

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет
харчування та торгівлі

ЗБІРНИК ТЕСТІВ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

для студентів освітнього ступеня «бакалавр»
за напрямом підготовки 6.030510 «Товарознавство
і торговельне підприємництво»

Харків
ХДУХТ
2016

Збірник тестів до атестаційного екзамену для студентів освітнього ступеня «бакалавр» за напрямом підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» [Електронний ресурс] / укладачі А. А. Дубініна, І. М. Беляєва, Г. А. Селютіна, Т. М. Летута, В. С. Ольховська. – Електрон. дані. – Х.: ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: Дубініна А. А., д-р техн. наук, проф., зав. кафедри товарознавства та експертизи товарів, Беляєва І. М., доц. кафедри товарознавства та експертизи товарів; Селютіна Г. А., канд. техн. наук, проф. кафедри товарознавства та експертизи товарів, Летута Т. М., канд. техн. наук, проф. кафедри товарознавства та експертизи товарів, Ольховська В. С., канд. техн. наук, доц. кафедри товарознавства та експертизи товарів

Рецензент: Малюк Л. П., д-р техн. наук, проф. кафедри товарознавства та експертизи товарів.

Кафедра товарознавства та експертизи товарів

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

Протокол від « 8 » червня 2016 року № 5

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від « 7 » липня 2016 року № 12

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від « 6 » липня 2016 року № 4

© Дубініна А. А., Беляєва І. М.,
Селютіна Г. А., Летута Т. М.,
Ольховська В. С., укладачі, 2016
© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2016

ВСТУП

Атестаційний екзамен з базової освіти складають студенти, які закінчили теоретичне та практичне навчання за освітнім ступенем «бакалавр».

На державну атестацію студентів, які навчаються за напрямом підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» виносяться такі дисципліни:

- «Теоретичні основи товарознавства»
- «Методи дослідження товарів»
- «Сенсорний аналіз»
- «Харчові продукти»
- «Непродовольчі товари»
- «Технічне регулювання»
- «Організація торгівлі»
- «Торговельне підприємництво»

Відповідно до освітньо-кваліфікаційних вимог до фахівців з вищою освітою за напрямом підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» державна атестація здійснюється загальнодержавним методом діагностики складанням комплексного державного іспиту, до якого внесені тестові запитання з основних дисциплін, що формують бакалавра на протязі всіх років навчання.

Комп'ютерне тестування успішності дає можливість реалізувати основні дидактичні принципи контролю навчання:

- індивідуальності оцінювання знань;
- системність перевірки й оцінювання знань;
- тематичність;
- диференційованість оцінювання знань;
- принцип однаковості вимог викладачів до студентів.

Виконання тестового контролю забезпечено навчально-контролюючою системою, яка розроблена на основі програмування Visual Basic for Application у середовищі табличного процесору Microsoft Excel.

До збірника включені тести з таких дисциплін: «Теоретичні основи товарознавства»; «Методи дослідження товарів»; «Сенсорний аналіз»; «Харчові продукти» (зерноборошняні товари; фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення; смакові товари; харчові жири; крохмаль, цукор, замінювачі цукру та мед; кондитерські вироби; молоко і молочні товари; яйця та яєчні товари; м'ясо та м'ясні товари; риба та рибні товари; харчові концентрати); «Непродовольчі товари» (товари господарського призначення; текстильні, швейні та трикотажні товари; взуттєві товари; хутряні товари; товари культурно-побутового призначення; ювелірні товари та побутові годинники; галантерейні товари; аптечні товари; зброя; товарознавство книги); «Технічне регулювання»; «Організація торгівлі»; «Торговельне підприємництво».

РОЗДІЛ 1 «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА»

1. Об'єктом товарознавства є:

- а) всі продукти, які розподіляються шляхом купівлі-продажу;
- б) не всі продукти, а тільки ті, які задовольняють особисті потреби людини і є предметом купівлі-продажу;
- в) продукти загального вжитку, які набувають форму товару;
- г) тільки продукти, які задовольняють фізіологічні потреби людини.

2. Предметом товарознавства, як науки, є:

- а) мінова цінність;
- б) товар, як продукт праці;
- в) асортимент товарів;
- г) споживна вартість товарів;

3. Потреби, які сформувались в рамках досягнутого рівня розвитку виробничих сил та масштабів виробництва – це:

- а) дійсні потреби;
- б) абсолютні;
- в) платоспроможні;
- г) дійсні і абсолютні.

4. Споживну цінність товару визначає:

- а) безпечність товару;
- б) нешкідливість;
- в) універсальність;
- г) корисність товару;

5. Споживна вартість, притаманна окремому продукту або набору продуктів, призначених для задоволення якої-небудь конкретної потреби людини – це:

- а) одинична суспільна споживна вартість;
- б) сукупно-суспільна;
- в) суспільна;
- г) індивідуальна.

6. В історії розвитку товарознавства товарознавчо-описувальний етап (XVI – XVIII ст.) – це:

- а) другий етап;
- б) перший етап;
- в) третій етап;
- г) четвертий етап.

7. Другий етап історії розвитку товарознавства припадає на:

- а) XVI–XVII ст.;
- б) XV–XVII ст.;
- в) XVIII–XX ст.;
- г) XX ст.

8. Товарознавчо-формуючий етап в історії розвитку товарознавства захоплює:

- а) наш час;
- б) IX–XX ст.;
- в) XVII–IXX ст.;
- г) XVI–XVIII ст.

9. На якому етапі розвитку товарознавства основним завданням було складання описів призначення, властивостей та методів споживання товарів?

- а) I етап;
- б) II етап;
- в) III етап;
- г) I і III етап.

10. До емпіричних методів пізнання відносяться:

- а) спостереження і синтез;
- б) спостереження і експеримент;
- в) експеримент і аналіз;
- г) синтез і аналіз.

11. За походженням потреби бувають:

- а) предметні і функціональні;
- б) матеріальні і духовні;
- в) соціальні і інтелектуальні;
- г) біогенні і соціогенні.

12. Інтелектуальні потреби поділяються на два рівні:

- а) матеріальні і духовні;
- б) емоційні і пізнавальні;
- в) пізнавальні і творчі потреби;
- г) фізіологічні і духовні.

13. За формою життєдіяльності, соціальною спрямованістю потреби бувають:

- а) біологічні, соціальні, інтелектуальні;
- б) біологічні, соціальні, творчі;
- в) соціальні, інтелектуальні, моральні;
- г) біологічні, моральні, творчі.

14. Потреби, які задовольняються безпосередньо процесом діяльності суб'єкта, як виявом вільної гри його фізичних і духовних сил – це:

- а) духовні;
- б) матеріальні;
- в) предметні;
- г) функціональні;

15. Чинники, похідні від суспільної свідомості, включають:

- а) звичаї, моду, погляди, наслідування;

- б) традиції, звичаї, моду;
- в) традиції, вік, стать;
- г) етап життєвого циклу, моду.

16. До особистісних чинників відносять:

- а) економічне становище, вік, сімейний стан, рід занять;
- б) рід занять, звичаї, споживання, моду;
- в) сімейний стан, позиціонування, моду;
- г) економічне становище, функціонування, звичаї.

17. Використання матеріальних і духовних благ для задоволення потреб з метою підтримання, відновлення, вдосконалення життєвих сил людини це:

- а) функціонування;
- б) формування;
- в) споживання;
- г) пристосовування.

18. Залежно від типів потреб, їх рівня в ієрархічній структурі виділяють:

- а) 4 типи споживання;
- б) 5 типів споживання;
- в) 3 типи споживання;
- г) 2 типи споживання.

19. Поділ ринку на чіткі групи споживачів, яким можуть знадобитися окремі товари називається:

- а) стабілізація;
- б) формування;
- в) позиціонування;
- г) сегментація ринку.

20. Коли предмети споживання сприймаються як засоби підтримки і збереження життя – це:

- а) утилітарний тип споживання;
- б) пасивний;
- в) престижний;
- г) творчий.

21. Вимоги, яким повинен відповідати товар, щоб його можливо було використати за призначенням – це:

- а) специфічні;
- б) загальні;
- в) поточні;
- г) перспективні.

22. Перспективні вимоги до товарів розробляються на основі вимог:

- а) специфічних;
- б) загальних;
- в) загальних і поточних;

г) поточних.

23. Вимоги, які пред'являються до товарів серійного виробництва, які знаходяться у продажу – це:

- а) поточні вимоги;
- б) перспективні;
- в) специфічні;
- г) загальні.

24. До конкретного товару або групи виробів пред'являються вимоги:

- а) перспективні;
- б) загальні;
- в) поточні;
- г) специфічні.

25. Вимоги не тільки до затрат праці на виробництво продукції, а й до затрат споживача на купівлю, використання, ремонт і т.д. – це:

- а) економічні вимоги;
- б) технологічні;
- в) екологічні;
- г) естетичні.

26. Сукупність корисних властивостей продукту та його смакові переваги, які обумовлені вмістом харчових речовин називається:

- а) біологічною цінністю;
- б) харчовою цінністю;
- в) енергетичною цінністю;
- г) фізіологічною цінністю.

27. Біологічна цінність продукту обумовлена наявністю в ньому:

- а) вітамінів, ферментів, вуглеводів;
- б) білків, жирів, вуглеводів;
- в) мінеральних речовин, вітамінів, незамінних амінокислот;
- г) води, органічних кислот, барвників.

28. Енергетична цінність товару характеризується наявністю в ньому:

- а) білків, жирів, вуглеводів;
- б) жирів, білків, ферментів;
- в) білків, вуглеводів, органічних кислот;
- г) вітамінів, ферментів, води.

29. В яких одиницях вимірюється енергетична цінність продукту?

- а) ккал/г;
- б) н/м²;
- в) кг/см³;
- г) г/л.

30. Яка енергетична цінність білків?

- а) 5 ккал/г;
- б) 4 ккал/г;
- в) 6 ккал/г;
- г) 9 ккал/г.

31. Яка енергетична цінність жирів?

- а) 8 ккал/г;
- б) 7 ккал/г;
- в) 6 ккал/г;
- г) 9 ккал/г.

32. Яка енергетична цінність вуглеводів?

- а) 5 ккал/г;
- б) 6 ккал/г;
- в) 4 ккал/г;
- г) 7 ккал/г.

33. На скільки груп класифікується працездатне населення залежно від видів професійної діяльності?

- а) 5;
- б) 4;
- в) 3;
- г) 6.

34. До якої групи відносяться працівники, зайняті легкою фізичною працею?

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

35. До якої групи відносяться працівники, робота яких пов'язана з середнім фізичним навантаженням?

- а) до третьої,
- б) до другої;
- в) до четвертої;
- г) до п'ятої.

36. До четвертої групи класифікації населення залежно від видів професійної діяльності відносяться працівники:

- а) важкої фізичної праці;
- б) дуже важкої фізичної праці;
- в) середнього фізичного навантаження;
- г) легкої фізичної праці.

37. Величина енергетичних затрат організму людини у стані спокою залежить від:

- а) віку, маси тіла, умов проживання;
- б) віку, статі, харчування, зросту;
- в) віку, статі, маси тіла, фізіологічного стану;
- г) статі, фізіологічного стану, зросту.

38. У якій категорії людей енерговитрати у стані спокою найбільші?

- а) у молоді;
- б) у дітей;
- в) у жінок;
- г) у чоловіків.

39. У якій категорії людей енерговитрати у стані спокою найменші?

- а) у жінок;
- б) у молоді;
- в) у дітей;
- г) у чоловіків.

40. Для «умовної» середньостатистичної людини працездатного віку енерговитрати у стані спокою в середньому дорівнюють:

- а) 1700–1800 ккал;
- б) 2100–2200 ккал;
- в) 2300–2400 ккал;
- г) 2500–2600 ккал.

41. Група властивостей виробу, які виявляються в процесі споживання називається:

- а) споживними;
- б) хімічними;
- в) фізичними;
- г) органолептичними.

42. Показниками властивостей соціального призначення є:

- а) універсальність використання та типаж товарів;
- б) досконалість виконання основної функції;
- в) відповідність товарів оптимальному асортименту, універсальність використання;
- г) відповідність товарів оптимальному асортименту, суспільна необхідність випуску товарів.

43. Гігієнічні властивості товарів відносяться до групи:

- а) надійності товарів;
- б) ергономічних властивостей;
- в) естетичних властивостей;
- г) безпеки споживання.

44. Ергономічні властивості включають:
- а) раціональність форми, стабільність товарного вигляду, інформаційну виразність;
 - б) довговічність, термін служби, ресурс;
 - в) гігієнічні, антропометричні, психофізіологічні показники;
 - г) гігієнічність, універсальність, досконалість.
45. Гранична можливість експлуатації товарів, що зафіксовано в нормативних документах на них – це:
- а) ресурс;
 - б) термін служби;
 - в) довговічність;
 - г) ремонтпридатність.
46. Основними показниками надійності товарів є:
- а) довговічність і гігієнічність;
 - б) збереженість, довговічність;
 - в) ремонтпридатність і ресурс;
 - г) термін служби і збереженість.
47. Здатність товару відновлювати свої властивості – це:
- а) ресурс;
 - б) термін служби;
 - в) довговічність;
 - г) ремонтпридатність.
48. Особливості товару, які забезпечують його нешкідливий вплив на організм людини в процесі споживання характеризують:
- а) безпеку споживання;
 - б) екологічні властивості;
 - в) ергономічні властивості;
 - г) естетичні властивості.
49. Рівень шкідливої дії на навколишнє середовище, який виникає при споживанні товарів, характеризує:
- а) безпеку споживання;
 - б) ергономічні властивості;
 - в) екологічні властивості;
 - г) естетичні властивості.
50. Оптичні та акустичні властивості товарів відносять до групи:
- а) хімічних;
 - б) біологічних;
 - в) фізико-хімічних;
 - г) фізичних.
51. До неорганічних речовин відносяться:
- а) вода та цукри;

- б) вода та мінеральні речовини;
- в) білки та жири;
- г) вода та білки.

52. Найбільша кількість води міститься:

- а) в м'язовій тканині;
- б) в сполучній;
- в) в жировій;
- г) в кістковій.

53. До фізичних властивостей води належать:

- а) зменшення об'єму при нагріванні, збільшення об'єму при замерзанні, велика питома теплоємність;
- б) дисоціація, велика питома теплоємність, високий ступінь змочування;
- в) зменшення об'єму при нагріванні, гідроліз, дисоціація;
- г) велика питома теплоємність, дисоціація, збільшення об'єму при замерзанні.

54. Добова потреба дорослої людини у воді:

- а) 1.5–2 л;
- б) 3–5 л;
- в) 2.5–3 л;
- г) 5–6 л.

55. Найбільша кількість води міститься:

- а) в яловичині;
- б) в рибі;
- в) в цукрі;
- г) в сирі.

56. Майже вся вода в харчових продуктах знаходиться:

- а) у зв'язаному стані;
- б) у вільному;
- в) 50% зв'язаної і 50% вільної води;
- г) $\frac{2}{3}$ вільної і $\frac{1}{3}$ зв'язаної води.

57. Найміцнішим зв'язком води є:

- а) фізико-хімічний;
- б) фізико-механічний;
- в) адсорбційний;
- г) хімічний.

58. Гігроскопічність – це:

- а) властивість продуктів поглинати з оточуючої атмосфери і утримувати водяну пару;
- б) властивість продуктів виділяти в оточуючу атмосферу водяні пари;
- в) здатність продукту утримувати на поверхні молекули води;
- г) здатність продукту зв'язувати воду.

59. В тілі людини і тварин знайдено мінеральних елементів:

- а) 93;
- б) 50–60;
- в) більше 50;
- г) більше 70.

60. До макроелементів, які містяться в харчових продуктах, відносяться:

- а) К, Со, Mg, P, Cl та ін.;
- б) К, Na, Са, Mg, Fe, P, Cl та ін.;
- в) Al, Cr, Cl, K, Na, P та ін.;
- г) S, H, F, Cu, Fe, Na та ін.

61. До мікроелементів, які містяться в харчових продуктах, відносяться:

- а) Al, Cl, K, Na, H, Zn, Ni та ін.;
- б) J, F, Cu, Zn, Al, Ni, Со та ін.;
- в) S, N, Cu, Na, Са, Mg, Sn та ін.;
- г) К, Na, Са, Mg, Fe, P, Cl та ін.

62. Найважливішим джерелом кальцію є:

- а) м'ясні продукти;
- б) риба;
- в) яйця;
- г) молочні продукти.

63. Зольність продукту – це:

- а) сума мінеральних елементів або їх окислів, які входять до складу харчового продукту;
- б) сума органічних і неорганічних елементів, які входять до складу харчового продукту;
- в) макроелементи, які входять до складу харчового продукту;
- г) мікроелементи, які входять до складу харчового продукту.

64. Основним джерелом магнію є:

- а) молочні продукти;
- б) свіжі плоди;
- в) яйця;
- г) зернобобові продукти.

65. В організмі людини залізо входить до складу:

- а) гемоглобіну, міоглобіну, каталази, пероксидази;
- б) гемоглобіну, міозину, актину, пероксидази;
- в) гемоглобіну, актину, міогену, каталази;
- г) гемоглобіну, міозину, еластину, колагену.

66. Більше хлору міститься в продуктах:

- а) рослинного походження;

- б) тваринного походження;
- в) консервах;
- г) білкових ізолятах.

67. Основним джерелом натрію для організму людини є:

- а) м'ясо свіже;
- б) овочі свіжі;
- в) кухонна сіль;
- г) сири.

68. В організмі людини порушується діяльність щитовидної залози, в разі нестачі:

- а) J;
- б) Si;
- в) Fe;
- г) Ca.

69. В процесах кровотворення поряд з залізом важливу роль відіграє:

- а) Cu;
- б) Mg;
- в) Mn;
- г) Zn.

70. Сірка в організмі людини приймає участь в утворенні наступних речовин:

- а) вітаміну B₆ та B₁₂;
- б) вітаміну B₁ та інсуліну;
- в) каротину та вітаміну C;
- г) інсуліну та нікотинової кислоти.

71. До нерозчинних органічних речовин відносяться:

- а) цукри, пектин;
- б) вітаміни, кислоти;
- в) азотні речовини, багатоатомні спирти;
- г) целюлоза, крохмаль, протопектин, жири.

72. До розчинних органічних речовин відносяться:

- а) целюлоза, азотні речовини;
- б) кислоти, крохмаль;
- в) цукри, кислоти, азотні речовини, пектин;
- г) протопектин, цукри.

73. Добова потреба дорослої людини у вуглеводах:

- а) 350–600 г;
- б) 280–300 г;
- в) 100–150 г;
- г) 120–200 г.

74. До моносахаридів відносяться:

- а) фруктоза, сахароза;
- б) мальтоза, глюкоза;
- в) лактоза, галактоза;
- г) глюкоза, фруктоза, галактоза.

75. До полісахаридів першого порядку (олігосахариди) відносяться:

- а) сахароза, глюкоза;
- б) сахароза, мальтоза, лактоза;
- в) крохмаль, глікоген;
- г) фруктоза, глюкоза, галактоза.

76. До полісахаридів другого порядку відносяться:

- а) крохмаль, інουλін, глікоген, целюлоза;
- б) лактоза, мальтоза;
- в) целюлоза, сахароза;
- г) глюкоза, фруктоза.

77. Які речовини відносяться до азотмістких?

- а) воски, амінокислоти;
- б) стерини, нітрати;
- в) білки, амінокислоти, нітрати, нітрити, амідни кислот;
- г) білки, воски.

78. До жиророзчинних вітамінів відносяться:

- а) С, РР, К, Е;
- б) А, Д, К, Е;
- в) В₁, В₂, Д, А;
- г) Е, К, В₁₂, С.

79. До водорозчинних вітамінів відносяться:

- а) В₁, В₂, А, Е, К, С, Д;
- б) В₁, В₃, РР, А, К, С, Д;
- в) РР, А, Д, К, Е, В₆, В₉;
- г) В₁, В₂, В₃, В₆, В₉, В₁₂, В₁₅, С, РР.

80. Які показники якості товарів відносяться до органолептичних?

- а) зовнішній вигляд, смак, колір, аромат;
- б) прозорість, кислотність;
- в) вологість, колір;
- г) аромат, лужність.

81. За допомогою зорових відчуттів оцінюють:

- а) смак, аромат, форму;
- б) зовнішній вигляд, форму, прозорість, колір;
- в) кислотність, зовнішній вигляд;
- г) консистенцію, аромат.

82. Які існують органолептичні методи оцінки якості товарів?

- а) балова оцінка, спектрометрія;
- б) порівняльна оцінка, поляриметрія;
- в) потенціометричний метод;
- г) порівняльна оцінка, балова оцінка, послідовність, розведення.

83. В чому полягає суть порівняльного методу?

- а) оцінюваний товар, зразок, проба порівнюється з еталоном;
- б) товар (продукт) піддають розведенню дистильованою водою;
- в) подані проби оцінювачі повинні безладно розставити, а зразки товарів відповідно до порядку зростання інтенсивності вияву певного показника якості або зменшення;
- г) кожному показнику якості присвоюється відповідна кількість балів.

84. На які групи поділяють за природою натуральні властивості товарів?

- а) хімічних, фізичних;
- б) фізико-хімічних, біологічних;
- в) фізичних, фізико-хімічних, хімічних;
- г) хімічних, біологічних, фізичних, фізико-хімічних властивостей.

85. На які групи поділяється номенклатура споживних властивостей?

- а) призначення, надійність, ергономічні, естетичні, екологічні, безпека;
- б) психологічні, гігієнічні, естетичні;
- в) ергономічні, екологічні, безпека;
- г) антропометричні, психологічні, психофізіологічні, ергономічні.

86. Якими показниками характеризуються властивості функціонального призначення?

- а) універсальність, надійність;
- б) досконалість виконання основної функції, універсальність, досконалість виконання допоміжних функцій;
- в) безвідмовність, досконалість виконання основної функції;
- г) надійність, ремонтпридатність.

87. На які групи поділяють ергономічні властивості?

- а) гігієнічні, психологічні;
- б) антропометричні, психолого-фізіологічні;
- в) гігієнічні, антропометричні, психологічні, психолого-фізіологічні;
- г) психологічні, психолого-фізіологічні.

88. Якими комплексними показниками характеризуються естетичні властивості?

- а) інформаційна виразність, раціональність форми, цілісність композиції, досконалість виробничого виконання та товарного вигляду;
- б) художньо-образна виразність, функціонально-конструктивна зумовленість;

- в) пластичність, колорит, гармонічність об'ємно-просторової структури;
- г) чистота виконання контурів, округлень і з'єднань елементів, ретельність покриття і обробки поверхні.

89. Якими одиничними показниками характеризується раціональність форми?

- а) функціонально-конструктивна зумовленість, відповідність форми ергономічним вимогам;
- б) архітектонічність, пластичність;
- в) колорит, художньо-графічна виразність;
- г) художньо-образна виразність, оригінальність форми, відповідність моді.

90. Якими одиничними показниками характеризується цілісність композиції?

- а) гармонічність об'ємно-просторової структури, архітектонічність, пластичність, колорит, художньо-графічна виразність;
- б) функціонально-конструктивна зумовленість;
- в) відповідність стилю, моді;
- г) чистота виконання контурів, округлень і з'єднань елементів, ретельність покриття і обробки поверхні.

91. Які існують основні види безпеки товарів?

- а) хімічна, термічна;
- б) радіаційна, пожежна;
- в) електрична, санітарно-гігієнічна, термічна;
- г) хімічна, електрична, радіаційна, механічна, термічна, біологічна, пожежна, безпека від вибухів, електромагнітна.

92. Якими комплексними показниками характеризується надійність товарів?

- а) гарантійне напрацювання, термін служби, ресурс;
- б) ремонтпридатність, імовірність безвідмовної роботи, інтенсивність відмов;
- в) безвідмовність, довговічність, ремонтпридатність, збереженість;
- г) трудомісткість ремонту, середній термін відновлення, імовірність відновлення в певний час.

93. Показниками безвідмовності є:

- а) імовірність безвідмовної роботи, середнє напрацювання до відмови, інтенсивність відмов, параметр потоківідмов, напрацювання до відмови, гарантійне напрацювання;
- б) термін служби, ресурс;
- в) імовірність відновлення в певний час, трудомісткість ремонту;
- г) ресурс, гарантійне напрацювання.

94. Якими одиничними показниками характеризується довговічність?

- а) середній термін відновлення, ресурс;
- б) інтенсивність відмов, параметр потоківідмов напрацювання до відмови;
- в) імовірність безвідмовної роботи, термін служби, ресурс;

г) термін служби, ресурс.

95. Показники ремонтпридатності товару такі:

- а) гарантійне напрацювання, напрацювання до відмови, інтенсивність відмов;
- б) імовірність відновлення в певний час, середній термін відновлення, трудомісткість ремонту;
- в) трудомісткість ремонту, ресурс, термін служби;
- г) імовірність безвідмовної роботи, інтенсивність відмов, термін служби.

96. Якими одиничними показниками характеризується збереженість?

- а) збитки, вихід товарної продукції, термін зберігання;
- б) довговічність, термін служби;
- в) ресурс, збитки;
- г) термін зберігання.

97. Від яких чинників залежить надійність виробів?

- а) якості технічного обслуговування, морального старіння;
- б) фізичного зношування, терміну служби;
- в) якості використаних матеріалів, якості і надійності комплектуючих деталей, якості виготовлення товару, дотримання режимів і умов експлуатації;
- г) внутрішнього зношування, зовнішнього зношування виробів.

98. Які товари вважаються ремонтнепридатними?

- а) холодильники, пральні машини;
- б) електричні лампи, батарейки, авторучки одноразової дії, деякі штепселі, розетки;
- в) розетки, магнітофони;
- г) електричні лампи, пилососи, відеокамери, батарейки.

99. Якими чинниками обумовлена збереженість товарів?

- а) ремонтпридатність, пакування, тара; умови і термін зберігання;
- б) термін служби, умови зберігання; структура або будова;
- в) ресурс, термін зберігання, термін експлуатації;
- г) хімічний склад, структура або будова, властивості речовин і матеріалів, наявність захисних покриттів, умови і термін зберігання.

100. Показниками властивостей соціального призначення є:

- а) зовнішній вигляд товарів, склад, місткість окремих компонентів, стиль, мода, імідж товару;
- б) стиль, мода;
- в) художньо-образна виразність;
- г) цілісність композиції.

101. Які основні критерії новизни товарів?

- а) функціональні властивості, підвищені показники ергономічних, естетичних властивостей, економічна ефективність їх використання;

- б) естетичні властивості;
- в) платоспроможність населення;
- г) ергономічні властивості.

102. Які параметри застосовуються при аналізі конкурентоспроможності?

- а) екологічні, фізіологічні, доброякісності;
- б) безпеки споживання, надійності, естетичні;
- в) соціального призначення, довговічності, безпечності;
- г) призначення (функціональні), ергономічні, естетичні.

103. В чому сутність такої властивості товару як «споживна вартість»?

- а) в можливості універсального використання;
- б) в здатності задовольняти будь-яку конкретну потребу людини;
- в) в можливості заміни одного товару на інший;
- г) в здатності завжди бути популярним.

104. В чому сутність мінової вартості товару?

- а) в можливості бути виготовленою без значних затрат виробництва;
- б) у високій собівартості товару;
- в) в здатності обмінюватися як річ у відомих пропорціях на іншу річ;
- г) у високій якості товару.

105. Які продукти мають індивідуальну споживну вартість?

- а) це ті продукти, які створюються для власного споживання їх виробниками;
- б) продукти, які створюються для інших;
- в) продукти, які існують в уяві творчої людини;
- г) продукти, що створені і для себе і для інших.

106. Яким продуктам праці людини властива суспільна споживна вартість?

- а) створеним лише для власного споживання;
- б) створеним не для особистого споживання, а для інших;
- в) створеним в конкретному суспільстві;
- г) створеним у відповідному робочому колективі.

107. Що являють собою дійсні потреби людини?

- а) потреби, забезпечені грошовим еквівалентом;
- б) потреби, що виражають абсолютну можливість споживання товарів на конкретний історичний період;
- в) потреби в продовольчих товарах;
- г) потреби, які сформувалися в умовах рівня розвитку виробничих сил на конкретному етапі.

108. Як класифікують потреби за ступенем переваги?

- а) невідкладні, комфортні, перспективні;
- б) абсолютні, дійсні, платоспроможні;
- в) фізичні, інтелектуальні, соціальні;
- г) за природою походження, за цільовим призначенням.

109. Що визначає споживну вартість товару?
- а) яскравість товару;
 - б) рекламна діяльність;
 - в) корисність товару;
 - г) торговельне підприємство.
110. Як класифікують показники якості залежно від методу визначення?
- а) проектні, виробничі, експлуатаційні;
 - б) виражені в балах, натуральних одиницях;
 - в) базові і відносні;
 - г) ті, що визначаються органолептично, соціологічно, експертно.
111. Які показники безпосередньо зв'язані з споживними властивостями товарів?
- а) непрямі;
 - б) прямі;
 - в) відносні;
 - г) інтегральні.
112. Що являє собою відносний показник якості?
- а) відношення показника якості конкретного товару до відповідного базового показника еталона;
 - б) відношення сумарного корисного ефекту від експлуатації чи споживання продукції до сумарних затрат на її створення, експлуатацію чи споживання;
 - в) показник, що характеризує якість продукції, прийнятої за еталон;
 - г) показник, що характеризує лише одну властивість товару.
113. Як класифікують показники за областю застосування?
- а) ті, що застосовуються до одиниці продукції, до сукупності одиниць однорідної продукції, до сукупності одиниць різної продукції;
 - б) базові і відносні;
 - в) визначені органолептично, соціологічно;
 - г) проектні, виробничі, експлуатаційні.
114. З якими властивостями безпосередньо зв'язані непрямі показники якості?
- а) з споживними властивостями товарів;
 - б) з соціальними властивостями;
 - в) з властивостями, що залежать від ряду факторів;
 - г) з екологічними властивостями.
115. Які з цих показників якості відносяться до комплексних?
- а) колір, форма, зовнішній вигляд;
 - б) стан м'якушки хліба, стан сирної маси твердого сиру;
 - в) кислотність, вологість;
 - г) вміст жиру, масова частка солі.

116. Який показник якості називають базовим?

- а) еталонний показник кольору борошна;
- б) уявне відображення представлення про колір борошна у окремого дегустатора;
- в) колір борошна конкретного зразка;
- г) колір борошна відразу після його помелу.

117. Регламентоване значення показника – це:

- а) значення, встановлене викладачем;
- б) значення, встановлене конкретним студентом;
- в) значення, встановлене групою студентів;
- г) значення, встановлене діючими нормативними документами.

118. Які показники якості харчових продуктів умовно об'єднують в групу показників призначення?

- а) зовнішній вигляд, смак, консистенція;
- б) температура, відносна вологість повітря, термін зберігання;
- в) чіткість виконання інформаційних знаків, інформаційна виразність;
- г) граничний вміст нітратів і нітритів.

119. Які показники якості харчових продуктів умовно об'єднують в групу естетичних показників якості?

- а) вміст сухих речовин, цукрів, білків, жирів;
- б) наявність важких металів, нітратів, нітритів;
- в) сутність дії на довкілля, людину і тварин;
- г) інформаційна виразність упаковки, раціональність форм.

120. Які показники відносять до одиничних?

- а) стан м'якуша хліба, стан сирної маси твердого сиру;
- б) колір, смак, форма, кислотність;
- в) органолептичні показники якості;
- г) фізико-хімічні показники якості.

121. Як називається наука про кількісну оцінку якості продукції?

- а) статистика;
- б) кваліметрія;
- в) теологія;
- г) біологія.

122. Який фактор впливає на отримання борошна різного призначення?

- а) спосіб збирання сировини.
- б) територіальна зона вирощування сировини;
- в) агрокліматична зона;
- г) вид і якість сировини.

123. Який фактор найбільше впливає на якість зерноборошняних товарів?

- а) недостатня кількість твердих і сильних сортів пшениці;

- б) несвоєчасні поставки сировини;
- в) невдала рекламна діяльність;
- г) нестача пакувальних матеріалів.

124. Що розуміють під якістю споживання (засвоєння) продуктів харчування?

- а) вид кухонного посуду і його використання.
- б) необхідна теплова обробка продуктів;
- в) уміння правильно накрити стіл;
- г) збалансоване харчування, раціональне харчування, знання.

125. Який термін застосовують для птахів, замість терміну «сорт»?

- а) кросе;
- б) порода;
- в) вид;
- г) тип.

126. Що таке сортамент?

