



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та торгівлі

ТОВАРОЗНАВСТВО (ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ)

Навчальні та контролюючі тести

для студентів спеціальності
076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

**Харків
ХДУХТ
2018**

Навчальні та контролюючі тести з дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» [Електронний ресурс] / укладачі: Д. М. Одарченко, З. П. Карпенко, Л. В. Татар. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. – Електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит.екрана.

Укладачі: д.т.н., проф. Д. М. Одарченко
ст. викл. З. П. Карпенко
асист. Л. В. Татар

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

Кафедра товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки

Схвалено методичною комісією закладу вищої освіти за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Протокол від «21» березня 2018 року № 4

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від «06» липня 2018 року № 14

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «04» липня 2018 року № 8

© Одарченко Д.М., Карпенко З.П.,
Татар Л.В., укладачі 2018

© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2018

ВСТУП

Дисципліна «Товарознавство (Харчові продукти)» складовими частинами якої є розділи «Товарознавство яєць та яєчних продуктів», «Товарознавство м'яса та м'ясних продуктів» та «Товарознавство риби та рибних продуктів» являється однією із основних навчально-профільюючих дисциплін професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців майбутніх фахівців за спеціальністю «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» і завершує загальний курс «Товарознавства (Харчові продукти)», який забезпечує набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок самостійного аналізу під час виконання товарознавчої діяльності у різних сферах народного господарства.

Навчальні та контролюючі тести для контролю знань студентів складені з урахуванням робочої програми дисципліни.

Метою навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» є формування у студентів системи спеціальних теоретичних та практичних знань щодо створення та збереження споживчих властивостей товарів тваринного походження протягом його життєвого циклу: асортименту та навичок оцінки споживчих властивостей продовольчих товарів для професійної діяльності у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

Основна мета контролю знань – оцінка рівня засвоєння знань студентів після вивчення дисципліни й одержання інформації для удосконалення процесу підготовки професійних кадрів.

Одним із таких форм контролю знань є навчальні та контролюючі тести, які доцільно використовувати для проведення поточного, проміжного, підсумкового контролю та контролю залишкових знань студентів.

I. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Дисципліна «Товарознавство (Харчові продукти)» викладається на факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю для студентів освітнього-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» у відповідності з програмою, затвердженою Президією Науково-методичної комісії з торгівлі Міністерства освіти і науки України.

Навчальна функція методичних рекомендацій спрямована на досягнення однієї із найважливіших цілей – оволодіння програмним матеріалом, засвоєти термінологію; вивчення класифікації та асортименту яєчних, м'ясних та рибних товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва; уміння визначати відповідності якості товарів вимогам діючої нормативної документації, рівня якості, безпечності, сортності, а також відповідності споживчим властивостям і суспільним потребам; підвищення якості; зниження втрат на всіх етапах виробництва та реалізації готової продукції. Для цього в методичних вказівках представлено навчальні та контролюючі тести.

Тестування виконує три основні взаємопов'язані функції: діагностичну, навчальну і виховну. Діагностична функція полягає у виявленні рівня знань, умінь, навичок студента. Це основна функція тестування. За об'єктивністю, широтою і швидкістю діагностування тестування перевершує всі інші форми педагогічного контролю. Навчальна функція тестування полягає в мотивуванні студента до активізації роботи із засвоєння навчального матеріалу. Для підсилення навчальної функції тестування можуть бути використані додаткові заходи стимулювання, такі як: роздача викладачем зразкового переліку питань для самостійної підготовки, спільний розбір результатів тесту. Виховна функція проявляється в періодичності і неминучості тестового контролю. Це дисциплінує, організовує і спрямовує діяльність студентів, допомагає виявити і усунути прогалини у знаннях, формує бажання розвинути свої здібності.

Навчальні та контролюючі тести для контролю знань студентів складено з метою визначення рівня справжнього стану знань, вмінь і навичок студентів та можуть бути використані після закінчення вивчення кожної теми дисципліни для проведення заміру знань студентів.

Методичні вказівки «Товарознавство (Харчові продукти)» містить завдання, які складаються з двох частин: навчальні тести та контролюючі тести.

