин та шпрот?
- а) 24 місяці
  - б) Від 12 до 24 місяців
  - в) Не більше 6 місяців
  - г) 12 місяців

### Варіант 10

1. На які товарні сорти за якістю поділяється сушена риба?
- а) На 1-й та 2-й
  - б) На вищий, 1-й та 2-й
  - в) Не розподіляється
  - г) На 1-й та 2-й та 3-й
2. На які товарні сорти за якістю поділяється в'ялена риба?
- а) На 1-й та 2-й
  - б) Не розподіляється

- в) На вищий, 1-й та 2-й
  - г) На 1-й та 2-й та 3-й
3. На які товарні сорти за якістю поділяються в'ялені баликові рибні вироби?
- а) На вищий, 1-й та 2-й
  - б) На 1-й та 2-й
  - в) Не розподіляється
  - г) На 1-й та 2-й та 3-й
4. На які товарні сорти поділяють оселедці і сардини холодного копчення?
- а) На 1-й та 2-й
  - б) Не розподіляються
  - в) На 1-й та 2-й та 3-й
  - г) На вищий, 1-й та 2-й
5. Термін зберігання риби гарячого копчення при температурі від  $-2$  до  $-3^{\circ}\text{C}$  становить:
- а) Не більше 3 діб
  - б) Не більше 15 діб
  - в) Від 5 до 12 діб
  - г) Не більше 24 годин
6. Рибні консерви класифікуються на такі групи:
- а) Натуральні, у томатних соусах, у олії, рибо-рослинні, паштети та пасти
  - б) Натуральні, у желе, у олії, паштети та пасти
  - в) Натуральні, риборослинні, у власному соку, у олії
  - г) Натуральні, у соусах, риборослинні, у бульйоні
7. Більшість видів рибних пресервів має такі оптимальні режими зберігання:
- а) Температура від  $-2$  до  $-8^{\circ}\text{C}$  та відносна вологість повітря не вище 75%
  - б) Температура від  $-12$  до  $-15^{\circ}\text{C}$  та відносна вологість повітря не вище 65%
  - в) Температура від  $-2$  до  $-10^{\circ}\text{C}$  та відносна вологість повітря не вище 85%
  - г) Температура від  $+2$  до  $-5^{\circ}\text{C}$  та відносна вологість повітря не вище 75%
8. Ікра осетрова зерниста за якістю розподіляється на:
- а) Вищий, 1-й та 2-й сорти
  - б) Не розподіляється
  - в) 1-й та 2-й сорти
  - г) Вищий та 1-й сорти
9. Ікра лососева зерниста та ястикова за якістю поділяється на:

- а) 1-й та 2-й сорти
- б) Вищий та 1-й сорти
- в) Не розподіляється
- г) Вищий, 1-й та 2-й сорти

10. Ікра осетрова пастеризована та ікра пробійна за якістю поділяється:

- а) Не розподіляється
- б) 1-й та 2-й сорти
- в) Вищий та 1-й сорти
- г) Вищий, 1-й та 2-й сорти

### Варіант 11

1. Який термін приймання живої риби за кількістю та якістю?

- а) Протягом 1 години
- б) Протягом 12 годин
- в) Протягом 6 годин
- г) Протягом 24 годин

2. Який термін зберігання живої риби в холодний період року при нормальних умовах посадки і утримання в акваріумах магазину до її реалізації?

- а) Не більше 48 годин
- б) Не більше 8 годин
- в) Не більше 36 годин
- г) Не більше 12 годин

3. При мікробіологічному псуванні риби ряд амінокислот, в тому числі і триптофан, в анаеробних умовах декарбоксілюються з утворенням триптаміну, що має високотоксичні властивості. При подальшому розпаді ця речовина розпадається на речовини з різким дуже неприємним запахом. Назвіть ці речовини.

- а) Індол та скатол
- б) Аміак
- в) Феноли
- г) Сірчані сполуки

4. Яку кількість живої риби, згідно з вимогами стандарту, треба відібрати від партії для проведення приймання за якістю?

- а) Не більше 3%
- б) Не більше 5%
- в) Не більше 2%
- г) Не більше 7%

5. Охолодженою вважається риба, що має температуру м'яса біля хребта:

- а) Від -1 до +5°C
  - б) Від -2 до +8°C
  - в) Від 0 до +3°C
  - г) Від -1 до +2°C
6. Мороженою вважається риба, що має температуру м'яса біля хребта:
- а) Не більше -6°C
  - б) Від -4 до -15°C
  - в) Не більше -4°C
  - г) Не більше -8°C
7. Яка оптимальна кількість льоду в тарі має бути при випуску охолодженої риби з підприємства?
- а) Не менше 50%
  - б) Не менше 30%
  - в) Не менше 70%
  - г) Не менше 25%
8. Назвіть кінцевий термін зберігання охолодженої риби у холодильних камерах у роздрібній торговельній мережі при температурі від +2 до +4°C.
- а) 24 години
  - б) 48 годин
  - в) 12 годин
  - г) 8 годин
9. Морожена риба за якістю розподіляється на такі сорти (крім малої, океанічної хрящової та риби спеціальної розробки):
- а) 1-й та 2-й сорти
  - б) Вищий та 1-й сорти
  - в) Не розподіляється
  - г) Вищий, 1-й та 2-й сорти
10. Який гарантійний термін зберігання мороженої риби у холодильних камерах роздрібною торговельною мережі при температурі від -5 до -6°C?
- а) Не більше 14 діб
  - б) Не більше 24 діб
  - в) Не більше 21 доби
  - г) Не більше 8 діб

### Варіант 12

1. Протягом якого терміну має бути прийнята за кількістю та якістю морожена риба?
- а) Не більше 24 годин
  - б) 36 годин

- в) Протягом 10 діб
  - г) Не більше 48 годин
2. При оцінці якості партії солоної риби було встановлено, що деякі екземпляри мали кислувато-гіркий присмак і кислуватий запах м'яса, слабку консистенцію, на поверхні тіла був слиз з кислим запахом. Назвіть цей дефект солоної риби.
- а) Окис
  - б) Сирість
  - в) Омилення
  - г) Затхлість
3. Серед наведених дефектів солоних рибних товарів назвіть дефект, який може бути ліквідовано:
- а) Сирість
  - б) Затхлість
  - в) Омилення
  - г) Поверхнева іржа
4. Яка кількість риби розміром менше встановленого допускається у партії живої риби?
- а) 5%
  - б) 3%
  - в) 8%
  - г) 1%
5. Як можна тимчасово позбутися рапи з поверхні в'ялених рибних товарів?
- а) Протерти поверхню риби серветкою, що змащена олією
  - б) Протерти поверхню риби сухою серветкою
  - в) Протерти поверхню риби серветкою, змоченою водою
  - г) Протерти поверхню риби серветкою, змоченою слабким розчином оцтової кислоти
6. При зберіганні в холодильнику магазину в'ялених рибних баликових виробів при підвищеній вологості і поганій вентиляції на поверхні з'явився білуватий слизький наліт та неприємний запах. Що це за дефект?
- а) Затхлість
  - б) Пліснява
  - в) Окислення жиру
  - г) Кислий запах
7. З наведених дефектів риби холодного копчення назвіть неприпустимий:
- а) Підпарювання
  - б) Затхлість
  - в) Бліда поверхня

- г) Пліснява
8. З метою об'єктивної оцінки ступеня прокопченості риби визначають:
- а) Вміст фенолів
  - б) Вміст альдегідів
  - в) Вміст смолистих речовин
  - г) Вміст летких основ
9. Який гарантійний термін зберігання оселедців холодного коптіння при температурі від  $-2$  до  $-5^{\circ}\text{C}$  і відносній вологості повітря 75-80%?
- а) Не більше 30 діб
  - б) Не більше 40 діб
  - в) Не більше 60 діб
  - г) Не більше 10 діб
10. Які гарантійні терміни зберігання рибних товарів гарячого коптіння при температурі від  $-2$  до  $-3^{\circ}\text{C}$  і відносній вологості повітря 75-80%?
- а) Не більше 3 діб
  - б) Не більше 5 діб
  - в) Не більше 24 годин
  - г) Не більше 10 діб

### Варіант 12

1. Який максимально припустимий вміст олова допускається стандартом у рибних консервах?
- а) Не більше 200 мг у 100 г продукту
  - б) Не більше 300 мг у 100 г продукту
  - в) Не більше 100 мг у 100 г продукту
  - г) Не більше 70 мг у 100 г продукту
2. При якій температурі мають зберігатися рибні пресерви?
- а) Від  $-2$  до  $-8^{\circ}\text{C}$
  - б) Від 0 до  $+7^{\circ}\text{C}$
  - в) Від  $-1$  до  $-4^{\circ}\text{C}$
  - г) Від  $+2$  до  $-2^{\circ}\text{C}$
3. На дні банки з осетровою ікрою нанесено знак „000”. Який колір ікри у цій банці?
- а) Світло-сірий
  - б) Сірий
  - в) Темно-сірий
  - г) Чорний
4. Який термін зберігання смаженої риби при температурі від 0 до  $+8^{\circ}\text{C}$ ?
- а) Не більше 36 годин



- б) Не більше 48 годин
  - в) Не більше 24 годин
  - г) Не більше 12 годин
5. Протягом якого терміну має бути прийнята риба охолоджена за кількістю та якістю?
- а) Не більше 6 годин
  - б) Не більше 12 годин
  - в) Не більше 3 годин
  - г) Не більше 24 годин
6. Протягом якого терміну має бути прийнята риба гарячого копчення за кількістю та якістю?
- а) Не більше 6 годин
  - б) Не більше 10 годин
  - в) Не більше 12 годин
  - г) Не більше 48 годин
7. Які з наведених солоних рибних товарів при однакових температурах мають найменший термін зберігання?
- а) Оселедці мариновані
  - б) Оселедці пряного засолу
  - в) Оселедці простого засолу слабо солоні
  - г) Оселедці простого засолу середньосолоні
8. Який термін зберігання слабо солоних нерозібраних оселедців у діжках при температурі від  $-4$  до  $-8^{\circ}\text{C}$ ?
- а) Не більше 6 місяців
  - б) Не більше 4 місяців
  - в) Не більше 3 місяців
  - г) Не більше 7 місяців
9. Ікра лосося зерниста та ястикова за якістю поділяється на:
- а) 1-й та 2-й сорти
  - б) Вищий та 1-й сорти
  - в) Не розподіляється
  - г) Вищий, 1-й та 2-й сорти
10. Ікра осетрова пастеризована та ікра пробійна за якістю поділяється:
- а) Не розподіляється
  - б) 1-й та 2-й сорти
  - в) Вищий та 1-й сорти
  - г) Вищий, 1-й та 2-й сорти

## Варіант 13

1. Особливості першого етапу експертизи риби, рибоподібних і нерибних гідробіонтів за кількістю та якістю:
  - а) ідентифікація по систематичним ознакам об'єкта;
  - б) візуальному огляді, назві товару;
  - в) огляд транспортної тари з продукцією;
  - г) відбирання проби, складання середнього зразка
2. За якими показниками доцільно проводити ідентифікацію риби, рибоподібних і нерибних гідробіонтів:
  - а) технологією виробництва, під час візуального огляду;
  - б) органолептичними, фізико-хімічними та іншими наведені в НТД;
  - в) методами відбирання проб вибірки для контролювання сенсорних та фізичних показників;
  - г) складанням акту експертизи
3. Вкажіть які терміни встановлені вимогами поставки риби і рибних продуктів під час приймання за кількістю і якістю з моменту подачі вагона під розгрузку:
  - а) охолоджена риба і продукти горячого копчення – 6 годин;
  - б) охолоджена риба і продукти горячого копчення – 12 годин;
  - в) охолоджена риба і продукти горячого копчення – 24 годин;
  - г) охолоджена риба і продукти горячого копчення – 14 годин;
4. Приймання солоної риби по кількості проводиться протягом якого терміну?
  - а) не пізніше 5 годин із моменту подачі вагона під розгрузку;
  - б) не пізніше 10 годин із моменту подачі вагона під розгрузку;
  - в) не пізніше 24 годин із моменту подачі вагона під розгрузку;
  - г) не пізніше 48 годин із моменту подачі вагона під розгрузку
5. Протягом якого терміну доцільно приймати по якості сольону рибу?
  - а) не пізніше 24 годин з моменту подачі вагона під розгрузку;
  - б) не пізніше 12 годин з моменту подачі вагона під розгрузку;
  - в) не пізніше 10 годин з моменту подачі вагона під розгрузку;
  - г) не пізніше 48 годин з моменту подачі вагона під розгрузку
6. Вкажіть вірну відповідь щодо органолептичних показників для нерозібраної свіжої охолодженої риби:
  - а) рот відкритий, очі випуклі, зяброві кришки нещільно прилягають до зябр;
  - б) зябра сірі, слиз із різким запахом, луска блискуча, чиста, міцно тримається, слиз відсутній;

- в) м'язи спинки щільні, ямка швидко вирівнюється, очі випуклі з прозорою роговицею, анальне кільце запале, блідо рожеве, луска блискуча, чиста;
- г) очі запалі, мутні, зяборні кришки розкриті, червоного кольору, луска тускла, легко спадає, м'язи спинки дряблі, легко відстають від кісток
7. Вкажіть вірну відповідь щодо ступеня свіжості охолодженої нерозібраної риби за деякими органолептичними показниками:
- а) риба у воді тоне, рот відкритий, очі запалі, мутні зяброві кришки розкриті червоного кольору, луска легко спадає, м'язи дряблі, ямка не вирівнюється;
- б) анальне кільце трохи набрякле, рожево червоне, луска потьмяніла, слабо тримається, черевце лопнувши, луска слабо тримається;
- в) рот зімкнутий, очі чисті з прозорою роговицею, зябра яскраво-червоні, слиз без запаху;
- г) м'язова тканина щільна, пружна, ямка від пальця швидко вирівнюється, анальне кільце випукле
- б) Як за ступенем свіжості поділяють охолоджену рибу:
- а) свіжу, сумнівної свіжості, зябровану;
- б) сумнівної свіжості, несвіжу, охолоджену;
- в) живу, охолоджену, доброякісну;
- г) свіжу, не свіжу, сумнівної свіжості
- в) Назвіть основні ознаки свіжої живої риби:
- а) запалі, мутні очі, тьмяні зябра;
- б) яскраво-червоні зябра;
- в) тримається на глибині, грудні плавці щільно прилягають;
- г) плаває спиною догори, слиз перестає виділятися, мутніє
- г) Назвіть основні ознаки недоброякісної живої риби:
- а) задихнулася від нестачі кисню, відсутність слизу, блискуча луска;
- б) рот закритий, очі випуклі, тіло не згинається;
- в) слиз виділяється, луска блискуча;
- г) відсутність слизу, луска без слизу, легко відділяється, рот відкритий

### Варіант 14

1. Яку температуру у товщі м'язової тканини повинна мати охолоджена риба?
- а) від -1 до +5 °С;
- б) від 0 до -1 °С;
- в) від -6 до -8 °С;
- г) від -1 до -10 °С
2. Скільки сортів має охолоджена риба?