- а) перелік можливостей використання товару;
- б) сукупність сортів, що відносять до однойменного товару;
- в) характеристика універсальності товару;
- г) якість товару за відповідними показниками.

127. Якій продукції притаманний природний сортамент?

- а) пиво світле, темне.
- б) чай букет, екстра;
- в) яблука Ренет Симиренка, Білий Налив, Джонатан;
- г) борошно оббивне, обдирне, сіяне.

128. Які властивості продукції відносять до складних?

- а) харчова цінність продуктів;
- б) кислотність, вологість;
- в) жирність продукції;
- г) смак і запах продукції.

129. На зіставленні яких значень ґрунтується диференціальний метод?

- а) одиничних показників якості;
- б) узагальнених показників якості;
- в) споживних показників якості;
- г) одиничних і узагальнених показників.

130. Які методи застосовуються при оцінці рівня якості товарів?

- а) змішаний і вимірювальний;
- б) диференціальні, комплексний і змішаний;
- в) механічний, хімічний та комплексний;
- г) комплексний, експертний.

131. Коефіцієнт вагомості включає такі методи:

- а) експертний, комплексний, цінних регресивних залежностей;
- б) змішаний, граничних і номінальних значень;
- в) вимірювальний та експертний;
- г) цінних регресивних залежностей, граничних і номінальних значень, еквівалентних відношень, експертний метод.

132. Стандартний товар – це:

- а) товар, який відповідає встановленим вимогам тільки за двома показниками;
- б) товар, який не відповідає встановленим вимогам за всіма показниками;
- в) товар, який відповідає встановленим вимогам за всіма показниками;
- г) товар, який не відповідає встановленим вимогам за одним показником.

133. Які товари відносяться до першого класу?

- а) придатні для використання за призначенням;
- б) умовно придатні для використання за призначенням;
- в) непридатні для використання за призначенням;
- г) нестандартний товар.

134. На скільки класів поділяють товари за призначенням?

- а) на два;
- б) на п'ять;
- в) на класи не поділяють;
- г) на три.

135. Як відрізняють критерії дефектів за ступенем значущості?

- а) тільки значні;
- б) критичні, значні, недостатньо значні;
- в) явні, приховані, значні;
- г) критичні і значні.

136. Як поділяють дефекти залежно від місця виникнення?

- а) технологічні, передреалізаційні, післяреалізаційні;
- б) критичні, технологічні, явні;
- в) усувні, неусувні;
- г) явні і приховані.

137. Післяреалізаційні дефекти – це:

- а) дефекти, які виникають при транспортуванні, зберіганні і підготовці до продажу товарів;
- б) дефекти, які виникли при недотриманні виробничих процесів;
- в) дефекти, які виникають при зберіганні, експлуатації і використанні товарів споживачем;
- г) дефекти, які виникли при недотриманні виробничих процесів і транспортуванні.

138. Дефект товару – це:

- а) невиконання виробничих вимог;
- б) невиконання запланованих і очікуваних вимог, які стосуються об'єкту;
- в) виконання запланованих і очікуваних вимог, які стосуються товару;
- г) товар з виявленими усуненими або неусуненими невідповідностями за одним показником.

139. За якими ознаками класифікують дефекти?

- а) за наявністю методів і засобів;
- б) за місцем виникнення та ступенем значущості;
- в) за місцем виникнення і усунення;
- г) ступенем значущості, наявністю методів і засобів, місця виникнення.

140. Брак – це товар:

- а) з виявленими усувними або неусувними невідповідностями за одним або комплексом показників;
- б) неліквідні відходи;
- в) ліквідні відходи;
- г) з виявленими неусувними невідповідностями за одним або комплексом показників.

141. Яка наука розробляє конкретні методики і математичне забезпечення кількісної оцінки якості конкретних груп і окремих товарів?

- а) теоретична кваліметрія;
- б) прикладна кваліметрія;
- в) сенсорний аналіз;
- г) товарознавство.

142. Які показники якості можна дослідити за допомогою комплексних методів?

- а) одиничні показники якості товару;
- б) органолептичні показники;
- в) фізико-хімічні показники;
- г) комплексні показники якості товару.

143. До об'єктивних методів дослідження якості товарів відносяться:

- а) органолептичний, соціологічний;
- б) вимірювальний, реєстраційний;
- в) експертний, розрахунковий;
- г) вимірювальний, соціологічний.

144. Назвіть методи дослідження якості з використанням евристичних способів оцінки?

- а) вимірювальний;
- б) реєстраційний;
- в) розрахунковий;
- г) органолептичний, соціологічний.

145. До фізико-хімічних методів дослідження якості товарів відносяться:

- а) спектрофотометрія, хроматографія;
- б) розрахунковий;
- в) рефрактометрія;
- г) товарознавчо-технологічні.

146. До фізичних методів оцінки якості відносяться:

- а) спектрофотометрія;
- б) рефрактометрія;
- в) титриметрія;
- г) кондуктометрія.

147. Який метод дослідження якості ґрунтується на використанні інформації, що отримують за допомогою органів чуття?

- а) товарознавчо-технологічний;
- б) мікроскопіювання;
- в) сенсорний;
- г) фізіологічний.

148. Назвіть методи визначення часткової або загальної якості товарів?

- а) порівняльна оцінка, балова оцінка;
- б) хроматографія, рефрактометрія;
- в) спектрометрія;
- г) потенціометрія, кондуктометрія.

149. Який метод дослідження застосовується, якщо потрібен висновок або рекомендація третьої незалежної особи?

- а) експертний;
- б) метод балової оцінки;
- в) порівняльний метод;
- г) метод розведення.

150. Яка наука розробляє конкретні методики і математичне забезпечення кількісної оцінки якості конкретних груп і окремих товарів?

- а) теоретична кваліметрія;
- б) прикладна кваліметрія;
- в) сенсорний аналіз;
- г) товарознавство.

РОЗДІЛ 2 «МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТОВАРІВ»

1. До екстенсивних властивостей відносять наступну фізичну величину:

- а) потенціал;
- б) час;
- в) довжина;
- г) атомна маса.

2. Які властивості зв'язані з концентрацією і можуть бути використані в кількісному аналізі:

- а) довжина хвилі;
 - б) об'єм;
 - в) температура;
 - г) тиск.
3. До яких методів аналізу відносять титриметричні вимірювання:
- а) фізичних;
 - б) хімічних ;
 - в) фізико-хімічних;
 - г) гібридних.
4. Чутливість методу аналізу – це параметр, що характеризує зміну вимірюваної величини від:
- а) концентрації визначаемого компонента;
 - б) розчинник і всі допоміжні реактиви;
 - в) стандартні буферні розчини;
 - г) розчинник і визначаємий компонент.
5. При виконанні «холостого» дослідження треба використовувати:
- а) тільки розчинник;
 - б) розчинник і всі допоміжні реактиви;
 - в) стандартні буферні розчини;
 - г) розчинник і визначаємий компонент.
6. До яких методів аналізу відносяться гравіметричні вимірювання?
- а) хімічні;
 - б) фізико-хімічні;
 - в) фізичні;
 - г) гібридні.
7. Для чого необхідно проводити градування при фізико-хімічних методах дослідження :
- а) для визначення концентрації одного компонента від інших компонентів у складних сумішах;
 - б) для вилучення впливу сторонніх домішок на чутливість використаної методики;
 - в) для встановлення залежності між величиною аналітичного сигналу від концентрації;
 - г) для встановлення якісного складу системи.
8. До фізико-хімічних методів дослідження відносять:
- а) кислотно-основне титрування;
 - б) денситометрію;
 - в) хроматографію;

- г) рефрактометрію.
9. Оберіть хімічні властивості компонентів суміші:
- а) утворення забарвлених сполук;
 - б) ступінь гомогенності;
 - в) потенціал;
 - г) електромагнітне випромінювання.
10. До яких методів аналізу відносять хроматографічні вимірювання:
- а) фізичних;
 - б) хімічних ;
 - в) фізико-хімічних;
 - г) фізіологічних.
11. Фізико-хімічні методи аналізу потребують:
- а) градування;
 - б) точності;
 - в) акуратності;
 - г) використання тільки чистих речовин.
12. Фотометрію полум'я відносять до:
- а) хроматографічних методів;
 - б) спектроскопічних методів;
 - в) електрохімічних методів;
 - г) термометричних методів.
13. Іонометрія – це:
- а) пряма потенціометрія;
 - б) потенціометричне титрування;
 - в) кулонометричний аналіз;
 - г) вольтамперометрія.
14. Як називається електрод, потенціал якого залежить від концентрації визначеного компоненту:
- а) прямий;
 - б) порівняльний;
 - в) безпосередній;
 - г) індикаторний.
15. Який метод аналізу ґрунтується на вимірюванні показника заломлення променя при проходженні його через рідкий продукт?
- а) спектрометричний;
 - б) рефрактометричний;
 - в) люмінесцентний;

- г) кондуктометричний.
16. В яких реакціях скляний електрод є індикаторним?
- а) окислення-відновлення;
 - б) нейтралізації;
 - в) осадження;
 - г) комплексоутворювання.
17. Основні переваги прямої потенціометрії:
- а) швидкість виконання;
 - б) низький потенціал;
 - в) економія реактивів;
 - г) високий потенціал.
18. За допомогою металевого електроду у якості індикаторного визначають:
- а) концентрацію нітрат-іонів;
 - б) концентрацію сульфат-іонів;
 - в) концентрацію іонів металу;
 - г) концентрацію аніонів малорозчинної солі.
19. Який показник якості харчових продуктів вимірюють за допомогою скляного електроду:
- а) лужність;
 - б) вміст іонів плюмбуму;
 - в) зольність;
 - г) кислотність.
20. Скляний електрод відносять до:
- а) електродів мембранних;
 - б) електродів другого роду;
 - в) електродів першого роду;
 - г) інертного електроду.
21. Потенціометричне титрування застосовують у разі аналізу:
- а) забарвлених розчинів;
 - б) розчинів з високим значенням рН;
 - в) розчинів з низьким значенням рН;
 - г) газових сумішей.
22. Який закон покладено в основу кількісних розрахунків при кулонометричних вимірюваннях?
- а) закон Нернста;
 - б) закон Бугера-Ламберта-Бера;
 - в) принцип адитивності;

г) Закон Фарадея.

23. Назвіть методи дослідження з використанням об'єктивних способів вимірювання:

- а) вимірювальний, реєстраційний;
- б) органолептичний;
- в) експертний;
- г) соціологічний

24. В якій хроматографії вимірюють:

- а) швидкість піку;
- б) кількість піків;
- в) час утримання;
- г) час початку аналізу.

25. В кількісній хроматографії вимірюють:

- а) симетричність піку;
- б) висоту або площу піку;
- в) абсцису піку;
- г) розмитість піку.

26. Роль нерухомої фази в хроматографічному процесі полягає у:

- а) формуванні густини розчину;
- б) просуванні компонентів суміші;
- в) зміні забарвлення компонентів суміші;
- г) розділенні компонентів суміші.

27. Назвіть фізичні і фізико-хімічні методи дослідження:

- а) спектрометрія, хроматографія;
- б) гравіметрія, нейтралізація;
- в) спектрофотометрія, титриметрія;
- г) гравіметрія, хроматографія.

28. Газову хроматографію відносять до:

- а) колоночної;
- б) тонкошарової;
- в) паперової;
- г) ситової.

29. Кількісною характеристикою визначаємого компоненту в колоночній хроматографії є:

- а) ширина хроматографічного піку;
- б) діаметр хроматографічної колонки;

- в) час утримання;
- г) константа рівноваги.

30. Іонообмінну хроматографію відносять до:

- а) рідинної хроматографії;
- б) газової хроматографії;
- в) тонкошарової хроматографії;
- г) паперової хроматографії.

31. При реалізації тонкошарової хроматографії спостерігають:

- а) появу хроматографічних піків;
- б) аналітичний сигнал у вигляді цифр;
- в) зміну кольору компонентів суміші;
- г) появу плям на різних відстанях від лінії старту.

32. Назвіть теоретичні моделі хроматографічного процесу:

- а) теорія Бренстеда;
- б) теорія теоретичних тарілок;
- в) рівняння Нернста;
- г) теорія відносності.

33. В атомно-емісійному та атомно-абсорбційному аналізі аналітичний сигнал пов'язують із:

- а) густиною розчину;
- б) концентрацією реактивів;
- в) густиною повітря;
- г) концентрацією визначаємого компонента.

34. Яку розмірність має величина світлопоглинання (абсорбції) A ?

- а) см^{-1} ;
- б) моль/л;
- в) безрозмірна;
- г) см.

35. В спектрофотометрії харчових продуктів часто використовують екстракцію через те, що:

- а) заважають супутні компоненти;
- б) необхідно підвищити інтенсивність випромінювання;
- в) необхідно ввести розчинник;
- г) змінюється інтенсивність розсіювання світла атомами.

36. Які компоненти в харчових продуктах та сировині найчастіше вимірюють атомно-абсорбційним методом?

- а) аніони;
- б) метали;
- в) окиснювачі;
- г) підсилювачі смаку.

37. В методі атомно-абсорбційної спектрофотометрії вимірюють:

- а) інтенсивність випромінювання світла атомами;
- б) інтенсивність розсіювання світла атомами;
- в) інтенсивність поглинання світла атомами в збудженому стані;
- г) інтенсивність поглинання світла атомами в незбудженому стані.

38. Коефіцієнт абсорбції k залежить від:

- а) концентрації атомів визначаємого компоненту;
- б) імовірності зіткнення атомів елементу;
- в) імовірності переходу електронів атомів на вищі енергетичні рівні;
- г) імовірності повернення електронів атомів з вищого на нижчий енергетичний рівень.

39. Спектр поглинання елементу в атомарному стані має вигляд:

- а) суцільної смуги;
- б) невеликого числа дискретних смуг;
- в) значного числа дискретних смуг;
- г) інше.

40. Яке світлове явище використовується в фотоелектроколориметрії?

- а) поглинання світла;
- б) розсіювання світла;
- в) випромінювання фотонів;
- г) заломлення променів світла.

41. Вкажіть області спектру, в яких може використовуватись спектрофотометрія:

- а) ультрафіолетова, рентгенівська;
- б) видима, високочастотна;
- в) інфрачервона, рентгенівська;
- г) ультрафіолетова, видима.

42. Вкажіть об'єкти, які можна аналізувати методом молекулярної спектроскопії:

- а) забарвлені колоїдні розчини;
- б) суспензії;
- в) істинні розчини;
- г) емульсії.

43. Вкажіть діапазон довжин хвиль, в якому можна використовувати метод фотоелектроколориметрії:
- а) 200–400 нм;
 - б) 400–1000 нм;
 - в) 200–760 нм;
 - г) 400–760 нм.
44. Який вигляд має градувальний графік при виконанні основного закону світлопоглинання?
- а) $y = a + b c$;
 - б) $y = a + b c^2$;
 - в) $y = b(1/c)$;
 - г) $y = a \lg c$.
45. Який пристрій використовується в колориметрах для монохроматизації світла?
- а) джерело випромінювання;
 - б) фотометричний клин;
 - в) монохроматор;
 - г) детектор.
46. Молекулярні спектри є:
- а) лінійчастими;
 - б) хвилястими;
 - в) змішаними;
 - г) смугастими.
47. У фізико хімічних методах дослідження використовують таку ділянку загального спектру:
- а) ультрафіолетову, видиму;
 - б) тільки видиму;
 - в) рентгенівську, інфрачервону;
 - г) ультрафіолетову, інфрачервону.
48. Як називають похибки, які виникають при несправних або недосконалих засобах вимірювання?
- а) грубі;
 - б) випадкові;
 - в) математичні;
 - г) систематичні.
49. Як називається регламентована стандартом кількість тарних одиниць продукції, вибраної з товарної партії?
- а) крапкова проба;

- б) виїмка;
- в) вибірка;
- г) вихідний зразок.

50. Як називають встановлену стандартом кількість продукту, що відбирається із відповідного місця партії без виділення дефектних екземплярів?

- а) виїмка;
- б) вибірка;
- в) вихідний зразок;
- г) середня проба.

РОЗДІЛ 3. ТЕСТИ З ДИСЦИПЛІНИ «СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ»

1. Скільки видів відчуттів сприймають органи почуття людини?

- а) чотири;
- б) дев'ять;
- в) шість;
- г) вісім.

2. Які чинники впливають на вразливість органів почуттів?

- а) сила імпульсу, адаптація та фізіологічна втома; вправи, одночасність дії різних імпульсів, ступінь уваги;
- б) адаптація, фізіологічна втома, стан здоров'я, температура, ступінь уваги;
- в) «поріг відчуття», адаптація, фізіологічна втома, вправи, ступінь уваги;
- г) температура, освітленість, адаптація, фізіологічна втома, компенсація імпульсів.

3. Яку роль виконує слина при органолептичних дослідженнях?

- а) проводить ферментативний гідроліз;
- б) вивільнює сосочки, знижує концентрацію речовин;
- в) розподіляє продукт по поверхні язика;
- г) змішує речовини.

4. Яка кількість смакових бруньок розміщується на жолобуватих сосочках?

- а) 40–50 смакових бруньок;
- б) 8–10 смакових бруньок;
- в) 100–150 смакових бруньок;
- г) 1 смакова брунька.

5. На скільки видів поділяють смак за класифікацією М.В. Ломоносова?

- а) 5 видів;
- б) 8 видів;
- в) 6 видів;
- г) 7 видів.

6. Який смак краще сприймає кінчик язика?

- а) солодкий;
- б) кислий;
- в) солоний;
- г) гіркий.

7. Що являють собою нюхові клітини?

- а) залози Боумена;
- б) овальне тіло веретеноподібної форми з двома відростками;
- в) округле тіло з двома відростками;
- г) сосочки, що складаються з опорних і базальних клітин.

8. Скільки груп запахів входить до класифікації запахів Еймура?

- а) 10 груп;
- б) 9 груп;
- в) 7 груп;
- г) 4 групи.

9. З чого складається сітчатка ока?

- а) з зорового пурпуру – йодопсину;
- б) з зорового пурпуру-родопсину;
- в) з пігментного епітелію;
- г) з чутливих нервових клітин – паличок і колбочок.

10. Які рецептори сприймають тактильне відчуття?

- а) нервові утворення в м'язах;
- б) механорецептори;
- в) терморецептори;
- г) ноцирецептори.

11. Де на поверхні язика розміщені листовидні смакові бруньки?

- а) основа язика;
- б) бокові кромки язика;
- в) кінчик язика;
- г) центральна частина язика.

12. Яку кількість нюхових клітин необхідно збудити, щоб виникло відчуття запаху?

- а) не менш 40 клітин;
- б) не менш 20 клітин;
- в) не менш 60 клітин;
- г) не менш 80 клітин.

13. Скільки груп запахів входить до класифікації запахів Крокера і Гендерсона?

- а) 10 груп;
- б) 9 груп;
- в) 7 груп;
- г) 4 груп.

14. Що являється відмінною рисою зорових відчуттів?

- а) визначається колір;
- б) визначається сутність зрілості;
- в) при подразненні одного рецептора визначається декілька показників якості;
- г) визначається прозорість і блиск.

15. Який вид відчуттів сприймають ноцирецептори?

- а) відчуття вібрації;
- б) відчуття болю;
- в) відчуття тиску;
- г) відчуття температури.

16. Яка частина поверхні язика краще сприймає солодкий смак?

- а) середина язика;
- б) основа язика;
- в) кінчик язика;
- г) бокова язика.

17. Скільки проб запахів рекомендується оцінювати для запобігання помилок?

- а) п'ять;
- б) дві;
- в) одну;
- г) три.

18. До якої класифікації запахів входить гнилісний запах?

- а) Еймура;
- б) КарлаЛінея;
- в) Девіса;
- г) Крокера і Гендерсона.

19. Які фактори впливають на вразливість органів нюху?

- а) кількість проби, температура продукту, ступінь уваги;
- б) ступінь очищення повітря, температура досліджуваного продукту, температура приміщення;

- в) температура повітря, освітлення; насиченість кольору продукту;
- г) ступінь очищення повітря, стан здоров'я, кількість проб.

20. На який вид збудження реагують ноцирецептори 1-го типу?

- а) на скорочення м'язів;
- б) на зміну тиску;
- в) на сильні механічні подразнення;
- г) на зміну температури.

21. Які процеси спостерігаються за одночасної дії різноманітних імпульсів?

- а) сенсibiliзації;
- б) компенсації, послаблення, підсилення;
- в) фізіологічної втоми;
- г) адаптації.

22. Яка кількість смакових бруньок розміщується на грибовидних сосочках?

- а) 100–150 смакових бруньок;
- б) 1 смакова брунька;
- в) 8–10 смакових бруньок;
- г) 40–50 смакових бруньок.

23. З чим пов'язане виникнення смакових відчуттів згідно з ферментативною теорією сприйняття смаку?

- а) в результаті дії смакових речовин на ферментативні процеси в рецепторах смаку;
- б) в результаті дії ферментів смакових речовин на рецептори смаку;
- в) в результаті адсорбції ферментів рецептори смаку;
- г) в результаті гідролітичних процесів в рецепторах смаку.

24. З якою теорією сприйняття запахів виникнення імпульсу відбувається внаслідок випромінювання, що виділяється пахучими частинками?

- а) стереохімічною;
- б) вібраційною;
- в) хімічною;
- г) хвильовою.

25. Назвіть послідовність зміни забарвлення в паличках в процесі руйнування зорового пурпуру родопсину:

- а) рожеве – жовте – жовтогаряче – біле;
- б) жовте – жовтогаряче – рожеве – біле;
- в) рожеве – жовтогаряче – жовте – біле;
- г) біле – рожеве – жовте – жовтогаряче.

26. З скількох відділів складається аналізаторна система людини?

- а) чотирьох;
- б) трьох;
- в) п'яти;
- г) шістьох.

27. Яка кількість смакових бруньок розміщується на листовидних сосочках?

- а) 8–10 смакових бруньок;
- б) 50 смакових бруньок;
- в) 100–150 смакових бруньок;
- г) 1 смакова брунька.

28. З чим пов'язане виникнення смакових відчуттів згідно фізико-хімічної теорії сприйняття смаку?

- а) із ферментативним гідролізом смакових речовин;
- б) із підвищенням концентрації смакових речовин;
- в) з адсорбцією смакових речовин та появою різниці потенціалів;
- г) із зміною температури і концентрації смакових речовин.

29. За якою теорією сприйняття запахів в результаті хімічної дії на нервові клітини відбувається виникнення імпульсу в рецепторах нюху?

- а) хімічною;
- б) вібраційною;
- в) стереохімічною;
- г) просторово-функціональною.

30. Що являється причиною зміни забарвлення паличок від жовтогарячого до жовтого?

- а) перетворення ретинену;
- б) обертання атомів навколо своєї осі;
- в) розпад родопсину на білок – опсин і ретинен;
- г) перестановка атомів родопсину.

31. З чого складається провідниковий відділ аналізаторної системи людини?

- а) судин;
- б) нервів;
- в) сфери кори головного мозку;
- г) високочутливих клітин.

32. Який смак відчувається в ротовій порожнечі найбільш довго?

- а) солоний;
- б) солодкий;

- в) гіркий;
- г) кислий.

33. У чому полягає смакова гармонія?

- а) наявність імпульсу смакового відчуття;
- б) дія смакових імпульсів різної інтенсивності;
- в) одночасна дія різних смаків;
- г) оптимальна інтенсивність відчуття компонентів.

34. Яка теорія сприйняття запахів враховує відносне просторове розміщення функціональних груп атомів у молекулі?

- а) хвильова;
- б) просторово-функціональна;
- в) стереохімічна;
- г) вібраційна.

35. Що являє причиною зміни забарвлення паличок, під дією світлової хвилі, від рожевого до жовтогарячого?

- а) обертання атомів молекули зорového пурпуру навколо своєї осі;
- б) розпад білку опсину;
- в) перетворення ретинену;
- г) перетворення вітаміну А в зоровий.

36. З чого складається периферійний відділ аналізаторної системи людини?

- а) нервових клітин;
- б) рецепторів;
- в) нервів;
- г) кори головного мозку.

37. Де на поверхні язика розміщені грибовидні смакові бруньки?

- а) кінчик язика;
- б) центральна частина язика;
- в) охоплюють майже всю поверхню передньої частини язика;
- г) на бокових кромках язика.

38. Де розміщена зона нюху?

- а) у середній частині носової порожнини;
- б) у боковій частині носової порожнини;
- в) у носовій перегородці;
- г) у верхній частині носової порожнини.

39. Скільки груп запахів входить до класифікації запахів Девіса?

- а) 10 груп;
- б) 9 груп;

- в) 4 групи;
- г) 7 груп.

40. На який вид збудження реагують ноцирецептори 2-го типу?

- а) на механічні подразнення;
- б) на зміну температури більше 42 °С або менше 10 °С;
- в) на зміну температури менше 0 °С;
- г) на зміну температури більше 40 °С.

41. З чого складається центральний відділ аналізаторної системи людини?

- а) імпульсів;
- б) м'язової тканини;

в) рецепторів;

г) групи нервових клітин кори головного мозку.

42. Який смак краще сприймають сосочки, розташовані в основі язика?

- а) солоний;
- б) кислий;
- в) гіркий;
- г) солодкий.

43. Внаслідок яких процесів, згідно з хімічною теорією сприйняття смаку, виникає нервовий імпульс?

- а) зміни якості смакового відчуття;
- б) розпаду специфічних протеїнових речовин;
- в) адсорбції смакових речовин;
- г) дії на ферментативні процеси.

44. Назвіть сутність механізму сприйняття запахів:

- а) запах розчиняється у серозній рідині, звідти сприймається волосками-антенами;
- б) запахові речовини адсорбуються на нюхових клітинах;
- в) запах реагує з серозною рідиною;
- г) запах впливає на ферментативні процеси в нюхових клітинах.

45. Які типи колбочок за забарвленням знаходяться в сітчатці ока?

- а) жовті, чорні, блакитні;
- б) зелені, червоні, жовті;
- в) червоні, жовті, блакитні;
- г) червоні, зелені, блакитні.

46. Чим зумовлена фізіологічна втома чутливості органів почуттів?

- а) одночасністю дії різноманітних імпульсів;

- б) явищем сенсифікації;
- в) притупленням чутливості рецептора;
- г) психологічною втомою оцінювача.

47. Де на поверхні язика розміщені жолобоподібні смакові бруньки?

- а) сосочки основи язика;
- б) центральна частина язика;
- в) бокові поверхні язика;
- г) кінчик язика.

48. До якої класифікації запахів входить запах гару?

- а) Еймура;
- б) Карла Лінея;
- в) Крокера і Гендерсона;
- г) Девіса.

49. За якою теорією сприйняття запахів виникає імпульс у рецепторах нюху внаслідок коливань?

- а) хімічною;
- б) хвильовою;
- в) стереохімічною;
- г) просторово-функціональною.

50. Що являється причиною зміни забарвлення паличок від жовтого до білого?

- а) перетворення вітаміну А в зоровий вітамін А;
- б) перетворення ретинену на вітамін А;
- в) обертання атомів ретинену;
- г) розпад опсину.

51. Чим зумовлена адаптація органів почуттів?

- а) одночасною дією різноманітних імпульсів;
- б) психологічною втомою оцінювача;
- в) притупленням чутливості рецептора;
- г) ступенем уваги оцінювача.

52. До якої класифікації запахів входить спиртовий запах?

- а) Девіса;
- б) Еймура;
- в) Карла Лінея;
- г) Крокера і Гендерсона.

53. За якою теорією сприйняття запахів виникнення імпульсу пов'язано з дією пахучих речовин на волосок-антену формою та розміром?

- а) хвильовою;
- б) просторово-функціональною;
- в) стереохімічною;
- г) вібраційною.

54. Назвіть основні види шкіряної чутливості:

- а) зорова, больова, теплова;
- б) тактильна, теплова, больова;
- в) дотик, температура, вібрація;
- г) м'язово-суглобна, тактильна, больова.

55. В якій частині вуха знаходиться сенсорний апарат органу слуху?

- а) у трубкових каналах;
- б) у кортієвому органі;
- в) у зовнішньому вусі;
- г) у внутрішньому вусі.

56. Який показник якості характеризує нешкідливість вживання продукту для людини?

- а) ергономічний;
- б) надійності;
- в) безпеки;
- г) екологічності.

57. Яку властивість визначають за допомогою органів слуху, дотику та зору?

- а) прозорість;
- б) консистенція;
- в) смак;
- г) запах.

58. Назвіть характер дегустацій:

- а) попередні, кінцеві;
- б) цільові, широкопрофільні;
- в) відкриті, закриті;
- г) індивідуальні, групові.

59. В яких балових шкалах цифрами позначають послідовність об'єктів або властивостей за ступенем їх важливості?

- а) порядкових;
- б) номінальних;
- в) інтегральних;
- г) раціональних.

60. Яке значення приймає коефіцієнт конкордації у випадку повної узгодженості поглядів експертів?

- а) –100;
- б) –1;
- в) –0,5;
- г) 0.

61. Що розуміють під оптимальним значенням якості продукції?

- а) визначальний показник;
- б) досягнення найбільшого ефекту під час експлуатації та споживання;
- в) комплексний показник;
- г) підвищення коефіцієнту вагомості.

62. Який метод визначення рівня якості товарів полягає в порівнянні одиничних показників якості з базовими?

- а) вимірювальний;
- б) комплексний;
- в) диференційний;
- г) змішаний.

63. Назвіть «порогову концентрацію» відчуттів солоного смаку для хлориду натрію:

- а) 0,01%;
- б) 0,8%;
- в) 0,1%;
- г) 0,2%.

64. Який метод органолептичного аналізу найбільш доцільно використовувати для визначення запахів харчових продуктів?

- а) метод двох еталонів;
- б) бальних шкал;
- в) двопарний метод;
- г) метод парних порівнянь.

65. Що являють собою експертні методи органолептичного аналізу?

- а) розрахунок значимості окремих факторів якості;
- б) комплекс логічних і математичних процедур;
- в) обробка інформації за допомогою математичної статистики;
- г) вибір раціональних рішень.

66. Назвіть показники якості продукції, які використовують для кількісної характеристики властивостей продукції:

- а) оптимальний, нормативні;

- б) одиничні, комплексні;
- в) визначальні, інтегральні;
- г) базові, відносні.

67. Назвіть методи визначення показників якості продукції за способами отримання інформації:

- а) вимірювальний, експертний, органолептичний, соціологічний;
- б) вимірювальний, експертний, органолептичний, розрахунковий;
- в) вимірювальний, реєстраційний, органолептичний, розрахунковий.
- г) лабораторний, реєстраційний, органолептичний, розрахунковий.

68. Назвіть «порогову концентрацію» відчуття кислого смаку для винної кислоти:

- а) 1,0%;
- б) 0,5%;
- в) 0,1%;
- г) 0,015%.

69. Які методи органолептичних досліджень найчастіше використовують для сенсорних випробувань?

- а) методи парних і трикутникових порівнянь;
- б) методи двох еталонів і надання переваги;
- в) методи бальних шкал і розстановки;
- г) методи двопарні і розведення.

70. В яких балових шкалах відображають співвідношення розмірів об'єкта за наявності нульової точки відліку?

- а) номінальних;
- б) раціональних;
- в) порядкових;
- г) інтервальних.

71. Назвіть методи оцінки рівня якості харчових продуктів:

- а) бальних шкал, профільний;
- б) диференційний, комплексний, змішаний;
- в) експертний, лабораторний;
- г) надання переваги, ранжирування.

72. Назвіть методи визначення показників якості продукції за джерелами отримання інформації:

- а) лабораторний, експертний, соціологічний;
- б) вимірювальний, експертний, реєстраційний;
- в) експертний, органолептичний, реєстраційний;
- г) лабораторний, вимірювальний, соціологічний.

73. Назвіть «порогову концентрацію» відчуття гіркового смаку для хініну:

- а) 0,00005%;
- б) 0,004%;
- в) 0,001%;
- г) 0,01%.

74. Що покладено в основу споживчих методів оцінки якості?

- а) спосіб надання переваги;
- б) послідовність об'єктів або властивостей;
- в) шкалу бажаності;
- г) шкалу інтенсивності.

75. Які з бальних шкал частіше за інших використовують для сенсорного аналізу?

- а) номінальні;
- б) порядкові;
- в) раціональні;
- г) інтервальні.

76. Що являє собою об'єктивна особливість продукції, яка виявляється при її утворенні, експлуатації чи споживанні?

- а) якість;
- б) властивість;
- в) експлуатація;
- г) споживання.

77. Який метод визначення показників якості продукції ґрунтується на інформації, одержаній з використанням технічних вимірювальних засобів?