Навчальні тести використовуються на всіх етапах роботи над матеріалом і покликані відстежити рівень оволодіння матеріалом, закріпити або повторити його. Їх головна мета – виявити прогалини в знаннях, уміннях, навичках студентів, спрямувати їх на усунення недоліків у підготовці. З огляду на це перевіряти такі тести можуть самі студенти.

Контролюючі тести проводяться як певний підсумок роботи над вивченням теми, вони мають комплексний характер, тобто перевіряють знання й уміння, здобуті й вироблені студентами в межах одного або кількох тематичних блоків.

2. ЧАСТИНА I НАВЧАЛЬНІ ТЕСТИ

Тема 1. Яйця та яєчні товари

1. В якій частині яйця містяться жиророзчинні вітаміни?

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

2. Основним критерієм для визначення категорії яєць є:

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

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

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

4. Назвіть основні білки жовтка:

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

5. Які процеси відбуваються під час зберігання яєць?

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

6. Вкажіть вірну відповідь, щодо підрозділу харчових яєць тільки на класи.

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

7. Основний побічний продукт переробки яєць це:

- а) білок морожений;

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

8. Потемніння кольору яєчного порошку обумовлене:

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

9. Які білки входять до складу яєчного білка?

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

10. Сухий яєчний білок має середовище:

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

11. Що таке красюк?

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

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

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

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

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

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

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

2. Забійні тварини характеризуються за:

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

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

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

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

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

5. Харчова цінність м'яса забійних тварин обумовлена:

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

6. М'язове волокно складається з:

- а) сарколеми, міофібрил, мускул;
- б) плазми, сарколеми, фасції;
- в) міофібрил, ядра, актину;
- г) сарколеми, ядра, плазми, міофібрил.

7. Умовно-гідним вважають м'ясо:

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

8. Які повноцінні білки відносять до міофібрилярних?

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

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

- а) беконного молочного напрямку;
- б) смушково-молочного напрямку;

- в) м'ясного, молочного, м'ясо-молочного напрямку;
- г) молочного, сального напрямку.

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

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

11. Які розрізняють хрящі залежно від властивостей міжклітинної речовини?

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

12. Як називається оболонка клітин м'язового волокна?

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

13. До якого класу речовин належать актин та міозин ?

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

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

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

15. За видом тварин м'ясо класифікують наступним чином:

- а) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо кастратів;
- б) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо молодняку, м'ясо поросят;
- в) м'ясо ВРХ, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо свиней.
- г) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби.

16. За термічним станом м'ясо буває :

- а) парне, охолоджене, заморожене, розморожене;
- б) остигле, підморожене, свіже;
- в) парне, розморожене, несвіже;
- г) беконне, жирне, остигле.

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

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

18. Із яких кісток складається скелет забійних тварин?

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

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

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

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

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

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

1. Назвіть категорію свіжості м'яса:

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

2. Мета охолодження м'яса:

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

3. На скільки відрубів розбирають яловичу тушу?

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

4. Що відноситься до одно стадійного методу охолодження?

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

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

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

6. Що забезпечує швидке охолодження?

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

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

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

8. Що включається в поняття «холодильна обробка»?

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

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

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

10. Які існують методи охолодження?

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

11. До якого гатунку належить плечовий відруб яловичини?

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

12. До першого сорту належать такі відруби м'яса:

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

13. Назвіть зміни м'яса при заморожуванні:

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

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

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

15. Перелічіть відруби яловичої туші, які відносяться тільки до першого гатунку

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

16. Вкажіть вірну відповідь, де перераховані відруби яловичої туші другого гатунку

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

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

- а) відсутня скоринка підсихання на поверхні м'яса, консистенція пружна, бульйон мутний;
- б) м'язи на розрізі вологі, мають темно-червоний колір, залишають пляму на фільтрованому папері;
- в) жир м'який, покритий невеликою кількістю плісняви, м'язи липкі;
- г) сухожилля пружні, щільні, м'язи злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрованому папері.

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

- а) прозорий;
- б) мутний;

- в) нейтральний;
- г) осад у вигляді желе.

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

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

20. Умови зберігання мороженого м'яса:

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

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

1. До I категорії субпродуктів відноситься:

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

2. До субпродуктів другої категорії належать:

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

3. М'ясо птиці класифікують за такими ознаками:

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

4. Найбільший вміст жиру має м'ясо:

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

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

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

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

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

7. Для виробітки низькосортних ковбас використовують:

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

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

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

9. Який термін зберігання охолоджених субпродуктів?