- а) 2;
  - б) 3;
  - в) 4;
  - г) не поділяють на сорти
3. Яку температуру повинна мати заморожена риба в товщі м'язової тканини?
- а)  $-2 \dots +3$  °С підтримуватися на рівні  $-2 \dots -10$  °С;
  - б)  $0 \dots -5$  °С підтримуватися на рівні  $-2 \dots -10$  °С;
  - в)  $-1 \dots -15$  °С підтримуватися на рівні  $-2 \dots -10$  °С;
  - г) підтримуватися на рівні  $-18$  і нижче
4. Глазурована риба:
- а) процес нанесення захисного шару льоду, що утворюється на поверхні замороженого продукту;
  - б) процес охолодження риби в морозильних камерах;
  - в) процес нанесення мілкоподрібненого льоду на поверхні риби;
  - г) процес нанесення чешуєчастого та сніжного льоду на заморожений продукт
5. Протягом якого терміну має бути прийнята риба охолоджена за кількістю та якістю?
- а) Не більше 6 годин
  - б) Не більше 12 годин
  - в) Не більше 3 годин
  - г) Не більше 24 годин
6. Протягом якого терміну має бути прийнята риба гарячого копчення за кількістю та якістю?
- а) Не більше 6 годин
  - б) Не більше 10 годин
  - в) Не більше 12 годин
  - г) Не більше 48 годин
7. Які з наведених солоних рибних товарів при однакових температурах мають найменший термін зберігання?
- а) Оселедці мариновані
  - б) Оселедці пряного засолу
  - в) Оселедці простого засолу слабо солоні
  - г) Оселедці простого засолу середньосолоні
8. Який термін зберігання слабо солоних нерозібраних оселедців у діжках при температурі від  $-4$  до  $-8$  °С?
- а) Не більше 6 місяців
  - б) Не більше 4 місяців
  - в) Не більше 3 місяців

- г) Не більше 7 місяців
9. Ікра лососева зерниста та ястикова за якістю поділяється на:
- а) 1-й та 2-й сорти
  - б) Вищий та 1-й сорти
  - в) Не розподіляється
  - г) Вищий, 1-й та 2-й сорти
10. Ікра осетрова пастеризована та ікра пробійна за якістю поділяється:
- а) Не розподіляється
  - б) 1-й та 2-й сорти
  - в) Вищий та 1-й сорти
  - г) Вищий, 1-й та 2-й сорти

### Варіант 15

1. Під час контролю якості ковбасних виробів масова частка жиру нормується нормативними документами у:
- а) ліверних ковбасах
  - б) варено-копчених ковбасах
  - в) варених ковбасах
  - г) сосисках, сардельках
2. Масова частка фосфатази контролюється у:
- а) варених ковбасах, сосисках, сардельках, м'ясних хлібах
  - б) фаршированих ковбасах, варено-копчених ковбасах, сирокопчених ковбасах
  - в) кров'яних ковбасах, ліверних ковбасах, паштетних ковбасах
  - г) сосисках, сардельках, м'ясних хлібах
3. До фізико-хімічних показників якості копченої рибної продукції відносяться:
- а) масова частка жиру, вологи та кухонної солі
  - б) масова частка жиру та вологи
  - в) масова частка кухонної солі та ступінь прокопченості рибної продукції
  - г) масова частка кухонної солі та жиру
4. Вміст бури, борної кислоти та утробіну визначається у:
- а) солоній, маринованій і копченій рибі
  - б) солоній рибі та ікр'яних продуктах
  - в) в'яленій сушеній і копченій рибі
  - г) ікр'яних продуктах
5. Які показники якості контролюються в натуральних м'ясних напівфабрикатах:

- а) органолептичні
  - б) вміст жиру
  - в) стан тари
  - г) геометричні параметри
6. За яким методом визначається вміст білка в м'ясі і м'ясопродуктах:
- а) калориметричним
  - б) фотометричним
  - в) рефрактометричним
  - г) органолептичним
7. За яким методом визначається вміст хлористого натрію в м'ясі і м'ясопродуктах:
- а) метод Фольгарда
  - б) метод Бертрана
  - в) метод по К'ельдалю
  - г) органолептичними методами
8. Для визначення зовнішнього огляду ковбасних виробів, яка повинна бути вибірка від виробів в оболонці масою більше 2 кг?
- а) у кількості 4 одиниці для усіх видів досліджень, у першу чергу для бактеріологічних досліджень
  - б) у кількості 2 одиниці для усіх видів досліджень, у першу чергу для бактеріологічних досліджень
  - в) у кількості 3 одиниці для усіх видів досліджень, у першу чергу для хімічних досліджень
  - г) у кількості 8 одиниці для усіх видів досліджень, у першу чергу для органолептичних досліджень
9. Для визначення зовнішнього огляду ковбасних виробів, яка повинна бути вибірка від виробів масою менше 2 кг?
- а) у кількості 5 шт., для кожного виду досліджень
  - б) у кількості 9 шт., для бактеріологічних досліджень
  - в) у кількості 2 шт., для кожного виду досліджень
  - г) у кількості 3 шт., для хімічних досліджень
10. Для визначення зовнішнього огляду ковбасних виробів, яка повинна бути вибірка з виробів без оболонки?
- а) не менше 3 одиниць для кожного виду досліджень
  - б) не менше 5 одиниць для кожного виду досліджень
  - в) не менше 8 одиниць для кожного виду досліджень
  - г) не менше 4 одиниць для хімічних досліджень

## Варіант 16

1. На які вагові категорії розподіляють курячі яйця?
  - а) Вища, перша, друга
  - б) Перша, друга
  - в) Відбірна, перша, друга
  - г) Відбірна, перша
2. Яйця вагою до 45 г відносяться до:
  - а) Харчових
  - б) Для промислової переробки
  - в) Технічних відходів
  - г) Харчових відходів
3. Яйця з якими дефектами відносяться до технічних відходів?
  - а) Мала пляма
  - б) Виливка
  - в) Тьок
  - г) Присушка
4. Яйця з якими дефектами відносяться до харчових відходів?
  - а) Міражне яйце
  - б) Насічка
  - в) Красюк
  - г) Тумак
5. Які яйця маркірують синім штампом?
  - а) Дієтичні
  - б) Столові
  - в) Для промислової переробки
  - г) Харчові неповноцінні
6. Індекс жовтка це відношення:
  - а) Висоти жовтка до середнього діаметру білка
  - б) Висоти жовтка до середнього діаметру жовтка
  - в) Висоти жовтка до середнього діаметру
  - г) Висоти жовтка до найменшого діаметру жовтка
7. Які білки яєць зумовлюють їх піноутворюючу здатність?
  - а) Овоальбумін
  - б) Овоглобулін
  - в) Овомукоїд
  - г) Овомуцин
8. Для визначення зовнішнього огляду ковбасних виробів, яка повинна бути вибірка від виробів масою менше 2 кг?

- а) у кількості 5 шт., для кожного виду досліджень
- б) у кількості 9 шт., для бактеріологічних досліджень
- в) у кількості 2 шт., для кожного виду досліджень
- г) у кількості 3 шт., для хімічних досліджень

9. Для визначення зовнішнього огляду ковбасних виробів, яка повинна бути вибірка з виробів без оболонки?

- а) не менше 3 одиниць для кожного виду досліджень
- б) не менше 5 одиниць для кожного виду досліджень
- в) не менше 8 одиниць для кожного виду досліджень
- г) не менше 4 одиниць для хімічних досліджень

10. Ікра осетрова пастеризована та ікра пробійна за якістю поділяється:

- а) Не розподіляється
- б) 1-й та 2-й сорти
- в) Вищий та 1-й сорти
- г) Вищий, 1-й та 2-й сорти



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

**Варіант 1**

1. В залежності від галузі використання, які бувають групи експертизи?
  - а) хімічна, фізична, товарна;
  - б) технологічна, компетентна, юридична;
  - в) товарна, технологічна, юридична;
  - г) економічна, медичинська, об'єктивна
2. На яких головних принципах базується товарна експертиза?
  - а) незалежність, компетентність, об'єктивність;
  - б) безпечність, ефективність, вимірюваність;
  - в) системний підхід, вибір показників, ефективність;
  - г) об'єктивність, безпечність, експертизою.
3. Вкажіть, в якому документ при проведенні товарної експертизи фіксуються результати досліджень:
  - а) акт перевірки;
  - б) сертифікат якості;
  - в) акт експертизи;
  - г) акт прийомки або відпуску товару.
4. Які показники споживчих товарів враховуються під час проведення товарознавчої експертизи ?
  - а) органолептичні, фізико – хімічні, мікробіологічні, кількісні;
  - б) органолептичні, кількісні;
  - в) органолептичні, фізико – хімічні, мікробіологічні;
  - г) органолептичні, фізико – хімічні.
5. Яка загальна маса крапкових проб повинна бути для зерна і борошна?
  - а) не менше 3 кг;
  - б) не менше 2 кг;
  - в) не менше 1 кг;
  - г) не менше 4 кг.
6. Яка загальна маса крапкових проб повинна бути для крупи і концентратів?
  - а) не менше 1,5 кг;
  - б) не менше 1 кг;
  - в) не менше 2кг;
  - г) не менше 2,5 кг.
7. При прийомці партії картоплі було встановлено змішування в ній різних помологічних сортів: Темп та Лорх. Вкажіть, до якого порушення вимог

нормативної документації слід це віднести?

- а) допустимий ефект;
- б) навмисне зниження харчової цінності;
- в) фальсифікація;
- г) імітація.

8. Що є результатом експертизи свіжих плодів та овочів?

- а) акт експертизи;
- б) якісне посвідчення;
- в) акт дегустації;
- г) сертифікат якості.

9. Надійшла партія свіжих плодів 1 гатунку, з яких 20 % складають плоди 2 гатунку. Як повинен діяти експерт?

- а) перевесити партію плодів у вищій гатунок;
- б) залишити за партією перший гатунок;
- в) перевести партію у 2 гатунок;
- г) дії експерту залежать від виду плодів.

10. При експертизі молока встановлено, що воно має підвищену густину, а масова частка СЗМЗ і жиру при цьому знижені. Це свідчить про додавання:

- а) води;
- б) сухого знежиреного молока;
- в) крохмалю;
- г) поверхнево-активних речовин.

б) При експертизі молока показник СЗМЗ визначається у:

- а) г/кг;
- б) г/л;
- в) %;
- г) мг.

в) Які показники експерт визначає і у маргарині, і у майонезі?

- а) стійкість емульсії;
- б) температура плавлення;
- в) вміст вологи;
- г) вміст кухонної солі.

13. Чи може здійснюватися повторне дослідження рибних товарів при отриманні негативних результатів першого дослідження?

- а) так;
- б) ні;
- в) у залежності від виду рибних товарів;
- г) може лише за згодою експертної комісії.

14. У разі проведення повторного дослідження рибних товарів

використовується:

- а) потрібне число вибірок;
  - б) подвійне або більше число вибірок;
  - в) одна вибірка;
  - г) повторне дослідження не проводиться.
15. У якому випадку відбирають подвійний середній зразок для експертизи?
- а) для вирішення суперечок сторін;
  - б) при отриманні негативних результатів попереднього дослідження зразка;
  - в) за бажанням експерта;
  - г) для визначення додаткових показників якості.

## Варіант 2

1. Перелічіть тільки підгрупи товарної експертизи.
  - а) асортиментна, технологічна, екологічна;
  - б) гігієнічна, споживча, дослідна;
  - в) контрольна, повторна, первинна;
  - г) товарознавча, технологічна, екологічна, ветеринарна.
2. Які бувають види товарної експертизи?
  - а) в залежності від предмету, характеру, задачі та мети;
  - б) первинна, додаткова, якісна;
  - в) кількісна, асортиментна, консультаційна;
  - г) банківська, споживча, документальна.
3. Яка кількість заключень може бути результатом комісійної експертизи?
  - а) декілька;
  - б) два;
  - в) одне;
  - г) у залежності від кількості експертів, що приймали участь в експертизі.
4. Чи можуть проводити повторну експертизу ті ж самі експерти, які брали участь під час здійснення первинної експертизи?
  - а) так;
  - б) ні;
  - в) у деяких випадках;
  - г) при наявності рішення сторін.
5. Яка маса середньої проби повинна бути для зерна?
  - а) не більше 3 кг;
  - б) не більше 1 кг;
  - в) не більше 4 кг;

- г) не більше 2 кг.
6. Яка маса середньої проби повинна бути для борошна?
- а) не більше 3 кг;
  - б) не більше 1,5 кг;
  - в) не більше 4 кг;
  - г) не більше 2,5 кг.
7. Надійшла партія свіжих плодів 1 гатунку, з яких 20 % складають плоди 2 гатунку. Як повинен діяти експерт?
- а) перевесити партію плодів у вищій гатунок;
  - б) залишити за партією перший гатунок;
  - в) перевести партію у 2 гатунок;
  - г) дії експерту залежать від виду плодів.
8. Яка транспортна тара використовується для перевезення свіжих плодів і овочів?
- а) мішки тканеві, джгутові, паперові;
  - б) ящики картонні, фанерні, дощаті;
  - в) контейнери металеві;
  - г) усі вище перелічені види тари.
1. Які показники експерт визначає і у маргарині, і у майонезі?
- а) стійкість емульсії;
  - б) температура плавлення;
  - в) вміст вологи;
  - г) вміст кухонної солі.
2. У пастеризованому молоці не допускається наявність ферменту:
- а) ліпази;
  - б) фосфатази;
  - в) оксидази;
  - г) лактази.
11. У якому випадку відбирають подвійний середній зразок для експертизи?
- а) для вирішення суперечок сторін;
  - б) при отриманні негативних результатів попереднього дослідження зразка;
  - в) за бажанням експерта;
  - г) для визначення додаткових показників якості.
12. Під час проведення експертизи рибних товарів у першу чергу досліджується:
- а) стан тари і маркування;
  - б) органолептичні показники;
  - в) дефекти продуктів;

г) фізико-хімічні показники.