- а) вимірювальний;
- б) лабораторний;
- в) фізичний;
- г) фізико-хімічний.

78. Що являє собою найменша інтенсивність імпульсу, що дозволяє розпізнати не лише відчуття, а і його якість?

- а) «порогова сила»;
- б) «поріг відчуття»;
- в) «поріг різниці»;
- г) «поріг сприйняття».

79. Що лежить в основі аналітичних методів визначення якості?

- а) шкали, що відображають співвідношення розмірів об'єкта;
- б) шкали бажаності;

- в) шкала інтенсивності;
- г) шкали, що позначають послідовність властивостей.

80. Якими способами можуть бути визначені коефіцієнти вагомості?

- а) надання переваги, ранжирування;
- б) порівняльної оцінки, ранжирування;
- в) профільним методом, споживчим;
- г) бальних шкал, розстановки.

81. Назвіть показник якості, що характеризує відповідність продукту суспільним необхідним вимогам:

- а) ергономічний;
- б) естетичний;
- в) соціального призначення;
- г) функціональний.

82. Який метод визначення показників якості продукції ґрунтується на визначенні якості продукції в спеціалізованих підрозділах?

- а) мікробіологічний;
- б) лабораторний;
- в) вимірювальний;
- г) органолептичний.

83. Що являє собою найменша інтенсивність імпульсу, що дозволяє уловити відчуття, та не дозволяє розпізнати його якість?

- а) «поріг відчуття»;
- б) «поріг сприйняття»;
- в) «поріг різниці»;
- г) «поріг розпізнавання».

84. Який метод органолептичного аналізу можливо проводити без залучення кваліфікованих дегустаторів?

- а) метод розстановки;
- б) двопарний метод;
- в) метод парних порівнянь;
- г) метод надання переваги.

85. Які методи визначення коефіцієнтів вагомості використовуються для часткового усунення суб'єктивності їхнього встановлення?

- а) ранжирування;
- б) органолептичні;
- в) експертні;
- г) лабораторні.

86. Назвіть показник якості, що характеризує здатність товару задовольняти певні потреби:

- а) надійності;
- б) функціональний;
- в) універсальний;
- г) соціальний.

87. В яких випадках використовують товарознавчо-технологічні методи оцінки якості?

- а) визначення ступеню шкідливості;
- б) під час визначення енергетичної цінності;
- в) для вивчення споживчих властивостей харчових продуктів та сировини;
- г) визначення змін під час зберігання, транспортування.

88. Що являє собою мінімальна чутливість та здатність органів відчуттів сприймати враження?

- а) сенсорний мінімум;
- б) сенсорна чутливість;
- в) поріг чутливості;
- г) порогова концентрація.

89. В яких балових шкалах відзначають розміри різниці між об'єктами або властивостями?

- а) раціональних;
- б) порядкових;
- в) номінальних;
- г) інтервальних.

90. Назвіть методи обробки інформації, одержаної від експертів:

- а) надання переваги, порівняльної оцінки, двопарний;
- б) ранжирування, безпосередньої оцінки, парних порівнянь;
- в) парних порівнянь, безпосередньої оцінки, надання переваги;
- г) ранжирування, трикутникових порівнянь, надання переваги.

91. Назвіть показник якості, що характеризують гігієнічні, антропометричні, фізіологічні та психофізіологічні властивості продукту:

- а) гігієнічні;
- б) ергономічні;
- в) естетичні;
- г) фізіологічні.

92. Від яких органолептичних показників якості залежать споживчі властивості продукту?

- а) зовнішній вигляд та смак;

- б) запах та консистенція;
- в) смак та колір;
- г) смак та запах.

93. Назвіть етапи перевірки сенсорної чутливості дегустаторів в області смаку:

- а) проби на професійну інформованість і сенсорну чутливість;
- б) проби на «смаковий дальтонізм», «поріг сприйняття» і «поріг різниці»;
- в) проби на "поріг відчуття" і "поріг різниці";
- г) проби на «поріг сприйняття» і «поріг різниці».

94. Який метод органолептичного аналізу включає застосування навідної і контрольної проби?

- а) двопарний;
- б) двох еталонів;
- в) парних порівнянь;
- г) преференційної шкали.

95. За допомогою яких коефіцієнтів обчислюють кількість збіжних і незбіжних відповідей експертів?

- а) вагомості;
- б) рангової кореляції Спірмена;
- в) асоціації;
- г) конкордації.

96. Який показник якості характеризує рівень шкідливої дії товару на навколишнє середовище?

- а) мікробіологічний;
- б) екологічний;
- в) безпеки;
- г) надійності.

97. Що являється головним елементом естетичного оформлення та доброякісності товару?

- а) форма;
- б) смак;
- в) колір;
- г) запах.

98. Назвіть види дегустації:

- а) робоча, виробнича, арбітражна, конкурсна, комерційна, навчальна;
- б) закрита, виробнича, конкурсна, споживацька, комерційна, учбова;
- в) професійна, дослідницька, конкурсна, комерційна, навчальна, закрита;
- г) виробнича, відкрита, конкурсна, професійна, навчальна, комерційна.

99. Який метод найбільш повно характеризує якісні зміни інтенсивності імпульсу залежно від умов виробництва і зберігання?

- а) бальної оцінки;
- б) розведення;
- в) розстановки;
- г) порівняльної оцінки.

100. Яке значення приймає коефіцієнт конкордації за відсутності узгодженості поглядів експертів?

- а) -100 ;
- б) -10 ;
- в) -1 ;
- г) 0 .

РОЗДІЛ 4 «ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ»

4.1. Зерноборошняні товари

1. Що таке натурна маса зерна?
 - а) маса 1л зерна в г;
 - б) маса 1л зерна в кг;
 - в) маса 100 мл зерна в г;
 - г) маса 1л зерна в мг.
2. Яка зернова культура є кращою за і амінокислотним складом білка?
 - а) гречка;
 - б) ячмінь;
 - в) просо;
 - г) кукурудза.
3. Голозерні злаки мають оболонки:
 - а) плодова, насіннева;
 - б) плодова, алейронова;
 - в) квіткова, насіннева;
 - г) плівкова, квіткова.
4. Які зернові культури із хлібних злаків відносяться до голозерних?
 - а) просо;
 - б) пшениця;
 - в) ячмінь;
 - г) гречка.
5. Шкідливі домішки зерна – це:
 - а) деформовані, зморщені, давлені;
 - б) куколь, геліотроп, головня;
 - в) пошкоджені морозом, биті, щуплі;
 - г) роздуті, биті, зморщені.
6. Назвіть дефекти зерна:
 - а) морозобійне, фуражне;
 - б) продовольче, зволожене;
 - в) морозобійне, проросле;
 - г) самозігріте, просоподібне.
7. Зернівка хлібних злаків складається з:
 - а) зародка, стебел, оболонок;
 - б) зародка, ендосперми, оболонок;
 - в) ендосперми, борозенки, сім'ядолі;
 - г) зародка, оболонок, сім'ядолі.
8. Абсолютна маса зерна це:
 - а) маса 1000 зерен у перерахунку на суху речовину;
 - б) маса 10 л зерна, виражена в грамах;
 - в) маса 1 л зерна виражена в грамах;
 - г) вміст доброякісного зерна.
9. Складоподібність зерна визначають за допомогою:
 - а) люміноскопа;
 - б) діафаноскопа;
 - в) пурки;
 - г) рефрактометра.
10. Які сорні домішки відносять до мінеральних?
 - а) пісок, ґрунт, каміння;
 - б) квіткова плівка, стеблі, колоски;
 - в) насіння дикорослиних трав;
 - г) насіння культурних рослин.

11. Які зернові культури із хлібних злаків відносяться до плівкових?
а) ячмінь, просо, овес; в) пшениця, просо, кукурудза;
б) жито, ячмінь; г) овес, жито, горох.
12. Назвіть показники зерна, ушкодженого клопом-черепашкою:
а) клейковина розпливчата; в) сухе;
б) темне забарвлення; г) підвищена температура зерна.
13. Які речовини вміщуються в оболонці зернових культур?
а) вітаміни, ферменти, вуглеводи; в) білки, вітаміни;
б) вуглеводи, жири; г) мінеральні, целюлоза, вітаміни.
14. Назвіть види круп залежно від зернової культури:
а) пшеничні, ячмінні, вівсяні, кукурудзяні;
б) рисові, пшеничні, швидкорозварювані;
в) рисові, гречані, дроблені, цілі;
г) ячмінні, рисові, вівсяні, поліровані.
15. Назвіть крупи з ячменю:
а) манна, полтавська, ячна; в) манна, «Артек», вівсяна;
б) перлова, ячна; г) «Геркулес», пшенична.
16. Яка ознака лежить в основі поділення круп на номери?
а) хімічний склад; в) вміст домішок;
б) термічна обробка; г) розмір крупинок.
17. Як впливає полірування на якість круп?
а) надає крупам блиску;
б) погіршуються споживчі властивості;
в) підвищується вміст вітамінів;
4г) підвищується вміст мінеральних речовин.
18. Рисові крупи це:
а) рис шліфований екстра, вищий, перший, другий, третій сорту;
б) рис полірований вищого, I сорту, рис шліфований;
в) рис шліфований вищого, I сорту, дроблений;
г) рис шліфований вищого, I, II сорту, дроблений.
19. Який головний показник лежить в основі ділення крупи на гатунки?
а) вміст доброякісного ядра; в) вологість;
б) хімічний склад; г) калорійність.
20. Які крупи відносяться до круп підвищеної цінності?
а) пшоно; б) рисова; в) «Здоров'я»; г) манна.

21. Назвіть типи квасолі:
а) біла, темна; в) біла, кремениста;
б) біла, зелена; г) біла, забарвлена, однотонна і строката.
22. Назвіть види гречаної крупи:
а) «Артек», полтавська; в) ціла, дроблена;
б) перлова, колота; г) ядриця, проділ.
23. Які основні показники визначають споживчі властивості крупи?
а) смак, зольність, крупність; в) колір, смак, запах;
б) вологість, вміст домішок; г) вміст доброякісного ядра, зольність.
24. На які номери поділяють перлову крупу?
а) два; б) три; в) чотири; г) п'ять.
25. Які крупи не гіркнуть зовсім?
а) рис; в) ядриця;
б) вівсяна та кукурудзяна; г) пшоно, полтавська.
26. Який білок є основним компонентом клейковини?
а) гліадин, глютенін; в) зеїн, гордеїн;
б) гордеїн, проламін; г) альбумін, лізин.
27. Якому гатунку відповідає пшеничне борошно, що має зольність 0,5%?
а) вищий; б) перший; в) другий; г) оббивне.
28. Який вид борошна вміщує до 40% білку?
а) соєве; б) ячмінне; в) житнє; г) вівсяне.
29. Які вітаміни переважають по кількості в пшеничному борошні?
а) В₁, В₂; б) К, С; в) С, D; г) D, E.
30. Назвіть основні технологічні операції пов'язані з підготовкою зерна:
а) обробка поверхні зерна, формування товарних сортів;
б) багаторазове пропускання зерна через розмелювальну машину;
в) очищення зерна від домішок, обробка поверхні зерна;
г) кондиціонування зерна, пропускання через розмелювальну машину.
31. На які сорти поділяють борошно пшениці?
а) вищий, перший, другий, оббивний;
б) вищий, перший, другий, третій;
в) крупчатка, вищий, перший, оббивний;
г) крупчатка, вищий, перший, другий.

32. Який головний показник хлібопекарної властивості пшеничного борошна?
а) вміст клейковини; б) колір; в) зольність; г) крупність помелу.
33. На які сорти поділяють борошно пшениці?
а) крупчатка, вищий, перший, другий, оббивний;
б) вищий, перший, другий, третій;
в) крупчатка, вищий, перший, оббивний;
г) крупчатка, вищий, перший, другий.
34. Кислотність борошна – це показник:
а) наявності мінеральних домішок; в) наявності вітамінів;
б) свіжості; г) технологічних властивостей.
35. Назвіть види помелів борошна:
а) низький, трьохсортний; в) високий, односортний;
б) простий і сортовий; г) односортний, товарний.
36. Який гатунок борошна одержують при самому низькому виході борошна?
а) другий; б) перший; в) вищий; г) оббивний.
37. Від яких чинників залежить хімічний склад хлібних виробів?
а) сорту борошна, рецептурного складу; в) умов зберігання;
б) технології виробництва; г) пакування, транспортування.
38. Назвіть дієтичні сорти хлібобулочних виробів:
а) хліб ахлоридний, безбілковий, зерновий;
б) молочна булка, батони нарізні, хліб ахлоридний;
в) хліб з тмином, гірчичний, «Бородинський»;
г) хліб «Ситний», домашній.
39. Які процеси проходять при випіканні хліба?
а) формування аромату, накопичення вітамінів;
б) клейстеризація крохмалю, згортання білків;
в) накопичення ароматних речовин, білків;
г) усихання, згортання білків.
40. По якому показнику визначають об'ємний вихід і формостійкість хліба?
а) пористість хліба; в) органолептичні показники;
б) вологість хліба; г) пробна випічка хліба.
41. Який процес бродіння превалує в житньому тісті?
а) спиртове; б) молочнокисле; в) маслянокисле; г) пропіоновокисле.

42. Назвіть причини блідого забарвлення скоринки хліба.
- а) використання борошна з недостатньою цукро- та газоутворюючою здатністю;
 - б) низька температура випікання, мало солі;
 - в) тісто перебродило, мало органічних кислот;
 - г) використання борошна грубого помелу.
43. Назвіть основні причини черствіння хліба:
- а) перехід крохмалю з аморфного стану у кристалічний; в) усихання хліба;
 - б) наявність солі; г) зменшення маси хліба.
44. Як поділяють хлібобулочні вироби залежно від рецептури?
- а) прості, покращені, здобні; в) прості, подові, житні;
 - б) прості, фігурні; г) покращені, житні, пшеничні.
45. Від яких чинників залежить хімічний склад та харчова цінність хлібобулочних виробів?
- а) сорту борошна, способу випікання; в) рецептури тіста, форми, розміру;
 - б) сорту борошна, рецептури тіста; г) умов виготовлення.
46. Які стадії виробництва хлібобулочних виробів входять у процес підготовки сировини?
- а) валка борошна, заміс тіста;
 - б) валка борошна, вистоювання тіста;
 - в) валка борошна, нагрів води, проціджування рідких розчинів;
 - г) нагрів води, бродіння опари.
47. Яка причина виникнення картопляної хвороби хліба?
- а) наявність пліснявих грибів; в) від ушкодження фузаріумом;
 - б) наявність сінної палички; г) підвищена кислотність виробів.
48. Які додавання в тісто сповільнюють процес черствіння хліба?
- а) молочна сироватка, патока; в) казеїн, вітаміни;
 - б) сіль, кукурудзяне борошно; г) цукор, мінеральні речовини.
49. З метою збагачення хліба баластовими речовинами додають?
- а) висівки; б) клейковину; в) вітаміни; г) зародок пшениці.
50. Що входить до складу закваски, яку використовують для приготування житнього тіста?
- а) мінеральні речовини, молочнокислі бактерії;
 - б) солі, вітаміни, дріжджові гриби;
 - в) дріжджові гриби, молочна кислота;
 - г) дріжджові гриби, молочнокислі бактерії.

г) паляниця Українська, Миколаївська.

61. Довга локшина має довжину:
а) не більше 16 см; в) не менш 15 см;
б) не менш 20 см; г) більше 10 см.
62. Коротка вермішель має довжину:
а) не менше 4 см; в) не менше 1,5 см;
б) не менше 5 см; г) не більше 2 см.
63. До якої групи макаронних виробів відносять ракушки?
а) трубчасті; в) стрічкоподібні;
б) ниткоподібні; г) фігурні.
64. Які ознаки положено в основу ділення вермішелі на павутинку, тонку, звичайну та любительську?
а) довжина; в) ширина;
б) форма; г) зовнішній діаметр.
65. Яке борошно використовують для виробництва макаронних виробів?
а) вищий, другий сорти; в) перший, другий;
б) вищий, оббивний; г) крупка, напівкрупка.
66. Які вітаміни використовують при виробництві вітамінізованих макаронних виробів?
а) В, С, А; б) В1, В2, РР; 3) D, Е, К; 4) С, D, А.
67. Металодомішок для макаронних виробів допускається:
1) 3 мг/1кг; 2) 20 мг/1кг; в) 0,2 мг/1кг; г) 40 мг/1кг.
68. Які продукти використовують в промисловості як збагачувачі макаронних виробів?
а) жир; в) сухе знежирене молоко;
б) сіль; г) вітамін С.
69. Яку вологість мають доброякісні макаронні вироби?
а) не більш 10%; б) не більш 12%; в) не більш 13%; г) не більш 14%.
70. В залежності від гатунку борошна макаронні вироби підрозділяють на:
а) типи; б) класи; в) групи; г) підтипи.
71. Вкажіть термін зберігання макаронних виробів без добавок:
а) 3 міс.; б) 1 рік; в) 3 роки; г) 6 міс.

72. Макаронний лом – це обрізки завдовжки:
а) 5–13,5 см; б) 10–14 см; в) 3–5 см; г) 4–10 см.
73. Назвіть причину стороннього запаху макаронних виробів:
а) наявність меланінів; в) підвищений вміст металодомішок;
б) недотримання товарного сусідства; г) зволоження.
74. Назвіть відмінні ознаки різних типів та підтипів макаронних виробів:
а) поверхня, кулінарна вартість; в) форма, довжина;
б) смак і запах, сировина; г) колір, процес виробництва.
75. Що визначає сорт макаронних виробів?
а) процес виробництва, ґатунок борошна;
б) ґатунок борошна, збагачувачі;
в) умови зберігання, збагачувачі;
г) процес виробництва, умови зберігання.
76. Для чого додають в макаронні вироби соєве борошно?
а) для підвищення енергетичної цінності;
б) для підвищення біологічної цінності;
в) для підвищення кулінарної вартості;
г) для підвищення засвоюваності.
77. По яким показникам якості встановлюється торговий сорт картопляного крохмалю?
а) смак, вологість, кількість SO_2 ;
б) кількість протеїну, соланіну, вологість;
в) кількість амілози і амілопектину;
г) колір, зольність, кислотність, кількість краплин.
78. Перелічити фізико-хімічні показники, за якими здійснюють оцінку якості крохмалю.
а) вологість, кислотність, кількість цяток на 1дм^2 , процент крохмалю;
б) вологість, зольність, процент крохмалю;
в) вологість, кислотність, процент домішок;
г) кислотність, вологість, зольність, кількість цяток на 1 дм^2 .
79. За якими ознаками крохмальних зерен визначають природу (вид) крохмалю?
а) форма, колір; в) будова, форма, розмір;
б) колір, розмір, блиск; г) смак, запах, форма.
80. Які властивості мають модифіковані крохмалі?
а) приємний смак, розчинність;

- б) краще засвоювання;
в) приємний смак, не грудкуються;
г) розчинність, прозорість, стабільність клейстерів.
81. Під дією яких хімічних речовин крохмаль підлягає гідролізу?
а) вода, біокатализатори; в) кислота, солі натрію;
б) кислота, ферменти; г) ферменти, мінеральні речовини.
82. Які дефекти виникають при зберіганні крохмалю?
а) сторонній запах, поява хрусту;
б) зволоження, поява хрусту;
в) зволоження, злежування, сторонній або затхлий запах;
г) зволоження, клейстеризація крохмалю.
83. Яка властивість крохмальних зерен обумовлена їх тонкопористою структурою?
а) гігроскопічність; б) кислотність; в) колір; г) розмір.
84. Яку масову частку вологи має штучне саго, %:
а) 13, 16; б) 8, 10; в) 4, 6; г) 20, 21.
85. Глюкоза – це:
а) продукт гідролізу білків;
б) продукт гідрогенізації вуглеводів;
в) кінцевий продукт гідролізу крохмалю;
г) продукт окислення мальтози.
86. Назвіть види крохмальної патоки, які виробляють в залежності від призначення:
а) карамельна, крохмальна;
б) кислотна, глюкозна;
в) карамельна, ферментативна;
г) низькоцукриста, карамельна, глюкозна.
87. Які основні технологічні процеси одержання крохмальної патоки?
а) неповний гідроліз; в) окислення;
б) оцукрювання; г) сатурація.
88. Які зерна по формі має пшеничний крохмаль?
а) багатокутні, круглі; в) еліптичні, круглі;
б) багатокутні; г) овальні, концентричні.
89. Назвіть сировину, з якої виробляють штучне саго:
а) кукурудза; в) крохмаль;

- б) тритікале; г) цукор.
90. Які зерна по формі має кукурудзяний крохмаль?
а) овальні, концентричні; в) багатокутні, круглі;
б) круглі, еліптичні; г) багатокутні, квадратні.
91. Які вуглеводи переважають в меді?
а) глюкоза, фруктоза; в) крохмаль, фруктоза;
б) сахароза; г) мальтоза, фруктоза.
92. По яким показникам визначають зрілість меду?
а) забрудненість; в) питома вага;
б) сторонні домішки; г) вологість.
93. Сировина для виробництва цукру-рафінаду – це:
а) цукровий буряк; в) цукор-сирець;
б) цукрова тростина; г) білий цукор-пісок.
94. Який барвник дозволений при виробництві цукру-рафінаду?
а) тартразин; б) ультрамарин; в) кармін; г) амарант.
95. Цукор-пісок упаковують масою нетто:
а) 50 кг; б) 40 кг; в) 60 кг; г) 70 кг.
96. Під дією яких речовин відбувається гідроліз сахарози?
а) ферментів, карамеленів; в) кислот, мінеральних речовин;
б) кислот, ферментів; г) кислот, хлорофілу.
97. Які продукти адсорбуються на кристалах сахарози та впливають на колір цукру?
а) вода, амінокислоти; в) вода, барвні речовини;
б) барвні, зольні речовини; г) органічні кислоти, глюкоза.
98. За якими органолептичними показниками здійснюють оцінку якості цукру-піску і цукру-рафінаду?
а) колір, запах, смак, % сахарози;
б) колір, смак, % вологи;
в) колір, смак, гігроскопічність;
г) колір, смак, запах, розчинність і наявність домішок.
99. Ксиліт – це:
а) шестиатомний спирт; в) цукор рафінований;
б) п'ятиатомний спирт $C_5H_{12}O_5$; г) продукт гідрогенізації глюкози.

100. Аспартам – це:
 а) консервант; в) емульгатор;
 б) підсолоджуюча речовина; г) розріджувач.
101. Назвіть вуглевод, підвищена кількість якого в складі бджолиного меду сприяє його кристалізації:
 а) фруктоза; б) глюкоза; в) сахароза; г) декстрини.
102. Яка кислота утворюється в бджолиному меді при мікробіологічному псуванні?
 а) оцтова; б) лимонна; в) винна; г) молочна.
103. Які основні вуглеводи входять до складу бджолиного меду?
 а) сахароза, фруктоза; в) глюкоза, фруктоза;
 б) сахароза, глюкоза; г) фруктоза, галактоза.
104. Назвіть ознаки, які лежать в основі визначення виду бджолиного меду:
 а) зольність; в) колір, смак;
 б) вміст сахарози; г) зерна пилку.
105. Яка кількість сахарози міститься в квітковому меді, %?
 а) 70; б) 40; в) 30–35; г) 2–8.
106. Який показник якості меду характеризує активність ферментів?
 а) натуральність; в) солодкість;
 б) гігроскопічність; г) здатність до кристалізації.
107. Підсолоджуючі речовини – це:
 а) сахарин, монелін, аспартам;
 б) сахароза, крохмаль, сахарин;
 в) аспартам, стевіозид, амілоза;
 г) сахарин, сахароза, хлорид натрію.
108. Найбільш оптимальний режим зберігання карамелі:
 а) $t = 18 \pm 3$ °С, відносна вологість – 70%;
 б) $t = 25$ °С, відносна вологість – 70%;
 в) $t = 10-20$ °С, відносна вологість – 80%;
 г) $t = 20 \pm 5$ °С, відносна вологість – 75%.
109. Які цукеркові маси зазнають швидкого висихання та черствіння?
 а) помадні; б) грильяжні; в) марципанові; г) медові.
110. Який вид пастили є найбільш поширеним?
 а) заварна; б) клейова; в) фруктово-ягідна; г) желуюча.

111. Який вид начинок карамелі здібний прогрікати при зберіганні?
 а) медова; б) фруктовো-ягідна; в) горіхова; г) лікерна.
112. До якої групи кондитерських виробів відносяться «морські камінці»?
 а) цукерки; б) драже; в) ірис; г) східні солодоші.
113. Назвіть асортимент десертного шоколаду без добавок:
 а) молочний, «Люкс», «Казки Пушкіна»;
 б) з молоком, «Дитячий», ванільний;
 в) «Корона», «Гвардійський», «Люкс», «Слава»;
 г) «Дитячий», «Корона», «Люкс», з начинками.
114. Який дефект шоколаду виникає при його зберіганні з коливанням температури?
 а) затхлий запах; в) жирове посивіння;
 б) неприємний смак; г) пліснявіння.
115. Яку сировину використовують для поліпшення структури кондитерських виробів?
 а) патока, кислоти; в) пектин, агар, кислоти;
 б) цукор, есенції, агар; г) агар, агароїд, пектин, яєчні білки.
116. На які підгрупи поділяється льодяникова карамель?
 а) в обгортці, монпансьє; в) монпансьє, фігурна, таблеткова;
 б) м'ятна, прозора, фігурна; г) фігурна, лікувальна.
117. У присутності яких речовин пектин утворює холодець?
 а) цукор, білки; в) кислоти, амінокислоти;
 б) цукор, мінеральні речовини; г) цукор, кислоти.
118. Який дефект виникає у карамелі при підвищенні кількості редукуючих речовин?
 а) нерівномірне забарвлення; в) зацукрованість;
 б) зволожена липка поверхня; г) неприємний смак.
119. Які речовини обумовлюють гігроскопічність карамельної маси?
 а) глюкоза, кислоти; в) фруктоза, кислоти;
 б) редукуючі речовини; г) сахароза, фруктоза.
120. Які види шоколаду в залежності від технології виготовлення виробляє промисловість?
 а) звичайний, десертний; в) звичайний, з добавками;

- б) десертний, молочний; г) молочний, горіховий.
121. Які види посивіння спостерігаються у цукерках?
а) плісняве, цукрове; в) жирове, цукрове;
б) плісняве, жирове; г) сірувате, біле.
122. Як поділяється ірис залежно від структури?
а) м'який, карамелеподібний;
б) тиражений, м'який;
в) тягучий, напівтвердий;
г) карамелеподібний, тиражений, напівтвердий.
123. Які синтетичні барвники використовують для виготовлення кондитерських виробів?
а) куркума, енобарвник; в) тартразин, індигокармін;
б) кармін, індигокармін; г) тартразин, енобарвник.
124. Які продукти не використовують при виробництві кондитерських виробів для дітей?
а) барвники, вітаміни, кофеїн;
б) спирт, синтетичні барвники, тонізуючі речовини;
в) теобромін, мінеральні речовини;
г) спирт, цукор, мед.
125. Яку структуру має мармелад?
а) густа; в) однорідна;
б) дрібнопориста; г) желеподібна.
126. Які алкалоїди входять до складу какао-бобів?
а) піперин, кофеїн; в) теобромін, солонін;
б) евгенол, кофеїн; г) теобромін, кофеїн.
127. Які види глазури застосовують для глазурування цукерок?
а) шоколадна, жирова, цукрова; в) шоколадна, горіхова;
в) марципанова, шоколадна; г) комбінована, шоколадна.
128. При якому режимі уповільнюється інтенсивність витікання та прогрівання жиру у халві?
а) з пониженням t ;
б) з підвищенням t ;
в) з пониженням відносної вологості повітря;
г) при зберіганні вище $t = 18^{\circ}\text{C}$ та відносній вологості повітря – 70%.

129. Які види сировини використовують для виготовлення халви?
а) цукор, жир, горіхи, барвники;
б) білкова маса, цукор, жир;
в) насіння, горіхи, карамельна маса, піноутворювач;
г) насіння, карамельна маса, ванілін.
130. Яку структуру має халва?
а) жирна, тверда; б) крихка; в) крихка, жирна; г) волокнисто-шарувата.
131. Для виробництва яких виробів використовують мильний корінь?
а) мармелад; б) пастила; в) кекси; г) халва.
132. Вкажіть масову частку вологи та жиру у халві, %:
а) вологи – до 4,0 жиру – не менш 25–30;
б) вологи – до 10,0 жиру – не менш 50,0;
в) вологи – до 6,0 жиру – не більш 20,0;
г) вологи – до 15,0 жиру – не більш 30,0.
133. Які харчові кислоти є кращими для кондитерських виробів?
а) лимонна, яблучна, оцтова;
б) саліцилова, виннокам'яна, лимонна;
в) яблучна, молочна, бензойна;
г) лимонна, виннокам'яна, яблучна.
134. Какао-порошок – це тонкоподрібнений продукт з:
а) какао тертого;
б) какао бобів;
в) какао тертого з додаванням ароматизатора;
г) какао жмиху.
135. Пористий шоколад отримують:
а) швидким охолодженням; в) обробкою в вакуум-камерах;
б) обробкою вуглекислим газом; г) обробкою на гідротранспортері.
136. Кількість начинки в карамелі залежить від:
а) оздоблювального матеріалу; в) вмісту цукру та патоки;
б) якості начинки і консистенції; г) кількості штук в кг.
137. Помадну начинку отримують:
а) збиванням сиропу з яєчним білком з додаванням кислот;
б) збиванням цукру та патоки;
в) збиванням цукру, сухого молока;
г) збиванням цукру з какао тертим.

138. Марципанові маси готують з:
- а) помадної маси;
 - б) розтертих обсмажених ядер горіхів;
 - в) розтертих необсмажених ядер горіхів;
 - г) з помадної маси з додаванням кокосового масла.
139. Глянсування – це покриття виробів:
- а) жировою глазур'ю;
 - б) шоколадною глазур'ю;
 - в) жиро-восковим шаром;
 - г) какао-порошком.
140. Вкажіть термін зберігання тортів та тістечок з кремовою оздобою і заварним кремом; годин:
- а) 36, 6;
 - б) 48, 24;
 - г) 48, 12;
 - 4) 72, 10.
141. Яке печиво виробляють в залежності від рецептури та способу виготовлення тіста?
- а) здобне, крекер, цукрове;
 - б) зтяжне, галети, молочне;
 - в) здобне, пісочне, цукрове;
 - г) цукрове, зтяжне, здобне.
142. Які дефекти печива виникають при його зберіганні з порушенням температурного режиму?
- а) склистість, деформація;
 - б) деформація, наявність плям;
 - в) присмак згірклих жирів, втрата запаху;
 - г) липка поверхня, деформація.
143. Які види кремів використовуються для оздоблювання тортів та тістечок?
- а) масляний, заварний, збитий;
 - б) пралиновий, білковий;
 - в) помадний, заварний;
 - г) збитий, заварний, медовий.
144. Які вафлі виробляють в залежності від начинки?
- а) медові, лікерні, жирові;
 - б) жирові, пралинові, помадні, фруктові;
 - в) помадні, жирові, лікерні;
 - г) грильязні, помадні, жирові.
145. Які розпушувачі використовують при виробництві борошняних і кондитерських виробів?
- а) кармін, питна сода;
 - б) питна сода, винна кислота;
 - в) питна сода, вуглекислий амоній;
 - г) вуглекислий амоній.
146. При якій температурі зберігають торти та тістечка?
- а) 5–10 °С;
 - б) 0–5 °С;
 - в) –3–0 °С;
 - в) 10–15 °С.
147. Вкажіть термін зберігання тортів та тістечок з кремовою оздобою і заварним кремом (відповідно), годин. З кремовою оздобою. Із заварним

кремом:

- | | |
|-----------|-----------|
| а) 36/12; | в) 36/6; |
| б) 48/12; | г) 52/20. |

148. Вкажіть масову частку вологи в пряниках (%):

- | | | | |
|----------|-----------|-----------|-----------|
| а) 8–10; | б) 25–30; | в) 15–24; | г) 20–25. |
|----------|-----------|-----------|-----------|

149. Вкажіть масову частку цукру в пряниках (%):

- | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|
| а) 20–30; | б) 30–61; | в) 40–50; | г) 45–55. |
|-----------|-----------|-----------|-----------|

150. Назвіть показники якості печива, який характеризує пористість:

- | | |
|---------------------|----------------|
| а) лужність; | в) набрякання; |
| б) поверхня, форма; | г) вологість. |

4.2. Фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення та смакові товари

1. В чому призначення вакуолі?