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

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

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

11. Умови зберігання мороженого м'яса:

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

12. За способом обробки м'ясо птиці буває:

- а) 1 категорії;
- б) худі;
- в) общипана;
- г) вичищена.

13. Залежно від морфологічної будови субпродукти бувають:

- а) жирні та нежирні;
- б) кров'яні;

- в) зовнішні частини туші;
- г) м'якушеві.

14. Первинна переробка птиці не включає етап:

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

15. М'ясні субпродукти – це:

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

16. Який строк зберігання мороженої не упакованої тушки птиці при температурі – 25 °С?

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

17. У залежності від доброякісності субпродукти бувають:

- а) свіжі;
- б) 1 та 2 категорії;
- в) від здорових та хворих тварин;
- г) у парному стані.

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

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

19. Як класифікується м'ясо птиці за видом?

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

20. Кістяк птиці складається з:

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

Тема 5. Ковбасні та солоні м'ясні вироби

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

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

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

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

3. Які основні фактори впливають на якість ковбасних виробів?

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

4. Ковбасні вироби за складом сировини класифікують:

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

5. М'ясні ковбасні вироби виготовляють із:

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

6. Субпродуктові – це ковбасні вироби із:

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

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

- а) сушка, осаджування, обжарювання;
- б) варка, охолодження, коптіння;

- в) подрібнення, соління, обжарка, варка;
- г) в'ялення, сушка, варка, охолодження.

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

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

9. За якістю ковбасні вироби бувають:

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

10. Допустимі дефекти:

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

11. Недопустимі дефекти:

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

12. До свинячих копченостей вищого сорту належить:

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

13. Рулет київський готують із:

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

14. Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:

- а) за видом м'яса, за вмістом білка, за призначенням;
- б) за особливостями технології, вмістом жиру, наявністю функціональних добавок;

в) за видом сировини, оболонки, за способом випуску в реалізації;
г) за рисунком на розрізі, наявністю сала, за призначенням, умовами споживання.

15. В якому виді ковбасних виробів більше за все масової частки вологи:

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

16. За морфологічним складом ковбасні вироби класифікують:

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

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

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

18. До якого торгового сорту відносяться ковбаси з м'яса одно сортової жиловки?

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

19. Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:

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

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

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

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

- 1. Порційний напівфабрикат нарізають з вирізки, який має неправильну форму завтовшки 2-3 см?**
 - а) лангет;
 - б) антрекот;
 - в) ромштекс;
 - г) біфштекс натуральний.
- 2. Натуральний порційний напівфабрикат у вигляді двох шматків м'якоті продовгуватої, як язички, форми, завтовшки 1-1,2 см?**
 - а) антрекот;
 - б) зрази натуральні;
 - в) лангет;
 - г) біфштекс.
- 3. Яка сировина підвищує смакову якість консервів?**
 - а) основна сировина;
 - б) допоміжна харчова сировина;
 - в) додаткова сировина;
 - г) допоміжна не харчова сировина.
- 4. Закінчити визначення: м'ясні кулінарні вироби – це:**
 - а) м'ясна продукція, попередньо підготовлена та підвернена тепловій обробці;
 - б) м'ясна продукція, готова до споживання та заморожена;
 - в) продукція з м'яса та субпродуктів підведена тепловій обробці;
 - г) продукція з м'яса птиці із гарніром.
- 5. Який із перерахованих видів не належить до консервів із м'яса?**
 - а) гуляш із яловичини;
 - б) курка відварна;
 - в) паштет Московський;
 - г) сніданок туриста.
- 6. За способом теплової обробки м'ясні кулінарні вироби класифікують на:**
 - а) жарені;
 - б) варені;
 - в) копчено-печені, запечені;
 - г) всі перераховані види.