13. Протягом якого терміну доцільно приймати по якості сольону рибу?

- а) не пізніше 24 годин з моменту подачі вагона під розгрузку;
- б) не пізніше 12 годин з моменту подачі вагона під розгрузку;
- в) не пізніше 10 годин з моменту подачі вагона під розгрузку;
- г) не пізніше 48 годин з моменту подачі вагона під розгрузку.

14. Вкажіть вірну відповідь щодо органолептичних показників для нерозібраної свіжої охолодженої риби:

а) рот відкритий, очі випуклі, зяброві кришки нещільно прилягають до зябр;

б) зябра сірі, слиз із різким запахом, луска блискуча, чиста, міцно тримається, слиз відсутній;

в) мязи спинки щільні, ямка швидко вирівнюється, очі випуклі з прозорою роговицею, анальне кільце запале, блідо рожеве, луска блискуча, чиста;

г) очі запалі, мутні, зяборні кришки розкриті, червоного кольору, луска тускла, легко спадає, мязи спинки дряблі, легко відстають від кісток.

15. Вкажіть вірну відповідь щодо ступеня свіжості охолодженої нерозібраної риби за деякими органолептичними показниками:

а) риба у воді тоне, рот відкритий, очі запалі, мутні зяброві кришки розкриті червоного кольору, луска легко спадає, мязи дряблі, ямка не вирівнюється;

б) анальне кільце трохи набрякле, рожево червоне, луска потьмяніла, слабо тримається, черевце лопнувше, луска слабо тримається;

в) рот зімкнутий, очі чисті з прозорою роговицею, зябра яскраво-червоні, слиз без запаху;

г) мязова тканина щільна, пружна, ямка від пальця швидко вирівнюється, анальне кільце випукле.

### Варіант 3

1. В залежності від характеру проведення товарна експертиза буває:

- а) первинна, додаткова, одно предметна;
- б) контрольна, повторна, додаткова, первинна;
- в) первинна, додаткова, дослідна, планова;
- г) позапланова, консультаційна, комісійна.

2. В залежності від предмету ознак ТЕ буває:

- а) одно предметна, багатопредметна, дослідна;
- б) додаткова, повторна, локально-комплексна;
- в) комісійна, локальна, багатопредметна, одно предметна;

- г) споживча, страхова, локально комплексна.
3. Яка експертиза проводиться з метою виявлення недостатньої інформації для прийняття кінцевих рішень:
- а) попередня ТЕ;
  - б) остаточна ТЕ;
  - в) контрольна ТЕ;
  - г) додаткова ТЕ.
4. Вкажіть в якому випадку проводиться асортиментна товарознавча експертиза:
- а) при неможливості оцінити якісні та кількісні показники товару без попереднього встановлення його асортиментної незалежності;
  - б) при виникненні протиріч між постачальником та отримувачем у питаннях асортиментної належності товару до певної групи, марки, тощо;
  - в) при встановленні відповідності асортименту товарів у партії раніше представленим зразком, договором, каталогом, тощо;
  - г) усі відповіді вірні.
5. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для вагових і штучних виробів масою більше 400 г відбирають лабораторний зразок у кількості:
- а) 1 штука;
  - б) 3 штука;
  - в) 2 штука;
  - г) 4 штука.
6. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою від 400 г до 200 г включно відбирають лабораторний зразок у кількості:
- а) 1 штука;
  - б) 3 штука;
  - в) 2 штука;
  - г) 4 штука.
7. У залежності від чого проводиться відбір зразків плодів і овочів?
- а) від упаковки;
  - б) від виду плодів та овочів;
  - в) від величини партії;
  - г) у залежності від усіх перелічених факторів.
8. Вибірка квашених, солених та мочених плодів і овочів повинна становити:
- а) 3 кг продукту і 1 літр розсолу;
  - б) 1 кг продукту і 1 літр розсолу;
  - в) 2 кг продукту і 1 літр розсолу;

- г) 2 кг продукту і 2 літр розсолу;
9. Використання неякісної продукції для переробки являється:
- а) фальсифікацією;
  - б) недопустимим дефектом;
  - в) продукція переводиться в нижчий ґатунок;
  - г) допустимим дефектом якщо відсоток неякісної продукції не перевищує допустимі норми.
10. Який показник якості експерт не визначає у молоці коров'ячому – сировині?
- а) сухі речовини;
  - б) кількість вітаміну С;
  - в) масова частка жиру;
  - г) чистота, група.
7. Експертом встановлено, що причиною рихлої і крихкої консистенції морозива є:
- а) недостатня пористість;
  - б) утворення кристалів льоду;
  - в) наявність згустку білків;
  - г) великі повітряні вічки.
8. За якою школою проводять експертизу коров'ячого масла?
- а) 10 – бальною;
  - б) 20 - бальною;
  - в) 100 – бальною;
  - г) 50 – бальною.
13. У якому випадку відбирають подвійний зразок для експертизи м'ясних товарів?
- а) для визначення зміни показників якості при зберіганні;
  - б) при отриманні негативних результатів початкового аналізу;
  - в) для вирішення суперечок сторін;
  - г) за бажанням поставника.
14. Від якої частини туші беруть цілий кусок вагою не менш 200 г для визначення якості м'яса?
- а) в товстій частині сідниці;
  - б) проти четвертого та п'ятого шийних хребців;
  - в) в області лопатки;
  - г) усі відповіді вірні.
15. На які частини розподіляють середній зразок при визначенні якості ковбасних виробів?
- а) наважка для органолептичної оцінки та наважка для лабораторних

досліджень;

б) наважка для органолептичної оцінки та наважка для визначення бактеріологічних показників;

в) наважка для встановлення якості смаку та запаху та наважка для визначення фізико-хімічних показників;

г) наважка для встановлення вмісту жиру та вологості, наважка для визначення мікробіологічних показників.

#### Варіант 4

1. Вкажіть вірну відповідь де перелічені основні етапи проведення експертизи ТПП України.

а) ознайомлення з транспортними, товарними, розрахунковими документами, проведення та складання акту експертизи;

б) оформлення результатів експертизи та схеми виробництва;

в) перевірка робочого місця, розробка контрактів, договорів;

г) огляд приміщень де зберігається товар, складання середнього зразка.

2. В залежності від задачі проведення ТЕ буває:

а) дослідна, додаткова;

б) консультаційна, одно предметна;

в) локальна, комплексна, контрольна;

г) дослідна, консультаційна.

3. При проведенні якої експертизи здійснюється перевірка достовірності та обґрунтованості результатів попередніх експертиз:

а) контрольної ТЕ;

б) перевіряючої ТЕ;

в) додаткової ТЕ;

г) комплексної.

4. Документальна оцінка проводиться експертом за умови:

а) наявності всієї партії товару;

б) наявності зразків товару;

в) відсутності товару;

г) відсутності товаросупроводжуючих та технологічних документів.

5. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою менше 200 до 100 г включно відбирають лабораторний зразок у кількості:

а) 1 штука;

б) 3 штука;

в) 2 штука;

г) 4 штука.



6. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою меншою за 100 г відбирають лабораторний зразок у кількості:
- а) 7 штука;
  - б) 5 штука;
  - в) 6 штука;
  - г) 4 штука.
7. Початковим етапом проведення експертизи перероблених плодів і овочів є:
- а) відбір середнього зразка;
  - б) визначення органолептичних показників якості;
  - в) дослідження тари і маркування;
  - г) проведення вибірки.
8. Проби для лабораторних досліджень відбирають:
- а) із середнього зразка;
  - б) із вибірки;
  - в) із залишку після проведення органолептичної оцінки;
  - г) із крапкових проб.
9. Вкажіть дії експерта, якщо при оцінці якості сушених яблук, розфасованих у картонні ящики вагою 20 кг в кількості 20 шт., було виявлено 13 ящиків з порушеною цілісністю:
- а) продовження прийомки без будь-яких заходів;
  - б) продовження прийомки, але необхідно повідомити постачальника;
  - в) бракується вся партія;
  - г) вірної відповіді немає.
10. Перед відбором проб тваринний жир і коров'яче масло підлягають обробці, який саме?
- а) розрізанню на шматки;
  - б) загущенню поверхні;
  - в) розплавленню;
  - г) заморожуванню.
11. За якими показниками визнається якість тари і маркування жирових товарів?
- а) якість упаковки, відсоток відхилення маси, зовнішнє оформлення етикетки, правильність маркування;
  - б) вид упаковки і чіткість маркування;
  - в) зовнішнє оформлення етикетки і вид нанесеного маркування;
  - г) якість упаковки, відсоток відхилення маси, чіткість маркування.
12. Експертиза жирових товарів проводиться у відповідності із:

- а) заявою і актом;
- б) стандартами на продукцію;
- в) ліцензіями;
- г) договорами.

13. Вкажіть дії експерта, якщо при оцінці якості сирокочених ковбас було виявлено “посивіння” батонів:

- а) партія бракується;
- б) партія може бути прийнятою за рішенням експерту, але потрібна додаткова термообробка;
- в) партія приймається, бо це не є дефектом;
- г) усі відповіді невірні.

14. За допомогою овоскопу визначають:

- а) індекс білка;
- б) свіжість яєць;
- в) індекс жовтка;
- г) консистенція яєць.

15. Які чинники впливають на харчову цінність варених ковбас?

- а) маркування, реклама, рН-середовища, колір;
- б) пакування, загальний вміст затриманої вологи;
- в) вміст вільної вологи, протеїдів;
- г) вміст повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот.

### Варіант 5

1. В залежності від мети здійснення товарна експертиза буває:

- а) споживча, митна, страхова, банківська;
- б) судово-правова, документальна, банківська;
- в) кількісна, якісна, споживча, асортиментна;
- г) споживча, банківська, страхова, асортиментна.

2. Які види експертизи доцільно використовувати в практиці торгово-промислової палати (ТПП) України?

- а) контрольна, основна, додаткова, повторна;
- б) комплексна, контрольна, документальна, основна;
- в) основна, додаткова, кількісна, якісна;
- г) об'єктивна, документальна, основна, контрольна.

3. Товари, які містять шкідливі для споживачів та/або навколишнього середовища речовини або виділяють їх у навколишнього середовища при використанні, називаються:

- а) умовно придатні товари;
- б) потенційно небезпечні товари;

- в) небезпечні товари;
- г) нестандартні товари.

4. Який документ, що підтверджує компетентність, повинна отримати фізична особа для того, щоб стати експертом?

- а) акт;
- б) рішення;
- в) сертифікат;
- г) атестат.

5. Партія зерна має невиражений запах і смак. Чи може таке зерно направлятися в торгівлю?

- а) так;
- б) ні;
- в) тільки на переробку;
- г) за рішенням експерта.

6. Змішування круп різної харчової цінності та якості являється:

- а) допустимим дефектом;
- б) не допустимим дефектом;
- в) фальсифікацією;
- г) браком.

9. Який відсоток прилипнутої землі допускається стандартом в партіях картоплі, що заготовлюється?

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

10. Для цибулі ріпчастої характерні захворювання:

- а) сіра гниль, мокра гниль;
- б) донцева гниль, шийкова гниль;
- в) фомоз;
- г) фітофтора, парша.

11. Для цитрусових плодів характерні захворювання:

- а) фомоз;
- б) плодова гниль;
- в) сіра гниль;
- г) блакитна та зелена плісень.

10. Які основні органолептичні показники якості визначають при проведенні експертизи молочних товарів?

- а) консистенція, смак, колір;
- б) зовнішній вигляд, консистенція, запах;

- в) зовнішній вигляд, консистенція, смак та запах;
  - г) вигляд, вміст жиру, консистенція, смак та запах.
11. За допомогою якого приладу проводять вибірку рідких або в'язких молочних товарів?
- а) щуп;
  - б) шпатель;
  - в) спеціальна трубка;
  - г) черпак.
12. Не пізніше якого терміну повинен бути проведений аналіз проб по визначенню фізико-хімічних та мікробіологічних показників якості молочних товарів:
- а) пізніше 24 годин після їх відбору;
  - б) пізніше 24 годин після їх відбору;
  - в) пізніше 24 годин після їх відбору;
  - г) пізніше 24 годин після їх відбору.
13. З якими дефектами допускаються до реалізації варені ковбасні вироби?
- а) жовтим шпиком, пустотами, крихкий фарш, білий наліт солі;
  - б) не забруднені жиром і сажею, злегка деформовані;
  - в) недоварені з набряками жиру, щільною консистенцією;
  - г) колір яскраво-рожевий, сірі плями на розрізі, смак солоний.
14. Назвіть основні ознаки, які визначають торговий ґатунок м'яса:
- а) нормальне дозрівання м'яса;
  - б) стан тварини перед забоєм;
  - в) більший вміст м'язової та жирової тканин;
  - г) м'язи розвинені задовільно.
15. Назвіть відруби яловичини, які належать до першого торгового ґатунку:
- а) шийний;
  - б) плечовий;
  - в) заріз;
  - г) гомілка.

### Варіант 6

1. В залежності від галузі використання, які бувають групи експертизи?
- а) хімічна, фізична, товарна;
  - б) технологічна, компетентна, юридична;
  - в) товарна, технологічна, юридична;
  - г) економічна, медичинська, об'єктивна
2. На яких головних принципах базується товарна експертиза?
- а) незалежність, компетентність, об'єктивність;

- б) безпечність, ефективність, вимірюваність;
- в) системний підхід, вибір показників, ефективність;
- г) об'єктивність, безпечність, експертизою.

3. Назвіть види експертних груп?

- а) постійні, тимчасові;
- б) сезонні, скликані;
- в) дійсні, недійсні;
- г) усі вищі зазначені.

4. Категорії товарів, які відрізняються встановленими розмірами – це градації:

- а) споживчі;
- б) якісні;
- в) розмірні;
- г) кількісні.

5. Назвіть серед перелічених органолептичних показників, що визначають для цукерок та карамельних виробів, показник, який зазначене у стандарті тільки для цукерок:

- а) поверхня;
- б) форма;
- в) смак та запах;
- г) консистенція.

6. За якого показника, що перевищує норми стандарту, експерт переводить крупу у більш низький сорт або нестандарт:

- а) вологість;
- б) номер крупи;
- в) зольність;
- г) засміченість.