- | | |
|--------------------|--|
| а) обмін речовин; | в) зберігання фізіологічно активних речовин; |
| б) синтез речовин; | г) накопичення розчинних речовин. |

2. Які овочі мають теплопровідність вище, ніж у води?

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| а) огірки; | в) білокачанна капуста; |
| б) брюссельська капуста; | г) баклажани. |

3. Які причини викликають потемніння консервів?

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| а) високий вміст пектину; | в) зміни клітковини; |
| б) меланоїдиноутворення; | г) висока кислотність. |

4. Які основні види сировини використовуються для виробництва пива?

- | |
|--|
| а) вода, ячмінний солод, хміль, дріжджі; |
| б) ячмінь, солод, дріжджі; |
| в) ячмінь, ферментні препарати, вода, дріжджі; |
| г) ячмінь, хміль, вода, двоокис вуглецю. |

5. Які основні види тари використовують при тарних методах зберігання плодів та овочів?

- | |
|---|
| а)короба, засіки, мішки; |
| б)контейнери, ящики, поліетиленові мішки; |
| в)контейнери, поліетиленові мішки; |
| г)стелажі, ящики, контейнери. |

6. Який цукор переважає в кавунах?
а) глюкоза; б) сахароза; в) фруктоза; г) лактоза.
7. Назвіть плоди, які вміщують велику кількість білків (більше 50%):
а) вишні; б) яблука; в) груші; г) горіхи.
8. В яких плодах та овочах містяться повноцінні білки?
а) морква, диня, кукурудза;
б) капуста, морква, квасоля;
в) картопля, маслини, брюссельська капуста;
г) боби, горіхи, картопля.
9. Які фізико-хімічні процеси проходять під час квашення?
а) випарювання соку;
б) осмос солі в клітину, дифузія соку в розсіл;
в) бродіння;
г) зниження концентрації сухих речовин.
10. Який принцип покладено в основу класифікації плодів?
а) ботанічне сімейство; б) істівна частина;
в) будова; г) використання.
11. Назвіть основну суху речовину картоплі?
а) жири; б) пектин; в) білок; г) крохмаль.
12. Що являється консервуючою речовиною в квашених плодах та овочах?
а) оцет; б) спирт; в) молочна кислота; г) сіль.
13. Які з перелічених нижче пектинових речовин і продуктів їх гідролізу мають желуючу властивість?
а) геміцелюлоза; б) пектин;
в) пектинова кислота; г) протопектин.
14. До якої групи плодів відносять манго, банани?
а) ягоди; б) цитрусові; в) субтропічні; г) тропічні.
15. До якої групи овочів відносять огірки?
а) коренеплоди; б) плодови; в) бобові; г) листові.
16. Назвіть гарантійний термін зберігання байхового чаю (в місяцях):
а) 8; б) 10; в) 12; г) 18.
17. В яких з перелічених видів плодів та овочів міститься найбільша кількість інуліну?

- а) топінамбурах; б) часнику; в) артишоках; г) яблуках.
18. До якої групи плодів відносять мандарин, грейпфрут?
а) ягоди; б) тропічні; в) субтропічні; г) цитрусові.
19. Що споживається в цвітній капусті?
а) корінь; б) листя; в) суцвіття; г) плід.
20. Які функції виконує клітинна стінка?
а) обмін речовин, зберігання вторинних продуктів;
б) захисну, зберігання продуктів;
в) зберігання фізіологічно активних речовин, захисну;
г) захисну, обмін речовин.
21. Які плоди більш стійкі до заморозків?
а) груші; б) айва; в) яблука; г) сливи.
22. Вкажіть фізіологічну норму споживання для людини овочів та фруктів (г)?
а) 800–1000; б) 1500–1800; в) 500–1000; г) 1000–1500.
23. Назвіть функції, що виконує ядро клітини?
а) синтез речовин;
б) управління процесами, передача спадкових властивостей;
в) обмін речовин;
г) енергетичний центр.
24. Назвіть плоди та овочі з високим (2,5–5%) вмістом клітковини?
а) зелена цибуля, кавуни; в) огірки, дині;
б) огірки, яблука; г) хрін, горіхи.
25. Вкажіть форму рослинної клітини:
а) куляста, кубічна, видовжена; в) багатогранна, еліпсоподібна;
б) куляста, еліпсоподібна, видовжена; г) багатогранна, видовжена.
26. Які ферменти викликають потемніння плодів?
а) естераза; в) ліпоксігеназа;
б) декарбокаталаза; г) поліфенолоксидаза.
27. До якої групи плодів відносяться арахіс та каштан?
а) горіхи; б) субтропічні; в) тропічні; г) зерняткові.
28. Від вмісту яких речовин залежать желейні властивості плодів?
а) жирів; б) вуглеводів; в) вітамінів; г) пектинових.

29. Які причини призводять до підвищення електропровідності плодів та овочів?

- а) перехід до стану покою;
- б) старіння та відмирання клітини;
- в) фізіологічні та мікробіологічні хвороби;
- г) синтез крохмалю з цукрів.

30. Назвіть фактори, що обумовлюють природні втрати плодів та овочів під час зберігання?

- а) дихання, випарювання води;
- б) температура, газове середовище;
- в) хімічний склад, ураження мікроорганізмами;
- г) пошкодження, захворювання.

31. Назвіть переважаючий компонент плодів та овочів?

- а) вітаміни;
- б) органічні кислоти;
- в) клітковина;
- г) вода.

32. Які з названих чинників характеризують структурно-механічні властивості плодів та овочів?

- а) питома;
- б) теплопровідність;
- в) густина;
- г) електропровідність.

33. Назвіть оптимальну температуру зберігання цибулі та часнику:

- б) $-(1-3)^{\circ}\text{C}$;
- 2) $+(15-16)^{\circ}\text{C}$;
- в) $+(11-14)^{\circ}\text{C}$;
- г) $+(8-10)^{\circ}\text{C}$.

34. Які процеси відбуваються в плодах і овочах під час зберігання?

- а) фізичні, гідролітичні, ростові, мікробіологічні;
- б) фізичні, фізіологічно-біохімічні, анатомо-морфологічні, мікробіологічні;
- в) фізичні, біологічні, анатомічні, ростові;
- г) дихання, синтетичні, анатомічні, мікробіологічні.

35. Який термін зберігання яблук (діб)?

- а) 130;
- б) 180;
- в) 120;
- г) 20.

36. На які товарні сорти поділяють концентровані соки?

- а) освітлені і неосвітлені;
- б) на сорти не поділяють;
- в) вищий, 1 сорт, 2 сорт;
- г) купажовані і некупажовані.

37. Назвіть провітамін А моркви:

- а) лікотин;
- б) хлорофіл;
- в) ксантофіл;
- г) каротин.

38. Який засіб заморожування забезпечує одержання плодоовочевої продукції найкращої якості?

- а) повітряний; в) швидкий і найшвидший;
- б) з середньою швидкістю; г) повільний.

39. Яка кислота переважає в зерняткових, кісточкових плодах, томатах, ревені?

- а) молочна; б) лимонна; в) яблучна; г) щавлева.

40. Назвіть плоди, які вміщують велику кількість жирів (більше 50%):

- а) горіхи; б) айва; в) лимони; г) яблука.

41. Назвіть овочі, які найкраще пристосовані до механічних ушкоджень:

- а) картопля, морква, буряк; в) картопля, ріпа, пастернак;
- б) редька, картопля, буряк; г) буряк, петрушка, картопля.

42. Яка речовина обумовлює твердість яблук?

- а) цукор; б) крохмаль; в) пектин; г) протопектин.

43. Вкажіть, які фактори ураховуються при визначенні норми споживання плодоовочевої продукції?

- а) пора року; в) місце споживання;
- б) віковий склад населення, діяльність; г) хвороби, вік.

44. Назвіть види солі за походженням та способом одержання:

- а) виварочна, молота, самосадочна, кристалічна;
- б) кам'яна, кухарська, садочна;
- в) кам'яна, виварочна, самосадочна, садочна;
- г) немолота, кам'яна, виварочна, садочна.

45. Назвіть овочі, які вміщують велику кількість білків (більше 10%):

- а) картопля; б) цибулеві; в) коренеплоди; г) бобові.

46. До якої групи процесів відносять дихання?

- а) до фізіолого-біохімічної; в) до мікробіологічної;
- б) до фізичної; г) анатоми-морфологічної.

47. Назвіть деякі види плодів та овочів, що мають властивості дозрівати при збереженні:

- а) яблука, журавлина, ананаси, дині; в) кавун, банани, капуста, яблука;
- б) інжир, груші, банани, перець; г) перець, груші, яблука, гарбуз.

48. Назвіть деякі види плодів та овочів, що не мають властивості дозрівати при збереженні:

- а) вишня, гарбуз, квасоля; в) черешня, агрус, томати;
б) дині, персик, огірок; г) кавун, агрус, баклажани.
49. Який спосіб консервування плодів оснований на зневодненні?
а) маринування; в) сушіння;
б) стерилізація; г) ферментація.
50. Коли утворюється і виникає миристична тканина?
а) під час росту;
б) під час хвороби;
в) під час росту і загоювання пошкоджень;
г) під час зберігання.
51. Назвіть плоди та овочі з низьким (0,5–0,8%) вмісту клітковини:
а) картопля, шипшина; в) окріп, смородина;
б) хрін, банани; г) салат, вишні.
52. Яка сама смачна ферментна капуста за вмістом кухонної солі в %?
а) 4,0; б) 2,5; в) 2,0; г) 1,2.
53. Які види цукрів переважають в плодах, винограді?
а) маноза; б) сахароза; в) глюкоза; г) фруктоза.
54. До якої групи плодів відносять манго, банани?
а) ягоди; б) цитрусові; в) субтропічні; г) тропічні.
55. В якій кількості засвоюються вуглеводи картоплі?
а) на 90%; б) на 85%; в) на 95%; г) на 80%.
56. Назвіть функції, що контролює цитоплазма рослинної клітини?
а) управління клітковими процесами;
б) передача спадкових властивостей;
в) обмін речовин, енергетичний центр;
г) синтез речовин, енергетичний центр.
57. В яких межах коливається вміст органічних кислот в плодах і овочах?
а) 1,5–7%, 0,1–1,5%; в) 1–7%, 1–1,5%;
б) 2–7%, 0,1–1,5%; г) 1–5%, 0,1–2%.
58. Назвіть плоди та овочі з низьким (0,5–0,85) вмістом клітковини?
а) картопля, шипшина; в) салат, вишні;
б) окріп, смородина; г) хрін, банани.

59. Які з названих чинників характеризують електрофізичні властивості плодів та овочів?

- а) шпаруватість; в) питома теплоємність;
б) діелектрична проникність; г) теплопровідність.

60. Який відсоток вмісту клітковини в плодах і овочах?

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

61. Назвіть основний недолік методу зберігання плодоовочевої продукції зі штучним холодом:

- а) висока енергоемність; в) зниження смакових властивостей;
б) висока вартість; г) висока втрата продукції.

62. До якої групи плодів відносять горобину і шипшину?

- а) субтропічні; б) кісточкові; в) зерняткові; г) ягоди.

63. В якій кількості засвоюються вуглеводи плодів?

- а) на 95%; б) на 92%; в) на 80%; г) на 85%.

64. Які з названих чинників характеризують теплофізичні властивості плодів та овочів?

- а) питома; б) електроопір; в) біопотенціал; г) насипна маса.

65. Які плоди більш теплолюбиві?

- а) сливи; б) персики; в) вишні; г) яблука.

66. Які види цукрів переважають в цитрусових плодах?

- а) глюкоза; б) сахароза; в) фруктоза; г) маноза.

67. Яка причина призводить до підвищення діелектричної проникливості плодоовочевої продукції при зберіганні?

- а) коливання температури; в) зниження температури;
б) підвищена вологість; г) підвищення температури.

68. Які зовнішні зміни відбуваються з кавою при обсмажуванні?

- а) змінюється колір; в) змінюється смак, колір, вид;
б) змінюється колір, обсяг, маса; г) змінюється смак, цільність, обсяг.

69. Які з перерахованих мінеральних вод відносяться до групи гідрокарбонатних?

- а) Марцинальна, Лучела; в) Боржомі, Поляна Квасова;
б) Арзни, Джермук; г) Лучела, Єсентуки.

70. Назвіть барвну речовину буряків столових?
а) антоціани; б) хлорофіл; в) бетанін; г) пектин.
71. Які властивості плодів та овочів характеризує температуропровідність?
а) здатність до зберігання; в) теплоенергійні;
б) здатність до термообробки; г) теплоконвекційні.
72. Які складові речовини хмелю мають найбільшу гіркоту?
а) лупулон, бета-смола; в) альфа-кислота, альфа-смола;
б) лупулон, гумулон; г) бета-кислота, альфа-смола.
73. Які основні типи клітки входять до складу рослинної клітки?
а) хромопласти, амилопласти; в) паренхімні, прозенхімні;
б) мезоплазма, вакуоль; г) плазмолемма, тонопласт.
74. Які хімічні процеси викликають зміни консервів при зберіганні?
а) утворення летких ефірів;
б) розпад вуглеводів;
в) окислювальні процеси;
г) меланоїдиноутворення, корозія металу тари.
75. Назвіть оптимальну температуру зберігання цибулі та часнику?
а) $+(11-14)^\circ\text{C}$;
б) $+(8-10)^\circ\text{C}$;
в) $-(1-3)^\circ\text{C}$;
г) $+(15-16)^\circ\text{C}$.
76. До якої групи процесів відносять пошкодження та ростові процеси?
а) до фізіологічно-біохімічних; в) до фізичних;
б) до мікробіологічних; г) до анатомо-морфологічних.
77. До якої групи плодів відносять маслини, інжир, хурму?
а) ягоди; б) кісточкові; в) субтропічні; г) тропічні.
78. До якої групи процесів відносять дихання?
а) до анатомо-морфологічних; в) до фізичних;
б) до мікробіологічних; г) до фізіологічно-біохімічних.
79. Яка калорійність натуральних плодоовочевих консервів?
а) 90–180 ккал; б) 107–0 ккал; в) 30–100 ккал; г) 100–250 ккал.
80. Які огірки за розміром називають корнішонами?
а) 16–20 см; б) до 9 см; в) 11–14 см; г) 14–16 см

81. До якої групи плодів відносять смородину і обліпиху?
а) тропічні; б) субтропічні; в) кісточкові; г) ягоди.
82. Який сорт цибулі солодкий на смак?
а) Арзамаський; б) Даніловський; в) Ялгінський; г) Стригуновський.
83. Які з названих жирних кислот переважають в плодах та овочах?
а) лаурінова, капрілова; в) пальмитинова, стеаринова;
б) ізомасяляна, лінолева; г) олеїнова, лінолева, ліноленова.
84. До якої групи відносять кизил і персик?
а) субтропічні; б) тропічні; в) кісточкові; г) зерняткові.
85. Які фізичні процеси викликають зміни якості замороженої плодовоовочевої продукції при зберіганні?
а) рекристалізація, сублімація; в) клейстеризація крохмалю;
б) зміна кольору; г) випаровування води.
86. До якої групи процесів, що проходять під час зберігання плодовоовочевої продукції, відносять в'янення?
а) до мікробіологічних; в) до анатомо-морфологічних;
б) до фізичних; г) до фізіолого-біохімічних.
87. Яка оптимальна температура зберігання пізніх сортів яблук?
1) +8 °С; 2) +4 °С; 3) 0–1 °С; 4) +2 °С.
88. Що являють собою купажовані соки?
а) суміші основного соку і до 35% іншого;
б) суміш двох соків у співвідношенні 50:50;
в) суміш різних соків;
г) двох соків.
89. Яка оптимальна температура зберігання бананів?
а) +2 °С; б) +5 °С; в) +12 °С; г) +10 °С.
90. Які основні ознаки для сушільних сортів винограду?
а) товста шкірка; в) висока кислотність;
б) висока цукристість; г) тверда м'якоть.
91. Які речовини обумовлюють біологічну цінність вина?
а) мінеральні; б) пектинові; в) фенольні; г) ферменти.

92. Назвіть процеси, що відбуваються при змішуванні етилового спирту з водою?

- а) виділення тепла, зменшення об'єму;
- б) виділення тепла, збільшення об'єму;
- в) виділення тепла, поява осаду;
- г) поява осаду.

93. Назвіть види кухонної солі за характером обробки?

- а) дрібнокристалічна, молота, немолота, йодована;
- б) самосадочна, садочна, молота, немолота;
- в) кухарська, дрібнокристалічна, молота, немолота;
- г) кухарська, йодована, молота, дрібнокристалічна.

94. Який термін зберігання питних мінеральних вод (місяців)?

- а) 18; б) 6; в) 24; г) 12.

95. На які основні групи поділяють лікєро-горілчані вироби?

- а) солодкі, напівсолодкі; в) солодкі, ароматизовані;
- б) солодкі, гіркі; г) гіркі, ароматизовані.

96. Які вітаміни входять до складу пива?

- а) А і Е; б) А і Д; в) Е і Д; г) групи В.

97. Перерахуйте групи виноградних вин за технологією?

- а) столові, міцні, ароматизовані, ігристі, шипучі;
- б) столові, сухі, напівсухі, міцні, шипучі;
- в) десертні, столові, шампанське, шипучі, міцні;
- г) столові, міцні, шампанське, вермут.

98. Яка група речовин забезпечує стійкість піни в готовому пиві:

- а) поверхнево-активні; в) полісахариди;
- б) органічні кислоти; г) алкалоїди.

99. Який вміст етилового спирту в столових виноградних винах (% об)?

- а) 9–15; б) 8–14; в) 17–20; г) 10–12.

100. Назвіть основне призначення смакових товарів?

- а) фізіологічне; б) харчове; в) енергетичне; г) лікувальне.

101. Якої міцності випускається спирт етиловий питний (% об)?

- а) 40; б) 96,2; в) 96; г) 95.

102. Назвіть відсоток вмісту кофеїну в чаї?

- а) 0,8–1,8%; б) не менше 2,8–1,8%; в) 2,5–3,0%; г) 1,0–2,0%.

103. Які фактори впливають на формування торгових сортів кави?
а) умови вирощування, зберігання; в) хімічний склад;
б) хімічний склад, умови зберігання; г) виробництво і умови зберігання.
104. Який вміст етилового спирту в міцних виноградних винах (% об)?
а) 15–25; б) 8–14; в) 17–20; г) 10–22.
105. Які з перерахованих смакових товарів відносяться до товарів загальної дії?
а) пиво, чай; в) оцтова кислота, прянощі;
б) безалкогольні напої, кава; г) сіль, перець.
106. Назвіть середнє значення вмісту кофеїну у каві?
а) 1,5–2,5%; б) 1,0–2,0%; в) 1,0–1,5%; г) 0,7–2,5%.
107. Яку роль відіграє двоокис вуглецю в газованих напоях?
а) бактерицидну, тонізуючу; в) нормалізує шлункове травлення;
б) освіжаючу, консервуючу; г) тонізуючу, освіжаючу.
108. Що загального між чорним і зеленим чаєм?
а) смак і аромат; в) сировина;
б) зовнішній вигляд; г) колір.
109. На скільки груп, за вмістом сухих речовин, поділяються світлі і темні сорти пива?
а) 10 і 9; б) 9 і 10; в) 8 і 11; г) 9 і 7.
110. Який тип вина відноситься до груп ароматизованих вин?
а) мадера; б) вермут; в) токай; г) мускат.
111. Що є основною ознакою доброякісності пива?
а) колір; б) прозорість; в) смак; г) вид піни.
112. По якій бальній системі проводиться оцінка якості вина?
а) 100; б) 10; в) 5; г) 25.
113. В чому проявляється дія чаю на організм людини?
а) збуджує; в) знижує температуру тіла, заспокоює;
б) підвищує потовиділення; г) тонізує, знижує температуру тіла.
114. Назвіть температуру зберігання готового пива?
а) 8–16 °С; б) 1–12 °С; в) 12–15 °С; г) 0–10 °С.
115. Назвіть основних виробників чаю в світі?

- а) Англія, Індія, Китай; в) Індія, Шрі-Ланка, Китай;
б) Китай, В'єтнам, Шрі-Ланка; г) Китай, Грузія, Індія.

116. Який вид помутніння пива виникає внаслідок порушення режимів затирання та кип'ятіння сусла з хмелем?

- а) смоляна муть; в) клейстерна муть;
б) білкове помутніння; г) кристалічне помутніння.

117. Що служить сировиною для виробництва коньяку?

- а) виноград; б) пшениця; в) ячмінь; г) цукор.

118. Які чаї відносяться до ферментованих видів чаю?

- а) байхові, цегляні; в) чорний, зелений, байховий;
б) чорний, байховий, цегляні; г) чорний і червоний, байховий.

119. Яка особливість виготовлення десертних вин?

- а) підвищення строку витримки; в) спиртування в кінці бродіння;
б) введення додаткового цукру; г) спиртування на початку бродіння.

120. Які з перерахованих смакових товарів відносяться до товарів місцевої дії?

- а) сіль, горілка; в) перець, пиво;
б) прянощі, сіль; г) вино, кава.

121. Який тип байхових чаїв має найбільшу Р-вітамінну активність?

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

122. Який термін зберігання газованих безалкогольних напоїв з консервантами (діб)?

- а) 30; б) 12; в) 90; г) один рік.

123. Назвіть гарантійний строк зберігання пастеризованого пива (в місяцях)?

- а) 8; б) 1; в) 6; г) 3.

124. Скільки років витримується марочний коньяк марки КВВК?

- а) 10; б) 6–7; в) 5; г) 8–10.

125. Якої концентрації випускається харчовий спиртовий оцет (%)?

- а) 6, 8; б) 6; в) 9, 12; г) 6, 9.

126. В чому полягає особливість технології виробництва шипучих вин?

- а) витримка вин під підвищеним тиском;
б) введення цукру в процесі бродіння;

- в) зменшення тривалості бродіння;
- г) штучна насиченість двоокисом вуглецю.

127. В чому полягає основна різниця між виробництвом розчинних кавових напоїв і розчиненої кави?

- а) одержання настою меншої в'язкості;
- б) одержання настою меншої цільності;
- в) одержання настою більшої цільності;
- г) фільтрацією екстракту.

128. До якої групи класичних прянощів відносять гвоздику, шафран?

- а) плоди; б) коріння; в) насіння; г) квіти.

129. Який вміст білку допускається для ячменя, що використовується для виробництва пива?

- а) 8–12%; б) 15–20%; в) 6–10%; г) більше 20%.

130. Яка бальна система застосовується при оцінці якості чаю?

- а) 100; б) 10; в) 15; г) 25.

131. Які сорти винограду містять найбільшу кількість пектинових речовин?

- а) сорт Піно; в) мускатні сорти;
- б) сорти Ріслінг; г) ізіюмні сорти.

132. Вміст яких речовин не допускається в ратифікованому спирті?

- а) фурфуролів; в) альдегідів;
- б) ефірів; г) сивушних масел.

133. Яка доза етанолу викликає смерть дорослої людини (г на кг маси людини)?

- а) 9,6; б) 7,8; в) 6,9; г) 8,5.

134. В якій із прянощів використовується насіння?

- а) шафран; б) імбир; в) мускатний цвіт; г) ваніль.

135. Які алкалоїди містяться в сирих зернах кави?

- а) етанол, піридин, теофілін;
- б) кофеїн, піридин, теофілін;
- в) кофеїн, тригонелін, теобромін, теофілін;
- г) кофеїн, теобромін.

136. Назвіть основні способи ароматизації чаїв?

- а) прожарювання + ферментація;
- б) духмяними квітками + ароматичними есенціями;

- в) прожарювання, ароматизація штучними есенціями;
- г) плодово та пряно-ароматичною сировиною.

137. Який вміст спирту в міцних лікерах (% об)?

- а) 30–40;
- б) 20–23;
- в) 25–30;
- г) 35–45.

138. Яка міжнародна назва червоного байхового чаю?

- а) Лао-ча;
- б) Оолонг;
- в) Сушонг;
- г) Брокен.

139. До якої групи прянощів відносять цибулю, часник, петрушку, хрін?

- а) місцеві прянощі;
- б) пряні трави;
- в) пряні овочі;
- г) суміші прянощів.

140. Який вміст спирту в кремах (% об)?

- а) 20–23;
- б) 15–18;
- в) 18–20;
- г) 20–40.

141. Яку основну роль грають ферментні препарати в процесі приготування сусла?

- а) підвищують стійкість;
- б) поліпшують колір;
- в) підвищують екстрактивність;
- г) підвищують розмір піни.

142. Які виноградні вина містять найбільшу кількість фенольних речовин?

- а) портвейни;
- б) кахетинські;
- в) білі столові;
- г) портвейни.

143. Які речовини обумовлюють пряно-смакові властивості гірчиці?

- а) дипентен;
- б) миристинол;
- в) синальбін;
- г) синігрін, синальбін.

144. Як поділяють виноградні вина за однорідністю сировини?

- а) купажні;
- б) купажні, столові;
- в) сортові, купажні;
- г) сортові, ігрісті.

145. Назвіть мінеральні води, що відносяться до групи вод складного складу?

- а) Лучела, Кримська;
- б) Нафтуса, Нарзан;
- в) Єсентуки, Арзані;
- г) Поляна Квасова, Боржомі.

146. Який сорт кави дає найбільш високий вихід екстрактивних речовин?

- а) бразильський Сантос;
- б) індійський Плантейшин;
- в) колумбійський Арабіка;
- г) африканський Робуста.

147. Яка речовина обумовлює гостроту та пекучість чорного перцю?

- а) пінен;
- б) лімонен;
- в) піперін;
- г) феландрен.

148. Назвіть відмінність технології виробництва червоних виноградних вин від білих:

- а) фільтрація;
- б) бродіння сусла сумісно з мезгою;
- в) підвищена температура бродіння;
- г) більша тривалість приготування сусла.

149. Яка основна речовина обумовлює пряно-ароматичні властивості ванілі?

- а) ефірне масло; б) миристенол; в) піперонал; г) ванілін.

150. В якій із прянощів використовується корінь?

- а) аніс; б) імбир; в) коріандр; г) бад'ян.

4.3. Харчові жири

1. За хімічною будовою ліпіди – це:

- а) складний ефір;
- б) вільні жирні кислоти;
- в) гліцерин;
- г) високомолекулярні жирні кислоти.

2. На які основні групи поділяються ліпіди?

- а) альдегіди, спирти;
- б) прості, складні;
- в) гліколіпіди, терпени;
- г) фосфатиди, стерини.

3. Які речовини роблять жир непридатним для використання в їжу?

- а) вітаміни;
- б) вільні жирні кислоти;
- в) віск;
- г) госипол, алкалоїди, глікозиди.

4. Властивості тригліцеридів в основному обумовлені:

- а) властивостями жирних кислот;
- б) властивостями гліцерину;
- в) властивостями амінокислот;
- г) властивостями фосфатидів.

5. На які товарні сорти залежно від якості поділяється жир?

- а) вищого, першого;
- б) екстра, вищого, першого;

- в) на товарні сорти не поділяють;
- г) перший, другий.

6. Назвіть незамінні жирні кислоти:

- а) масляна, лінолева, ліноленова;
- б) арахідонова, молочна, пропіонова;
- в) лінолева, ліноленова, арахідонова;
- г) капронова, каприлова, арахідонова.

7. Який вигляд має загальна формула жирних кислот?

- а) R-COON;
- б) R-COH;
- в) СННСОН;
- г) R-SH.

8. Що являють собою гліцериди?

- а) спирт;
- б) складний ефір гліцерину та жирних кислот;
- в) кислоту;
- г) простий ефір.

9. Перелічіть насичені низькомолекулярні жирні кислоти:

- а) масляна, капронова, каприлова;
- б) арахідонова, стеаринова, капронова;
- в) міристинова, пальмітинова, молочна;
- г) масляна, капронова, арахідонова.

10. Поняття «харчова цінність жирів» включає в себе:

- а) біологічну, енергетичну, органолептичну цінності та відсутність хімічних домішок;
- б) біологічну, енергетичну, органолептичну цінності та нешкідливість;
- в) біологічну, енергетичну, органолептичну цінності;
- г) біологічну, енергетичну цінності та сенсорні відчуття.

11. Які фактори впливають на температуру плавлення жирних кислот?

- а) молекулярна маса;
- б) відносна вологість;
- в) температура зберігання;
- г) вміст фосфоліпідів.

12. Укажіть, які з основних складових входять до складу фосфоліпідів?

- а) лецитин, холін;
- б) гліцерин, фітостерини;
- в) холін, жирні кислоти;

г) лецитин, холестерин, холін.

13. Які з нижченаведених низькомолекулярних жирних кислот являють собою маслянисті рідини?

- а) мурашина, пропіонова, оцтова;
- б) масляна, капронова, капрілова;
- в) пальмітинова;
- г) стеаринова, арахідонова.

14. Яка жирна кислота міститься в усіх жирах?

- а) олеїнова;
- б) лауринова;
- в) стеаринова;
- г) оцтова.

15. Вкажіть, які речовини призводять до появи прогірклого смаку в рослинних та тваринних жирах:

- а) оксикислоти;
- б) альдегіди, оксикислоти;
- в) альдегіди, кетони, низькомолекулярні жирні кислоти;
- г) кетони, гідроперекиси.

16. Які ліпіди мають властивість набухати та випадати в осад?

- а) стероли;
- б) воски;
- в) ліпіди;
- г) холестерин.

17. Перелічіть супутні речовини, які входять до складу розчинних жирів:

- а) гліцерин, жирні кислоти, вітаміни;
- б) фосфоліпіди, стерини, воски, барвні речовини;
- в) вітаміни, клітковина, пігменти;
- г) білки, лактоза, стерини, воски.

18. Джерелом яких біологічно активних речовин є жир?

- а) незамінних, поліненасичених жирних кислот, фосфоліпідів, стеринів, жиророзчинних вітамінів;
- б) ретинолу, токоферолу, клітковини, золи;
- в) незамінних поліненасичених жирних кислот, стеринів, амінокислот;
- г) восків, пігментів, фосфоліпідів, жиророзчинних вітамінів.

19. Які ліпіди мають властивості емульгаторів?

- а) воски;
- б) тригліцериди;
- в) фосфоліпіди;
- г) пігменти.

20. Залежно від чого визначають гатунок жиру?

- а) від кислотного числа;
- б) від перекисного числа;
- в) від йодного числа;
- г) від кольорового числа.

21. Збірний тваринний жир в залежності від якості поділяють на товарні сорти:

- а) вищий, перший;
- б) екстра, вищий, перший;
- в) на товарні сорти не поділяється;
- г) перший, другий.

22. Що являє собою госіпол?

- а) токсична речовина, барвна речовина;
- б) барвна речовина, ненасичена речовина;
- в) глікозид, вітамін;
- г) барвна речовина, фосфоліпід.

23. Яку консистенцію мають низькомолекулярні ненасичені жирні кислоти?

- а) тверду, рідку;
- б) рідку, мазеподібну;
- в) грудкувату, рідку;
- г) тверду, гумову.

24. У чому полягає сутність гідрогенізації?

- а) приєднанні водню по місцю подвійного зв'язку;
- б) переміщенні залишків жирних кислот від рідкого жиру до молекул твердого жиру;
- в) переміщенні залишків жирних кислот всередині молекули тригліцериду;
- г) використанні ферментативних препаратів.

25. Укажіть відповідь, де вказано тільки високомолекулярні жирні кислоти:

- а) масляна, каприлова, капронова;
- б) пальмітинова, стеаринова, арахісова;
- в) лінолева, ліноленова, молочна;

г) масляна, капронова, лінолева.

26. Які властивості жирів дозволяє регулювати переетерифікація?

- а) вміст високоплавких жирних кислот;
- б) знижувати температуру плавлення;
- в) підвищувати пластичність і стабільність до окислювання;
- г) всі відповіді вірні.

27. До змін окислювального псування жирів відносять:

- а) окислювання, прогоркання;
- б) омилення;
- в) гідроліз;
- г) переетерифікацію.

28. 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.

29. За яким показником визначається накопичення в жирі первинних продуктів окиснення?

- а) йодне число;
- б) перекисне число;
- в) ацетильне число;
- г) кислотне число.

30. Вкажіть, який жир швидше окислюється, гіркне, осалюється:

- а) із трьома подвійними зв'язками;
- б) із чотирма подвійними зв'язками;
- в) із п'ятьма подвійними зв'язками;
- г) з одним подвійним зв'язком.

31. Хімічний гідроліз в жирах відбувається під дією:

- а) світла;
- б) води;
- в) ферментів;
- г) ферментів, світла.