- 7. Який з показників не зазначається при маркуванні консервів шляхом штампування?**
- а) дата виготовлення;
 - б) асортиментний номер;
 - в) номер зміни;
 - г) маса нетто.
- 8. На свіжому розрізі глибинних шарів м'язової тканини встановлюють?**
- а) колір;
 - б) запах;
 - в) зволоженість поверхні;
 - г) колір і зволоженість поверхні м'яса.
- 9. Закінчити визначення: фасоване м'ясо – це...**
- а) м'ясна продукція будь-якої маси;
 - б) м'ясна продукція визначеної маси, яка упакована в прозору полімерну плівку;
 - в) м'ясна продукція, упакована в плівку, вагою до 1000 г;
 - г) м'ясна продукція, яка повністю підготовлена до теплової обробки.
- 10. За яких умов визначають органолептичні показники якості кулінарних виробів?**
- а) температура 65°C;
 - б) кімнатна температура;
 - в) вологість повітря не більше 88%;
 - г) температура від 0 до 4°C.
- 11. На які види за термічним станом класифікують фасоване м'ясо?**
- а) охолоджене та заморожене;
 - б) охолоджене та кімнатної температури;
 - в) охолоджене та підігрите;
 - г) заморожене, відтале.
- 12. Який термін зберігання у м'яса фасованого в газонаповнену упаковку?**
- а) не більше ніж 3 доби;
 - б) більше ніж 10 діб;
 - в) до 1 місяця;
 - г) декілька годин.
- 13. Який з показників не дозволяється при оцінюванні якості консервів?**
- а) наявність спорогенних бактерій;
 - б) вміст повареної солі 1%;
 - в) вгнуте днище;
 - г) осад в бульйоні.
- 14. Порціонні вироби із фаршу, складеного за рецептурою, основою якої є подрібнене м'ясо – це:**
- а) натуральні паніровані напівфабрикати;
 - б) рублені напівфабрикати;

- в) натуральні дрібно-кускові напівфабрикати;
- г) натуральні порційні напівфабрикати.

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

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

16. Якими видами транспорту перевозять м'ясні напівфабрикати?

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

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

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

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

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

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

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

20. Залежно від способу виготовлення м'ясні напівфабрикати класифікують на:

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

**Тема 7. Загальні відомості про рибу.
Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби**

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

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

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

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

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

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

4. Який фермент міститься у пілоричних придатках риби?

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

5. Частина тулуба між зябровим отвором і заднім крем основи грудного плавця:

- а) приголовок;
- б) наріст;
- в) тіло;
- г) рило.

6. Вкажіть який з перелічених видів є представником хрящокісткових:

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

7. Назвіть парні плавці:

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

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

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

9. Які речовини надають стравам з риби аромату?

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

10. Наявність якого з мікроелементу відрізняє морських і прісноводних риб:

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

11. Еритрин і ксантин – це...

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

12. До неїстівної частини риби належать тільки:

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

13. Тіло широке, плоске, очі на одній стороні тіла, дуже довгі, починаються на голові спинної і анальної плавники, яке це сімейство:

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

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

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

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

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

16. Глікоген – це

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

17. Який з перелічених є неповноцінними білками:

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

18. Тіло вкрито мілкою циклоїдною лускою, на підборідді один вусик, два або три спинних плавця, один або два анальних плавця, яке це сімейство:

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

19. Перелічіть хрящекісткових риб:

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

20. Краснуха – це:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- а) набування рибою трухлявої консистенції під час варіння;
- б) незначний термін термічної обробки риби до готовності;
- в) зберігання несоледозріваючих риб за температури від 10 до 12 °С;
- г) зберігання соледозріваючих риб близько труб, батарей і на сонці тривалий час.

6. При якій температурі проводиться гаряча сушка?

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

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

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

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

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

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

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

10. Як поділяється жива риба за якістю:

- а) поділяється на два товарні сорти: I і II;
- б) поділяється на два товарні сорти: вищий і I;
- в) не поділяється на товарні сорти;
- г) поділяється на дві категорії: I і II.

11. В яких випадках живу рибу краще перевозити і зберігати:

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

12. Які процеси відбуваються в слабкій і заснулій рибі:

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

13. Які температурні межі мороженої риби:

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

14. Який процес розморожування найдовший?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19. На чому ґрунтується процес посолу риби?

- а) на терморегуляційному процесі;
- б) дифузійно-осмотичній теорії;

- в) переходу речовини із твердого у рідкий стан;
- г) на законі про сталість кількості речовини.