7. Сухою гнилизною та фітофторою пошкоджуються овочі:

- а) Морква
- б) Огірки
- в) Картопля
- г) Цибуля

8. Які захворювання переходять на здорову картоплю при зберіганні?

- а) Рак
- б) Фітофтора
- в) Парша
- г) Мокра гниль

9. До фізіологічних відносять захворювання плодів зерняткових:

- а) Залізна плямистість, загар, фомоз

- б) Загар, фомоз, кільцева гниль
  - в) Наліж, анабіоз, пухлість
  - г) Загар, палів, пухлість
10. Вкажіть дії експерта, якщо при оцінці якості молока згущеного з цукром при перемішуванні були виявлені кристали цукрози:
- а) партія бракується, бо це є неприпустимим дефектом;
  - б) партія бракується лише, якщо в доповнення до цього вміст вологи становить біль ніж 27%;
  - в) партія не бракується, бо це не є дефектом;
  - г) партія не бракується, бо це є припустимий дефект.
11. Яку необхідну умову треба виконати перед розподілом проби молока для лабораторних досліджень на наважки для конкретних визначень?
- а) аерація проби свіжим повітрям;
  - б) штучне підвищення кислотності молока;
  - в) нагрівання проби до  $t = 20 \pm 2^\circ \text{C}$ ;
  - г) попереднє визначення рН молока.
12. Молоко – це...
- а) незалежний, повноцінний харчовий продукт;
  - б) неповноцінний молочний продукт;
  - в) замінний продукт;
  - г) незамінний, повноцінний продукт.
13. Яйця курячі харчові залежно від строків зберігання і якості ділять на:
- а) свіжі, столові;
  - б) дієтичні, столові;
  - в) категорії, холодильникові;
  - г) з красюком, свіжі.
14. За якими фізико-хімічними показниками здійснюють оцінку якості м'яса?
- а) титрована кислотність, продукти первинного розпаду білків, якість бульйону;
  - б) вміст летючих жирних кислот, рН-середовища;
  - в) вміст кальцію, вологи; прозорість бульйону;
  - г) кількість аміно-аміачного азоту, колір, смак.
15. Як за будовою поділяються субпродукти?
- а) яловичі, шерстні;
  - б) свинячі, м'якотні;
  - в) слизові, м'якотні;
  - г) рубці, м'ясо-кісткові.

## Варіант 7

1. Перелічіть тільки підгрупи товарної експертизи.
  - а) асортиментна, технологічна, екологічна;
  - б) гігієнічна, споживча, дослідна;
  - в) контрольна, повторна, первинна;
  - г) товарознавча, технологічна, екологічна, ветеринарна.
2. Які бувають види товарної експертизи?
  - а) в залежності від предмету, характеру, задачі та мети;
  - б) первинна, додаткова, якісна;
  - в) кількісна, асортиментна, консультаційна;
  - г) банківська, споживча, документальна.
3. Сировину, напівфабрикати та технічні послуги відносять до:
  - а) допоміжних об'єктів ТЕ;
  - б) додаткових об'єктів ТЕ;
  - в) основних об'єктів ТЕ;
  - г) усі відповіді невірні.
4. Кількість сировини, яка взята від великої одиниці продукції рукою або щупом за 1 раз, називається:
  - а) середньою пробою;
  - б) вибіркою;
  - в) аналітичною пробою;
  - г) крапковою пробою.
5. Який фізико-хімічний показник експерт не визначає у житньому борошні?
  - а) кількість і якість сирої клейковини;
  - б) вміст металомангнітних домішок;
  - в) зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів;
  - г) зольність.
6. При експертизі меду визначається діастазне число, яке вимірюється у:
  - а) %;
  - б) градусах Кетсторфера;
  - в) мг %;
  - г) одиницях Готе.
7. До якого товарного сорту повинні бути переведенні яблука з дефектом “нетиповість по формі”, коли вони відповідали вищому сорту?
  - а) у перший;
  - б) у другий;
  - в) не переводяться;
  - г) у третій.

8. Оптимальна температура для тривалого зберігання яблук.
- а)  $0+2^{\circ}\text{C}$ ;
  - б)  $+6+8^{\circ}\text{C}$ ;
  - в)  $-4-6^{\circ}\text{C}$ ;
  - г)  $-2-4^{\circ}\text{C}$ .
9. Що є причиною появи солодкого смаку картоплі при зберіганні?
- а) зберігання при великій температурі;
  - б) недостатня кількість крохмалю;
  - в) відмороження;
  - г) захворювання “антрокноз”.
10. У якому стані в молоці знаходяться необхідні для людини речовини:
- а) в незбалансованому співвідношенні;
  - б) легкозасвоюваному стані, збалансованих співвідношеннях;
  - в) в колоїдному та нерозчинному стані;
  - г) в незасвоюваному стані.
11. Вміст яких складових молока зменшує його густину?
- а) вода, жири, вуглеводи;
  - б) сухий знежирений залишок, вода;
  - в) низька температура, мінеральні солі;
  - г) жири, вода, висока температура.
12. Перелічить головні фізико-хімічні властивості молока:
- а) активна кислотність, вологоутримуюча здатність;
  - б) осмотичний тиск, температура плавлення;
  - в) густина, осмотичний тиск, кислотність;
  - г) електропровідність, консистенція, температура замерзання.
13. Якою фарбою проводять маркування дієтичних яєць?
- а) рожевою;
  - б) червоною;
  - в) блакитною;
  - г) синьою.
14. Назвіть показники, які характеризують біологічну цінність білків м'яса риби:
- а) менший вміст незамінних амінокислот;
  - б) мало неповноцінних білків;
  - в) більший вміст замінних амінокислот;
  - г) менший вміст триптофану, метіоніну.
15. Які чинники впливають на харчову цінність варених ковбас?
- а) маркування, реклама, рН-середовище, колір;
  - б) пакування, загальний вміст затриманої вологи;



- в) вміст вільної вологи, протеїдів;
- г) вміст повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот.

### Варіант 8

1. В залежності від характеру проведення товарна експертиза буває:
  - а) первинна, додаткова, одно предметна;
  - б) контрольна, повторна, додаткова, первинна;
  - в) первинна, додаткова, дослідна, планова;
  - г) позапланова, консультаційна, комісійна.
2. В залежності від предмету ознак ТЕ буває:
  - а) одно предметна, багатопредметна, дослідна;
  - б) додаткова, повторна, локально-комплексна;
  - в) комісійна, локальна, багатопредметна, одно предметна;
  - г) споживча, страхова, локально комплексна.
3. Вкажіть, на які групи класифікується засоби товарної експертизи за призначенням:
  - а) засоби інформації про товари, матеріально-технічні засоби;
  - б) документи, маркування, спеціальна література;
  - в) матеріально-технічні база, засоби виявлення, оргтехніка;
  - г) засоби інформації про товари, матеріально-технічні база.
4. Вкажіть основні групи методів товарної експертизи:
  - а) об'єктивні, евристичні;
  - б) суб'єктивні, об'єктивні;
  - в) органолептичні, фізико-хімічні;
  - г) класичні, сучасні.
5. Одиницями виміру титрованої кислотності хлібобулочних виробів є:
  - а) °К;
  - б) °Т;
  - в) °кис.;
  - г) ‰.
6. Якщо метою експертизи є визначення показників безпеки карамелі, то необхідно провести дослідження:
  - а) вологості карамельної маси;
  - б) мікробіологічних показників;
  - в) масової частки редукуючих речовин;
  - г) масової частки йоду у карамелі з морською капустою.
7. На які товарні сорти в залежності від якості поділяють яблука ранніх сортів досягання?
  - а) 1, 2;

- б) В/с, 1, 2;
  - в) В/с, 1, 2, 3;
  - г) 1, 2, 3.
8. Дати назву фітопатологічним захворюванням яблук.
- а) парша, мокра гниль, кільцева гниль;
  - б) плодова гниль, парша, сажистий гриб;
  - в) плодова гниль, парша, фітофтора;
  - г) плодова та сіра гниль.
9. За якими показниками визначають якість свіжих яблук?
- а) смак, свіжість, розмір, пошкодження, зовнішній вигляд;
  - б) зовнішній вигляд, стиглість, діаметр, різні пошкодження, свіжість;
  - в) внутрішня будова, консистенція, розмір, стиглість;
  - г) зовнішній вигляд, найбільший діаметр, різні пошкодження.
10. Вкажіть, які складові молока є найбільш цінними в харчовому відношенні:
- а) вітаміни, мінеральні речовини, гази;
  - б) лактоза, імунні тіла, вітаміни;
  - в) казеїн, фосфор, кальцій, альбумін, глобулін;
  - г) альбумін, молочний цукор, вода.
11. Із чого виробляють пряжене молоко?
- а) із знежиреного молока;
  - б) із пастеризованого молока;
  - в) із нормалізованого молока;
  - г) із стерилізованого молока.
12. Яка обробка молока на молочних заводах має першочергове значення?
- а) гомогенізація;
  - б) механічна очистка;
  - в) нормалізація;
  - г) термічна обробка.
13. З якими видами бомбажу м'ясні консерви допускаються до реалізації?
- а) фізичними;
  - б) хімічними;
  - в) мікробіологічними;
  - г) фізико-хімічними.
14. Які фізичні зміни відбуваються під час зберігання яєць?
- а) збільшується маса яєць;
  - б) зменшується індекс білка;
  - в) розкладання білків, жирів;
  - г) руйнування шкаралупи.

15. Які біохімічні процеси відбуваються під час задубіння м'яса?
- а) дисоціація актоміозина;
  - б) збільшується вологовбираюча та вологозатримуюча здатності м'яса;
  - в) розклад глікогену і АТФ;
  - г) розчинність білків збільшується.

### Варіант 9

1. Вкажіть вірну відповідь де перелічені основні етапи проведення експертизи ТПП України.

- а) ознайомлення з транспортними, товарними, розрахунковими документами, проведення та складання акту експертизи;
- б) оформлення результатів експертизи та схеми виробництва;
- в) перевірка робочого місця, розробка контрактів, договорів;
- г) огляд приміщень де зберігається товар, складання середнього зразка.

2. Розвиток методологічних основ експертизи припадає на:

- а) 1 пол. 20 ст.;
- б) кінець 19 ст.;
- в) 2 пол. 20 ст.;
- г) 90 - ті роки 20ст.

3. Назвіть види матеріально-технічних засобів у залежності від пристроїв, що використовується:

- а) засоби виявлення, оргтехніка, засоби вимірювання;
- б) матеріально-технічні база документи, засоби виявлення, оргтехніка засоби вимірювання;
- в) прості, складні;
- г) матеріально-технічна база, засоби вимірювання, оргтехніка.

4. Які групи методів включають в себе евристичні методи?

- а) органолептичні, фізико-хімічні, соціологічні;
- б) соціологічні, експертні;
- в) органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні;
- г) органолептичні, соціологічні, експертні.

5. Який вид контролю використовують для оцінки якості тари і маркування кондитерських товарів?

- а) вибірковий двохступінчатий;
- б) суцільний одноступінчатий;
- в) вибірковий одноступінчатий;
- г) суцільний двохступінчатий.

6. На які три частини поділяють відібрану для оцінки якості кондитерських товарів пробу?

а) першу частину направляють на лабораторні випробування, дві інших залишаються як контрольні;

б) першу частину використовують для оцінки органолептичних показників, дві інші направляють на лабораторні випробування;

в) першу частину використовують для оцінки органолептичних показників, другу для оцінки фізико-хімічних показників, третю для використовують як контрольну;

г) першу - частину для оцінки фізико-хімічних показників, другу - для оцінки органолептичних показників, третю для встановлення якості безпеки.

7. З якою метою більшість вироблених консервів зберігають в сховищі підприємства (15-16 діб)?

а) для охолодження, мийки та етикетування;

б) для формування та розвитку смаку;

в) для наколювання з метою рівномірної поставки;

г) для прояви бомбажу та інших дефектів.

8. Консерви “горошок зелений” поділяють на товарні сорти:

а) В/с, 1, 2, 3;

б) В/с, 2, столові;

в) екстра, в/с, 1, 2, столові;

г) 1, 2.

9. Консерви для дитячого харчування “пюре з яблук” поділяють на товарні сорти:

а) не поділяють;

б) 1, 2, 3;

в) В/с, 1, 2, 3;

г) екстра, в/с, 1, 2.

10. Біологічна цінність питного молока визначається вмістом:

а) повноцінних білків, санітарними умовами виробництва;

б) фосфатидів, поліненасичених жирних кислот, вітамінів;

в) мінеральних речовин, альбумінів, гормонів;

г) повноцінних білків, емульгаторів, фосфатидів.

11. До біологічно активних речовин молочного жиру відносять:

а) білки, фосфати;

б) лецитин, холін, кефалін;

в) кефалін, альбумін;

г) холін, каротин.

12. Вершки – це продукт, який отримують в результаті:

а) пастеризації, сепарування;

б) гомогенізації, стерилізації;

- в) відстоювання, сепарування;
  - г) сепарування, гомогенізації.
13. В яку сторону зміщується реакція середовища при задубінні м'яса?
- а) слабо лужну;
  - б) кислу;
  - в) нейтральну;
  - г) лужну.
14. Назвіть основні ознаки, які визначають торговий гатунок м'яса:
- а) нормальне дозрівання м'яса;
  - б) стан тварини перед забоєм;
  - в) більший вміст м'язової та жирової тканин;
  - г) м'язи розвинені задовільно.
15. Вкажіть, які зміни відбуваються у м'ясі риби під час в'ялення:
- а) обезводнення, утворення ароматичних сполук;
  - б) зниження вмісту амінокислот, азоту, летючих речовин;
  - в) кислотне число жиру зменшується, жир переміщується в м'язову тканину;
  - г) збільшується вміст вологи, солі.

### Варіант 10

1. Основними принципами товарної експертизи є:
- а) об'єктивність, незалежність, компетентність, системний підхід, ефективність, безпечність;
  - б) конкретність, незалежність, безпечність, точність, ефективність;
  - в) об'єктивність, незалежність, компетентність, системний підхід, суб'єктивність;
  - г) об'єктивність, незалежність, компетентність.
2. В залежності від галузі використання, які бувають групи експертизи?
- а) хімічна, фізична, товарна;
  - б) технологічна, компетентна, юридична;
  - в) товарна, технологічна, юридична;
  - г) економічна, медичинська, об'єктивна
3. Назвіть групи засобів вимірювання в залежності від типу обладнання:
- а) прості пристосування, складне обладнання;
  - б) прості пристосування, складне обладнання;
  - в) для вимірювання фізичних величин, для вимірювання показників кислотного режиму зберігання;
  - г) візуальні, експертні.
4. У залежності від хронології розробки вимірювальні методи

розподіляються на наступні види:

- а) експрес-методи, тривалі методи;
- б) первинні, вторинні;
- в) застарілі, сучасні;
- г) класичні, сучасні.