32. Який показник характеризує ступінь гідролізу жиру?

- а) кислотне число;
- б) перекисне число;

- в) число омилення;
- г) йодне число.

33. Етап окиснення жиру, на якому відбувається утворення вторинних продуктів окиснення?

- а) розгалуження ланцюга;
- б) продовження ланцюгової реакції;
- в) зародження ланцюга;
- г) обрив ланцюга.

34. Швидкість окислювальних процесів залежить від:

- а) температури ненасичених жирних кислот;
- б) ненасичених жирних кислот антиокислювачів;
- в) ненасичених жирних кислот і пониженої температури;
- г) ферментів і підвищеної температури.

35. Які з перелічених факторів впливають на виникнення гідролітичного псування жирів?

- а) волога, підвищена температура;
- б) наявність великої кількості ненасичених жирних кислот;
- в) розщеплення каталази, дія ферментів;
- г) окиснення жирів під дією світла.

36. Яке рослинне масло містить велику кількість ерукової кислоти?

- а) соняшникове;
- б) соєве;
- в) рапсове;
- г) лляне.

37. Рідкі рослинні жири по здатності висихання поділяються на:

- а) швидковисихаючі, напіввисихаючі, невисихаючі, висихаючі;
- б) не висихаючі, висихаючі, тверді;
- в) швидковисихаючі, напіввисихаючі, комбіновані;
- г) дієтичні, комбіновані, напіввисихаючі.

38. Перелічить сучасні способи рафінування жирів та олій:

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

39. Чим поступаються за біологічною цінністю тваринні жири оліям?

- а) більшим вмістом поліненасичених незамінних жирних кислот;
- б) невисоким вмістом насичених жирних кислот;

- в) меншим вмістом поліненасичених незамінних жирних кислот, вітамінів;
- г) низькою температурою плавлення.

40. Назвіть тверді рослинні жири:

- а) какао, кокосове, пальмове;
- б) пальмове, хлопкове, макове;
- в) какао, оливкове, бобове;
- г) соняшникове, кукурудзяне.

41. Які із зазначених масел здатні до висихання?

- а) гірчичне;
- б) касторове;
- в) кукурудзяне;
- г) оливкове.

42. Вкажіть фізичні способи рафінування жирів та олій:

- а) гідратування, фільтрування;
- б) дезодорування, відстоювання;
- в) адсорбція, гідрогенізація;
- г) відстоювання, центрифугування, фільтрування.

43. 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.

44. Екстракцій спосіб виробництва олії ґрунтується на:

- а) переетерефікації;
- б) розчинності у розчинниках;
- в) гідрогенізації;
- г) рафінації.

45. В залежності від глибини очищення, які виготовляють олії?

- а) дезодорована, освітлена;
- б) не дезодорована, освітлена;
- в) виморожена;
- г) нерафінована, гідратована, рафінована.

46. Вилучення олії методом пресування – це:

- а) екстракція;
- б) сепарування;

- в) механічний віджим на шнекових пресах;
- г) подрібнення олійної сировини.

47. Яку олію отримують після вилучення механічних домішок та гідратації?

- а) рафіновану дезодоровану;
- б) рафіновану не дезодоровану;
- в) гідратовану;
- г) товарну нерафіновану.

48. Пресовий спосіб вилучення олії – це:

- а) вилучення олії з м'ятки;
- б) вилучення олії з лузги;
- в) вилучення олії зі шротів;
- г) вилучення олії з фосфатидів.

49. Що таке гідратація рослинної олії?

- а) обробка холодною водою для видалення восків;
- б) обробка гарячою водою для видалення фосфоліпідів;
- в) насичування воднем для одержання саломасу;
- г) обробка лугом.

50. Вилучення олії здійснюється із:

- а) лушпиння, м'ятки;
- б) м'ятки;
- в) шроту, м'ятки;
- г) макухи, лушпиння.

51. Яку рослинну олію одержують із зародків насіння?

- а) кунжутну;
- б) кукурудзяну;
- в) конопляну;
- г) соняшникову.

52. Із якої олійної сировини отримують «прованську олію»?

- а) насіння кунжуту;
- б) земляний горіх;
- в) оливки;
- г) насіння гірчиці.

53. Насіння якої олійної культури містять отруйний госіпол?

- а) бавовни;
- б) гірчиці;
- в) рапсу;

г) оливок.

54. В країнах ЄС прийнята єдина номенклатура маслинової олії, на чому вона ґрунтується?

- а) на бальній оцінці, вмісту вільних жирних кислот, способу виготовлення;
- б) способу виготовлення, використання;
- в) назви провінції, бальній оцінці;
- г) хімічному складі, вмісту олеїнової кислоти.

55. Залежно від глибини очищення виготовляють олії:

- а) нерафіновані, гідратовані, пресовані;
- б) рафіновані, недезодоровані, гідратовані, соняшникові;
- в) рафіновані, дезодоровані, нерафіновані, відбілюванні;
- г) рафіновані, нерафіновані, дезодоровані, гідратовані.

56. Рафіновану дезодоровану олію отримують після:

- а) фільтрації, гідратації;
- б) лужної нейтралізації, відбілювання;
- в) фільтрації, дезодорації;
- г) фільтрації, гідратації, нейтралізації, відбілювання, дезодорації.

57. В залежності від якості натуральна маслинова олія поділяється на класи:

- а) букет, екстра, лампова;
- б) лампова, звичайна, витончена;
- в) екстра, звичайна, вищого сорту;
- г) лампова, звичайна, вишукана, екстра.

58. Рафінована дезодорована олія не має:

- а) смаку, запаху, жирних кислот;
- б) кольору, жиророзчинних вітамінів;
- в) смаку, запаху, кольору;
- г) кислотного і перекисного числа.

59. Вкажіть, які жирні кислоти домінують в соняшниковій олії:

- а) лінолева, олеїнова;
- б) масляна, капронова;
- в) стеаринова, пальмітинова;
- г) клупанадонова, арахідонова.

60. Рафіновану соняшникову олію на сорти:

- а) не поділяють;
- б) поділяють;

- в) випускають вищого сорту;
- г) випускають дезодоровану і недезодоровану.

61. Яке масло отримують після вилучення механічних домішок та гідратації?

- а) гідростатироване;
- б) товарне нерафіноване масло;
- в) рафіноване дезодороване;
- г) рафіноване недезодороване.

62. На чому базується екстракційний спосіб вилучення олії?

- а) центрифугуванні, сепаруванні;
- б) розчинність жиру у бензині, гексані, пентані;
- в) гідратації, нейтралізації;
- г) дезодорації, центрифугуванні.

63. Вкажіть відмінну особливість рапсової олії:

- а) наявність лінолевої, ліноленової кислот;
- б) наявність значної кількості гліцеридів ерукової кислоти;
- в) відсутність пігментів, фосфатидів;
- г) наявність значної кількості клупанодової кислоти.

64. Нерафінована олія після вилучення з сировини підлягає:

- а) фільтрації або відстоюванню;
- б) гідратації, фільтрації;
- в) відстоюванню, дезодорації;
- г) лужній нейтралізації.

65. Перелічіть барвні речовини рослинних та тваринних жирів:

- а) каротиноїди, антоціани, пігменти;
- б) каротиноїди, антоціани, хлорофіли;
- в) хлорофіли, лікопіни, клітковина;
- г) стерини, воски, антоціани.

66. Відбілювання олії проводять для видалення:

- а) білків, фосфатидів;
- б) пігментів, барвних речовин;
- в) восків, каталізаторів;
- г) вітамінів, вуглеводів.

67. До складу якого кулінарного жиру входить свинячий топлений жир?

- а) Український;
- б) Східний;

- в) Прима;
- г) Маргогуселин.

68. У промисловості для гідрогенізації використовують наступні жири:

- а) жири із голов свинячих та баранячих;
- б) кістковий, риб'ячий, соняшниковий;
- в) бобовий, соняшниковий, жир птиці;
- г) соняшниковий, соєвий, бавовняний.

69. Масова частка вологи, що нормується стандартом в кулінарних жирах (%), не більше:

- а) 3,0;
- б) 1,3;
- в) 0,3;
- г) 2,2.

70. Які технологічні операції відсутні під час виробництва кулінарних жирів?

- а) дозування жирових компонентів, збивання;
- б) змішування з емульгатором, емульгування;
- в) підігрівання, змішування, механічна обробка;
- г) охолодження, дозування, екстрагування.

71. 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.

72. Перелічіть жири, які мають найбільший вміст поліненасичених жирних кислот:

- а) рибний жир, воловий;
- б) рослинні олії, жир птичий;
- в) рибний жир, рослинні масла;
- г) баранячий, свинячий.

73. Перелічіть види жирів морських тварин і риб:

- а) рибний, дельфінний, зубатих китів;
- б) вусатих китів, печінковий;
- в) трісковий, печінковий;
- г) всі відповіді вірні.

74. 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.

75. Які жирові продукти відносяться до комбінованих жирів:

- а) майонез, хлібопекарні, соняшникова олія;
- б) соуси, приправи, баранячий жир;
- в) кондитерські, маргарин, печінковий;
- г) маргарин, кулінарні, хлібопекарні кондитерські.

76. Що таке олеомаргарин?

- а) легкоплавка фракція тригліцеридів, виділена з твердих жирів;
- б) маргарин з підвищеним вмістом олеїнової кислоти;
- в) переетерифікований жир;
- г) маргарин із функціональними добавками.

77. 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».

78. Як впливає великий термін гідрогенізації на властивості саломасу?

- а) саломас стає рідким;
- б) саломас стає твердим;
- в) саломас стає пастоподібним;
- г) саломас стає порошкоподібним.

79. Вкажіть дефекти кольору та зовнішнього вигляду маргарину:

- а) олійний, металевий смак;
- б) сирний, рибний присмак;
- в) прогірклий, неприємний присмак;
- г) стікаюча волога, штаф.

80. З якою метою здійснюють рафінацію початкового жиру, виготовляючи саломаси?

- а) задля вилучення вологи;
- б) задля вилучення фосфатидів, вільних жирних кислот, барвних речовин;
- в) задля вилучення восків;
- г) задля вилучення механічних домішок.

81. Чому у маргарин додають молоко, заквашене спеціально виведеними

культурами бактерій?

- а) для додавання аромату вершкового масла;
- б) для поліпшення консистенції;
- в) для поліпшення якості;
- г) для підвищення біологічної цінності.

82. Сировину для виробництва маргарину поділяють на:

- а) рослинну, порошкоподібну;
- б) тваринну, емульсовану;
- в) комбіновану, пастеризовану;
- г) жирову та нежирову.

83. Які маргарини користуються найбільшим попитом?

- а) м'які;
- б) наливні, десертні;
- в) кулінарні, бутербродні, брускові;
- г) безмолочні, для крему.

84. 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.

85. Яку роль відіграють стабілізатори при виробництві майонезів?

- а) підвищують в'язкість та розшаровування емульсії;
- б) підвищують калорійність та терміни зберігання;
- в) знижують в'язкість та стійкість емульсії;
- г) запобігають розшаровування, підвищують в'язкість.

86. Які компоненти виконують функції емульгатора під час виготовлення майонезної емульсії?

- а) яечний порошок, альгінат натрію, модифікований крохмаль;
- б) сухе молоко, яечний порошок, гірчиця суха;
- в) сухе молоко, гірчиця суха, натрій двовуглекислий;
- г) сухе молоко, цукор.

87. Вкажіть, які підсолоджувачі використовують в майонезних рецептах:

- а) крохмаль, цукроза;
- б) сорбіт, ксиліт, глюкоза;
- в) клітковина, сорбіт;
- г) фруктоза, сахароза, геміцелюлоза.

88. Основний консервант, який використовується при виготовленні майонезу – це:

- а) лимонна кислота;
- б) бензоат натрію;
- в) оцтова кислота;
- г) молочна кислота.

89. Вкажіть основну пряність, яка присутня практично в усіх рецептурах майонезів:

- а) мускатний горіх;
- б) кріп, кардамон;
- в) гірчиця;
- г) перець, кориця.

90. Який продукт створює певне значення рН середовища в майонезі?

- а) сода;
- б) сіль;
- в) оцет;
- г) гірчичний порошок.

91. Консервуючим фактором, який забезпечує збереженість майонезу, є:

- а) пастеризація майонезної емульсії;
- б) сіль, цукор;
- в) оцтова, лимонна кислоти;
- г) фосфатиди, жири.

92. Вимоги стандарту до зовнішнього виду майонезу:

- а) однорідний, без пухирців повітря;
- б) однорідний, допускаються одиничні пухирці повітря;
- в) однорідний, допускається рівномірний малюнок з пухирців повітря по всій масі продукту;
- г) однорідний, комкуватий.

93. Пресовий спосіб вилучення олії – це:

- а) вилучення олії з м'ятки;
- б) вилучення олії з лузги;
- в) вилучення олії зі шротів;
- г) вилучення олії з фосфатидів.

94. На які основні групи поділяються ліпіди?

- а) альдегіди, спирти;
- б) прості, складні;
- в) гліколіпіди, терпени;

г) фосфотиди, стерини.

95. Перелічіть види жирів морських тварин і риб:

- а) рибний, дельфінний, зубатих китів;
- б) вусатих китів, печінковий;
- в) трісковий, печінковий;
- г) всі відповіді вірні.

96. Які стерини присутні в тваринних жирах?

- а) фосфогліцерини;
- б) воски;
- в) кефалони;
- г) зоостероли.

97. Чим зумовлена енергетична цінність майонезу?

- а) наявністю рослинної олії;
- б) наявністю цукру;
- в) наявністю яєць;
- г) наявністю сухого молока.

98. 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.

99. Укажіть способи вилучення олії з олійної сировини:

- а) дезодорацією, гідрогенізацією;
- б) пресуванням, фільтрацією;
- в) пресуванням, екстракцією;
- г) екстракцією, дезодорацією.

100. 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, перекисним числом.

101. Гідролітичні процеси в жирах проходять за участю:

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

4.4. Молоко і молочні товари

1. Молоко – це:

- а) незалежний, повноцінний харчовий продукт;
- б) неповноцінний молочний продукт;
- в) замінний продукт;
- г) незамінний, повноцінний продукт.

2. 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.

3. Яка кількість сухих речовин міститься в молоці (%)?

- а) 17,3;
- б) 12,5;
- в) 11,8;
- г) 9,4.

4. Перелічить низькомолекулярні насичені жирні кислоти, які входять до складу молочного жиру:

- а) масляна, молочна, каприлова;
- б) капронова, олеїнова, оцтова, каприлова;
- в) стеаринова, масляна, капронова, каприлова;
- г) капронова, масляна, капринова, каприлова.

5. Яка ступінь засвоюваності білків молока (%)?

- а) 50...70;
- б) 95...96;
- в) 88...90;
- г) 78...85.

6. Який з вітамінів надає молоку жовтого кольору?

- а) D, C;
- б) каротин, A;
- в) A, P;
- г) E, K.

7. Які жиророзчинні вітаміни містяться в молоці?

- а) A, E, C, D;
- б) B₁₂, E, C, K;
- в) C, K, A, E;
- г) A, E, D, K.

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.

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. 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.

14. Чим обумовлене біле забарвлення козячого молока?

- а) відсутністю сироваткових білків;
- б) відсутністю ксантофілів і вуглеводів;
- в) відсутністю вітамінів;

г) відсутністю каротину.

15. Вкажіть, у яких видах молока міститься найбільший відсоток жиру:

- а) коров'яче, овече, козяче;
- б) оленяче, буйволяче, овече;
- в) верблюже, овече, козяче;
- г) оленяче, коров'яче, козяче.

16. До біологічно активних речовин молочного жиру відносять:

- а) білки, фосфати;
- б) лецитин, холін, кефалін;
- в) кефалін, альбумін;
- г) холін, каротин.

17. Як за характером білків розрізняють молоко?

- а) казеїнове, альбумінове;
- б) материнське, глобулінове;
- в) альбумінове, коров'яче;
- г) казеїнове, глобулінове.

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

- а) пастеризації, сепарування;
- б) гомогенізації, стерилізації;
- в) відстоювання, сепарування;
- г) сепарування, гомогенізації.

19. Вкажіть, скільки води міститься в молоці (% , коливання):

- а) 83...100; 90–85;
- б) 70...75; 60–65;
- в) 95...100; 83–89;
- г) 83...89; 87–89.

20. Як отримують знежирене молоко?

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

21. 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.

22. У якому стані знаходиться жир у молоці?

- а) у колоїдному стані;
- б) у вигляді суспензії;
- в) у вигляді піни;
- г) у вигляді емульсії.

23. 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.

24. 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.

25. Який вміст казеїну у коров'ячому молоці (%):

- а) 4,2;
- б) 2,38;
- в) 2,7;
- г) 1,2.

26. Яку продукцію доцільно виготовляти з молока?

- а) сухе нежирне молоко, молочну сироватку;
- б) сиркові вироби, морозиво, склотину;
- в) кисломолочні напої, м'які сичугові сири;
- г) тверді сичугові сири, вершкове масло, маргарин.

27. При якій температурі проводять ультрастерилізацію молока в тарі (°С)?

- а) 110...115;
- б) 145... 150;
- в) 100...110;
- г) 90...100.

28. Які білки молока не належать до термолабільних?

- а) альбумін;
- б) глобулін;
- в) казеїн;

г) псевдоглобулін.

29. Чим відрізняється овече молоко від коров'ячого?

- а) високим вмістом сухих речовин;
- б) високим вмістом жиру;
- в) високим вмістом білків;
- г) високим вмістом молочного цукру.

30. У якому стані знаходяться білки в молоці?

- а) у розчинному та колоїдному;
- б) в емульсованому та дисперсному;
- в) у вільному та зв'язаному;
- г) у зв'язаному та дисперсному.

31. 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%.

32. Чому молоко має слабо солодкий смак?

- а) завдяки глюкозі;
- б) завдяки лактозі;
- в) завдяки аміносахарам;
- г) завдяки фосфатним цукрам.

33. 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.

34. Густина молока визначається:

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

35. Скільки в середньому міститься білків в молоці?

- а) 3,5%;
- б) 4,7%;
- в) 2,7%;
- г) 5,1%.

36. 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.

37. 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.

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

- а) Тетра Пак;
- б) Тетра-брік;
- в) Тетра-брік-асептик;
- г) всі відповіді вірні.

39. Яка складова в молоці є носієм імунних властивостей і зумовлює бактерицидні властивості молока?

- а) глобулін, лізоцим;
- б) лактоза, глобулін;
- в) альбумін, глобілін;
- г) казеїн, муцин.

40. Які макроелементи містяться в молоці?

- а) Na, Fe, K, Co;
- б) Zn, Cu, Mn, Pb;
- в) P, Zn, Cu, K;
- г) Ca, Mg, K, Na.

41. Вкажіть обов'язкові технологічні операції при виробництві молока?

- а) гомогенізація і пастеризація;
- б) нагрівання і охолодження;
- в) сортування і зберігання;
- г) стерилізація і гомогенізація.

42. За якої температури проводять довготривалу пастеризацію?

- а) 63...65 °C;
- б) 57...64 °C;
- в) 47...49 °C;
- г) 78...80 °C.

43. Від чого залежить ефект стерилізації молока:

- а) від хімічного складу молока;
- б) від температури та тривалості стерилізації;
- в) від умов зберігання молока;
- г) від складових молока.

44. Яка обробка молока на молочних заводах має першочергове значення?

- а) гомогенізація;
- б) механічна очистка;
- в) нормалізація;
- г) термічна обробка.

45. Який середній вміст молочного жиру в молоці?

- а) 2,8...4%;
- б) 5,7...6%;
- в) 1,6...2,5%;
- г) 2,5...5,0%.

46. Яка складова молока є основним джерелом молочного цукру?

- а) глюкоза, казеїн;
- б) фруктоза, сахароза;
- в) лактоза, галактоза;
- г) крохмаль, альбумін.

47. Що з переліченого відноситься до основних фосфатидів молока?

- а) холестерин та ергостерин;
- б) дисахарид та лактоза;
- в) лецитин та кефалін;
- г) низькомолекулярні жирні кислоти.

48. 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.

49. 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.

50. 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.

51. Перелічіть способи сушіння молочних продуктів:

- а) розпилювальний, повітряний, плівковий;
- б) сублімаційний, в стані піни, СВЧ;
- в) контактний, вакуумний, розпилювальний;
- г) плівковий, розпилювальний, сублімаційний.

52. Які бувають ґатунки сухих молочних продуктів?

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

53. Згущені стерилізовані молочні консерви – це:

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

54. 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.

55. Чому сухе молоко вальцевого сушіння за якістю поступається продукту розпилювального сушіння:

- а) відбувається коагуляція молочних білків, знижується розчинність;
- б) жир не окислюється, більший розмір часточок;
- в) білки не денатурують, збільшується розчинність;
- г) менший розмір часток, жир швидко окислюється.

56. Який вміст вологи повинне мати згущене незбиране молоко з цукром?

- а) не більше 26,5%;
- б) не менше 28,5%;
- в) не більше 18,9%;

г) не менше 45,6%.

57. Яку кількість жиру повинне містити згущене стерилізоване молоко?

- а) не менше 4,6;
- б) не більше 6,7;
- в) не менше 8,3;
- г) не більше 5,9.

58. Обґрунтуйте необхідність охолодження згущених продуктів:

- а) для кристалізації молочного цукру;
- б) для переходу однієї форми лактози в іншу;
- в) одержання дрібних кристалів лактози;
- г) всі відповіді вірні.

59. Які методи консервування доцільно використовувати для виробництва молочних продуктів?

- а) абіоз, анабіоз;
- б) біоз, механічну стерилізацію;
- в) абіоз, хімічну стерилізацію;
- г) анабіоз, застосування антибіотиків.

60. На яких принципах засноване виробництво сухих молочних консервів?

- а) пригнічення мікробіологічних процесів, пастеризація;
- б) зниження вмісту вологи, зневоднення бактеріальної клітини;
- в) плазмоліз клітини, біоз;
- г) стерилізація, абіоз, осмоанабіоз.

61. За яких умов необхідно зберігати згущене молоко?

- а) при постійній температурі, яка не вище 20 °С;
- б) при коливанні температур;
- в) при температурі, що трохи більше нульової;
- г) за мінусових температур.

62. Яка частка сухих речовин повинна міститися в згущеному стерилізованому незбираному молоці?

- а) не менше 30,5%;
- б) не більше 20,9%;
- в) не менше 25,5%;
- г) не більше 18,9%.

63. Вкажіть асортимент молочних консервів, виготовлених за методом осмоанабіозу:

- а) згущене молоко з цукром, згущені вершки з цукром, йогурт сухий;
- б) молоко нежирне згущене з цукром, кава натуральна зі згущеними вершками з цукром;
- в) стерилізовані консерви, молоко незбиране згущене з цукром;
- г) вершки стерилізовані, згущені з цукром.

64. Як за складом сировини класифікується морозиво?

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

65. Вкажіть основну сировину, яку використовують для виробництва морозива:

- а) молоко, вершки, вершкове масло, сироватка;
- б) вершки, знежирене молоко, сухі молочні консерви, сухі суміші;
- в) сухі суміші, емульгатори, молоко, вершки;
- г) молоко, вершкове масло, згущені консерви, пектин.

66. Які основні процеси відбуваються під час фрезерування суміші?

- а) гідратація білків;
- б) затвердіння жиру;
- в) повне заморожування;
- г) часткове заморожування, насичення повітрям бульбашками.

67. Яку основну роль відіграють стабілізатори в процесі виробництва морозива?

- а) підвищують харчову цінність та в'язкість суміші;
- б) зв'язують вільну воду, знижують опір танення продукту;
- в) покращують консистенцію, підвищують опір танення продукту;
- г) покращують консистенцію, знижується в'язкість суміші.

68. 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, салістий, пліснявий.

69. Яка кислотність молочного морозива (°Т)?

- а) 70...75;
- б) 20...23;
- в) 100...106;

г) 97...99,9.

70. Який технологічний процес виключається під час виробництва м'якого морозива?

- а) визрівання, загартування, маркування;
- б) підготовка суміші, фрезерування, фасування;
- в) визрівання, фільтрація, загартування;
- г) визрівання, фрезерування.

71. Як класифікують морозиво за ступенем його заморожування?

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

72. Що використовують як закваску для кумису?

- а) болгарську паличку та молочнокислі дріжджі;
- б) молочнокислі стрептококи;
- в) ацидофільні палички;
- г) термофільний стрептокок.

73. Що з переліченого не відноситься до кисломолочних продуктів змішаного бродіння?

- а) кефір, йогурт, сир;
- б) ацидофільн, кисляк, кисломолочний сир;
- в) сметана, кисляк, кефір;
- г) кумис, кефір, ацидофільно-дріжджове молоко.

74. Що зумовлює біологічну цінність кисломолочних продуктів?

- а) строк зберігання;
- б) умови зберігання;
- в) вміст води;
- г) вітаміни і мінеральні речовини.

75. 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.

76. Що слугує початковим матеріалом для різних видів бродіння під час виробництва кисломолочних продуктів та сирів?

- а) білки;

- б) жири;
- в) мінеральні речовини;
- г) молочний цукор.

77. Кисломолочний сир – це:

- а) білковий продукт;
- б) кисломолочний напій;
- в) сухий продукт;
- г) сичуговий продукт.

78. Перелічить основні вуглеводи кисломолочних напоїв без наповнювачів:

- а) лактоза, крохмаль;
- б) лактоза, клітковина;
- в) сахароза, ксилоза;
- г) лактоза, галактоза.

79. Які ароматичні речовини формують смакові якості кисломолочних напоїв молочнокислого бродіння?

- а) діацетил;
- б) спирт;
- в) оцтова кислота;
- г) прості ефіри.

80. Чим принципово відрізняються сир і сметана?

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

81. Які кисломолочні продукти відносяться до продуктів молочного бродіння?

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

82. Вкажіть, до якого виду бродіння відносять кефір?

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

83. Який термін зберігання сметани в магазині без охолодження?

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

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

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

85. Який з вітамінів надає вершковому маслу жовтого кольору?

- а) D;
- б) каротин;
- в) A;
- г) E.

86. Які властивості притаманні фосфоліпідам вершкового масла?

- а) гігроскопічність, підвищують пористість;
- б) легко окислюються, утворюють осад;
- в) викликають помутніння, утворюють колоїдні розчини;
- г) всі відповіді вірні.

87. Перелічіть низькомолекулярні насичені жирні кислоти, які входять до складу молочного жиру:

- а) масляна, молочна, каприлова;
- б) капронова, олеїнова, оцтова, капрілова;
- в) стеаринова, масляна, капронова, капрілова;
- г) капронова, масляна, капринова, каприлова.

88. Що являє собою молочний жир?

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

89. Перелічіть леткі жирні кислоти молочного жиру:

- а) капрілова, клупанадонова;
- б) лауринова, меристинова;
- в) капринова, каприлова;
- г) олеїнова, стеаринова.

90. При якій температурі проходить довготривале зберігання вершкового масла?

- а) температура $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- б) температура $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- в) температура $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- г) температура $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

91. 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.

92. 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.

93. У створенні структури масла основна роль належить:

- а) білкам;
- б) жировій фазі;
- в) казеїну;
- г) повітряній фазі.

94. Кристалізаційна структура являє собою:

- а) сітку-структуру з зрослих і переплетених кристалів;
- б) безперервну фазу рідкого жиру в якому розподілений кристалічний жир;
- в) дрібні кристали жиру нерівномірно розподілені в структурі масла;
- г) структуру дисперсних систем.

95. Оцінку якості масла за органолептичними показниками проводять за:

- а) 10-бальною шкалою;
- б) 30-бальною шкалою;
- в) 20-бальною шкалою;
- г) 15-бальною шкалою.

96. Вкажіть дефекти смаку та запаху масла:

- а) наявність кристалів солі, жовтуватість поверхні;
- б) м'яка, крихка, кормовий;

- в) пригорілий, затхлий, кормовий;
- г) борошніста, «велика крапля», наявність кристалів солі.

97. Гідроліз жиру викликається головним чином ферментом:

- а) каталазою;
- б) пероксидазою;
- в) ліпазою;
- г) гідролазою.

98. Стійкість масла – це:

- а) зберігання тривалий час високої якості;
- б) незміна кислотного числа;
- в) збереження органолептичних показників;
- г) стійкість до дії мікроорганізмів.

99. 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.

100. 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.

101. Під час фізичного дозрівання і збивання змінюється:

- а) органолептичні показники;
- б) вміст казеїну;
- в) кислотність вихідної сировини;
- г) структура жирової дисперсії.

102. Стійкість жирової фази вершків зумовлена наявністю:

- а) високим вмістом поліненасичених жиророзчинних вітамінів;
- б) ліпопротейдних оболонок на поверхні жирових кульок;
- в) сульфгідрильних груп;
- г) бульбашок повітря в маслі.

103. Що з перерахованого відноситься до процесів маслоутворення?

- а) прогорання, кристалізація, осалювання;
- б) дестабілізація жирової емульсії, структуроутворення, отвердіння жиру;
- в) механічна обробка, процес зміни фаз, отвердіння жиру;
- г) прогорання, отвердіння, дестабілізація.

104. 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.

105. Які існують типи структури одержання масла?

- а) коагуляційна та гомогенна;
- б) кристалізаційна та коагуляційна;
- в) гомогенна та кулінарна;
- г) зерниста та кристалізаційна.

106. Вкажіть дефекти смаку та запаху масла:

- а) наявність кристалів солі, жовтуватість поверхні;
- б) м'яка, крихка, кормовий;
- в) пригорілий, затхлий, кормовий;
- г) борошніста, «велика крапля», наявність кристалів солі.

107. До якого типу емульсії відноситься вершкове масло?

- а) жир у воді;
- б) вода в жирі;
- в) в колоїдній;
- г) перервно-жирової.

108. Без яких речовин неможливе утворення нормального візерунку сиру?

- а) вуглекислоти;
- б) жиру;
- в) спирту;
- г) карбонільних з'єднань.

109. Який вміст жиру у твердих сичугових сирах?

- а) 15–20%;
- б) 45–50%;
- в) 100%;
- г) 20–25%.

110. Які сири мають найкоротші строки зберігання?

- а) типу Швейцарського;
- б) типу Голландського;
- в) типу Російського;
- г) кисломолочні сири.

111. Які речовини впливають на утворення смаку сирів?

- а) лактоза та сахароза;
- б) пептиди та амінокислоти;
- в) білки та вуглеводи;
- г) всі відповіді вірні.

112. У чому полягає процес отримання твердих сичугових сирів?

- а) згортанні молока, тривалій обробці отриманого згустку з виділенням вологи, дозріванні;
- б) відцентрованому розділенню молока на фракції;
- в) сквашуванні молока заквасками, дозріванні;
- г) змішаному бродінні, посолі.

113. Чим відрізняються сири сичужні від кисломолочних?

- а) засобом згортання молока сичувим ферментом;
- б) сировиною;
- в) додаванням цукру;
- г) додаванням солі.

114. 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.

115. Назвіть продукт, який використовують при зброджуванні молока для отримання твердих сирів:

- а) молочнокислі бактерії;
- б) фермент із шлуночків молодих ягнят – сичужок;
- в) ацидофільні бактерії;
- г) ферменти амілаза та фосфатаза.

116. Який рисунок характерний для Російського сиру на зрізі?

- а) у вигляді вічок різної форми та розмірів розташованих хаотично;
- б) у вигляді дрібних вічок кулястої форми;
- в) у вигляді трикутних вічок, розташованих на однаковій відстані один від одного;

г) у вигляді крупних кулястих вічок.

117. Чим відрізняється сир типу Чедер від сирів типу Швейцарського?

- а) жирами;
- б) білками;
- в) вуглеводами;
- г) процесом чедеризації.

118. Під впливом яких факторів відбувається коагуляція казеїну при виробництві сичугових сирів?

- а) низької температури, молочної кислоти;
- б) сичугових ферментів, пепсину, кислот;
- в) пастеризації, сичугової ферментації;
- г) молочної кислоти, хлористого кальцію, гомогенізації.

119. Який принцип покладено в основу поділу сиру на види?

- а) відмінності в органолептичних показниках;
- б) відмінності у фізико-хімічних показниках;
- в) відмінності технологій виробництва;
- г) усі відповіді вірні.

120. Який дефект називають «свищ»?

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

121. Із якого молока виготовляють сир Рокфор?

- а) з кобилячого;
- б) з овечого;
- в) з пастеризованого;
- г) з коров'ячого.

122. 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.

123. Як впливає температура другого підігріву твердих сирів?