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

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

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

1. В якому варіанті правильно перелічено підгрупи натуральних рибних консервів:

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

2. Який максимальний вміст солі у рибних рулетах?

- а) 2%; б) 2,5%;
- в) 2,7%; г) 3,2%.

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

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

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

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

5. З якого виду риб зазвичай готують натуральні консерви?

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

6. Риб якого сімейства найчастіше використовують для виготовлення пресервів?

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

7. В якому варіанті правильно перелічено способи термічної обробки риби для виготовлення рибних консервів в олії:

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

8. Яка заливка не використовується при виготовленні рибних консервів?

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

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

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

10. Навіщо у фарш додають стабілізатори?

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

11. Як називають ікру з лососевих риб?

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

12. У якій ікрі знаходиться більше жиру?

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

13. Який вміст повареної солі у рибних консервах?

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

14. Головна відмінність пресервів від консервів з риби.

- а) інгредієнти;
- б) термін зберігання;
- в) не стерилізуються;
- г) строк визрівання.

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

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

16. Визначте, які дефекти відносяться до рибних пресервів:

- а) сирний білковий осад, хлопущі, хруст;
- б) бомбаж мікробіологічний, хлопущі;
- в) скисання, порушення калібровки;
- г) псування жиру, сирний білковий осад.

17. Який колір ікри має лососева риба?

- а) від світло-сірої до темно-сірої;
- б) жовтогарячо-червоний;
- в) сірувато-жовтий;
- г) від блідно-жовтого до жовтого.

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

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

19. Яка відмінність рибних пресервів від рибних консервів?

- а) підлягають пастеризації, стерилізації;
- б) підлягають копченню, в'яленню;
- в) не підлягають термічній обробці;
- г) не підлягають посолу, маринуванню.

20. Яке сімейство риб не використовують для виготовлення консервів?

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

3. ЧАСТИНА II
КОНТРОЛЮЮЧІ ТЕСТИ
Варіант № 1

1. В якій частині яйця містяться жиророзчинні вітаміни?

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

2. Основні види забійних тварин це:

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

3. Забійні тварини характеризуються за:

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

4. Назвіть категорію свіжості м'яса:

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

5. До 1 категорії субпродуктів відноситься:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Варіант 2

1. Основним критерієм для визначення категорії яєць є:

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

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

- а) тазові, губчасті, плоскі;
- б) тазові, гомілка, плоскі;

- в) плоскі, трубчасті, губчасті;
- г) плоскі, трубчасті, суглоби.

3. Мета охолодження м'яса:

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

4. До субпродуктів другої категорії належать:

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

5. М'ясо птиці класифікують за такими ознаками:

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

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

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

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

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

8. Яка сировина підвищує смакову якість консервів?

- а) основна сировина;
- б) допоміжна харчова сировина;

- в) додаткова сировина;
- г) допоміжна не харчова сировина.

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

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

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

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

Варіант 3

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

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

2. Харчова цінність м'яса забійних тварин обумовлена:

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

3. На скільки відрубів розбирають яловичу тушу?

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

4. Найбільший вміст жиру має м'ясо:

- а) курчата – бройлери 1 категорії;
- б) курчата – бройлери 2 категорії;
- в) гуси 1 категорії;
- г) куропатва біла.

5. Які основні фактори впливають на якість ковбасних виробів?

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

6. Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:

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

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

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

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

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

9. Які види рослинних наповнювачів використовують у консервному виробництві?

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

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

- а) набування рибою трохлявої консистенції під час варіння;
- б) незначний термін термічної обробки риби до готовності;
- в) зберігання несоледозріваючих риб за температури від 10 до 12°C;
- г) зберігання соледозріваючих риб близько труб, батарей і на сонці тривалий час.

Варіант 4

1. Назвіть основні білки жовтка:

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

2. М'язове волокно складається з:

- а) сарколеми, міофібрил, мускул;
- б) плазми, сарколеми, фасції;
- в) міофібрил, ядра, актину;
- г) сарколеми, ядра, плазми, міофібрил.

3. Що відноситься до одно стадійного методу охолодження?

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

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

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

5. Ковбасні вироби за складом сировини класифікують:

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

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

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

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

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

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

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

9. Вкажіть який з перелічених видів є представником хрящокісткових:

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

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

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

Варіант 5

1. Які процеси відбуваються під час зберігання яєць?