5. Вкажіть на якому етапі проводять визначення кількості партії кондитерських товарів:

- а) після відбору вибірки для визначення якості товару;
- б) після визначення якості тари;
- в) після визначення вірності маркування;
- г) в першу чергу.

6. Що є результатом проведення експертизи кондитерських виробів?

- а) акт дегустації;
- б) довідка про якість;
- в) акт експертизи;
- г) свідоцтво про якість.

7. Оптимальна температура зберігання свіжих грибів:

- а)  $-6^{\circ}\text{C}$ ;
- б)  $+6^{\circ}\text{C}$ ;
- в)  $0^{\circ}\text{C}$ ;
- г)  $+2+4^{\circ}\text{C}$ .

8. На які товарні сорти поділяють білі сушені гриби?

- а) В/с, 1, 2;
- б) 1, 2;
- в) не поділяють;
- г) 1, 2, 3..

9. На які товарні сорти поділяють плодоовочеві консерви для дитячого харчування?

- а) В/с, 1, 2;
- б) 1, 2;
- в) не поділяють;
- г) екстра, в/с, 1, 2.

10. Як отримують знежирене молоко?

- а) методом збивання, сепарування;
- б) сепаруванням, центрифугуванням;
- в) гомогенізацією, сепаруванням;
- г) сепаруванням, відстоюванням.

11. Які фактори впливають на формування споживчих властивостей молока?

- а) санітарні умови виробництва, якість сировини, роздрібна ціна;

- б) технологія виготовлення, термін реалізації, якість наповнювачів;
  - в) стан матеріально – технічної бази, вид і якість наповнювачів і сировини;
  - г) якість сировини, технологія виготовлення, термін зберігання.
12. Скільки зберігають вершки при температурі не вище 8 °С?
- а) не більше 12 годин;
  - б) не більше 2 діб;
  - в) не більше 36 годин;
  - г) не більше 24 години.
13. Вкажіть головну відмінність пресервів від консервів риби:
- а) інгредієнти;
  - б) термін зберігання;
  - в) не стерилізуються;
  - г) термін визрівання.
14. Назвіть відмінні властивості жирно-кислотного складу жиру 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.
15. Які бувають посоли риб залежно від температури?
- а) теплий, холодний;
  - б) холодний, простий;
  - в) теплий, міцний;
  - г) маринований, охолоджений.

### Варіант 11

1. На яких головних принципах базується товарна експертиза?
- а) незалежність, компетентність, об'єктивність;
  - б) безпечність, ефективність, вимірюваність;
  - в) системний підхід, вибір показників, ефективність;
  - г) об'єктивність, безпечність, експертизою.
2. Перелічіть тільки підгрупи товарної експертизи.
- а) асортиментна, технологічна, екологічна;
  - б) гігієнічна, споживча, дослідна;
  - в) контрольна, повторна, первинна;
  - г) товарознавча, технологічна, екологічна, ветеринарна.
3. Суть якого методу товарної експертизи зводиться до оцінки показників якості у балах у деякому інтервалі?
- а) метод безпосередньої оцінки;

- б) метод ранжування;
- в) метод послідовних переваг;
- г) метод парних зрівнянь.

4. Вкажіть переваги органолептичного методу товарної експертизи:

- а) відсутність обладнання при вимірюванні, доступність і швидкість визначення показників;
- б) доступність методу, відносне вираження його результатів у безрозмірних величинах;
- в) суб'єктивізм оцінки, відсутність обладнання при вимірюванні;
- г) усі відповіді правильні.

5. Назвіть серед перелічених органолептичних показників, що визначають для цукерок та карамельних виробів, показник, який зазначене у стандарті тільки для цукерок:

- а) поверхня;
- б) форма;
- в) смак та запах;
- г) консистенція.

6. За якого показника, що перевищує норми стандарту, експерт переводить крупу у більш низький сорт або нестандарт:

- а) вологість;
- б) номер крупи;
- в) зольність;
- г) засміченість.

7. Які види ягід мають більший строк зберігання?

- а) малина;
- б) виноград;
- в) суниця;
- г) полуниця.

8. Найбільш достовірний метод визначення мікробіологічних захворювань овочів та плодів являється:

- а) фізичний;
- б) хімічний;
- в) органолептичний;
- г) по визначенню вмісту кислот.

9. Одним з головних показників якості томатної пасти є:

- а) вміст цукру;
- б) аромат;
- в) вміст сухих речовин;
- г) вміст вітамінів.



10. Вкажіть, які зміни відбуваються у вуглеводній фракції молока під час довготривалої високотемпературної обробки:
- а) утворюються меланоїдини, вуглекислий газ, зростання кислотності;
  - б) карамелізація, зниження кислотності;
  - в) реакція Маяра, денатурація білків;
  - г) утворюються альдегіди, кетони, вільні жирні кислоти.
11. Яке молоко називають нормалізованим?
- а) із вмістом жиру 3,2; 2,5 або 1,5 %;
  - б) із вмістом жиру 1 або 1,5 %;
  - в) із вмістом жиру 5 %;
  - г) із вмістом жиру 0 %.
12. Чим зумовлена кислотність свіжовидоєного молока?
- а) кислими солями, імунними тілами;
  - б) вуглекислим газом, казеїном, кислими солями;
  - в) кислотами, температурою, вуглекислим газом;
  - г) осмотичним тиском, сивороточними білками.
13. Як називають ікру з лососевих риб?
- а) зерниста;
  - б) кетова;
  - в) тарама;
  - г) паюсна.
14. Основним критерієм для визначення категорії яєць є:
- а) маса яєць;
  - б) висота повітряної камери;
  - в) стан шкаралупи;
  - г) колір шкаралупи.
15. Вкажіть термін зберігання дієтичних яєць (дні):
- а) 8-10;
  - б) 3-11;
  - в) 2-7;
  - г) 6-20.

## Варіант 12

1. Які бувають види товарної експертизи?
- а) в залежності від предмету, характеру, задачі та мети;
  - б) первинна, додаткова, якісна;
  - в) кількісна, асортиментна, консультаційна;
  - г) банківська, споживча, документальна.
2. В залежності від характеру проведення товарна експертиза буває:

- а) первинна, додаткова, одно предметна;
  - б) контрольна, повторна, додаткова, первинна;
  - в) первинна, додаткова, дослідна, планова;
  - г) позапланова, консультаційна, комісійна.
3. Вкажіть метод, оснований на розташуванні об'єктів експертизи у збільшеному порядку:
- а) метод кореляційних переваг;
  - б) метод групувань;
  - в) метод послідовних переваг;
  - г) метод ранжування.
4. При використанні якого метода проводять послідовне опитування експертів відкритого обговорення будівництва ієрархічної структури:
- а) метод Бертрана;
  - б) метод групового опитування;
  - в) метод Паттері;
  - г) комбінований метод.
5. Консерви “горошок зелений” поділяють на товарні сорти:
- а) В/с, 1, 2, 3;
  - б) В/с, 2, столові;
  - в) екстра, в/с, 1, 2, столові;
  - г) 1, 2.
6. Консерви для дитячого харчування “пюре з яблук” поділяють на товарні сорти:
- а) не поділяють;
  - б) 1, 2, 3;
  - в) В/с, 1, 2, 3;
  - г) екстра, в/с, 1, 2.
7. Не допускається до заготівлі та тривалого зберігання картопля з дефектами:
- а) прилипша земля;
  - б) механічні пошкодження;
  - в) фітофтора;
  - г) перестиглість.
8. Який з вказаних зовнішніх дефектів картоплі може бути причиною отруєння людини?
- а) суха гниль;
  - б) зав'яла;
  - в) зелений колір;
  - г) дуже маленький розмір.

9. Чому картоплю “пізнього” строку після збору треба зберігати до 30 діб при підвищеній температурі?

а) для підсушування, залікування механічних пошкоджень та створення кращої шкірки;

б) для накопичення крохмалю;

в) для накопичення вітаміну “С”;

г) для сортування.

10. Густина молока визначається:

а) титруванням, лактоденсиметром;

б) висушуванням, ареометром;

в) ареометром, лактоденсиметром;

г) ареометром, потенціометром.

11. Обґрунтуйте, якими складовими зумовлена кислотність свіжовидоєного молока?

а) дегідрофосфатами, дегідроцитратами, сироватковими білками;

б) казеїном, аскорбіною, лимонною кислотами, вуглеводами;

в) альбуміном, глобуліном, клітковиною;

г) дегідроцитратами, казеїном, крохмалем.

12. Як за видом сировини поділяється питне молоко?

а) продукт з натуральної сировини та з відновленого молока;

б) продукт з незбираного натурального та з нежирного молока;

в) продукт з пастеризованого, стерилізованого молока;

г) продукти з нежирного та вітамінізованого молока.

13. Що складає підвищену харчову цінність ковбасних виробів?

а) висока біологічна цінність, термічна обробка;

б) підвищене засвоювання, високі енергетична та біологічна цінності;

в) використання яловичини, свинини та спецій;

г) велика кількість м'язової, жирової та сполучної тканин.

14. Який позитивний вплив заморожування на характеристики м'яса?

а) зміна мікроструктури, усушка;

б) перерозподіл вологи, окислювання ліпідів;

в) стабілізація санітарного стану, зменшення вмісту вітамінів;

г) часткове відмирання мікрофлори, зниження швидкості ферментативних реакцій.

15. Який негативний вплив заморожування на характеристику м'яса?

а) зміна стану колоїдних систем, усушка, погіршення органолептики;

б) усушка, погіршення органолептики, відмирання мікрофлори;

в) окислювання ліпідів, стабілізація санітарного стану;

г) зменшення вітамінів, поліпшення кольору.

## Варіант 13

1. В залежності від задачі проведення ТЕ буває:
  - а) дослідна, додаткова;
  - б) консультаційна, одно предметна;
  - в) локальна, комплексна, контрольна;
  - г) дослідна, консультаційна.
2. Спільними ознаками оцінки якості товару є:
  - а) об'єкти та засоби;
  - б) основні операції;
  - в) методи випробувань та вимірювань;
  - г) усі відповіді правильні;
3. Який із зазначених нижче математико-статистичних методів обробки експертних оцінок заснований на порівнянні об'єктів експертизи попарно для встановлення найбільш важливих у кожній парі?
  - а) метод парних порівнянь;
  - б) метод парних переваг;
  - в) метод послідовних порівнянь;
  - г) метод послідовної оцінки.
4. Метод, при використанні якого послідовно здійснюється процедура опитування експертів з метою формування групової думки:
  - а) метод опитування
  - б) метод Дельфі;
  - в) метод Маслоу;
  - г) метод Паттері;
5. Назвіть приклади, за допомогою яких проводиться вибірка з борошняних товарів:
  - а) совочок і пробовідбірник;
  - б) щуп і лопатка;
  - в) пробовідбірник і щуп;
  - г) лопатка і щуп.
6. Вкажіть дії експерта, якщо при прийомці борошна вищого гатунку було встановлено, що його зольність становить 0,7%:
  - а) вся партія бракується;
  - б) партія приймається;
  - в) партія приймається, але гатунок знижується до першого;
  - г) партія приймається, але гатунок знижується до другого.
7. Фітофтора картоплі - це:
  - а) втрата крохмалю;

- б) фізіологічне захворювання;
  - в) мікробіологічне захворювання;
  - г) втрата вологи.
8. Який з указаних овочів має більший строк зберігання?
- а) томати;
  - б) картопля;
  - в) огірки;
  - г) спаржа.
9. Який з указаних фруктів і овочів має найменший строк зберігання?
- а) суниця;
  - б) виноград;
  - в) огірки;
  - г) морква.
10. У які пакети пакують молоко для більш тривалого зберігання?
- а) Тетра Пак;
  - б) Тетра - брік;
  - в) Тетра - брік - асептик;
  - г) всі відповіді вірні.
11. Вкажіть дефекти молока біохімічного походження:
- а) прокисання молока, прогірклий смак;
  - б) пожовтіння, солоний присмак;
  - в) гіркий смак, солодовий присмак, тягучість;
  - г) фруктовий присмак, пожовтіння, відстій жиру.
12. За якими ознаками класифікують питне молоко?
- а) за видом сировини, хімічним складом, видом упаковки;
  - б) за вмістом жиру, білку, видом упаковки;
  - в) за способом теплової обробки, вмістом СЗМЗ;
  - г) всі відповіді вірні.
13. Вкажіть властивості, яких набуває риба, що повністю дозріла:
- а) підвищений вміст солі та жиру;
  - б) м'ясо соковите, легко відстає від кісток;
  - в) накопичення кетонів, аміаку, фурфуролу;
  - г) підвищений вміст міозину, актину, еластину.
14. За якими органолептичними показниками здійснюють оцінку свіжих туш м'яса?
- а) високим білковим показником;
  - б) зовнішнім виглядом, станом жиру і сухожилля, запахом;
  - в) кислотним числом;
  - г) наявністю сертифіката якості.

15. Переохолоджена риба повинна мати таку температуру:

- а) Від 0 до  $-1^{\circ}\text{C}$ ;
- б) Не вище  $0^{\circ}\text{C}$ ;
- в) Не нижче  $0^{\circ}\text{C}$ ;
- г) Від  $-1$  до  $+1^{\circ}\text{C}$ .

### Варіант 14

1. Категорії товарів, які відрізняються встановленими розмірами, довжиною або діаметром, мають наступну назву:

- а) кількісні градації ;
- б) метричні градації;
- в) розмірні градації;
- г) вимірювальні градації.

2. Вкажіть, на які групи класифікуються засоби товарної експертизи за призначенням:

- а) засоби інформації про товари, матеріально-технічні засоби;
- б) документи, маркування, спеціальна література;
- в) матеріально-технічні база, засоби виявлення, оргтехніка;
- г) засоби інформації про товари, матеріально-технічна база.