- а) збільшує вихід сироватки;
- б) пригнічує розвиток молочнокислих бактерій;
- в) сприяє росту термофільних паличок;
- г) всі відповіді вірні.

124. Тверді сичугові сири з високотемпературною обробкою сирного зерна – це:

- а) сири типу Чеддер;
- б) сири типу Швейцарський;
- в) сири типу Голландський;
- г) розсольні сири.

125. 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.

126. Чим обумовлений гіркий смак твердих сичугових сирів?

- а) утворенням пептонів, наявністю пептонізуючих бактерій;
- б) утворенням мальтози;
- в) розкладом лактози;
- г) наявністю органічних кислот.

127. Який спосіб коагуляції казеїну використовують під час виготовлення кисломолочних сирів?

- а) сичуговий фермент;
- б) пепсин;
- в) плісневі гриби;
- г) молочна кислота.

128. Плавлені сири належать до:

- а) твердих сичугових сирів;
- б) м'яких сичугових сирів;
- в) перероблених сирів;
- г) розсільних сирів.

129. Тверді сичугові сири – це:

- а) чедеризований продукт;
- б) вуглеводно-білковий продукт;
- в) кисломолочний продукт;
- г) білково-жировий продукт.

130. Що покладено в основу виробництва вершкового масла?

- а) денатурація молочних білків;
- б) руйнування білково-лецетинової оболонки жиру;
- в) утворення сульфгідрильної групи (-SH);
- г) кристалізація вершків.

4.5. М'ясні, рибні та яєчні товари

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. Вкажіть, який технологічний процес виключається з виробництва напівкопчених ковбас:

- а) обвалка, сушка, жиловка, копчення;
- б) подрібнення, осадка;
- в) осадка, обжарка, посол, сушка;
- г) в'ялення, осадка 7–10 діб.

3. Перелічіть, які процеси протікають при термічній обробці ковбас:

- а) білки денатурують, колаген переходить у глютин, оболонка темніє;
- б) ферменти не руйнуються;
- в) формується колір;
- г) розвивається мікрофлора.

4. Що характерно для натуральних м'ясних консервів?

- а) виготовлення із підкопченого або підв'яленого м'яса;
- б) виготовлення із необжареного м'яса з оцтом;
- в) виготовлення із обжареного м'яса в томатному соусі;
- г) виготовлення з сирого м'яса.

5. 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.

6. Перелічіть види риб із родини коропових:

- а) рибець, лящ;
- б) навага, судак;
- в) форель, маринка;
- г) сиг.

7. Риба має веретеноподібне тіло, витягнуте і загострене на кінці, луски немає, а на тілі є п'ять рядів кісткових утворень. Цю родину називають червоною рибою. Вкажіть родину риб:

- а) тунцевих;
- б) осетрових;
- в) окуневих;
- г) лососевих.

8. Перелічіть види кісткових риб:

- а) акула, судак;
- б) білуга, тріска;
- в) форель, скати;
- г) кільки, минтай.

9. Перелічіть види риб із родини лососевих:

- а) омуль, кета;
- б) білуга, чавича;
- в) шемая, калуга;
- г) палтус, тріска.

10. Назвіть морських риб:

- а) окунь, щука;
- б) сьомга, форель;
- в) тюлька, налим;
- г) тріска, зубатка.

11. Перелічіть види хряще-кісткових риб:

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

12. Перелічіть види риб із родини тріскових:

- а) судак, усач;
- б) сазан, хек;
- в) навага, минтай;
- г) амур, тунець.

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

- а) ліпопротеїди, фосфопротеїди;
- б) міоальбумін, муцин;
- в) ретикулін, нуклеопротеїди;
- г) мукоїди, нуклеопротеїди.

14. Перелічіть основні білки, які входять до складу міофібрил м'яса риби:

- а) міозин, актин, трипоміозин;
- б) глобулін, міозин, актин;

- в) міоген, актин, міозин;
- г) міоальбумін, актин, міозин.

15. Перелічіть основні білки, які входять до складу саркоплазми м'яса риби:

- а) міоген, глобулін, актин;
- б) кислий білок, міоглобулін;
- в) глобулін, міоген, міоглобулін;
- г) актин, міозин, міоген.

16. Назвіть рекомендовані умови та термін дозрівання м'яса великої рогатої худоби:

- а) температура 8...10 °С – термін 10 діб;
- б) температура 0...4 °С – термін 5 діб;
- в) температура 0 °С – термін 12–14 діб;
- г) температура 16...20 °С – термін 1 доба.

17. Назвіть термін початку задубіння м'яса великої рогатої худоби:

- а) 1–2 години;
- б) 10–12 годин;
- в) 3–4 години;
- г) 1–2 доби.

18. Вкажіть номер відповіді, в якій перелічені тільки повноцінні білки м'яса:

- а) міозин, глобулін, актин, ретикулін;
- б) ретикулін, міозин, актин, глобулін;
- в) міоальбумін, колаген, міозин, актин;
- г) міоальбумін, міозин, актин, міоген.

19. Що має важливе значення при визначенні споживчих властивостей м'яса?

- а) стать, вік тварини, продукт забою;
- б) вгодваність, маркування;
- в) стать, вгодваність, спосіб вирощування;
- г) спосіб вирощування, розбирання туш.

20. Скільки категорій вгодваності має яловичина і свинина?

- а) 5 і м'яса;
- б) 2 і 5;
- в) 2 і сальна;
- г) 2 і 1.

21. 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.

22. Назвіть відруби яловичини, які належать до першого торгового гатунку:

- а) шийний;
- б) плечовий;
- в) заріз;
- г) гомілка.

23. Від яких чинників залежить співвідношення між їстівними та неїстівними частинами риби?

- а) вгодованості, розміру риби;
- б) району виловлювання;
- в) м'язової тканини;
- г) жирової тканини.

24. До якої родини можна віднести рибу, яка має довгасте тіло, покрите лускою, яка легко опадає; один хребтовий плавень, хвостовий має велику виїмку?

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

25. Назвіть риб із родини осетрових:

- а) навага, сьомга;
- б) нельма, усач;
- в) шип, виз, севрюга;
- г) форель, нельма.

26. Назвіть прісноводних риб:

- а) тріска, форель;
- б) форель, короп;
- в) лящ, камбала;
- г) сом, навага.

27. Назвіть риб із родини окуневих:

- а) шип, рибець;
- б) судак, окунь;
- в) сайда, навага;

г) сиг, путасу.

28. Від яких чинників залежить хімічний склад м'яса риби?

- а) складу білків;
- б) виду риби, фізіологічного стану;
- в) кількості плавців;
- г) хрящового хребта.

29. Яйця курячі харчові залежно від строків зберігання і якості ділять на:

- а) свіжі, столові;
- б) дієтичні, столові;
- в) категорії, холодильникові;
- г) з красюком, свіжі.

30. Перелічіть асортимент морожених яєчних продуктів:

- а) меланж, омлет;
- б) заморожений жовток, меланж;
- в) сухий білок, омлет;
- г) сухий жовток, білок.

31. Які чинники впливають на індекс жовтка?

- а) зміна консистенції, кольору;
- б) температура, термін зберігання;
- в) вага, висота пуги;
- г) категорія, вага.

32. Вкажіть, які яйця відносяться до харчових неповноцінних?

- а) насічка, красюк;
- б) забруднені, із зім'ятою шкаралупою;
- в) з кров'яним кільцем;
- г) міражні, тумак.

33. Що впливає на ступінь розвитку автолізу м'яса забійних тварин?

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

34. 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.

35. Як за будовою поділяються субпродукти?

- а) яловичі, шерстні;
- б) свинячі, м'якотні;
- в) слизові, м'якотні;
- г) рубці, м'ясо-кісткові.

36. Від яких чинників залежить хімічний склад м'яса риби?

- а) виду риби, фізіологічного стану;
- б) складу білків;
- в) кількості плавців;
- г) хрящового хребта.

37. Перелічіть види риб тільки із родини лососевих (європейські лососі):

- а) сьомга, тріска, фазан;
- б) форель, нельма, білорибиця;
- в) чавича, кета, риба капітан;
- г) горбиль, хамса, палтус, сима.

38. Основними білками жовтка курячого яйця є:

- а) вітелін, ливетін, фосвітін;
- б) ливетін, лізин, овомуцин;
- в) фосвітін, гліадин, вітелін;
- г) вітелін, глютенін, пролін.

39. Якою фарбою проводять маркування дієтичних яєць?

- а) рожевою;
- б) червоною;
- в) блакитною;
- г) синьою.

40. Перелічіть жиророзчинні вітаміни, які переважають у рибі:

- а) F, D, C;
- б) A, B₆, K;
- в) A, D, E;
- г) D, E, P.

41. 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.

42. Від яких чинників залежить тривалість посмертного задубіння?

- а) причин смерті, гниття;
- б) автолізу, рН середовища збільшується до 6,9–7,0;
- в) рухливості, температури зберігання, причин смерті;
- г) автолітичного розпаду білків та жирів, рухливості риб.

43. 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.

44. Вкажіть, який технологічний процес виключається з виробництва варених ковбас:

- а) жилування, варіння;
- б) подрібнення на мікрокутерах, осадка;
- в) осадка, обжарка, посол;
- г) сушка, осадка 7–10 діб.

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

- а) фізичними;
- б) хімічними;
- в) мікробіологічними;
- г) фізико-хімічними.

46. Назвіть основні вуглеводи, які входять до складу яйця:

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

47. Які фізичні зміни відбуваються під час зберігання яєць?

- а) збільшується маса яєць;
- б) зменшується індекс білка;
- в) розкладання білків, жирів;
- г) руйнування шкаралупи.

48. 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.

49. Від яких факторів залежить швидкість настання і тривалість процесу задубіння м'яса?

- а) стан тварини перед забоєм;
- б) породи тварин;
- в) розчленування туші;
- г) товарознавча оцінка м'яса.

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

- а) слабо лужну;
- б) кислу;
- в) нейтральну;
- г) лужну.

51. 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.

52. Перелічіть основні білки, які входять до складу саркоплазми м'яса риби:

- а) міоген, глобулін, актин;
- б) глобулін, міоген, міоглобулін;
- в) кислий білок, міоглобулін;
- г) актин, міозин, міоген.

53. 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.

54. Яке м'ясо має більші вагові втрати після варіння?

- а) гарячо-свіже;
- б) відтале;
- в) задубівше;
- г) дозрівше.

55. Перелічіть, в яких видах риби вміст сечовини найбільший:

- а) акула;
- б) зубатка;

- в) кета;
- г) луфар.

56. Як впливає на якість яйця ферментативний розклад?

- а) збільшується висота пуги;
- б) розривається жовткова оболонка;
- в) повністю змішується жовток і білок;
- г) знижується категорія яєць.

57. Назвіть види термічної обробки, що застосовується при виробництві ковбасних виробів:

- а) охолодження, сушка, копчення, варка;
- б) копчення, варка, заморожування;
- в) випарювання, сушка, охолодження;
- г) варка, копчення, сублімація.

58. Вкажіть асортимент дрібно шматкових напівфабрикатів із свинини:

- а) піджарка, азу, гуляш;
- б) м'ясо для плову, біфштекс;
- в) гуляш, м'ясо для шашлику, піджарка;
- г) азу, гуляш, біфштекс.

59. Яка мета посолу та витримки м'ясної сировини в посолі при виробництві ковбасних виробів?

- а) надання смаку, поліпшення консистенції, накопичення екстрактивних речовин, зменшення строків зберігання;
- б) поліпшення соковитості та консистенції, збільшення вологозв'язуючої здатності сировини, накопичення екстрактивних речовин, збільшення строків зберігання;
- в) збільшення строків зберігання, розподіл спецій;
- г) формування сорту ковбаси, утворення кольору.

60. Як класифікуються м'ясні крупношматкові (солені) вироби за термічною обробкою?

- а) сирокопчені, варені, смажені, сухі;
- б) варені, сублімовані, варено-копчені;
- в) запечені, сирокопчені, варені, варено-копчені;
- г) заморожені, варені, копчені.

61. Що відноситься до кісткових крупно шматкових виробів?

- а) бекон, грудинка, балик;
- б) корейка, буженина, шинка в оболонці;
- в) карбонад, філей, грудинка, ребра свинячі;
- г) грудинка, ребра свинячі, корейка.

62. Вкажіть головну відмінність пресервів від консервів риби:

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

63. 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.

64. Які бувають посоли риб залежно від температури?

- а) теплий, холодний;
- б) холодний, простий;
- в) теплий, міцний;
- г) маринований, охолоджений.

65. До якого виду можна віднести солоних оселедців з масовою часткою солі 6 %?

- а) міцносолоні, середньосолоні;
- б) слабосолоні;
- в) солоні;
- г) делікатесні.

66. Як за міцністю засолювання поділяють рибні товари?

- а) міцносолоні, мариновані;
- б) середньосолоні, з копильною рідиною;
- в) слабосолоні, середньосолоні, солоні;
- г) слабосолоні, пряні.

67. Вкажіть посол, при якому риба може мати грубу міцносолону консистенцію з ознаками окислюваного жиру:

- а) мокрий;
- б) сухий-степовий;
- в) змішаний, у циркулюючих тузлуках;
- г) теплий, мокрий-тузлучний.

68. Як називають ікру з лососевих риб?

- а) зерниста;
- б) кетова;
- в) тарама;

г) паюсна.

69. Вкажіть яйця, які відносяться до технічних:

- а) з кров'яним кільцем, красюком, міражні;
- б) з ков'яним кільцем, присушкою;
- в) з малою плямою, насічкою, тумакон;
- г) з м'ятим білком, великою плямою.

70. Назвіть основний вуглевод, який міститься у м'ясі:

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

71. Назвіть повноцінні білки м'яса:

- а) ретикулін, міоген, актин;
- б) актин, міозин, міоальбумін;
- в) еластин, міоальбумін, глобулін;
- г) колаген, міозин, актин.

72. Який фермент міститься у пілоричних придатках риби?

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

73. Перелічіть види риб із родини тріскових:

- а) судак, усач;
- б) сазан, хек;
- в) навага, минтай;
- г) амур, тунець.

74. Риба має сигароподібну форму, один спинний плавець, розміщений над черевним, не має бічної лінії, в них великий рот, використовують для пряного засолення. Вкажіть родину риб:

- а) міногових;
- б) анчоусових;
- в) оселедцевих;
- г) тріскових.

75. Як класифікують ковбасні вироби за складом сировини?

- а) субпродуктові, м'ясні, паштети;
- б) м'ясні, кров'яні, субпродуктові;
- в) кров'яні, напівкопчені, ліверні;

г) сосиски, сардельки, сирокочені.

76. Перелічіть незамінні амінокислоти м'яса риби:

- а) валін, лізин, серин, аланін;
- б) лізин, триптофан, трионін, валін;
- в) аспарагінова кислота, метіонін, аргінін, аланін;
- г) аргінін, лейцин, пролін, аланін, валін.

77. Назвіть основні білки, що входять до складу сарколеми:

- а) міоген, еластин, актин;
- б) міоглобін, нейрокератин;
- в) еластин, колаген, ретикулін;
- г) ліпопротеїди, актин, актоміозин.

78. Назвіть причини малої втрати маси риби при варінні та смаженні:

- а) глютин має високу вологовбираючу здатність;
- б) наявність значної кількості повноцінних білків;
- в) гідроліз глюкопротеїдів;
- г) наявність ретикуліна, мукоїдів.

79. Що відноситься до основних етапів виробництва м'ясної сировини:

- а) первинна обробка скота, вік тварини, реалізація;
- б) вирощування тварини, первинна обробка скота, холодильна обробка;
- в) реалізація, холодильна обробка, стать тварини;
- г) первинна обробка, вирощування тварин, порода.

80. Укажіть фактори, які впливають на якість м'яса на етапі вирощування тварин:

- а) вид тварини, стать, холодильна обробка, вік;
- б) порода, первинна обробка, генетика;
- в) раціон годування, умови утримування, вік, генетика;
- г) клімат, захворювання, промислові комплекси.

81. Як впливає на якість м'яса недостатність та незбалансованість кормів?

- а) підвищення жорсткості м'яса, зниження вмісту білка та жиру;
- б) зниження кількості кісткової тканини, м'ясо світле;
- в) висока емульгійність жиру, специфічний запах;
- г) зниження ніжності м'яса, більше м'язової тканини.

82. Укажіть фактори, які впливають на якість м'яса на етапі передзабійного утримування тварин:

- а) передзабійна витримка, вік тварини, зовнішні впливи;
- б) зовнішні впливи, стан тварин, тривалість транспортування;

- в) стан тварин, холодильна обробка, погрузка тварин;
- г) тривалість транспортування, стать тварин, зовнішній вигляд.

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

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

84. Назвіть середній вміст білків у м'ясі риб, %:

- а) 20–32;
- б) 10–27;
- в) 4–10;
- г) 27–45.

85. Які найважливіші завдання процесу заморожування?

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

86. Еритрин і ксантин – це:

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

87. Основним критерієм для визначення категорії яєць є:

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

88. Вкажіть термін зберігання дістичних яєць (дні):

- а) 8–10;
- б) 3–11;
- в) 2–7;
- г) 6–20.

89. 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.

90. Назвіть ненасичені жирні кислоти, що містяться в жирі риби в найбільшій кількості:

- а) арахідонова, лінолева, клупанадонова;
- б) арахідонова, лінолева, стеаринова;
- в) клупанадонова, пальмітинова, нізинова;
- г) лауринова, капрілова, гексадецинова.

91. З якою метою здійснюють попереднє подріднення м'ясної сировини при виробництві варених ковбас?

- а) рівномірний та швидкий посол, формування сорту;
- б) одержати ковбасний виріб, збільшити швидкість посолу;
- в) ущільнити структуру ковбаси;
- г) сформувати традиційний вид ковбасного виробу.

92. З яких основних частин складається яйце?

- а) шкаралупи, білка, жовтка;
- б) градинок, жовтка, щільного білка;
- в) зародка, шкаралупи, пуги;
- г) пуги, жовтка, білка.

93. Що обумовлює вибір кінцевої температури нагріву м'ясних продуктів в 68-72 °С в центрі продукту?

- а) гідроліз колагену, знищення мікрофлори, рН м'яса;
- б) денатурація м'язових білків, соковитість продукту;
- в) кулінарна готовність, гідроліз колагену, денатурація м'язових білків;
- г) знищення вегетативної мікрофлори, колір продукту.

94. 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.

95. Як впливає варка на стан і властивості колагену?

- а) поліпшує органолептику, гідролізує жир;
- б) емульгує жир, підвищує засвоюваність;
- в) розрихлює структуру волокон, окислює жир;
- г) підвищує засвоюваність, послаблює водневі зв'язки, розрихлює структуру.

96. Що покладено в основу поділу на сорти жилованої свинини для ковбасного виробництва?

- а) свіжість, вгодованість, вміст жиру, мінеральних речовин;

- б) вміст жиру;
- в) вміст сполучної тканини, свіжість, категорія;
- г) вміст білків та жиру, вік забійних тварин.

97. Яка з поданих нижче сполук є вологозв'язуючою?

- а) триптофан, глікоген;
- б) міозин, актин;
- в) актин, кадаверин;
- г) лізин, міоген.

98. Вкажіть показники, на які впливає вміст вуглеводів в рибі:

- а) більший термін зберігання;
- б) якість, фізико-хімічні показники;
- в) вміст м'язової та сполучної тканин;
- г) посмертне задубіння.

99. Назвіть безазотисті екстрактивні речовини м'яса риби:

- а) гіпоксантин, глюкоза;
- б) молочна кислота, глікоген;
- в) масляна кислота, карнозін;
- г) фосфаген, АДФ, молочна кислота.

100. Що належить до параметрів процесу охолодження?

- а) температура, відносна вологість, кількість м'язової тканини;
- б) температура, швидкість руху повітря, тривалість;
- в) тривалість, рН;
- г) кількість АТФ, відносна вологість.

101. Що характерно для натуральних м'ясних консервів?

- а) виготовлення із підкопченого або підв'яленого м'яса;
- б) виготовлення із необжареного м'яса з оцтом;
- в) виготовлення із обжареного м'яса в томатному соусі;
- г) виготовлення із сирого м'яса, із обжареного м'яса у власному соусі.

102. Назвіть біохімічні зміни в м'ясі, які відбуваються під час стерилізації м'ясних консервів:

- а) вітаміни В і С не руйнуються, накопичення гіпоксантину та інозину;
- б) білки скипаються, накопичення глюкози, збільшення вмісту ненасичених жирних кислот;
- в) зниження вільних і ненасичених жирних кислот, колаген перетворюється в глютин;
- г) м'язові білки коагулюють, колаген перетворюється в глютин, накопичення глюкози.

103. Перелічіть повноцінні білки м'яса риби:

- а) міозин, міоглобін, еластин, креатин;
- б) актоміозин, міоглобін, еластин, креатин;
- в) міоальбумін, міозин, актин, міоген;
- г) міозин, міоген, ретикулін, міоглобін.

104. Вкажіть вірну відповідь, де перераховані тільки білки кісткової тканини:

- а) осеїн, колаген, муцин, актин;
- б) колаген, еластин, міозин, мукоїди;
- в) муцини, мукоїди, ретикулін, міоген;
- г) осеїн, колаген, ретикулін, мукоїд.

105. Назвіть основні тканини, з яких складається м'язове волокно м'яса:

- а) поперечносмугаста, еластинова;
- б) гладка, серцево-м'язова, поперечносмугаста, еластинова;
- в) серцево-м'язова, гладка, щільна;
- г) поперечносмугаста, серцево-м'язова, гладка.

106. М'язове волокно складається з:

- а) сарколеми, міофібрил, саркоплазми;
- б) ядра, жиру, міофібрил;
- в) саркоплазми, альбуміну, оболонки;
- г) міофібрил, овомуцину, сарколеми.

107. За якою будовою і формою поділяються кістки забійних тварин?

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

108. Вкажіть основні структурні елементи м'язової тканини:

- а) міофібрили, саркоплазма, ядро, сарколема;
- б) ядра, ендомізії, глобулін, колаген;
- в) ендомізії, перемізії, сарколема, міозин;
- г) актоміозин, міофібрили, сарколема.

109. Вкажіть основну причину використання качиних яєць тільки для промислової переробки:

- а) велика маса;
- б) малий об'єм виробництва;
- в) знижена харчова цінність;

г) ураженість патогенними мікроорганізмами.

110. Від яких чинників залежить хімічний склад м'яса?

- а) породи, статі, вгодованості, забійної ваги;
- б) стан тварин перед забоєм, знекровлення, дозрівання, умови зберігання;
- в) умов дозрівання, виду тварини, віку, виступу, маклак;
- г) знекровлення, дозрівання, маркування.

111. Назвіть основні ознаки задубіння м'яса:

- а) м'язові волокна еластичні;
- б) м'ясо набуває ніжності, доброго смаку, запаху;
- в) зменшується вологоутримуюча здатність, ущільнюються м'язові волокна;
- г) розварюваність колагену збільшується.

112. Обвалка туші, напівтуші, четвертин забійних тварин необхідна для видалення тканин:

- а) м'язової, сполучної, кісткової;
- б) жирової, кісткової, сухожилля;
- в) м'язової, жирової, кісткової;
- г) кісткової, хрящової, сухожилля.

113. Які властивості має дозріле м'ясо?

- а) має виражений смак та запах, стає соковитим після варки;
- б) м'ясний бульйон не прозорий;
- в) м'ясо грубе;
- г) м'язи твердіють.

114. Від яких чинників залежить вміст масової частки жиру в м'ясі риби:

- а) району лову, нагулу, віку;
- б) хімічного складу, температури;
- в) часу й місця вилову, насичених жирних кислот;
- г) нагулу, віку, виду, світла, кисню.

115. Укажіть фактори, які впливають на якість м'яса на етапі передзабійного утримування тварин:

- а) передзабійна витримка, вік тварин, зовнішні впливи;
- б) зовнішні впливи, стан тварин, тривалість транспортування;
- в) стан тварин, холодильна обробка, погрузка тварин;
- г) тривалість транспортування, стать тварин, зовнішні впливи.

116. 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.

117. 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.

118. 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.

119. 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.

120. Як класифікують м'ясо свиней за вгодованістю?

- а) беконне, м'ясне, жирне, м'ясо поросят;
- б) промпереробки, жирне, м'ясне;
- в) м'ясо поросят, беконне, молодняк, м'ясне;
- г) м'ясне, беконне, м'ясо поросят, молочне.

РОЗДІЛ 5 «НЕПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ»
5.1. Товари культурно-побутового призначення

1. Які кольорові олівці відносяться до шкільних і малювальних?
 - а) 2М, 3М;
 - б) 2М, 3М, 4М;
 - в) 2М, 3М, 4М, 5М;
 - г) 2М - 6М.

2. Який строк роботи олівців першого класу?
 - а) 12 місяців;
 - б) 24 місяці;
 - в) 36 місяців;
 - г) 42 місяці.

3. Які сухі фарби використовуються для малювання?
 - а) пастель, вугілля, темпера;
 - б) вугілля, темпера, соус;
 - в) темпера, пастель, сангіна;
 - г) пастель, соус, вугілля, сангіна.

4. Розшифруйте назву резисторів ПЕВТ:
 - а) вологостійкі;
 - б) теплостійкі;
 - в) можна регулювати опір;
 - г) проволочені емальовані.

5. Як розшифровується марка підстроювання (напівзмінного) конденсатора КВК?
 - а) малогабаритний;
 - б) повітряно-керамічний;
 - в) дисковий;
 - г) трубчатий.

6. Який номінальний опір резистора 47 КС:
 - а) 47 КОМ;
 - б) 0,47 КОМ;
 - в) 47 ОМ;
 - г) 0,47 ОМ.

7. Чи є лабіальними такі музикальні інструменти?
 - а) баян;
 - б) скрипка;
 - в) гітара;
 - г) флейта.

8. Чи є амбушюрними такі музикальні інструменти?

- а) труба;
- б) саксафон;
- в) флейта;
- г) клорнет.

9. Що вказують при маркуванні електрочайників або самоварів?

- а) номінальну місткість(ємність);
- б) споживану потужність;
- в) напругу;
- г) номінальну місткість, споживану потужність, напругу.

10. Як поділяються пральні машини за кількістю баків?

- а) на однобакові;
- б) на двобакові;
- в) на одно- та двобакові;
- г) на одно-, дво- та трибакові.

11. Яку довжину по колу має футбольний м'яч і яка його маса?

- а) 100 мм, 400 г;
- б) 800 мм, 400 г;
- в) 700 мм, 400 г;
- г) 700 мм, 500 г.

12. Який діаметр ствола у гладкоствольної рушниці 12-го калібру?

- а) 20 мм;
- б) 18 мм;
- в) 16 мм;
- г) 18,5 мм.

13. Із чого складається димний порох?

- а) із калієвої селітри та вугілля;
- б) із калієвої селітри та сірки;
- в) із калієвої селітри, сірки та вугілля;
- г) із сірки та вугілля.

14. В яких межах може змінюватись чокове звужування для полювальних рушниць?

- а) від № 1 - 0,25 до № 5 - 1,25;
- б) від № 1 - 0,25 до № 5 - 1;
- в) від № 1 - 0,25 до № 5 - 1,5;
- г) від № 1 - 0,25 до № 5 - 1,75.

15. Для чого призначена гладкоствольна рушниця?
- а) для стрільби дрібною;
 - б) пулями;
 - в) пулями і дрібною;
 - г) тільки великою дрібною.
16. На яких суднах займаються спортивною греблею?
- а) академічних суднах і байдарках;
 - б) академічних суднах, каное і байдарках;
 - в) на парних, росташних та академічних суднах;
 - г) на парних, росташних, академічних суднах, байдарках і каное.
17. Яку масу мають боксерські рукавички для тренування № 5?
- а) 400 г;
 - б) 480 г;
 - в) 500 г;
 - г) 520 г.
18. Чим відрізняються лижі для стрибків із трампліна від решти лиж?
- а) найбільші за довжиною;
 - б) довжиною та шириною;
 - в) найбільші за шириною;
 - г) нічим не відрізняються.
19. На яку кількість груп класифікують іграшки по педагогічному призначенню?
- а) на 5 груп;
 - б) на 6 груп;
 - в) на 7 груп;
 - г) на 8 груп.
20. До якої групи відносяться такі іграшки: ляльки, меблі, посуд, одяг?
- а) іграшки, які розвивають початкові рухи і сприймання;
 - б) іграшки, які сприяють фізичному розвитку і координації рухів;
 - в) іграшки, які знайомлять дітей з навколишнім середовищем та природою;
 - г) іграшки, які знайомлять дітей з елементами науки та техніки;
 - д) настільні ігри, які мають загально освітнє та виховне значення.
21. До якої групи відносяться такі іграшки: мотки, ножниці, відерки, слюсарні інструменти?
- а) іграшки, які знайомлять дітей з трудовими процесами і які прищеплюють початкові трудові навички;
 - б) іграшки, які сприяють художньому і музикальному розвитку дітей;
 - в) іграшки, які знайомлять дітей з елементами науки та техніки;
 - г) іграшки, які знайомлять дітей з навколишнім середовищем та природою.

22. Для дітей якого віку призначені іграшки: лижі, коньки, санки, городки, набори для випилювання?

- а) для дітей дошкільного віку;
- б) для молодших школярів;
- в) для старшокласників;
- г) для школярів середнього віку.

23. Із якого матеріалу виготовляють прикраси для ялинки?

- а) зі скла та пластмас;
- б) зі скла та мішури;
- в) зі скла, пластмас та мішури;
- г) із мішури, скла та паперу.

24. Який мінімальний діаметр складових частин іграшок для дітей молодшого віку повинен бути?

- а) не менше 3 см;
- б) не менше 4 см;
- в) не більше 4 см;
- г) не більше 5 см.

25. Яка повинна бути маса іграшок для дітей молодшого шкільного віку?

- а) не більше 800 г;
- б) не більше 750 г;
- в) не більше 700 г;
- г) не більше 600 г.

26. Як класифікуються радіоприймачі по умовам експлуатування?

- а) стаціонарні, переносні;
- б) стаціонарні, переносні, автомобільні;
- в) автомобільні, переносні;
- г) стаціонарні, автомобільні.

27. Як класифікуються радіоприймачі по виду звучання?

- а) моно, стерео;
- б) моно, стерео, квадро;
- в) стерео, квадро;
- г) моно, квадро.

28. Спиці великих діаметрів (більше 4мм) здебільшого виготовляють із таких матеріалів:

- а) чавун;
- б) пластмаса, дерево;

- в) скло;
- г) кераміка.

29. Які системи проб зустрічаються в ювелірній практиці?

- а) золотникові;
- б) каратна;
- в) матрична;
- г) золотникова, каратна, матрична, унцієва.

30. Сплави срібла якої проби використовуються в ювелірній практиці?

- а) 750, 800, 875;
- б) 750, 800, 875, 916;
- в) 750, 800, 875, 925;
- г) 750, 800, 875, 916, 925, 960.

31. Які камені входять до групи напівдорогоцінних?

- а) олександрит, аметист, бірюза, агат;
- б) аметист, топаз, бірюза, янтар, гранат і аквамарин;
- в) малахіт, аметист, топаз, бірюза, янтар, гранат і аквамарин;
- г) агат, малахіт, аметист, топаз, бірюза, янтар.

32. За призначенням ювелірні вироби ділять на:

- а) 5 груп;
- б) 8 груп;
- в) 6 груп;
- г) 10 груп.

33. На які підгрупи поділяють предмети туалету по призначенню в асортименті ювелірних виробів?

- а) предмети жіночого та чоловічого туалету;
- б) предмети жіночого та чоловічого туалету та інші предмети туалету;
- в) предмети жіночого та чоловічого туалету, мильниця, пульверизатор;
- г) предмети жіночого та чоловічого туалету, мильниця, пульверизатор та предмети туалету.

34. Яку форму повинно мати вушко швейної голки?

- а) овальну продовговату;
- б) трапецеподібну;
- в) яйцеподібну;
- г) круглу.

35. Які булавки мають головку з пластмаси «під жемчуг»?

- а) декоративні;
- б) звичайні;

- в) булавки для шляп;
- г) швейні.

36. Яка оптимальна температура при зберіганні кольорових фотоматеріалів?

- а) 5 °С;
- б) 10 °С;
- в) 15 °С;
- г) 20 °С.

37. Як визначається дійсність товару по штриховому коді?

- а) складають усі цифри штрихового коду, які стоять на парних місцях, і зіставляють з контрольною цифрою;
- б) складають усі цифри штрихового коду, які стоять на непарних місцях, і зіставляють з контрольною цифрою;
- в) складають цифри, знайдені в 1 і 2, і зіставляють з контрольною цифрою;
- г) якщо після відповідних підрахунків цифра не співпадає з контрольною в штрих-коді, то товар вироблений незаконно.