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

2. Умовно-гідним вважають м'ясо:

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

3. Які повноцінні білки відносять до міофібрилярних?

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

4. Що забезпечує швидке охолодження?

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

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

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

6. М'ясні ковбасні вироби виготовляють із:

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

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

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

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

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

9. Крупношматкові напівфабрикати поділяють на:

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

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

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

Варіант 6

1. Вкажіть вірну відповідь, щодо підрозділу харчових яєць тільки на класи.

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

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

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

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

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

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

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

5. Для виробітки низькосортних ковбас використовують:

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

6. Субпродуктові – це ковбасні вироби із:

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

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

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

8. До порційних напівфабрикатів належать:

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

9. Наявність якого з мікроелементу відрізняє морських і прісноводних риб:

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

10. Еритрин і ксантин – це...

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

Варіант 7**1. Основний побічний продукт переробки яєць це:**

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

2. Круглим клеймом маркують:

- а) туші підсвинків;
- б) обрізну свинину;
- в) яловичину I категорії;
- г) яловичину 2 категорії;

3. Що включається в поняття «холодильна обробка»?

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

4. Який дефект м'яса птиці пов'язаний з концентрацією фарбуючи речовин м'язової тканини?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. До неїстівної частини риби належать тільки:

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

10. В якому варіанті правильно перелічено способи термічної обробки риби для виготовлення рибних консервів в олії:

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

Варіант 8

1. Які розрізняють хрящі залежно від властивостей міжклітинної речовини?

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

2. Як називається оболонка клітин м'язового волокна?

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

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

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

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

- а) сирокочені;
- б) напівкочені;
- в) сиров'ялені;
- г) варено-кочені.

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

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

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

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

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

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

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

- а) скумбрієвих;
- б) тунцових;

- в) окуневих;
- г) оселедцеві.

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

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

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

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

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

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

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

Варіант 9

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

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

2. До якого класу речовин належать актин та міозин ?

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

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

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

4. Які існують методи охолодження?

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

5. За якістю ковбасні вироби бувають:

- а) вищого, 1-го сорту;
- б) вищого, 1-го, 2-го сорту;
- в) 1-го, 2-го, 3-го сорту;
- г) вищого, 1-го, 2-го, 3-го сорту.

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

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

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

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

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

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

9. Глікоген – це

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

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

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

Варіант 10

1. Потемніння кольору яєчного порошку обумовлене:

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

2. Назвіть хімічний склад сполучної тканини, у %:

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

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

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

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

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

5. Допустимі дефекти ковбасних виробів:

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

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

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

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

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

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

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

9. Тіло вкрито мілкою циклоїдною лускою, на підборідді один вусик, два або три спинних плавця, один або два анальних плавця, яке це сімейство:

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

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

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

Варіант 11

1. Які білки входять до складу яєчного білка?

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

2. За видом тварин м'ясо класифікують наступним чином:

- а) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо кастратів;
- б) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо молодняка, м'ясо поросят;
- в) м'ясо ВРХ, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо свиней.
- г) м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби.

3. За термічним станом м'ясо буває :

- а) парне, охолоджене, заморожене, розморожене;
- б) остигле, підморожене, свіже;
- в) парне, розморожене, несвіже;
- г) беконне, жирне, остигле.

4. До свинячих копченостей вищого сорту належить:

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

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

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

6. Посічений напівфабрикат овальної форми, панірований у сухарях:

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

7. До якого сімейства відносять вид сазана?

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

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

- а) осетрових;
- б) кефалєвих;
- в) лососєвих;
- г) коропових.

9. Якого способу коптіння не існує?

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

10. Як називають ікру з лососєвих риб?

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

Варіант 12

1. Сухий яєчний білок має середовище:

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

2. Із яких кісток складається скелет забійних тварин?

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

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

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

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

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

5. Назвіть зміни м'яса при заморожуванні:

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

6. За способом обробки м'ясо птиці буває:

- а) 1 категорії;
- б) худі;
- в) общипана;
- г) випотрошена.

7. Рулет київський готують із:

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

8. М'ясні консерви класифікують за такими ознаками:

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

9. Представники якого сімейства мають на тілі кісткові утворення – жучки:

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

10. На чому ґрунтується процес посолу риби?