3. При здійсненні якого метода показники якості оцінюються в балах у деякому інтервалі:

- а) метод бальних переваг;
- б) метод ранжування;
- в) метод бальної оцінки;
- г) метод безпосередньої оцінки;

4. Назвіть деякі інструментальні експрес – методи визначення якості продукту:

- а) рефрактометрія, поліметрія;
- б) метод Кельдаля;
- в) метод Бертрана;
- г) метод титрування.

5. Вкажіть дії експерта, якщо при визначення фізико-хімічних показників якості макаронних виробів з добавкою томатної пасти було встановлено, що кислотність дорівнює 10,5%:

- а) партія бракується;
- б) партія приймається, але гатунок знижується;
- в) партія приймається, бо це є припустимим дефектом;
- г) партія бракується за бажання експерту.

6. Вкажіть дії експерта, якщо при органолептичній оцінці партії хліба

пшеничного було виявлено липкість, вологість на дотик, а також жовтувато коричневий колір м'якшіу:

- а) партія не бракується;
- б) партія підлягає підсортуванню;
- в) вся партія бракується;
- г) усі відповіді невірні.

7. Одним з найголовніших фізичних показників якості натуральних соків є:

- а) кислотність;
- б) кількість крохмалю;
- в) кількість пектинових речовин;
- г) кількість сухих речовин.

8. На які товарні гатунки поділяють сік з моркви для дитячого харчування?

- а) В/Г, 1, 2;
- б) В/Г, 1;
- в) не поділяють;
- г) екстра, 1, 2.

9. На які товарні гатунки поділяють сік з яблук з цукром для дитячого харчування?

- а) екстра, 1, 2;
- б) не поділяють;
- в) 1, 2, 3;
- г) В/Г, 1.

10. Вкажіть процеси, що відбуваються під час транспортування та зберігання молока:

- а) гідроліз жиру, гідроліз білків;
- б) зменшується вміст аскорбінової кислоти та кислотність;
- в) зменшується вміст мінерального складу;
- г) збільшується вміст сухих речовин.

11. Які бувають гатунки сухих молочних продуктів?

- а) екстра, вищого;
- б) вищого, першого;
- в) першого, другого;
- г) вищого, третього.

12. Згущені стерилізовані молочні консерви – це:

- а) згущене молоко з цукром;
- б) згущені вершки без цукру;
- в) молоко незбиране;
- г) згущене стерилізоване молоко.

13. Який гарантійний термін зберігання рибних консервів що виготовлено із риб внутрішніх водойм, а також сардин та шпрот?

- а) 24 місяці;
- б) Від 12 до 24 місяців;
- в) Не більше 6 місяців;
- г) 12 місяців.

14. Термін зберігання риби гарячого копчення при температурі від -2 до -3 °С становить:

- а) Не більше 3 діб;
- б) Не більше 15 діб;
- в) Від 5 до 12 діб;
- г) Не більше 24 годин.

15. Рибні консерви класифікуються на такі групи:

- а) Натуральні, у томатних соусах, у олії, рибо-рослинні, паштети та пасти;
- б) Натуральні, у желе, у олії, паштети та пасти;
- в) Натуральні, риборослинні, у власному соку, у олії;
- г) Натуральні, у соусах, риборослинні, у бульйоні.

### Варіант 15

1. На які види розподіляється товарна експертиза в залежності від задач?

- а) споживча, митна, судова, строкова;
- б) кількісна, якісна;
- в) дослідна, консультаційна;
- г) первинна, повторна.

2. Вкажіть, які з зазначених нижче положень можна віднести до задач товарної експертизи:

- а) правильне обирання властивостей, показників асортименту та якості товару з урахуванням конкретної мети експертизи;
- б) виявлення відповідностей дійсних значень показників встановленим вимогам;
- в) визначення кількісного припущення показників якості та/або їх коефіцієнтів вагомості;
- г) усі відповіді правильні.

3. Назвіть основні етапи проведення товарної експертизи:

- а) підготовчий, дослідний, заключний;
- б) попередній, проміжний, заключний;
- в) попередній, заключний, основний;
- г) підготовчий, основний, заключний.



4. Метою заключного етапу товарної експертизи є:
- а) аналіз та оцінка отриманих результатів, їх документальне оформлення;
  - б) правильність і точність проведення експертизи зразків, складання заключення;
  - в) вивчення пред'явлених замовником документів, аналіз інформації, що міститься в них;
  - г) ознайомлення із заявою заявника, складання акта експертизи.
5. Чи проводять подальший фізико-хімічний аналіз, якщо виявлено, що борошняні товари заражені шкідниками?
- а) так, попередньо відокремивши шкідників;
  - б) ні;
  - в) за бажанням експерту;
  - г) за вимогою керівника.
6. Які форми поразки зерна шкідниками оцінюються при контролі його якості?
- а) явна, прихована;
  - б) незаражена;
  - в) прогнозована;
  - г) розрахункова;
7. Які з консервантів можна використовувати для подовження строків зберігання соку?
- а) сірковий газ;
  - б) сіркову кислоту;
  - в) сорбинову кислоту;
  - г) пектинові речовини.
8. Одним з показників безшкідливості плодоовочевих консервів, розфасованих в металеві банки є:
- а) загальний вміст мікроелементів;
  - б) вміст кислот;
  - в) вміст сухих речовин;
  - г) вміст олову.
9. Одним з визначаючих товарний ґатунок капусти квашеної є:
- а) наявність крохмалю;
  - б) наявність цукрів;
  - в) вміст полісахаридів;
  - г) кислотність.
10. Вкажіть за якими ознаками класифікують згущені молочні консерви:
- а) вмістом жиру, цукру, видом сировини;

- б) видом сировини та жиру, маркуванням;
  - в) вмістом цукру, жиру, пакуванням;
  - г) видом сировини, наповнювачів, реалізацією.
11. За яких умов необхідно зберігати згущене молоко?
- а) при постійній температурі, яка не вище 20°C;
  - б) при коливанні температур;
  - в) при температурі, що трохи більше нульової;
  - г) за мінусових температур.
12. Як за складом сировини класифікується морозиво?
- а) основне, любительське;
  - б) любительське, м'яке;
  - в) загартоване, концентроване;
  - г) основне, фруктове.
13. Більшість видів рибних пресервів має такі оптимальні режими зберігання:
- а) Температура від -2 до -8°C та відносна вологість повітря не вище 75%;
  - б) Температура від -12 до -15°C та відносна вологість повітря не вище 65%;
  - в) Температура від -2 до -10°C та відносна вологість повітря не вище 85%;
  - г) Температура від +2 до -5°C та відносна вологість повітря не вище 75%.
14. Який термін приймання живої риби за кількістю та якістю?
- а) Протягом 1 години;
  - б) Протягом 12 годин;
  - в) Протягом 6 годин;
  - г) Протягом 24 годин.
15. Який термін зберігання живої риби в холодний період року при нормальних умовах посадки і утримання в акваріумах магазину до її реалізації?
- а) Не більше 48 годин;
  - б) Не більше 8 годин;
  - в) Не більше 36 годин;
  - г) Не більше 12 годин.

### Варіант 16

1. Розвиток методологічних основ експертизи припадає на:
- а) 1 пол. 20 ст.;
  - б) кінець 19 ст.;
  - в) 2 пол. 20 ст.;

- г) 90- ті 20ст
2. Вкажіть вимоги, яким повинен відповідати будь – який експерт:
- а) об'єктивність, досвід праці, компетентність;
  - б) стійке сімейне положення, досвід праці, компетентність, незалежність;
  - в) стабільне фінансове положення, особисті якості, неупередженість, відповідальність;
  - г) досвід праці, компетентність, незалежність, особисті якості;
3. Вкажіть, протягом якого часу повинен бути зареєстрований акт експертизи в експертній організації з моменту його оформлення і підписання:
- а) 3 діб;
  - б) 36 годин;
  - в) 1 доба;
  - г) 2 діб.
4. У якому випадку можна відмінити заключення експерта?
- а) недостовірність та неповнота досліджень, посилання на недійсні нормативні документи;
  - б) недотримання методик досліджень, необ'єктивність, сумнівність у заключенні;
  - в) використання зіпсованих засобів вимірювання ;
  - г) усі відповіді вірні;
5. Назвіть причину самозігрівання зерна і борошна
- а) підвищена вологість;
  - б) великий вміст жиру;
  - в) висока активність ферментів;
  - г) поразка шкідниками.
6. З якими дефектами зерно не допускається до самостійної переробки?
- а) морозобійне;
  - б) проросле, уражене шкідниками;
  - в) щупле;
  - г) потемніле.
7. Оптимальна температура заморожування та зберігання:
- а)  $-6^{\circ}\text{C}$ ;
  - б)  $-1\text{...}-5^{\circ}\text{C}$ ;
  - в)  $-4\text{...}-10^{\circ}\text{C}$ ;
  - г) Нижче –  $18^{\circ}\text{C}$ .
8. Оптимальна відносна вологість повітря для зберігання сушених плодів та овочів:
- а) до 30%;

- б) 85-90%;
- в) 91-95%;
- г) 65-70%.

9. Овочі з коротким строком зберігання - це:

- а) коренеплоди;
- б) листові овочі;
- в) томатні;
- г) гарбузові.

10. До дефектів смаку та аромату морозива належать:

- а) пліснявий присмак, пористість, смак пастеризації;
- б) металевий присмак, грудкуватість, кислий смак;
- в) недостатньо дуже кислий смак, грудкуватість, пористість;
- г) недостатньо солодкий смак, гіркий, салистий, пліснявий.

11. Яка кислотність молочного морозива (°T)?

- а) 70...75;
- б) 20...23;
- в) 100...106;
- г) 97...99,9.

12. Як класифікують морозиво за ступенем його заморожування?

- а) загартоване, основне;
- б) м'яке, загартоване;
- в) любительське, загартоване;
- г) м'яке, концентроване.

13. При мікробіологічному псуванні риби ряд амінокислот, в тому числі і триптофан, в анаеробних умовах декарбоксилуються з утворенням триптаміну, що має високотоксичні властивості. При подальшому розпаді ця речовина розпадається на речовини з різким дуже неприємним запахом. Назвіть ці речовини.

- а) Індол та скатол
- б) Аміак
- в) Феноли
- г) Сірчані сполуки

14. Яку кількість живої риби, згідно з вимогами стандарту, треба відібрати від партії для проведення приймання за якістю?

- а) Не більше 3%
- б) Не більше 5%
- в) Не більше 2%
- г) Не більше 7%

15. Охолодженою вважається риба, що має температуру м'яса біля хребта:

- а) Від -1 до +5°C
- б) Від -2 до +8°C
- в) Від 0 до +3°C
- г) Від -1 до +2°C

### Варіант 17

1. Хто може виступати в якості суб'єктів товарної експертизи?
  - а) фізичні і юридичні особи;
  - б) тільки фізичні особи;
  - в) тільки юридичні особи;
  - г) продукція, процеси, документи, послуги, правила використання або експлуатації товарів споживачами.
2. Зазначте, чи проходять положення кандидата в експерти незалежні експерти?
  - а) так;
  - б) ні;
  - в) не завжди;
  - г) за бажанням самого незалежного експерта.
3. Назвіть основні документи, які оформлюються на підготовчому етапі товарної експертизи:
  - а) заява, наряд;
  - б) заява, сертифікат;
  - в) заява, наряд, ДСТУ;
  - г) заява, протокол;
4. Хто підписує наряд на проведення експертизи?
  - а) керівник підприємства – замовника;
  - б) група експертів, які проведуть дослідження;
  - в) керівник експертної установи;
  - г) головний експерт.
5. Який показник якості крупи відбиває її чистоту?
  - а) колір;
  - б) вологість;
  - в) зараженість шкідниками;
  - г) кількість доброякісного ядра.
6. Які з названих домішок з'являються в крупі при недостатній вирівненості зерна?
  - а) сміттєва домішка;
  - б) недодир;
  - в) нешелушені зерна;

- г) пожовтілі ядра.
7. Причиною появи сомедного смаку картоплі при зберіганні є:
- а) низький вміст крохмалю;
  - б) поява меланінів;
  - в) проростання;
  - г) неоптимальна температура зберігання.
8. При диханні свіжі плоди та овочі використовують:
- а) азот;
  - б) вуглекислий газ;
  - в) кисень;
  - г) етилен.
9. Найкращім методом зберігання яблук є метод:
- а) зберігання у сховищах з штучним охолодженням без зміни газового середовища;
  - б) модифікованого газового середовища;
  - в) бурти;
  - г) регульованого газового середовища.
10. Що зумовлює біологічну цінність кисломолочних продуктів?
- а) строк зберігання;
  - б) умови зберігання;
  - в) вміст води;
  - г) вітаміни і мінеральні речовини.
11. У результаті чого може з'явитися кислий смак кисломолочних напоїв?
- а) використання сировини з відповідною вадою;
  - б) при рН вище 4,8;
  - в) тривалого охолодження згустку ;
  - г) поганої вентиляції.
12. Кисломолочний сир – це:
- а) білковий продукт;
  - б) кисломолочний напій;
  - в) сухий продукт;
  - г) сичуговий продукт.
13. Мороженою вважається риба, що має температуру м'яса біля хребта:
- а) Не більше  $-6^{\circ}\text{C}$
  - б) Від  $-4$  до  $-15^{\circ}\text{C}$
  - в) Не більше  $-4^{\circ}\text{C}$
  - г) Не більше  $-8^{\circ}\text{C}$
14. Яка оптимальна кількість льоду в тарі має бути при випуску охолодженої риби з підприємства?

- а) Не менше 50%
- б) Не менше 30%
- в) Не менше 70%
- г) Не менше 25%

15. Який колір фарби використовують для клеймування м'яса баранини?

- а) Чорний
- б) Червоний
- в) Зелений
- г) Фіолетовий

### Варіант 18

1. Наявність професійної освіти і спеціальних знань експерта у деякій області, яка відповідає його експертній діяльності, являється однією з наступних вимог, пред'являємих до експерта:

- а) особисті якості;
- б) незалежність;
- в) професіоналізм;
- г) компетентність.

2. Який із зазначених нижче експертів не проходить положення кандидата в експерти?

- а) головний;
- б) експерт, який входить в склад дегустаційних комісій;
- в) незалежний ;
- г) начальник випробувальної лабораторії.

3. Метою якого із зазначених нижче етапів є аналіз та оцінка отриманих результатів, а також документальне оформлення?

- а) заключний;
- б) остаточний;
- в) кінцевий;
- г) усі відповіді невірні.

4. Де зберігається оригінали актів експертизи та наряди на проведення експертизи?