38. Для чого використовують товарний знак?

- а) для ідентифікації своїх товарів;
- б) він захищає права виробника на використання марочної назви або знака;
- в) для визначення підробки товару;
- г) для ідентифікації товарів та використання марочного знака.

39. Що є властивістю товарів задовольняти потреби споживачів згідно з функціональним призначенням?

- а) фізичні властивості;
- б) механічні властивості;
- в) якість товарів;
- г) довговічність.

40. Які вимоги встановлюються в Європейських стандартах (стандарти СЕН), які розробляються Європейським комітетом стандартизації?

- а) усунення технічних бар'єрів у торгівлі і встановлення загальних вимог до продукції;
- б) загальні вимоги до безпеки товарів;
- в) загальні вимоги до якості товарів;
- г) усунення технічних бар'єрів у торгівлі.

41. Із якої сировини одержують фарби для волосся?

- а) хни;
- б) басми;
- в) розчина мила;
- г) хни і басми.

42. Як інформуються споживачі про випробування товарів, які проводяться міжнародною організацією споживчих союзів (МОПС)?

- а) через газети;
- б) спеціальні журнали;
- в) радіо і телебачення;
- г) все разом.

43. Яка товщина поліетиленової плівки повинна бути, щоб вона була газопроникною?

- а) 0,02...0,2мм;
- б) 0,2... ,25мм;
- в) 0,25...0,3мм;
- г) 0,3...0,4мм.

44. Яка прозорість у папера для креслення?

- а) 42%;
- б) 48%;
- в) 50%;
- г) 42, 48 і 50% (для різних марок).

45. В чому полягає універсальне вивчення попиту населення на товари?

- а) підраховують кількість реалізованих товарів;
- б) виявляють попит у покупців товарів у магазинах;
- в) використовують 1,2;
- г) проводять опитування за допомогою анкет.

46. Як класифікують дроти за призначенням?

- а) установочні, арматурні;
- б) установочні, обмоточні;
- в) обмоточні, арматурні;
- г) установочні, арматурні, обмоточні.

47. Як називається властивість непродуктивних товарів довгострокового використання?

- а) довговічність;
- б) ремонтоздатність;
- в) естетичність;
- г) ергономічність.

48. Властивості непродуктивних товарів поділяють на:

- а) хімічні, фізичні, механічні, електричні, фізико-хімічні;
- б) хімічні, фізичні, механічні, термічні, електричні;

- в) хімічні, механічні, термічні, оптичні, акустичні, фізико-хімічні;
- г) хімічні, фізичні, механічні, термічні, оптичні, акустичні, електричні, фізико-хімічні.

49. За якими ознаками розглядають асортимент освітлювальної арматури?
- а) за джерелом світла, лампами розжарювання, люмінесцентними лампами;
 - б) за цільовим призначенням – арматура загального освітлення, місцевого освітлення;
 - в) за засобом встановлення;
 - г) за кількістю ламп, засобом встановлення, джерелом світла, цільовим призначенням та інші.

50. Які параметри нормуються для кожної групи світильників?

- а) ККД, яскравість;
- б) яскравість, захисний кут;
- в) ККД, захисний кут;
- г) ККД, захисний кут, яскравість.

51. Який гарантійний строк на світильники з люмінесцентними лампами?

- а) 12 місяців;
- б) 18 місяців;
- в) 9 місяців;
- г) 24 місяці.

52. Яким чином відбувається перетворення електричного струму у теплову енергію у побутових приладах?

- а) провідниками високого опору;
- б) індукційним і високочастотним нагрівом;
- в) інфрачервоним випромінюванням;
- г) провідниками високого опору, індукційним і високочастотним нагрівом, інфрачервоним випромінюванням.

53. Електронагрівачі можуть бути:

- а) відкритими;
- б) захищеними;
- в) закритими;
- г) відкритими, захищеними, закритими.

54. Яка довжина хвилі при використанні інфрачервоного нагріву?

- а) від 0,3мкм до 0,76мкм;
- б) від 0,76мкм до 3мкм;
- в) від 3мкм до 10мкм;
- г) від 10мкм до 25мкм;

55. Яку частоту випромінює магнетрон у НВЧ-печах?

- а) 2500МГц.
- б) 3200МГц.
- в) 1000МГц.
- г) 50Гц.

56. Який ККД мають лампи розжарення?

- а) 3%.
- б) 2%.
- в) 4%.
- г) 5%.

57. Які нагрівальні електроприлади відносяться до теплової обробки продуктів?

- а) електроплити;
- б) жарові шафи;
- в) електроплитки;
- г) електрокаструлі.

58. Як поділяються холодильники за способом отримання холоду?

- а) компресійні;
- б) абсорбційні;
- в) компресійні і абсорбційні;
- г) компресійні одно-, дво-, три та чотирикамерні.

59. Який клас приладів має позначку SN?

- а) Розширеного помірнього використання;
- б) Помірнього використання;
- в) Субтропічного використання;
- г) Тропічного використання.

60. При якій температурі працюють безвідмовно установочні проводи і шнури?

- а) 20...25 °С;
- б) 0...25 °С;
- в) -20...+30 °С;
- г) -40...+50 °С.

61. Залежно від спектрального діапазону випромінювання лампи поділяють на чотири типи. До якого типу відноситься лампа ЛД?

- а) лампа люмінесцентного денного світла;
- б) лампа холодного білого світла;
- в) лампа білого світла;
- г) лампа тепло-білого світла.

62. Побутові холодильники за призначенням поділяють:

- а) холодильники, морозильники;
- б) холодильники, морозильники, холодильники-морозильники;
- в) холодильники, морозильники, компресійні холодильники;
- г) холодильники, морозильники, абсорбційні холодильники.

63. В яких умовах максимальних температур оточуючого середовища працює холодильний прилад з поміткою Т?

- а) розширеного помірною виконання;
- б) помірною;
- в) субтропічного;
- г) тропічного.

64. Для чого при виробництві паперу використовують спеціальні машини – дефібрери?

- а) для придання паперу гладкості;
- б) для придання білизни;
- в) для одержання дерев'яної маси;
- г) для одержання целюлози.

65. Скільки видів паперу нараховує його асортимент?

- а) більше 50;
- б) більше 100;
- в) більше 200;
- г) більше 600.

66. Які складові використовуються для виготовлення стержнів для олівців?

- а) графіт;
- б) графіт, сажа;
- в) графіт, глина;
- г) графіт, глина та сажа.

67. Які кольорові олівці відносяться до шкільних і малювальних?

- а) 2М, 3М;
- б) 2М, 3М, 4М;
- в) 2М, 3М, 4М, 5М;
- г) 2М - 6М.

68. Який строк роботи олівців першого класу?

- а) 12 місяців;
- б) 24 місяці;
- в) 36 місяців;
- г) 42 місяці.

69. Яка кількість геміцелюлози позитивно впливає на якість паперу?
- а) 2...3% в целюлозі;
 - б) 5...6% в целюлозі;
 - в) 7...8% в целюлозі;
 - г) 9 % в целюлозі.
70. Який папір виготовляють із бурої дерев'яної маси?
- а) для креслення;
 - б) для зошитів;
 - в) для споживчих потреб;
 - г) папір для технічних потреб.
71. Яку роль відіграє діафрагма в об'єктиві фотоапарата?
- а) дозволяє наводити на чіткість зображення на плівці;
 - б) змінює глибину чіткості;
 - в) міняє фокусну відстань об'єктива;
 - г) для зміни відстані отвору об'єктива.
72. Для чого необхідний обтюратор (затвор) в кінознімальному апараті?
- а) закриває об'єктив коли плівка рухається;
 - б) закриває об'єктив коли плівка нерухома;
 - в) для визначення витримки;
 - г) для установки діафрагми.
73. Для якої мети слугує експонетр при фотографуванні?
- а) для визначення освітленості об'єкта фотографування;
 - б) для визначення витримки при фотографуванні;
 - в) для визначення витримки і діафрагми при фотографуванні;
 - г) для визначення відстані до об'єкта зйомки.
74. Для запобігання корозії, заковки для волосся покривають:
- а) фарбою;
 - б) лаком;
 - в) мастикою;
 - г) декором.
75. З якої проволочки виготовляють шпильки?
- а) сталюї;
 - б) мідюї;
 - в) алюмініювої;
 - г) залісної.

76. Назвіть один з перелічених предметів, що входить до манікюрного набору і являє собою плоскі або на півовальні сталеві пластинки з односторонньою або двосторонньою насічкою або напилком абразиву?

- а) манікюрні ножиці;
- б) пилка для нігтів;
- в) кусачки;
- г) нігтечистки.

77. Яка ємність конденсатора, якщо його маркування 5П6Р?

- а) 5,6 пф;
- б) 0,56 пф;
- в) 56 пф;
- г) 5,6 нф.

78. Які види гребінців випускаються для продажу у роздрібній мережі?

- а) чоловічі;
- б) жіночі;
- в) дитячі;
- г) усі види.

79. Товари, вироблені з пряжі, ниток і тканини відносять до:

- а) текстильної галантереї;
- б) металевої галантереї;
- в) шкіряної галантереї;
- г) немає вірної відповіді.

80. Що таке фоторезистор?

- а) це резистор, опір якого зменшується під дією світла;
- б) це резистор, опір якого збільшується під дією світла;
- в) це резистор, опір якого не залежить від падаючого світла;
- г) це резистор, опір якого не залежить від температури.

81. Що таке тріод?

- а) лампа з двома електродами: анодом і катодом;
- б) лампа яка має три електроди – між анодом і катодом розміщена керуюча сітка;
- в) лампа яка має чотири електроди – між анодом і керуючою сіткою знаходиться екрануюча сітка;
- г) лампа має п'ять електродів.

82. Яку кількість тонів вміщує октава (інтервал звука)?

- а) 6 тонів;
- б) 5 тонів;

- в) 8 тонів;
- г) 12 тонів.

83. Які графітові олівці за призначенням є шкільними?

- а) М, ТМ;
- б) М, 1М;
- в) М, 2М, 1М;
- г) М, 1М, ТМ.

84. Чим відрізняються парикмахерські розчіски від жіночих?

- а) довжиною;
- б) кількістю зубців;
- в) розмірами, формою;
- г) видом матеріалу.

85. Хто випускає автомобіль «дзідозя»?

- а) японці;
- б) американці;
- в) німці;
- г) росіяни.

86. З 1902 року всі легкові автомобільні заводи «Даймлер» стали називатися..

- а) Ферарі;
- б) Мерседес;
- в) Шкода;
- г) БМВ.

87. До якого віку дітей призначені такі іграшки: набір з фізики та хімії, шахи, шашки?

- а) для молодших школярів;
- б) для середнього та старшого шкільного віку;
- в) для дітей дошкільного віку;
- г) для старшокласників.

88. Які мости служать для підтримання кузова автомобіля?

- а) передній;
- б) задній;
- в) передній і задній;
- г) мости не служать для підтримання кузова.

89. Тип кузова для легкових автомобілів з двома чи трьома рядами сидінь, що має дві або чотири двері та багажник відокремлений від салону?

- а) універсал;

- б) пікап;
- в) седан;
- г) хечбек.

90. Пасажирський двомісний кузов автомобіля з м'яким тентом, що складається – це:

- а) хечбек;
- б) род стер (кабриолет);
- в) пікап;
- г) седан.

91. Фрагмент кузова автомобіля, в якому знаходиться двигун?

- а) моторний відсік;
- б) трансмісія;
- в) шасі;
- г) капот.

92. Чим відрізняються лижі для прижків із трампліна від решти лиж?

- а) найбільші за довжиною;
- б) довжиною та шириною;
- в) найбільші за шириною;
- г) нічим не відрізняються.

93. Для чого використовують стартові колодки?

- а) біг на довгі дистанції;
- б) біг на короткі дистанції;
- в) естафетний біг;
- г) тренувальні заняття.

94. Як класифікуються радіоприймачі по умовам експлуатування?

- а) стаціонарні, переносні;
- б) стаціонарні, переносні, автомобільні;
- в) автомобільні, переносні;
- г) стаціонарні, автомобільні

95. Як класифікуються радіоприймачі по виду звучання?

- а) моно, стерео;
- б) моно, стерео, квадро;
- в) стерео, квадро;
- г) моно, квадро.

96. Яка модуляція сигналу відеопередавача в телебаченні?

- а) частотна;
- б) амплітудна;

- в) може бути частотна, а інколи амплітудна;
- г) модуляція відсутня.

97. Яка форма кадра в телебаченні?

- а) 2 : 3;
- б) 3 : 4;
- в) 4 : 5;
- г) 2,5 : 3.

98. Яку кількість електродів має радіолампа пентод?

- а) три;
- б) чотири;
- в) п'ять;
- г) два.

99. Чим відрізняється діамант від алмаза?

- а) показником заломлення світла;
- б) твердістю;
- в) блиском;
- г) діамант – це оброблений алмаз, який має огранку.

100. Яка повинна бути відстань нижньої полиці від підлоги приміщення на складах, де зберігаються культурно побутові товари?

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

5.2. Текстильні, швейні та трикотажні товари

1. Волокна, які не можна роз'єднати у поздовжньому напрямі без руйнування – це:

- а) натуральні волокна;
- б) хімічні волокна;
- в) елементарні волокна;
- г) всі варіанти правильні.

2. Які волокна відносять до штучних?

- а) білкові, гідратцелюлозні, ефіроцелюлозні;
- б) гетероланцюгові, білкові;
- в) гідратцелюлозні, органічні, мінеральні;
- г) ефіроцелюзні, гетероланцюгові, карболанцюгові.

3. Волокна, виготовлені з природних або синтетичних високомолекулярних речовин – це:
- а) елементарні;
 - б) натуральні;
 - в) комплексні;
 - г) хімічні.
4. Якого походження бувають хімічні волокна?
- а) органічного, мінерального;
 - б) тваринного, рослинного;
 - в) білкового, мінерального;
 - г) всі відповіді вірні.
5. Які волокна відносять до синтетичних?
- а) мінеральні, білкові;
 - б) гетероланцюгові, карболанцюгові;
 - в) гідратцелюлозні, гетероланцюгові;
 - г) карболанцюгові, білкові.
6. Як називається дефект хімічного волокна у вигляді групи п'яти і більше волокон, склеєних поміж собою по всій довжині або на певних ділянках що не розділяються без обривів?
- а) грубе хімічне волокно;
 - б) рогоподібні хімічні волокна;
 - в) склеювання хімічних волокон;
 - г) провисаючі пасма в хімічному джгуті.
7. Які бувають натуральні волокна?
- а) білкові, гідратцелюлозні, мінеральні;
 - б) рослинного походження, гетероланцюгові;
 - в) мінеральні, органічні, рослинного походження;
 - г) рослинного походження, тваринного походження, мінеральні.
8. До натуральних волокон рослинного походження відносять:
- а) азбест, льон, шовк натуральний;
 - б) джут, кенаф, шовк натуральний;
 - в) бавовна, льон, коноплеволокно;
 - г) вовна, льон, коноплеволокно.
9. Грубе хімічне волокно – це:
- а) дефект у вигляді склоподібних утворень;
 - б) дефект у вигляді волокна, лінійна густина якого перевищує номінальну більш ніж утричі для волокон лінійною густиною нижче 0,33 мтекс;

- в) дефект у вигляді волокна, довжина якого перевищує номінальну на 100% і більше;
- г) немає вірної відповіді.

10. Волокна, ушкоджені в процесі первинної обробки волокон льону і бавовни – це:

- а) вузлики;
- б) джгутики;
- в) рвані та перебиті волокна;
- г) шкірочка.

11. Товщина волокон визначається в:

- а) мм;
- б) тексах;
- в) см;
- г) Дж;

12. Довжина волокон коливається в межах:

- а) від 20 до 100 мм і більше;
- б) від 100 до 230 мм;
- в) від 1 м і більше;
- г) до 5 мм.

13. До поліамідних волокон належать волокна:

- а) капронові, анідні, енантові;
- б) діацетатні, віскозні, полікозні;
- в) триацетатні, діацетатні, сиблонові;
- г) всі варіанти правильні.

14. Вихідною сировиною для виробництва віскозного волокна є:

- а) капрон;
- б) целюлоза;
- в) всі варіанти правильні;
- г) немає вірної відповіді.

15. До луб'яних волокон належать:

- а) коноплеволокно, джут;
- б) кенаф;
- в) кендир, рамі;
- г) всі варіанти правильні

16. Натуральні волокна бувають:

- а) рослинного походження;
- б) тваринного походження;

- в) мінеральні;
- г) всі варіанти правильні.

17. До натуральних волокон тваринного походження відносять:

- а) вовна, шовк натуральний;
- б) шовк натуральний, бавовна;
- в) бавовна, вовна;
- г) немає вірної відповіді.

18. До гетероланцюгових волокон належать:

- а) поліакрилонітрильні, полівінілхлоридні, поліолефінові;
- б) поліамідні, поліефірні, поліуретанові;
- в) полівінілхлоридні, поліефірні;
- г) немає вірної відповіді.

19. Їон добувають із:

- а) листя рослини;
- б) квітки рослини;
- в) кореня рослини;
- г) стеблини рослини.

20. Нерозрізане хімічне волокно – це:

- а) дефект у вигляді склоподібних утворень;
- б) дефект у вигляді волокна, довжина якого перевищує номінальну на 100% і більше;
- в) дефект, який характеризується нерівномірним натягування пасом у хімічному джгуті;
- г) немає вірної відповіді.

21. До штучних гідратцелюлозних волокон належать:

- а) діацетатні, віскозні, полікозні;
- б) триацетатні, діацетатні, сиблонові;
- в) казеїнові, віскозні, сиблонові;
- г) віскозні, мідно-аміачні, сиблонові.

22. Як називається сплутані бавовняні волокна у вигляді головки булавки, що збільшують нерівномірність пряжі?

- а) джгутики;
- б) вузлики;
- в) перебиті волокна;
- г) шишкуватість.

23. Як називають здатність волокон поглинати з навколишнього середовища і віддавати вологу?

- а) економічність волокон;
- б) звивистість волокон;
- в) міцність на розрив;
- г) гігроскопічні властивості.

24. Вовна що складається із поздовжньо скріплених елементарних волокон – це:

- а) хімічні;
- б) натуральні;
- в) елементарні;
- г) комплексні.

25. Дефект хімічного волокна у вигляді склоподібних утворень – це:

- а) нерозрізане хімічне волокно;
- б) склеювання хімічних волокон;
- в) рогоподібні хімічні волокна;
- г) провисаючі пасма в хімічному джгуті.

26. До синтетичних карболоанцюгових волокон належать:

- а) поліакрилонітрильні, полівінілхлоридні, поліолефінові;
- б) поліефірні, поліуретанові, поліакрилонітрильні;
- в) поліамідні, поліуретанові, поліакрилонітрильні;
- г) немає вірної відповіді.

27. Волокна природного походження (рослинного, тваринного, мінерального) – це:

- а) натуральні;
- б) елементарні;
- в) комплексні;
- г) хімічні.

28. Скупчення пофарбованих і послаблених волокон, викликане їх ураженням бактеріями і грибами – це:

- а) послаблена вовна;
- б) шишкуватість;
- в) рвані волокна;
- г) хворе волокно.

29. Текстильні волокна поділяють на:

- а) натуральні, органічні, хімічні;
- б) хімічні, натуральні, мінеральні;
- в) натуральні, хімічні;
- г) натуральні, органічні.

30. Які волокна відносять до синтетичних?
- а) мінеральні, білкові;
 - б) гетероланцюгові, карболанцюгові;
 - в) гідратцелюлозні, гетероланцюгові;
 - г) карболанцюгові, білкові.
31. Звивистість вовни характерна особливістю для:
- а) тонкої і напівтонкої вовни;
 - б) напівгрубої та грубої;
 - в) грубої та тонкої;
 - г) напівгрубої та напівтонкової.
32. Колір вовни:
- а) білий;
 - б) коричневий;
 - в) чорний;
 - г) всі відповіді вірні.
33. Волокна, що складаються із подовжньоскріплених елементарних волокон – це:
- а) елементарні;
 - б) хімічні;
 - в) натуральні;
 - г) комплексні.
34. Товщина волокон визначається за формулою:
- а) $T=m/l$;
 - б) $T=m-l$;
 - в) $T=m+l$;
 - г) $T=l/m$.
35. Розрізняють вологість волокон:
- а) стандартну, максимальну;
 - б) кондиційну, фактичну;
 - в) стандартну, фактичну;
 - г) стандартну, максимальну, фактичну, кондиційну.
36. Розрізняють форми звивистості (вовни):
- а) нормальну, високу;
 - б) плоску, стиснену;
 - в) нормальну, стиснену, високу;
 - г) нормальну, розтягнуту, плоску, стиснену.

37. Армована нитка – це:
- а) нитка, виготовлена з натуральних або шовкових волокон;
 - б) нитка, оповита по всій довжині волокнами або нитками;
 - в) комплекс великої кількості поздовжнь складених елементарних ниток, з яких виготовляють пряжу;
 - г) нитка, структуру якої шляхом додаткової обробки змінено, щоб підвищити об'єм або розтяжність.
38. Нитки середньої крутки – це:
- а) нитки, які мають 100...200 кп/м і відзначаються гладкою поверхнею та порівняно незначною деформацією;
 - б) нитки, які на відміну від натурального крепу мають 1500...1800 кр/м;
 - в) нитки, які мають структуру аналогічну структуру мооскрепових шовкових ниток;
 - г) нитки, які мають 800...1400 кр/м і характеризуються малою товщиною і компактністю.
39. Одиначна нитка, що не розділяється в поздовжньому напрямі без руйнування, і є складовою частиною комплексної нитки або джгута – це:
- а) фасонна нитка;
 - б) елементарна нитка;
 - в) натуральна нитка;
 - г) текстурована нитка.
40. До розтяжних текстурованих ниток належить:
- а) мерон;
 - б) ожилон;
 - в) гофрон;
 - г) всі варіанти вірні.
41. До натуральних шовкових ниток належать:
- а) нитки слабкої крутки, нитки крепової крутки, креп;
 - б) муслин, капроновий джгут, мооскреп;
 - в) шовк-основа, креп, мооскреп;
 - г) всі відповіді вірні.
42. Нитки, подібні до ниток мерон, але виготовлені із лавсанових комплексних ниток – це:
- а) мелан;
 - б) мерон;
 - в) гофрон;
 - г) ожилон.

43. Яка пряжа може бути залежно від обробки?
- а) однопниткова, сукана, фасонна;
 - б) сурова, вибілена, фарбована, варена;
 - в) пухка, м'яка, об'ємна, фасонна;
 - г) немає вірної відповіді.
44. Вкажіть позначення фактичної товщини:
- а) T_{ϕ} ;
 - б) R_{ϕ} ;
 - в) K_{ϕ} ;
 - г) α .
45. Нитка, що складається із двох і більше комплексних ниток, стулених, але не скручених між собою – це:
- а) джгут;
 - б) кручена нитка;
 - в) текстурована нитка;
 - г) немає вірної відповіді.
46. Вкажіть одиницю виміру фактичного розривного навантаження:
- а) Н;
 - б) кг;
 - в) м;
 - г) немає вірної відповіді.
47. Процес отримання тканини з ниток шляхом переплетення називається:
- а) прядінням;
 - б) ткацтвом;
 - в) обробкою;
 - г) шиття.
48. Моделювання – це:
- а) створення різних фасонів швейного виробу на основі базової викройки;
 - б) побудова креслення деталей швейних виробів;
 - в) нанесення на базову викройку напрямку нитки основи;
 - г) немає правильної відповіді.
49. У процесі виготовлення швейних виробів можуть виникати дефекти крою:
- а) виробничого та невиробничого характеру;
 - б) виробничо-швейні та дефекти зовнішнього виду матеріалу;
 - в) дефекти з'єднання (швів, строчок, стібків), дефекти волого-теплової обробки, звужені або перекошені деталі;
 - г) невиробничого характеру, перекошені деталі.

50. Шов – це:
- а) з'єднання двох або кількох шарів матеріалів однією строчкою або кількома;
 - б) закінчений цикл переплетення ниток між двома проколами матеріалу голкою;
 - в) ряд однорідних стібків, що повторюються;
 - г) ряд з'єднань.
51. Що належить до одягової фурнітури?
- а) стрічки, шнури, тасьма;
 - б) кнопки, гачки і петлі;
 - в) голки, ножиці, нитки;
 - г) застібки, гудзики, кнопки.
52. Розмірна типологія це:
- а) здатність одягу задовольняти матеріальні і нематеріальні потреби в часі;
 - б) з'єднання товарів по типу призначення та умовам використання;
 - в) раціональна система типових фігур, що відображає форми людського тіла;
 - г) усі відповіді вірні.
53. Ручні стібки залежно від будови поділяються на:
- а) універсальні і спеціальні;
 - б) зметувальні та заметувальні;
 - в) тимчасові і постійні;
 - г) зметувальні і постійні.
54. Пілочка – це:
- а) виріб, яким вкривають голову;
 - б) назва плечового поясу;
 - в) передня деталь швейного виробу з розрізом донизу;
 - г) задня деталь швейного виробу з розрізом донизу.
55. Який матеріал відноситься до теплозахисних?
- а) поролон;
 - б) волосяна тканина;
 - в) коленкор;
 - г) синтепон.
56. Естетичні вимоги до одягу людини визначаються:
- а) зручністю у використанні;
 - б) параметрами одягу (конструкція виробу, структура макета);
 - в) цілісністю композиції та стильовою спрямованістю;
 - г) якістю матеріалу.

57. Шовк відносять до волокон:
- а) рослинного походження;
 - б) тваринного походження;
 - в) неорганічних натуральних;
 - г) немає правильної відповіді.
58. За сезоном носіння швейні вироби бувають:
- а) зимові, літні;
 - б) зимові, літні, демісезонні, усесезонні;
 - в) зимові, літні, осінні, весінні;
 - г) зимові, осінні.
59. Строчка – це:
- а) закінчений цикл переплетення ниток між двома проколами матеріалу голкою;
 - б) ряд однорідних стібків, що повторюються;
 - в) з'єднання двох або кількох шарів матеріалів однією строчкою або кількома;
 - г) ряд з'єднань.
60. З'єднання деталей виробу може бути:
- а) нитковим та клейовим;
 - б) машинним та ручним;
 - в) автоматичним та самостійним;
 - г) машинним та самостійним.
61. За загальним призначення швейні вироби поділяють на:
- а) верхні швейні вироби, легке плаття, білизняні, головні убори, вироби, що не належать до одягу;
 - б) чоловічі, жіночі, дитячі;
 - в) побутові, спортивні, спеціальні, відомчі й національні;
 - г) верхні швейні вироби, білизняні, побутові.
62. Гульфік – це:
- а) деталь штанів для фіксації виробу на талії;
 - б) деталь штанів для обробки застібки;
 - в) деталь штанів для закріплення паска на поясі штанів;
 - г) деталь штанів для карманів.
63. Антропометричні вимоги до одягу визначаються:
- а) цілісністю композиції, стильовою спрямованістю;
 - б) макрокліматом у під одяговому просторі і параметрами одягу;

- в) відповідністю конструкції виробу і його елементів формі і розмірам тіла людини;
 - г) цілісністю композиції та відповідністю конструкції.
64. Композиція швейного виробу – це:
- а) стильова спрямованість виробу;
 - б) єдність усіх частин і деталей, що складають виріб;
 - в) тканини, які використовуються при пошитті цього виробу;
 - г) стильова єдність частин.
65. До основних операцій розкрійного процесу належить:
- а) приймання матеріалів за якістю;
 - б) підготовка матеріалів до розкроювання;
 - в) настил тканин;
 - г) креслення
66. Машинні стібки за способом переплетення ниток поділяються на:
- а) прямі та хрестоподібні;
 - б) човникові та ланцюгові;
 - в) зметувальні та заметувальні;
 - г) прямі та ланцюгові.
67. Текстильні волокна діляться на натуральні та:
- а) рослинні;
 - б) мінеральні;
 - в) хімічні;
 - г) синтетичні.
68. Який з перелічених факторів не впливає на формування потреби в одязі:
- а) статеві-віковий та соціальний склад населення;
 - б) кількість населення;
 - в) тривалість життя населення;
 - г) ваговий фактор.
69. Здатність одягу задовольняти матеріальні і нематеріальні потреби в часі:
- а) ергономічність;
 - б) належність;
 - в) цілісність;
 - г) якісність.
70. Антропометрія – це:
- а) розробка моделей на основі форм людського тіла;
 - б) обстеження, яке включає вимір тіла людини та його частин;

- в) потреба людини в одязі;
- г) якість тканини виробу.

71. Функціональність моделі – це:

- а) властивість зберігати товарний ресурс до фізичного або морального зносу;
- б) здатність виробу зберігати форму під дією вологи;
- в) ступінь відповідності моделі призначенню виробу з урахуванням статево-вікової ознаки споживача, його діяльності;
- г) зручність при використанні.

72. За формою швейні вироби бувають:

- а) класичної форми;
- б) овальної форми;
- в) звуженої форми;
- г) розширеної форми.

73. Одним із способів конструювання одягу є:

- а) інженерний;
- б) цілісний;
- в) макетний;
- г) машинний.

74. Відпарювання – це волого-теплова обробка виробу, яка заключається у:

- а) насиченні виробу (деталей) паром (з метою запобігання його зсідання)
- б) пропарювання вовняних тканин вологою паром для запобігання їх зсідання під час обробки у швейних цехах.
- в) видалення полиску (лас) тканин і обробка тканин для отримання матової і рівної поверхні;
- г) немає правильної відповіді.

75. Одна з провідних ознак при виробництві одягу?

- а) зріст;
- б) тип осанки;
- в) обхвати;
- г) стать.

76. Який матеріал відноситься до підкладкових?

- а) поролон;
- б) штучне хутро;
- в) волосяна тканина;
- г) синтепон.

77. Надійність швейних виробів визначається:
- а) довговічністю, збережуваністю, ремонтопридатністю;
 - б) єдністю усіх частин і деталей, що складають виріб;
 - в) відповідністю антропометричним ознакам тіла людини;
 - г) стильністю, збережуваністю.
78. Тканина, пофарбована в один колір, називається:
- а) пофарбована;
 - б) гладкофарбована;
 - в) вибілена;
 - г) однотонна.
79. До основних споживчих властивостей одягу відносять:
- а) надійність;
 - б) безпечність;
 - в) довговічність;
 - г) якісність.
80. Одягом масового пошиття користується близько:
- а) 90% населення України;
 - б) 50% населення України;
 - в) 30% населення України;
 - г) 40 % населення України.
81. Що відноситься до оздоблювальних матеріалів?
- а) стрічки, тасьма, мереживо;
 - б) кнопки, гачки і петлі;
 - в) гудзики, застібки-блискавки;
 - г) голки, ножиці, нитки.
82. Спідниці по конструкції бувають:
- а) прямі;
 - б) діагональні;
 - в) розширені;
 - г) завужені.
83. Ескіз – це:
- а) об'ємне зображення виробу;
 - б) швидко виконаний малюнок виробу;
 - в) зовнішні обриси або контур виробу;
 - г) креслення частин виробу.

84. Комплектування крою – це:
- а) з'єднання двох або кількох шарів матеріалів однією строчкою або кількома
 - б) підбір усіх деталей верху, підкладки і докладу для даного виробу.
 - в) розрізання тканини на частини пересувними розкрійними машинами з прямими ножами;
 - г) усі відповіді вірні.
85. З'єднувальні шви поділяються на:
- а) човникові та ланцюгові;
 - б) зшивні, настрочні, накладні, подвійні;
 - в) крайові та оздоблювальні;
 - г) човникові, оздоблювальні, подвійні.
86. Конструкція – це:
- а) єдність усіх частин і деталей, що складають виріб;
 - б) будова виробу з окремих деталей, з'єднаних в єдине гармонійне ціле;
 - в) об'ємне зображення виробу, що дає більш чітке уявлення про форму;
 - г) немає правильної відповіді.
87. Трикотажем називається:
- а) в'язане полотно або виріб, що складається з петель, з'єднаних між собою й утворених однією або багатьма нитками;
 - б) вироби, одержувані за допомогою стібків, строчок і швів;
 - в) полотна та вироби, виготовлені з волокон, ниток або інших видів матеріалів без застосування прядіння і ткацтва;
 - г) немає правильної відповіді.
88. За способом виготовлення трикотажні вироби поділяють на:
- а) вироби з пряжі, з ниток та їх комбінацій;
 - б) кроєні, напіврегулярні й регулярні;
 - в) в'язані, кроєні, комбіновані;
 - г) вироби з пряжі, в'язані.
89. Регулярні трикотажні вироби зшивають із:
- а) деталей, близьких за формою до форми лекал;
 - б) деталей, форма яких створюється безпосередньо у процесі в'язання;
 - в) деталей, викроєних із трикотажного полотна;
 - г) усі відповіді вірні.
90. Естетичні властивості трикотажних виробів визначається:
- а) розтяжністю, формою та розміром;
 - б) гігроскопічністю, вологопроникністю, вологопоглинанням;

- в) фактурою полотен, візерунками та особливостями обробки;
- г) якістю частин та обробки.