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

Варіант 13**1. Що таке красюк?**

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

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

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

3. Товарні комплексні показники якості м'яса, які нормуються

стандартами:

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

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

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

5. У залежності від морфологічної будови субпродукти бувають:

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

6. Первинна переробка птиці не включає етап:

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

7. Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:

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

8. Консерви з м'яса випускають таких типів:

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

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

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

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

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

Варіант 14

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

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

2. Глибокий автоліз м'яса забійних тварин це:

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

3. Перелічіть відруби яловичої туші, які відносяться тільки до першого гатунку

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

4. Вкажіть вірну відповідь, де перераховані відруби яловичої туші другого гатунку

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

5. М'ясні субпродукти – це:

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

6. В якому виді ковбасних виробів більше за все масової частки вологи?

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

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

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

8. З яких волокон складаються септи?

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

9. Краснуха – це:

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

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

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

Варіант 15

1. Перелічіть основні білки жовтка курячого яйця:

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

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

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

3. До якої категорії угодваності відноситься жирна свинина?

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

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

- а) відсутня скоринка підсихання на поверхні м'яса, консистенція пружна, бульйон мутний;
- б) м'язи на розрізі вологі, мають темно-червоний колір, залишають пляму на фільтрованому папері;
- в) жир м'який, покритий невеликою кількістю плісняви, м'язи липкі;
- г) сухожилля пружні, щільні, м'язи злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрованому папері.

5. За морфологічним складом ковбасні вироби класифікують:

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

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

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

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

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

8. Як поділяються риби за способом життя?

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

Варіант 16

1. Основний побічний продукт переробки яєць це:

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

2. Між якими складовими яйця найчастіше утворюється повітряна камера?

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

3. Забійні тварини характеризуються за:

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

4. Що забезпечує швидке охолодження?

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

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

- а) що тушка випотрошена;

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

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

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

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

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

8. Вкажіть який з перелічених видів є представником хрящокісткових:

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

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

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

10. В якому варіанті правильно перелічено способи термічної обробки риби для виготовлення рибних консервів в олії:

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

Варіант 17

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

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

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

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

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

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

4. Назвіть категорію свіжості м'яса:

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

5. До I категорії субпродуктів відноситься:

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

6. Ковбасні вироби за складом сировини класифікують:

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

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

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

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

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

9. Залежно від складу посолочної суміші який вид посолу є зайвим?

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

10. З якого виду риб зазвичай готують натуральні консерви?

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

Варіант 18

1. Потемніння кольору яєчного порошку обумовлене:

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

2. Умовно-гідним вважають м'ясо:

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

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

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

4. М'ясо птиці класифікують за такими ознаками:

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

5. Для виробітки низькосортних ковбас використовують:

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

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

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

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

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

8. Які речовини надають стравам з риби аромату?

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

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

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

10. Яка заливка не використовується при виготовленні рибних консервів?

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

Варіант 19

1. Які харчові яйця відносять до дієтичних?

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

2. Харчова цінність м'яса забійних тварин обумовлена:

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

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

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

4. Найбільший вміст жиру має м'ясо:

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

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

- а) лужний;

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

6. Субпродуктові – це ковбасні вироби із:

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

7. Яка сировина підвищує смакову якість консервів?

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

8. Які речовини надають стравам з риби аромату?

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

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

- а) набування рибою трохлявої консистенції під час варіння;
- б) незначний термін термічної обробки риби до готовності;
- в) зберігання несоледозріваючих риб за температури від 10 до 12°C;
- г) зберігання соледозріваючих риб близько труб, батарей і на сонці тривалий час.

10. В якому варіанті правильно перелічено способи термічної обробки риби для виготовлення рибних консервів в олії:

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

Варіант 20

1. Що таке індекс білка?

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

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

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

3. До першого сорту належать такі відруби м'яса:

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

4. Вкажіть вірну відповідь, де перераховані відруби яловичої туші другого гатунку

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

5. Який термін зберігання охолоджених субпродуктів?

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

6. В якому виді ковбасних виробів більше за все масової частки вологи:

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

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

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

8. Глікоген – це

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

9. Як поділяється жива риба за якістю:

- а) поділяється на два товарні сорти: I і II;
- б) поділяється на два товарні сорти: вищий і I;
- в) не поділяється на товарні сорти;
- г) поділяється на дві категорії: I і II.