- а) в архіві підприємства;
- б) в архіві вищій установи, які підпорядковується підприємство-замовник;
- в) в архіві арбітражного суду;
- г) в архіві експертної організації.

5. У залежності від чого крупі привласнюється товарний сорт?

- а) зовнішній вигляд;

- б) кулінарні властивості;
  - в) кількість домішок;
  - г) рентабельність виробництва цієї крупи.
6. Назвіть крупу, якій притаманний самий короткий термін збереження
- а) рис;
  - б) перлова;
  - в) пшоно;
  - г) полтавська.
7. Яким способом визначається повновагість хліба?
- а) ваговим;
  - б) об'ємним;
  - в) по питомій вазі безпористої маси м'якушки;
  - г) по відсотку пір.
8. Який показник якості сухарів побічно вказує на їхню свіжість?
- а) вологість;
  - б) кислотність;
  - в) намокаємість у воді;
  - г) зовнішній вигляд.
9. Чому бублики і сушки зберігаються довше, ніж бублики?
- а) менша вага виробів;
  - б) низька вологість;
  - в) щільна консистенція джгутів;
  - г) різниця в рецептурі тіста.
10. Чим принципово відрізняються сир і сметана?:
- а) підвищеним вмістом жиру;
  - б) підвищеним вмістом білку;
  - в) підвищеною кислотністю;
  - г) зовнішнім виглядом та консистенцією.
11. Які кисломолочні продукти відносяться до продуктів молочного бродіння?
- а) простокваша;
  - б) ацидофілін;
  - в) кумис;
  - г) згущене молоко.
12. Вкажіть до якого виду бродіння відносять кефір?
- а) молочнокислого;
  - б) молочнокислого і спиртового;
  - в) спиртового, вуглеводного;
  - г) вуглеводного, протеолітичного.



13. Для визначення зовнішнього огляду ковбасних виробів, яка повинна бути вибірка від виробів масою менше 2 кг?
- а) у кількості 5 шт., для кожного виду досліджень
  - б) у кількості 9 шт., для бактеріологічних досліджень
  - в) у кількості 2 шт., для кожного виду досліджень
  - г) у кількості 3 шт., для хімічних досліджень
14. Для визначення зовнішнього огляду ковбасних виробів, яка повинна бути вибірка з виробів без оболонки?
- а) не менше 3 одиниць для кожного виду досліджень
  - б) не менше 5 одиниць для кожного виду досліджень
  - в) не менше 8 одиниць для кожного виду досліджень
  - г) не менше 4 одиниць для хімічних досліджень
15. Ікра осетрова пастеризована та ікра пробійна за якістю поділяється:
- а) Не розподіляється
  - б) 1-й та 2-й сорти
  - в) Вищий та 1-й сорти
  - г) Вищий, 1-й та 2-й сорти

### Варіант 19

1. Які основні права експерта?
- а) забезпечення необхідних умов своєї роботи; користування супровідною документацією; направлення зразків товару на дослідження;
  - б) призупинення виконання торгівельної угоди;
  - в) вимагання повернення постачальнику товару або його частин;
  - г) економічні та фінансові висновки.
2. Суть якого методу групового опитування експертів зводиться до побудови ієрархічної структури – дерево цілей?
- а) метод Дельфі;
  - б) метод ранжування;
  - в) метод Паттері;
  - г) метод безпосередньої оцінки.
3. Скільки видів форм актів експертизи застосовуються в товарознавчій практиці?
- а) 7;
  - б) 5;
  - в) 9;
  - г) 10.
4. Форма акта експертизи № 1-К оформляється:

а) на вітчизняні товари при виявленні невідповідності фактичної якості товару даним документів постачальника;

б) при поверненні покупцем вітчизняних або імпортованих товарів постачальнику не заявляється;

в) при перевірці товару, що відвантажуються у контейнерах з морського порту;

г) при проведенні експертизи імпортованої плодоовочевої продукції в місцях реалізації.

5. Вкажіть дії експерта, якщо при органолептичній оцінці партії хліба пшеничного було виявлено липкість, вологість на дотик, а також жовтувато-коричневий колір м'якшину:

а) партія не бракується;

б) партія підлягає підсортуванню;

в) вся партія бракується;

г) усі відповіді невірні.

6. Чи проводять подальший фізико-хімічний аналіз, якщо виявлено, що борошняні товари заражені шкідниками?

а) так, попередньо відокремивши шкідників;

б) ні;

в) за бажанням експерту;

г) за вимогою керівника.

7. Який термін зберігання ароматизованого вина (міс)?

а) 1 міс

б) 2 міс

в) 3 міс

г) 4 міс

8. За якою бальною системою здійснюється оцінка якості вин?

а) 10

б) 5

в) 25

г) 20

9. Яка бальова система застосовується для оцінки чаю?

а) 15

б) 10

в) 20

г) 5

10. Який термін реалізації м'яких сичугових сирів у роздрібній торгівельних підприємствах, якщо температура у камері зберігання від  $-2^{\circ}\text{C}$  до  $-5^{\circ}\text{C}$ ?

а) Від 5 до 10 діб;

- б) Від 10 до 15 діб;
  - в) Від 15 до 20 діб;
  - г) Від 20 до 25 діб.
11. По яким показникам тверді сичугові сири поділяються на сорти?
- а) Органолептичні;
  - б) Масова частка жиру;
  - в) Масова частка вологи;
  - г) Масова частка кухонної солі.
12. В процесі зберігання топленого масла при низьких позитивних температурах в ньому з'являється фісташковий колір. Яка причина цього явища?
- а) Окислення каротину;
  - б) Окислення молочного жиру;
  - в) Розвиток мікрофлори;
  - г) Сторонні речовини.
13. За якими органолептичними ознаками можна визначити свіжість м'яса свинини?
- а) Зовнішній вигляд, консистенція
  - б) Термічний стан
  - в) Правильність технологічної обробки
  - г) Наявність механічних пошкоджень
14. Яке м'ясо підлягає прийманню та реалізації?
- а) М'ясо з пожовтілим шпиком
  - б) Заморожене двічі
  - в) Із зривами підшкірного жиру в кількості 2% від загальної поверхні напівтуші
  - г) Потемніле в області ший
15. Літерою Е позначають вид обробки тушок птиці:
- а) Не патраних
  - б) Напівпатраних
  - в) Патраних
  - г) Патраних з комплектом потрухів і шиєю

### **Варіант 20**

1. До фізичних осіб, що являються суб'єктами товарів експертизи, належать:
- а) ТПП, органи сертифікації, експертні групи;
  - б) кандидати в експерти, експерти, головні;
  - в) експерти, головні експерти, незалежні експерти;
  - г) дегустаційні ради, незалежні експерти, ТПП.

2. Правилами експерта являються:

а) ознайомлення з необхідними нормативними та технічними документами, проведення їх аналізу, огляд товарних партій;

б) відбирання проб і направлення їх у лабораторію, ідентифікація товару за асортиментною належністю;

в) проведення експертної оцінки товару, здійснення аналізу результатів експертизи, надання заключення про якісний стан товару і проведення консультацій щодо подальшого його використання;

г) усі відповіді правильні.

3. За результатами комплексної експертизи оформлюється:

а) декілька актів у відповідності до кількості експертів;

б) один акт, в якому кожен з експертів викладає свої методи досліджень і робить висновок;

в) всі думки експертів обговорюються і складається один загальний висновок;

г) акт не складається.

4. З метою контролю за харчовими продуктами, якість яких з гігієнічної точки зору викликає сумнів або небезпеку проводиться:

а) експертиза якості;

б) планова гігієнічна експертиза;

в) позапланова гігієнічна експертиза;

г) експертиза вітчизняних та імпортованих товарів, які підлягають обов'язковій сертифікації.

5. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для вагових і штучних виробів масою більше 400 г відбирають лабораторний зразок у кількості:

а) 1 штука;

б) 3 штука;

в) 2 штука;

г) 4 штука.

6. Для контролю фізико-хімічних показників від представницької вибірки хліба і хлібобулочних виробів для штучних виробів масою від 400 г до 200 г включно відбирають лабораторний зразок у кількості:

а) 1 штука;

б) 3 штука;

в) 2 штука;

г) 4 штука.

7. Який смак надає воді кухонна і хлористо-воднева солі?

а) Кислий

- б) Гіркий
  - в) Солоний
  - г) Солоно-гіркий
8. Вкажіть терміни зберігання мінеральних вод
- а) 4 місяці
  - б) 1 рік
  - в) 1,5 року
  - г) 2 роки
9. Який смак надають воді сіркокислі і залістисті солі?
- а) Гіркий
  - б) Солоно-гіркий
  - в) В'язкий
  - г) Смак і запах тухлих яєць
10. Зміна яких складових частин у процесі зберігання може викликати знебарвлення тваринних топлених жирів?
- а) окислення жиру;
  - б) окислення вітамінів;
  - в) окислення каротеноїдів;
  - г) гідроліз тригліцеридів.
11. За рахунок чого може виникати салистий або згірклий смак і запах у тваринних топлених жирах?
- а) окислення жиру;
  - б) окислення ненасичених жирних кислот;
  - в) гідролізу тригліцеридів;
  - г) окислення каротиноїдів.
12. У якому випадку в олії може виникати прогірклий смак?
- а) недотримання товарного сусідства;
  - б) у результаті гідролізу;
  - в) наявності восків;
  - г) при недостатньому зачищенні резервуарів під час зберігання продукту.
13. Протягом якого терміну має бути прийнята риба охолоджена за кількістю та якістю?
- а) Не більше 6 годин
  - б) Не більше 12 годин
  - в) Не більше 3 годин
  - г) Не більше 24 годин
14. Протягом якого терміну має бути прийнята риба гарячого копчення за кількістю та якістю?

- а) Не більше 6 годин
- б) Не більше 10 годин
- в) Не більше 12 годин
- г) Не більше 48 годин

15. Які з наведених солоних рибних товарів при однакових температурах мають найменший термін зберігання?

- а) Оселедці мариновані
- б) Оселедці пряного засолу
- в) Оселедці простого засолу слабо солоні
- г) Оселедці простого засолу середньосолоні

### Варіант 21

1. Зазначте, чи проходять положення кандидата в експерти незалежні експерти?

- а) так;
- б) ні;
- в) не завжди;
- г) за бажанням самого незалежного експерта.

2. Наявність професійної освіти і спеціальних знань експерта у деякій області, яка відповідає його експертній діяльності, являється однією з наступних вимог, пред'являємих до експерта:

- а) особисті якості;
- б) незалежність;
- в) професіоналізм;
- г) компетентність.

3. Заявка на проведення експертизи повинна бути підписана наступними представниками підприємства-замовника:

- а) керівником;
- б) керівником і головним бухгалтером;
- в) матеріально-відповідальною особою;
- г) керівником і товарознавцем.

4. Дегустація є різновидом наступного виду експертизи:

- а) кількісної;
- б) якісної;
- в) документальної;
- г) асортиментної.

5. Яка операція виробництва шоколаду запобігає виникненню жирового посивіння?

- а) конширування;

- б) темперування;
  - в) гомогенізація;
  - г) формування.
6. Які фізико-хімічні показники якості десертного шоколаду не залежать від рецептури?
- а) ступінь подрібнення, вміст золи;
  - б) вміст начинки, вміст цукру;
  - в) вміст вологи, ступінь подрібнення;
  - г) ступінь подрібнення, вміст жиру.
7. Чому дорівнює обмежувальний бал, нижче за який горілка вважається недоброякісною?
- а) 9
  - б) 8,8
  - в) 10
  - г) 67
8. Вкажіть гарантійний термін зберігання горілки особливої?
- а) 24 місяці
  - б) 12 місяців
  - в) 8 місяців
  - г) Не є встановленим
9. За якою бальною системою оцінюють якість вин?
- а) 10
  - б) 25
  - в) 50
  - г) 100
10. За якими фізико-хімічними показниками визначають якість олії?
- а) кольором, прозорістю, колірним числом;
  - б) колірне, кислотне, йодне число, кількістю вологи та летких речовин;
  - в) проба на мило, неомилюваних речовин, прозорістю;
  - г) смаком, запахом, перекісним числом.
11. Гідролітичні процеси в жирах проходять за участю:
- а) води;
  - б) повітря;
  - в) ферментів;
  - г) мікроорганізмів.
12. За якими показниками визнається якість тари і маркування жирних товарів?
- а) якість упаковки, відсоток відхилення маси, зовнішнє оформлення етикетки, правильність маркування;

- б) вид упаковки і чіткість маркування;
  - в) зовнішнє оформлення етикетки і вид нанесеного маркування;
  - г) якість упаковки, відсоток відхилення маси, чіткість маркування.
13. Вкажіть термін і температурний режим зберігання охолодженого розфасованого м'яса в роздрібній мережі:
- а)  $(-2 \div 0)^{\circ}\text{C}$ , не більше 72 годин
  - б)  $(0 \div 2)^{\circ}\text{C}$ , 24-48 годин
  - в)  $(2 \div 8)^{\circ}\text{C}$ , не більше 36 годин
  - г) Не вище  $8^{\circ}\text{C}$ , 12-24 години
14. В якому термічному стані мають бути такі м'ясні кулінарні вироби, як котлети, для оцінки їх органолептичних властивостей?
- а) Охолоджені
  - б) При кімнатній температурі  $(22-24)^{\circ}\text{C}$
  - в) Теплими  $(35-38)^{\circ}\text{C}$
  - г) Гарячими (не нижче  $65^{\circ}\text{C}$ )
15. При надходженні в роздрібну торгівельну мережу температура м'ясних кулінарних виробів повинна бути:
- а)  $(20-24)^{\circ}\text{C}$
  - б) Не вище  $15^{\circ}\text{C}$
  - в)  $(8-15)^{\circ}\text{C}$
  - г)  $(0-8)^{\circ}\text{C}$

## Варіант 22

1. Відмітьте види діяльності по оцінці якості товару:
- а) товарна оцінка, споживча оцінка;
  - б) контроль якості і кількості, сертифікація відповідності;
  - в) товарознавча експертиза;
  - г) усі відповіді правильні.
2. Назвіть різновиди товарознавчої експертизи:
- а) технологічна, кількісна, якісна;
  - б) кількісна, асортиментна, споживча;
  - в) кількісна, якісна, асортиментна, договірна;
  - г) кількісна, якісна, асортиментна, документальна.
3. До якого виду експертизи належить експертиза, в проведенні якої беруть участь технолог, товарознавець, санітарний лікар?
- а) основна;
  - б) комплексна;
  - в) додаткова;



- г) повторна.
4. До об'єктивних методів експертизи відносять:
- а) соціологічні методи;
  - б) експертні методи;
  - в) органолептичні методи;
  - г) вимірювальні методи.
5. Вкажіть дії експерта, якщо при органолептичній оцінці партії хліба пшеничного було виявлено липкість, вологість на дотик, а також жовтувато-коричневий колір м'якшину:
- а) партія не бракується;
  - б) партія підлягає підсортуванню;
  - в) вся партія бракується;
  - г) усі відповіді невірні.
6. Чи проводять подальший фізико-хімічний аналіз, якщо виявлено, що борошняні товари заражені шкідниками?
- а) так, попередньо відокремивши шкідників;
  - б) ні;
  - в) за бажанням експерту;
  - г) за вимогою керівника.
7. Найшвидшим методом визначення вмісту екстрактивних речовин у каві є:
- а) Поляриметричний
  - б) Рефрактометричний
  - в) Висушування
  - г) Фотоколориметричний
8. Фізико-хімічним показником, який не нормується у розчинній каві, а тільки у меленій, є:
- а) Вміст екстрактивних речовин
  - б) Вміст вологи
  - в) Загальний вміст золи
  - г) Вміст кофеїну
9. Дефект сирової кави, який вважається допустимим при наявності не більше 3-х дефектних зерен, є:
- а) "Слонові зерна"
  - б) Зерна "човника"
  - в) Кислі зерна
  - г) Виїдені комахами зерна
10. Термін зберігання фасованого майонезу без консервантів при температурі 0 - +10° С:
- а) 10 діб;

- б) 30 діб;
- в) 45 діб;
- г) 15 діб.

11. У яких одиницях визначають кислотність майонезу?

- а) проценти кислоти;
- б) мг КОН;
- в) градуси Тернера;
- г) градуси Кетсторфера.

12. Який з дефектів може виникати в процесі зберігання майонезу?

- а) солодкий смак;
- б) виникнення грудочок;
- в) бродіння;
- г) неоднорідний колір.

13. Вкажіть індекс білку для свіжих курячих яєць:

- а) 0,060 – 0,070;
- б) 0,075 – 0,085;
- в) 0,085 – 0,095;
- д) 0,095 – 0,100.

14. Поясніть, в чому виражається дефект курячих яєць “тумак”:

а) Повне змішування жовтка з білком в результаті розриву жовткової оболонки;

б) наявність кровоносних судин у вигляді смужки на поверхні жовтка в результаті розвитку зародка;

в) Пляма під шкаралупою розміром завбільшки 1/8 поверхні яйця внаслідок розвитку плісняви;

г) Білок і жовток змішуються у брудну суміш внаслідок розвитку бактерій чи плісняви.

15. Яйця з якими дефектами відносяться до технічних?

- а) Велика пляма;
- б) Присушка;
- в) Дрібна пляма;
- г) Запашистість.

### Варіант 23

1. Вкажіть другу назву багатопредметної експертизи:

- а) комплексна;
- б) об'єднана;
- в) збірна;
- г) контрольна.

2. Який вид експертизи використовується при оцінці якості, кількості, вартості товарів, що передається під заставу?
- а) страхова;
  - б) банківська;
  - в) споживча;
  - г) заставна.
3. Які з перелічених методів відносяться до експертних?
- а) аудиометод;
  - б) візуальний;
  - в) комісій;
  - г) реєстраційний.
4. До яких з перелічених методів відноситься метод Дельфі?
- а) математико-статистичні методи;
  - б) метод групового опитування експертів;
  - в) метод провідного експерта;
  - г) метод парних порівнянь.
5. Яка з хвороб хліба має на розрізі м'якушки вид бурих плям і запах гнилих фруктів?
- а) крейдова;
  - б) кривава;
  - в) картопляна;
  - г) пліснявіння.
6. Який з названих дефектів скоринки хліба допускається ДСТУ?
- а) борошниста поверхня;
  - б) міхури на скоринці;
  - в) зморшкувата поверхня;
  - г) невеликі тріщини і підриви.
7. Які показники якості визначають в безалкогольних напоях?
- а) Зовнішній вигляд, колір, смак і аромат;
  - б) Інвертний цукор, кислотність;
  - в) Двоокис вуглецю, лужність;
  - г) Кислотне і перекисне число.
8. Фізико-хімічний показник, який нормується тільки для таких алкогольних напоїв, як горілки:
- а) Вміст сивушних масел;
  - б) Вміст цукру;
  - в) Вміст метилового спирту;
  - г) Вміст етилового спирту.

9. В якій горілці об'ємна частка метилового спирту не повинна перевищувати 0,03%?
- а) “Посольська”;
  - б) “Староруська”;
  - в) “Російська”;
  - г) “Українська особлива”.
10. Який фізико – хімічний показник характеризує ступень свіжості жирів?
- а) колірне число;
  - б) кислотне число;
  - в) перекисне число;
  - г) йодне число.
11. Вміст яких речовин характеризує кислотне число?
- а) неомілюваних речовин;
  - б) вільних жирних кислот;
  - в) вологи та летких речовин;
  - г) перекисів та гідроперекесів.
12. Яка температура буде оптимальною для зберігання згущених та сухих молочних консервів?
- а) Від 0 °С до 10 °С;
  - б) Від –10 °С до 0 °С;
  - в) Від 10 °С до 20 °С;
  - г) Від 20 °С до 25 °С.
13. Більшість видів рибних пресервів має такі оптимальні режими зберігання:
- а) Температура від -2 до -8°С та відносна вологість повітря не вище 75%;
  - б) Температура від -12 до -15°С та відносна вологість повітря не вище 65%;
  - в) Температура від -2 до -10°С та відносна вологість повітря не вище 85%;
  - г) Температура від +2 до -5°С та відносна вологість повітря не вище 75%.
14. Скільки зберігаються варені ковбаси 1-го ґатунку в роздрібній торгівлі (температура 8°С)?
- а) Не більше 12 годин;
  - б) Не більше 24 годин;
  - в) Не більше 2 діб;
  - г) Не більше 3 діб.
15. Яка причина появи в напівкопчених ковбасах дефекту “ліхтарі”?
- а) Порушення умов і термінів сушіння;
  - б) Коптіння при температурі вище 50°С;

- в) Нещільна набивка фаршу в батони;
- г) Неретельне вимішування фаршу .

### Варіант 24

1. У залежності від хронології розробки вимірювальні методи розподіляються на наступні види:
  - а) експрес-методи, тривалі методи;
  - б) первинні, вторинні;
  - в) застарілі, сучасні;
  - г) класичні, сучасні.
2. Який із зазначених нижче математико-статистичних методів обробки експертних оцінок заснований на порівнянні об'єктів експертизи попарно для встановлення найбільш важливих у кожній парі?
  - а) метод парних порівнянь;
  - б) метод парних переваг;
  - в) метод послідовних порівнянь;
  - г) метод послідовної оцінки.
3. Обсяг вибірки, спосіб упакування та зберігання проб повинні відповідати:
  - а) нормативним документам;
  - б) рішенню експерта та осіб, що присутні при експертизі;
  - в) рішенню директора підприємства, що замовило експертизу;
  - г) внутрішнім розпорядженням на підприємстві.
4. При відбиранні зразків оформлюється:
  - а) акт експертизи;
  - б) акт приймання товару за кількістю;
  - в) акт відбору проб;
  - д) акт приймання товару за якістю.
5. Назвіть термін збереження макаронних виробів без збагачувачів;
  - а) 12 міс.
  - б) 6 міс.
  - в) 3 міс.
  - г) 1 міс.
6. Вкажіть дії експерта, якщо при прийомці борошна вищого ґатунку було встановлено, що його зольність становить 0,7%:
  - а) вся партія бракується;
  - б) партія приймається;
  - в) партія приймається, але ґатунок знижується до першого;
  - г) партія приймається, але ґатунок знижується до другого.

7. Які з перелічених видів цукерок мають найменший гарантійний строк збереження?
- а) Помадні неглазуровані незагорнуті
  - б) Шоколадні типу “Асорті”
  - в) Лікерні загорнуті
  - г) Пралінові глазуровані загорнуті
8. З якої причини в помадних цукерках обмежується вміст редуруючих речовин?
- а) Сприяють зволоженню
  - б) Сприяють черствінню
  - в) Знижують солодкий смак
  - г) Впливають на колір
9. Який вид халви має найбільший гарантійний термін зберігання?
- а) Соняшникова
  - б) Кунжутна
  - в) Арахісова
  - г) Горіхова
10. Оцінку якості масла за органолептичними показниками проводять за:
- а) 10 - бальною шкалою;
  - б) 30 - бальною шкалою;
  - в) 20 - бальною шкалою;
  - г) 15 - бальною шкалою.
11. Вкажіть дефекти смаку та запаху масла:
- а) наявність кристалів солі, жовтуватість поверхні;
  - б) м'яка, крихка, кормовий;
  - в) пригорілий, затхлий, кормовий;
  - г) борошниста, «велика крапля», наявність кристалів солі.
12. Що являє собою «штаф»?
- а) вада характеризується утворенням неприємних за смаком і запахом низькомолекулярних жирних кислот;
  - б) вада яка надає маслу неприємний рибний і металевий присмак;
  - в) вада, яка виникає під дією світла і кисню повітря;
  - г) вада, яка уражає поверхневі шари масла та надає йому рибний присмак.
13. Які відомості має клеймо на м'ясній туші (напівтуші, четвертині)?
- а) Доброякісність м'яса
  - б) Категорія вгодованості
  - в) Строк зберігання
  - г) Вік тварини

14. За якими органолептичними ознаками можна визначити свіжість м'яса свинини?

- а) Зовнішній вигляд, консистенція
- б) Термічний стан
- в) Правильність технологічної обробки
- г) Наявність механічних пошкоджень

15. Яке м'ясо підлягає прийманню та реалізації?

- а) М'ясо з пожовтілим шпиком
- б) Заморожене двічі
- в) Із зривами підшкірного жиру в кількості 2% від загальної поверхні напівтуші
- г) Потемніле в області шиї

### Варіант 25

1. У залежності від чого експертизу поділяють на товарну, судову, юридичну, бухгалтерську та ін.?

- а) у залежності від об'єкта;
- б) у залежності від методів проведення експертизи;
- в) у залежності від суб'єкта;
- г) у залежності від галузі виробництва.

2. До кінцевих результатів оцінки якості товарів належать:

- а) порівняння отриманих значень з установленими, сертифікація товарів, незалежна і компетентна оцінка;
- б) акт прийомки і випуску товару, придбання товару, акт перевірки, сертифікат, акт експертизи;
- в) прийомка, поточні перевірки, акт прийоми, сертифікат, акт експертизи;
- г) незалежна і компетентна оцінка, акт експертизи, державний і відомчий контроль.

3. Результатом експертизи є:

- а) акт експертизи;
- б) комерційний акт;
- в) акт відбору проб;
- г) акт приймання.

4. Метою товарознавчої вартісної експертизи, що проводиться митними лабораторіями є:

- а) визначення споживчої вартості товарів;
- б) визначення вартості товару на підставі його якісних показників, основних властивостей;

- в) визначення якісних характеристик товару;
  - г) визначення приналежності товару до однорідної групи товарів.
5. Вкажіть умови зберігання бубличних виробів
- а) температура 25°C, відносна вологість повітря 65-75%;
  - б) температура 18°C, відносна вологість повітря 80%;
  - в) температура 10°C, відносна вологість повітря 85%;
  - г) температура 8°C, відносна вологість повітря 60 %.
6. Вкажіть термін зберігання здобних сухарів(Ванільні, Дитячі, Київські)
- а) 12 діб;
  - б) 24 доби;
  - в) 36 діб;
  - г) 60 діб.
7. До змін окислювального псування жирів відносять:
- а) окислювання, прогоркання;
  - б) омилення;
  - в) гідроліз;
  - г) переетерифікацію.
8. Зазначте, які продукти окислення жиру обумовлюють неприємний смак та запах:
- а) гліцерин, жирні кислоти;
  - б) кетони, альдегіди, низькомолекулярні жирні кислоти;
  - в) низькомолекулярні жирні кислоти, воски;
  - г) фосфатиди, альдегіди.
9. За яким показником визначається накопичення в жирі первинних продуктів окиснення?
- а) йодне число;
  - б) перекисне число;
  - в) ацетильне число;
  - г) кислотне число.
10. За яким методом визначається вміст хлористого натрію в м'ясі і м'ясопродуктах:
- а) метод Фольгарда
  - б) метод Бертрана
  - в) метод по К'ельдалю
  - г) органолептичними методами
11. Для визначення зовнішнього огляду ковбасних виробів, яка повинна бути вибірка від виробів в оболонці масою більше 2 кг?
- а) у кількості 4 одиниці для усіх видів досліджень, у першу чергу для бактеріологічних досліджень



б) у кількості 2 одиниці для усіх видів досліджень, у першу чергу для бактеріологічних досліджень

в) у кількості 3 одиниці для усіх видів досліджень, у першу чергу для хімічних досліджень

г) у кількості 8 одиниці для усіх видів досліджень, у першу чергу для органолептичних досліджень

12. Для визначення зовнішнього огляду ковбасних виробів, яка повинна бути вибірка від виробів масою менше 2 кг?

а) у кількості 5 шт., для кожного виду досліджень

б) у кількості 9 шт., для бактеріологічних досліджень

в) у кількості 2 шт., для кожного виду досліджень

г) у кількості 3 шт., для хімічних досліджень

13. Які фізико-хімічні показники якості пива нормуються стандартом?

а) Зольність, лужність, стійкість піни

б) Міцність, кислотність, колір

в) Вологість, екстрактивність

г) Вміст спирту, стійкість пива, кислотність, вміст вуглекислоти

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

а) Горілці

б) Вині

в) Пиві

г) Коньяку

15. За якою бальною системою оцінюють якість пива?

а) 20

б) 25

в) 50

г) 100

# 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. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних товарів [Текст]: 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 товароведа 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. / Леванидов В. П. 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  
ЛІСНІЧЕНКО Олена Олександрівна

## **ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ**

### **Пакет контрольних завдань для замірювання поточних і залишкових знань**

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

План 2019 р., поз. 62

---

Підп. до друку 29.05.2019 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна документація. Об'єм даних 632 Кб. Тираж 10 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.