10. Як називають ікру з лососевих риб?

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

4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Контроль за результатами навчально-пізнавальної діяльності студентів включає в себе: перевірку, тобто виявлення знань; оцінку – 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'яти бальна 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 складати 90...100% від загальної кількості тестів.

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

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

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

Шкала для підсумкового оцінювання знань студентів з дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» та відповідність оцінок за національною та європейською шкалами.

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

5. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: Підручник / І. В. Сирохман. – К. : ЦУЛ, 2010.
2. Одарченко Д. М. Товарознавство. Товари тваринного походження: навч. посіб. / Д. М. Одарченко, А. М. Одарченко; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Х. : «Міськдрук», 2010. – 367 с.
3. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, [та ін.] – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 336 с.
4. Шубіна Л. Ю. Збірник опорних конспектів лекцій з дисципліни «Товарознавство товарів тваринного походження» (розділів «Товарознавство яєць та яєчних товарів», «Товарознавств м'яса та м'ясних товарів» та «Товарознавствр риби та рибних товарів»). – Харків: ХДУХД, 2004. – 52 с.

Додаткова література

5. Янчева М. О. Фізико-хімічні та біологічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: навч. посіб. / М. О. Янчева – К.: ЦУЛ, 2008.
6. Экспертиза м'яса и м'ясопродуктів / В. М. Позняковский [и др.] – Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2006. – 256 с.
7. Сидоров М. А. Микробиология мяса и мясопродуктов / М. А. Сидоров, Р. П. Корнелаева. – М. : Колос, 2009. – 199 с.
8. Сафонов Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности / Т. М. Сафонов. – М. : Агропромиздат, 2008. – 77 с.
9. Михайлов Н. Ф. Совершенствование способов холодильной обработки и хранение рыбы Н.Ф. Михайлов. – М. : Агропромиздат, 2009. – 237 с.

10. Задорожний І. М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари : підручник / І. М. Задорожній, І. В. Сирохман, Т. М. Риситюк. – К. : Коопосвіта, 2010. –317 с.

11. Коробейник А. В. Технология переработки и товароведения рыбы и рыбных товаров / А. В. Коробейник. – Р-н-Д: «Феникс», 2010. –288 с.

12. Журавская Н. К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов / Н. К. Журавская, Б. Е. Гутник, Н. А. Журавская. – М. : Колом, 1999. – 197 с.

13. Журнали: Мясная индустрия. – 2014-2017; Мясо. – 2014-2017; Мясное дело – 2014-2017.

14. Нормативно-технічні документи: ДСТУ, ГОСТ тощо.

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.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ	4
2. ЧАСТИНА І. НАВЧАЛЬНІ ТЕСТИ	6
Тема 1. Яйця та яєчні товари	6
Тема 2. Сировина м'ясної промисловості	8
Тема 3. Холодильна обробка, зберігання та оцінка якості м'ясо	12
Тема 4. М'ясні субпродукти та м'ясо птиці	14
Тема 5. Ковбасні та солоні м'ясні вироби	17
Тема 6. М'ясні консерви, фасоване м'ясо, м'ясні напівфабрикати та м'ясні кулінарні вироби, швидкозаморожені готові страви	20
Тема 7. Загальні відомості про рибу	23
Тема 8. Жива, охолоджена та морожена риба. Солоні, мариновані, в'ялені, сушені та копчені рибні товари	26
Тема 9. Рибні консерви, пресерви, напівфабрикати та кулінарні вироби. Ікорні товари	29
3. ЧАСТИНА ІІ. КОНТРОЛЮЮЧІ ТЕСТИ	33
4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ	67
5. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	69

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

«ТОВАРОЗНАВСТВО (ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ)»

НАВЧАЛЬНІ ТА КОНТРОЛЮЮЧИХ ТЕСТИ

Укладачі:

Одарченко Дмитро Миколайович
Карпенко Зінаїда Павлівна
Татар Лариса Василівна

Відповідальний за випуск зав. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки М.С. Одарченко

План 2018 р., поз. 66/___

Підп. до друку 21.12.2018 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна документація. Об'єм даних 561 Кб

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