91. Залежно від способу основної та кінцевої обробок полотен трикотажні вироби бувають:

- а) в'язані, кроєні, комбіновані;
- б) кулірні та оснований'язні;
- в) вибілені, вибивні, меланжеві, тиснені;
- г) вибілені, кроєні, тиснені.

92. Ворсове переплетення – це візерункове оснований'язне переплетення...

- а) в я кому відсутній зв'язок між деякими сусідніми петельними стовпчиками;
- б) яке характеризується суцільним або частковим, у формі смужок, ромбів, квадратів покриттям ворсом площі полотна;
- в) які отримують на оснований'язальних машинах, які мають не менше двох гребінок нитководів;
- г) немає правильної відповіді.

93. До візерункових оснований'язних трикотажних переплетень відносять:

- а) платувальні, ворсові, малорозтяжні;
- б) ланцюжок, трико й атлас;
- в) сукно, шарме, інтерлочний атлас;
- г) атлас, сукно.

94. За призначенням трикотажні машини бувають:

- а) для виготовлення панчішно-шкарпеткових виробів;
- б) для виготовлення головних уборів;
- в) для виготовлення кофтин та шарфів;
- г) усі відповіді вірні.

95. Атлас – це:

- а) поперечнов'язне переплетення, на лицьовій стороні якого мають перевагу петельні палички, а на зворотньому боці – протяжки та голкові дуги;
- б) поперечнов'язне розтяжне переплетення з переважанням на лицьовій стороні протяжок з голчастих дуг;
- в) оснований'язне переплетення, в якому кожна нитка зигзагоподібно послідовно переходить в два або декілька сусідніх петельних стовпчиків;
- г) немає правильної відповіді.

96. Залежно від структури і способу виготовлення трикотажні переплетення діляться на 2 групи:

- а) головні, візерункові;
- б) голкові, протяжні;

- в) поодинокі та змішані;
- г) поодинокі, протяжні.

97. Нетканим називається:

- а) в'язане полотно або виріб, що складається з петель, з'єднаних між собою й утворених однією або багатьма нитками;
- б) виріб, одержаний за допомогою стібків, строчок і швів;
- в) полотно та виріб, виготовлені з волокон, ниток або інших видів матеріалів без застосування прядіння і ткацтва;
- г) немає правильної відповіді.

98. Найпоширенішим способом виготовлення нетканих матеріалів є:

- а) механічний;
- б) аеродинамічний;
- в) гідродинамічний;
- г) ручний.

99. За загально прийнятою системою переплетення поділяють на:

- а) 4 групи;
- б) 6 груп;
- в) 5 груп;
- г) 3 групи.

100. Шльовки – це деталь штанів для:

- а) фіксації виробу на талії;
- б) закріплення паска на поясі;
- в) обробки застібки, на якій зроблено петлі для потаємної застібки;
- г) обробки потаємної застібки.

5.3. Товари господарського призначення

1. Загальними вимогами до якості косметичних виробів є:

- а) високий ступінь ефективності дії, безпечність інгредієнтів, незмінність якості протягом гарантійного строку;
- б) задоволення естетичних вимог людини, використання безпечної сировини;
- в) гігієнічність та естетичність, не пошкодження при транспортуванні;
- г) незмінність якості протягом гарантійного строку, задоволення естетичних вимог.

2. Кількість найменувань дефектів на одному виробі 1-го гатунку не повинна перевищувати:

- а) 2;
- б) 3;

- в) 4;
- г) 5.

3. У металеві, пластикові та комбіновані пенали фасують?

- а) губну помаду, олівець для повік та бровей;
- б) пудри, рум'яна;
- в) жирові креми, засоби для миття волосся;
- г) зубні пасти, порошки, еліксири.

4. До естетичних вимог оформлення миючих засобів належать наступні:

- а) колір, розчинність, зручність пакування, якість оформлення;
- б) колір пакування, оформлення етикетки, доступність і достовірність маркіровочної інформації;
- в) колір, стабільність консистенції, розчинність;
- г) колір, якість оформлення, миюча здатність, достовірність і шрифт маркування.

5. Яких кольорів може бути чавун?

- а) білий і сірий;
- б) чорний і сірий;
- в) сірий і голубий;
- г) коричневий і сірий.

6. При яких температурах проводиться другий обжиг побутового фарфору?

- а) 1200...1220 °С;
- б) 1000...1100 °С;
- в) 1320...1380 °С;
- г) 900...950 °С;

7. Які з перелічених нижче матеріалів мають наступні характеристики: порошок білого кольору, у воді швидко твердіє за 4-15 хв., невисока міцність на стиснення, низька водостійкість після затвердіння?

- а) гідравлічне вапно;
- б) білий цемент;
- в) будівельний гіпс;
- г) ангідритовий цемент.

8. Температура зберігання косметичних виробів має бути ?

- а) від 10 °С до 30 °С;
- б) від 0 °С до 25 °С;
- в) від 5 °С до 20 °С;
- г) від -3 °С до +3 °С.

9. За складом, структурою, властивостями фарфор поділяють на:

- а) фрітовий, кістковий, фаянсовий;
- б) бісквітний, твердий, м'який;
- в) м'який, твердий, низькотемпературний;
- г) твердий, м'який.

10. Грунтівки поділяють залежно від основного компонента на наступні види:

- а) акрилові, алкидні, масляні, вінілові;
- б) вінілові, вініл-ацетатні, перхлорвінілові, клейові;
- в) акрилові, вінілові, вініл-ацетатні, нітроалкідні;
- г) акрилові, вінілові, вініл-ацетатні.

11. Яку назву має процес захисту металів від корозії, при якому за допомогою електричного струму відбувається створення на металевій поверхні оксидних плівок?

- а) воронування;
- б) інгібування;
- в) фосфатування;
- г) анодування.

12. Назвіть види пластмас, що випускаються на основі полімеризаційних смол.

- а) поліетилен, поліпропілен, полівінілхлорид, полістирол, поліакрилати, поліформальдегід;
- б) полівінілхлорид, полістирол, поліакрилати, амінопласти, поліаміди;
- в) поліетилен, поліпропілен, полівінілхлорид;
- г) поліуретан, поліефірні смоли, епоксидні смоли, кремнійорганічні смоли.

13. При проведенні експертизи вологість деревини, з якої виготовлена тара для пакування меблевих виробів, не повинна перевищувати:

- а) 12 %;
- б) 22 %;
- в) 35 %;
- г) 2 %.

14. Вкажіть, який серйозний недолік має поліетилен:

- а) не еластичний;
- б) схильність до старіння, плавління та руйнування структури під впливом високих температур;
- в) не стійкість до дії води;
- г) крихкість та неприємний темний колір.

15. Який колір має кобальтове скло:

- а) золотисто-жовтий;
- б) червоний;
- в) яскраво синій;
- г) помаранчевий.

16. Як поділяють асортимент сталевих металевих посудів за основним матеріалом виробництва та матеріалом покриття:

- а) з нержавіючої сталі;
- б) полірований, фарбований;
- в) оцинкований, емалевий
- г) усі відповіді вірні;

17. Нержавіючі сталі використовують для виготовлення:

- а) самоварів, столового приладдя, господарського посуду;
- б) деталей світильників, інструментів;
- в) кухонного інвентарю, замків;
- г) усі відповіді вірні.

18. Які показники якості меблів визначають методами не руйнуючого контролю:

- а) розміри виробів, матеріали, що застосовують при виробництві, комплектність, можливість зборки без додаткової підгонки;
- б) зовнішній вигляд, покоробленість деталей, вологість дерев'яних деталей та деталей з деревинних матеріалів;
- в) шерехатість поверхонь деталей, показники якості лако-фарбного покриття та оздоблення деталей;
- г) усі вище перелічені показники.

19. Укажіть серед перелічених методів ті, що використовуються для виготовлення скляних виробів?

- а) видування, пресовидування, колендрування;
- б) видування, пресування, центр обіжне миття, пресовидування;
- в) видування, штампування, миття під тиском;
- г) видування, колендрування, миття, пресовидування.

20. Які параметри впливають на теплозахисні властивості цегли?

- а) пористість, морозостійкість;
- б) механічна міцність, вологопоглинання;
- в) вологість цегли, пористість;
- г) пористість.

21. Як класифікують мінеральні в'язучі речовини?

- а) повітряні, гідравлічні, авто плавного затвердіння;
- б) бітумні, гідравлічні, дігтярні;

- в) повітряні, гідравлічні, бітумні;
- г) повітряні, авто плавного затвердіння, дігтярні.

22. Назвіть основні методи обробки полістиролу:

- а) гаряче штампування, вакуумне та пневматичне пресування;
- б) лиття під тиском, екструзія, вакуумне та пневматичне пресування;
- в) гаряче пресування, екструзія;
- г) пресування, вільне відливання, лиття під тиском.

23. Назвіть вид прикрас керамічних виробів, що являє собою кольорову полосу шириною 2-3мм;

- а) вусик;
- б) відводка;
- в) стрічка;
- г) штамп.

24. При яких температурах проводиться другий обжиг побутового фарфору?

- а) 1200...1220 °С;
- б) 1000...1100 °С;
- в) 1320...1380 °С;
- г) 900...950 °С;

25. Які матеріали мають найбільш високу хімічну стійкість:

- а) благородні метали;
- б) органічні матеріали
- в) смоли;
- г) скло.

26. За складом основи креми бувають?

- а) порошкоподібні, кремоподібні, рідкі;
- б) жирові, по типу жир-вода, по типу вода-жир, емульсійні;
- в) мазеподібні, пастоподібні, емульсії;
- г) жирові, кремоподібні, пастоподібні.

27. Засоби для догляду за порожниною рота діляться на:

- а) порошки, пасти та еліксири;
- б) лосьйони, пасти та порошки;
- в) еліксири, масла та пасти;
- г) лосьйони, еліксири, масла.

28. До яких властивостей матеріалів відносять теплоємність:

- а) фізичні;
- б) хімічні;
- в) фізико-хімічні;

г) біологічні.

29. Білизна фарфору першого ґатунку повинна складати:

- а) 20 %;
- б) 65 %;
- в) 100 %;
- г) 25 %.

30. До якого з перелічених полімерних матеріалів відноситься наступна характеристика: висока сприйтливість до кисню, блискуча гладка поверхня, горить тільки у полум'ї, плавиться, дуже киптявить та дає різкий запах хлору?

- а) поліетилен;
- б) поліметилакрилат;
- в) полівінілхлорид;
- г) амінопласт.

31. Які з перелічених термінів зберігання пластмас відповідають нормативним?

- а) поліетилен 5 років, полістер 2 роки, текстоліт 1 рік;
- б) поліетилен 2 роки, полістер 5 років, текстоліт 3 роки;
- в) поліетилен 6-8 років, полістирол 1 рік, текстоліт 2 роки;
- г) поліетилен 6 років, полістерол 4 роки, текстоліт 4-5 років.

32. Наведіть приклад скритих дефектів скла:

- а) неоднорідність складу виробу;
- б) зміна форми виробу;
- в) відхилення лінійних розмірів виробу;
- г) відсутність маркування.

33. Які показники належать до ергономічних вимог до якості при експертизі порцеляни?

- а) зручність у використанні, відповідність форми та розмірів деталей розмірам тіла людини;
- б) якість виконання зливного отвору;
- в) стійке положення на горизонтальній поверхні;
- г) всі відповіді вірні.

34. Вкажіть складові сплаву «латунь»:

- а) сплав міді з цинком;
- б) сплав міді з оловом, алюмінієм чи ін. металами;
- в) сплав міді та нікелю;
- г) сплав міді з нікелем та цинком

35. На які гатунки поділяється порцеляновий посуд?

- а) вищий, перший, другий;
- б) перший, другий;
- в) вищий, перший, другий, третій;
- г) вищий, перший.

36. Як поділяють меблі за функціональним призначенням?

- а) побутові меблі, меблі для громадських приміщень, меблі для офісів;
- б) корпусні меблі, меблі для зберігання, меблі для сидіння (лежання), меблі для роботи і харчування;
- в) меблі для громадських приміщень та побутові меблі;
- г) розбірні, нерозбірні, вбудовані, меблі, що трансформуються та складаються.

37. В яких межах повинен знаходитись показник рН у косметичних кремів?

- а) 5...9;
- б) 4...9;
- в) 4...6;
- г) 5...6.

38. Пліщина на лицьовій стороні дрібного порцелянового посуду 1-го гатунку допускається, якщо:

- а) не допускається взагалі;
- б) її загальна площа 20 мм²;
- в) її загальна площа 40 мм²;
- г) її загальна площа 55 мм².

39. Назвіть з яких із перелічених мас виготовляють твердий фарфор?

- а) глинистих речовин – 40%, полевошпатових матеріалів – 25%, кварцевих матеріалів – 35%;
- б) глинистих речовин – 40%, полевошпатових матеріалів – 20%, кварцевих матеріалів – 40%;
- в) глинистих речовин – 50%, полевошпатових матеріалів – 25%, кварцевих матеріалів – 25%;
- г) глинистих речовин – 30%, полевошпатових матеріалів – 30%, кварцевих матеріалів – 40%.

40. Здатність тонкого шару фарби робити невидиму межу між контрастно пофарбованими ділянками поверхні має назву...

- а) адгезивність;
- б) тиксотропність;
- в) укривістість;
- г) відбиваюча здатність.

41. Назвіть марки цегли по морозостійкості:

- а) 15, 25, 35, 50;
- б) 25, 50;
- в) 50, 75, 100;
- г) 25, 35, 50, 100.

42. Який вид пластмас відносять до пластмас із модифікованих природних полімерів?

- а) поліуретан, амінопласт;
- б) полістирол;
- в) целулоїд;
- г) фенопласт, капрон.

43. Як класифікують клеї за характером твердіння?

- а) холодного затвердіння, гарячого затвердіння;
- б) креаскопічного затвердіння, гарячого затвердіння;
- в) повільного затвердіння, швидкого затвердіння;
- г) в'язкого затвердіння, адгезійного затвердіння.

44. Вкажіть міцність з'єднання клинку ножа кухонного з ручкою:

- а) не менш ніж 10 Н;
- б) не менш ніж 100 Н;
- в) не менш ніж 150 Н;
- г) не менш ніж 200 Н.

45. На порцелянові вироби вищого ґатунку ставиться клеймо:

- а) зеленого кольору;
- б) червоного кольору;
- в) чорного кольору;
- г) рожевого кольору.

46. За призначенням косметичні вироби поділяють на:

- а) засоби по догляду за шкірою, засоби по догляду за ротовою порожниною, мийні засоби, духм'яні засоби, декоративна косметика;
- б) засоби для догляду за шкірою, для догляду за порожниною рота та волоссям;
- в) фітозахисні, спеціальні та лікувальні;
- г) спеціальні, лікувальні та декоративні.

47. Назвіть клеї та клеючі матеріали рослинного походження:

- а) костяний клей, резиновий клей, декстрин;
- б) резиновий клей, декстрин, каучук;
- в) декстрин, крохмаль, клеї з ефірів целюлози, резиновий клей;
- г) мездровий клей, альбумінний клей, крохмаль.

48. Які з перелічених матеріалів входять до складу водоемульсійних фарб?

- а) акрил, крейда, пінозгашувачі, диоксид титану, загущувачі;
- б) вода, мельмент, цемент, вініл;
- в) крейда, пінозгашувачі, диоксид титану, вапно;
- г) акрил, крейда, вода, барвники, пінозгашувачі, гіпс.

49. За призначенням ножі поділяють на такі класифікаційні групи:

- а) столові, мисливські, складні, гастрономічні;
- б) гастрономічні, поварські, складні, викідні, саморобні;
- в) столові, буфетні, гастрономічні, кухонні, поварські, складні;
- г) довбальні, столові, мисливські, складні, дробільні.

50. Скільки циклів за морозостійкістю повинні витримувати фарби для зовнішніх робіт?

- а) 25 циклів;
- б) 30 циклів;
- в) 50 циклів;
- г) 75 циклів.

51. Здуття черепка на поверхні виробу – це:

- а) прищ;
- б) засорка;
- в) задувка;
- г) вигорка.

52. Назвіть вірні режими для проведення іспитів пластмасових галантерейних виробів, декорованих методом гальванічної металізації, методом «термошоку»:

- а) занурюють на 15 хв. у воду 90 °С, потім у воду 20 °С з повторенням 10 разів;
- б) занурюють на 5 хв. у воду 75 °С, потім у воду 0 °С з повторенням 10 разів;
- в) занурюють на 15 хв. у воду 75 °С, потім у воду 10...12 °С з повторенням 4 рази;
- г) занурюють на 15 хв. у воду 100 °С, потім у воду 20 °С з повторенням 4 рази.

53. Дайте визначення такому дефекту порцелянового посуду як накол:

- а) незначне підвищення глазури в окремих місцях, які отримуються внаслідок нерівності її розливу;
- б) невелике поглиблення, схоже на булавочні уколи на поверхні глазури;
- в) місце, не вкрите глазуру;

г) тріщина глазури, може виникнути при тривалому зберіганні виробів при низьких температурах ті різких її змінах.

54. Які з перелічених прикрас можна наносити на скло механічним засобом?

- а) «під мрамур», філігрань, гравірування;
- б) «путана нитка», філігрань, гравірування;
- в) «гутенська робота», алмазна грань, «путана нитка»;
- г) матова та нумерна шліфовки, алмазна грань, гравірування.

55. Вологопоглинання фаянсу не повинне перевищувати:

- а) 0,3 %;
- б) 0,4 %;
- в) 0,45 %;
- г) немає правильної відповіді.

56. Які види керамічних виробів під час удару мають дзвінкий звук та просвічуються у тонких шарах?

- а) фаянсові вироби;
- б) майолікові вироби;
- в) гончарні вироби;
- г) фарфорові вироби.

57. За складом, структурою, властивостями фарфор поділяють на:

- а) фрітовий, кістковий, фаянсовий;
- б) бісквітний, твердий, м'який;
- в) м'який, твердий, низькотемпературний;
- г) твердий, м'який.

58. У який вид тари не розфасовують духи та туалетну воду?

- а) скляні флакони;
- б) металеві флакони;
- в) пластикові флакони;
- г) флакони з майоліки.

59. Назвіть види прикрас майоликових виробів:

- а) вусик, відводка, штамп, живопис, рел'єф, поливи;
- б) штамп, шовкографія, живопис, рел'єф, філігрань, кракелє;
- в) іризація, надколір, кольорові надписи, люстрові прикраси;
- г) вусик, відводка, штамп, шовкографія.

60. Як поділяють синтетичні клеї залежно від виду клеючої речовини?

- а) на кісткові, міздрові, крохмалеві;
- б) перхлорвінілові, полівінілацетатні, епоксидні, карбомідні;

- в) гумові, еластоксиллові;
- г) ефіроцелюлозні, силікатні, альбумінові.

61. До маслянистих, легколетючих речовин відносять:

- а) бальзами;
- б) креми;
- в) смоли;
- г) ефірні олії.

62. Який вид полімерів при підвищених температурах стає липким та тягучим?

- а) поліетилен;
- б) полівінілхлорид;
- в) фторопласт;
- г) поліакрилат.

63. Назвіть основні способи виробництва металевих товарів:

- а) лиття, обробка металів тиском, різання, електрофізичні методи;
- б) екструзія, лиття, обробка металів тиском, каландрування;
- в) пресування, вакуумне формування, обробка металів тиском;
- г) обробка металів тиском, лиття, полум'яне запилення, гаряче штампування, екструзія.

64. Який вид кераміки має біло-жовтий або сіруватий відтінок черепка та глухий звук при ударі?

- а) твердий фарфор;
- б) фаянс;
- в) майоліка фаянсова;
- г) майоліка гончарна.

65. Чавун це:

- а) сплав заліза з киснем;
- б) сплав заліза з вуглецем;
- в) сплав заліза з воднем;
- г) сплав заліза з нікелем.

66. До якого з перелічених полімерних матеріалів відноситься наступна характеристика: висока сприятливість до кисню, блискуча гладка поверхня, горить тільки у полум'ї, плавиться, дуже киптявить та дає різкий запах хлору?

- а) поліетилен;
- б) поліметилакрилат;
- в) полівінілхлорид;
- г) амінопласт.

67. Назвіть методи декорування пластмасових виробів:

- а) тиснення, емалювання, деколь, живопис, анодування, гравірування;
- б) ґрунтування, анодування, металізація, гравірування, тиснення;
- в) фосфатування, інкрустація, марблін, запресування тканин або паперу, забарвлення;
- г) тиснення, забарвлення, друкування, металізація, фарбування у процесі обробки, деколь, живопис, гравірування.

68. Які групи товарів відносяться до парфумерних виробів?

- а) духи, одеколони, туалетні води;
- б) духи, креми, одеколони;
- в) креми, пудри, зубні пасти;
- г) скраби для обличчя, туалетні води.

69. За напрямками основного аромату парфумерні вироби поділяються на:

- а) цитрусові, квіткові, мускусні, одеколони;
- б) рідкі, тверді, порошки;
- в) солодкі, пряні, свіжі, східні;
- г) деревинні, амброві, шкіряні, кипарисові.

70. Для характеристики якого показника якості парфумерних товарів негативним результатом є наявність каламуті та механічних забруднень?

- а) колір;
- б) стійкість запаху;
- в) умовна міцність;
- г) прозорість.

71. Які ергономічні властивості характеризують скляні вироби:

- а) продумана форма та зручність використання,
- б) інформаційність;
- в) ремонтоздатність;
- г) надійність.

72. Назвіть, які вироби відносять до алюмінієвого листового посуду для приготування холодних страв?

- а) міски, тарілки, тази;
- б) тази, бідони, самовари;
- в) гусятниці, кошики;
- г) сковорідки.

73. Які матеріали на основі полімерних мас відносяться до розряду покрівельних?

- а) рубероїд, толь, пергамент, керамічна плитка, склопластик;
- б) плитки полістирольні, лінолеум, пластикові панелі;

- в) склопластик, рубероїд, толь, оцинковане залізо, черепиця;
- г) пергамент, рубероїд, сухі штукатурки, шпалери.

74. Вкажіть норми природних втрат при зберіганні порцеляни в індивідуальній тарі?

- а) 0,1 %;
- б) 1 %;
- в) 5 %;
- г) 10 %.

75. Дайте загальну характеристику поняттю «показники довговічності виробів»?

- а) строки на протязі яких виріб без ремонту здатен виконувати свої основні функції за призначенням;
- б) строки морального ізносу;
- в) строки гарантійної ремонтоздатності;
- г) строки, на протязі яких виріб може реалізовуватись через роздрібну мережу.

76. Охарактеризуйте, що являє собою парфумерний виріб – лосьйон?

- а) суміш натрієвих або калієвих солей жирних кислот;
- б) спирто-водні розчини органічних кислот;
- в) дисперсія частинок жиру в суцільній рідкій фазі;
- г) суспензії олія-вода.

77. Яка кількість тарілок та блюдець складається у стопці під час перевірки механічної стійкості порцелянових виробів?

- а) 100 шт;
- б) 110 шт;
- в) 115 шт;
- г) 120 шт.

78. Вкажіть, який серйозний недолік має поліетилен?

- а) не еластичний;
- б) схильність до старіння, плавління та руйнування структури під впливом високих температур;
- в) не стійкість до дії води;
- г) крихкість та неприємний темний колір.

79. Порошкоподібні та тверді засоби для чищення посуду згідно з НТД повинні пакуватись у наступну тару:

- а) металеві або поліеталенові банки;
- б) деревинні ящики;
- в) скляні та поліетиленові гляшки;

г) алюмінієві пляшка.

80. Яку температуру повинно витримувати виріб з полівенілхлориду при проведенні досліджень на теплостійкість?

- а) до 350 °С;
- б) до 1000 °С;
- в) до 120 °С;
- г) до 11000 °С.

81. Через скільки діб проводять іспити цементу за показником міцності?

- а) через 7 діб;
- б) через 40 діб;
- в) через 28 діб;
- г) через 18 діб.

82. При оцінці якості меблів передбачається визначення наступних груп споживчих властивостей:

- а) функціональні, естетичні та технічні, тепло-фізичні, гігієнічні;
- б) функціональні, естетичні, гігієнічні, ергономічні, рівень застосованих матеріалів, показники надійності;
- в) функціональні, естетичні та рівень застосованих матеріалів;
- г) естетичні, технічні, та рівень застосованих матеріалів, акустичні.

83. Як товарознавець, назвіть переваги пластичних мас перед металами:

- а) висока міцність, стійкість до дії хімічних реагентів;
- б) низька стійкість до дії води та хімічних реагентів;
- в) стійкість до полум'я та хімічних реагентів;
- г) стійкість до води, підвищеної вологості, кисню та змін температури.

84. До яких видів властивостей відноситься показник вологостійкість фарби?

- а) мікробіологічні властивості;
- б) фізико-хімічні властивості;
- в) епідеміологічні властивості;
- г) термічні властивості.

85. Засоби для догляду за шкірою поділяють на:

- а) креми, гелі, рум'яни;
- б) пудри, помади, рум'яни;
- в) гелі, креми та мило туалетне;
- г) креми, пудри, лосьйони.

86. Основною сировиною для виробництва кремів є:

- а) ензими, вітаміни, БАД та ліпосоми;

- б) гліцерин, екстракти рослин, таніди;
- в) вода, гліцерин, віск, парфумерна от душка;
- г) метиловий ефір, вітаміни, БАД.

87. За конструктивними ознаками мебельні вироби можна поділити на:

- а) гнуті, гнуто склеєні, сплетені меблі;
- б) корпусні меблі для зберігання, меблі для сидіння (лежання), меблі для роботи і харчування;
- в) розбірні, нерозбірні, вбудовані, меблі, що трансформуються, та меблі, які можна скласти;
- г) меблеві вироби з деревини, з металу, з пластмас та меблі з комбінованих матеріалів.

88. Які хімічні речовини додають для отримання жовтого скла:

- а) сірчаний кадмій чи окис заліза;
- б) чавун;
- в) рубінову крихту;
- г) синій кобальт.

89. Вкажіть, які пластмаси мають найбільшу хімічну стійкість:

- а) папір, поліетилен, поліпропілен;
- б) поліаміди, целулоїд, фанера;
- в) поліізобутилен, амінопласти, бавовна;
- г) полістирол, поліакрилати, епоксидні смоли, ПВХ.

90. Які ознаки мають фаянсові вироби:

- а) керамічні вироби, колір черепка білий з жовтуватим відтінком, звук при ударі високий;
- б) тонкокерамічні вироби з щільним спекшимся черепком синього кольору;
- в) тонкокерамічні вироби з пористим черепком червоно-коричневого кольору;
- г) тонкокерамічні вироби з прозорим черепком.

91. Латунь використовують для виготовлення наступних металогосподарських виробів:

- а) ювелірні прикраси, скульптурні вироби, ялинкові прикраси;
- б) самовари, тази для варення;
- в) ємкості для зберігання жирів тваринного походження та олії;
- г) меблі, ножі, електропроводи, комп'ютери.

92. Пліщина на лицьовому боці дрібного порцелянового посуду 1-го гатунку допускається:

- а) не допускається взагалі;

- б) загальною площею 20 мм²;
- в) загальною площею 40 мм²;
- г) загальною площею 55 мм².

93. Назвіть найпоширеніші засоби формування пластмасових виробів:

- а) пресування, штампування, лиття під тиском та екструзія;
- б) шліфування, анодування;
- в) воронування, фосфатування, емальювання;
- г) шовкографія, лиття під тиском та екструзія.

94. Які ергономічні властивості характеризують скляні вироби:

- а) продумана форма та зручність вкористання,
- б) інформаційність;
- в) ремонтоздатність;
- г) надійність.

95. До емальованого металевого посуду для приготування їжі відносять:

- а) сковороди, чайники;
- б) чайники, кастрюлі, миски;
- в) ложки, веделки;
- г) миски, тарілки.

96. Наведіть приклад наявних дефектів керамічних виробів:

- а) деформація виробу;
- б) нерівність, хвилястість поверхні;
- в) не симетричність нанесення декору;
- г) усі відповіді вірні.

97. Визначить який фарфор без покривання глазур'ю, має м'який матовий блиск та схожість з білим мармуром:

- а) жорсткий фарфор;
- б) червоний фарфор;
- в) бісквітний фарфор;
- г) фруктовий-цегляний.

98. Назвіть, який вид скла має чорний колір?

- а) яхонтове;
- б) коралове;
- в) марблін;
- г) ізумрудне.

99. За складом, структурою, зовнішнім виглядом фарфор поділяють на наступні види:

- а) фритовий, кістковий, полімерний, гончарний

- б) бісквітний, твердий, м'який, черепичний, червоно коричневий;
- в) твердий, м'який польвошпатовий, м'який кістяний, напівфарфор, низькотемпературний;
- г) м'який, твердий, скляний.

100. Вкажіть видовий асортимент чавунного посуду:

- а) жаровні, сковороди, горщики, глечики;
- б) міски, тарілки, блюда, маслянки;
- в) підноси, чайники, глечики, тарілки;
- г) цукерниці, соусниці, сковороди

РОЗДІЛ 6 «ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ»

6.1. Основи стандартизації, метрології та управлінню якості

1. Документ, що містить практичні правила чи процедури проектування, виготовлення, монтажу, технічного обслуговування, експлуатації обладнання, конструкцій чи виробів – це:

- а) міжнародний стандарт;
- б) обов'язковий стандарт;
- в) кодекс ustalеної практики;
- г) реєстр.

2. Міжнародна стандартизація – це:

- а) стандартизація, що проводиться на відповідному рівні, участь у якій відкрита для відповідних органів країн певного географічного або економічного простору;
- б) стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів усіх країн;
- в) стандартизація, яка проводиться на рівні однієї країни;
- г) стандартизація, до якої входять лише міста однієї країни.

3. Технічний регламент – це:

- а) прийнятий органом влади нормативно-правовий документ, що передбачає обов'язковість правових положень і містить технічні вимоги до продукції, процесів, послуг безпосередньо у технічному регламенті або через посилання на стандарти чи відтворення їхнього змісту;
- б) НД, що регламентує практичні прийоми чи методи проектування, виготовлення, монтажу, експлуатації або утилізації обладнання конструкції чи виробів;
- в) сукупність постійних або тимчасових правил, які регулюють внутрішню організацію і форми діяльності палати або однопалатного парламенту, а також правове положення депутата;

г) орган, який здійснює сертифікацію відповідності.

4. Термін «стандарт» в буквальному розумінні означає:

- а) установлення, впровадження, розвиток;
- б) правило, закон, відповідальність;
- в) продукція, процес, послуга;
- г) норма, зразок, мірило.

5. Загальне положення, що характеризується відсутністю суттєвих заперечень стосовно важливих питань у більшості зацікавлених сторін і яке є процесом налагодження врахування думки всіх сторін і згоди будь-яких суперечливих питань – це:

- а) гармонізовані стандарти;
- б) постанова;
- в) консенсус;
- г) погодженість.

6. Термін «стандарт» у широкому розумінні – це:

- а) зразок, еталон якості;
- б) показник надійності і безпечності;
- в) естетичні та ергономічні показники якості;
- г) норма.

7. Безпека – це:

- а) придатність одного виробу, процесу або послуги для безпечного використання;
- б) сукупність корисних властивостей продукту, безпечність його щодо вживання;
- в) відсутність недопустимого ризику пов'язаного з можливістю нанесення збитку;
- г) нормовані мікробіологічні та біохімічні показники продукту.

8. Найважливіші структурні елементи ДСС України:

- а) органи та служби стандартизації, система контролю за впровадженням і виконанням НД, комплекс нормативних документів;
- б) органи служби стандартизації, сертифікації системи контролю за розробленням, впровадженням та виконанням НД;
- в) національна організація зі стандартизації, комплекс нормативів, контроль за виконанням НД;
- г) державна організація стандартизації, нормативи, правила, вимоги до контролю за розробленням та впровадженням НД.

9. Об'єкт стандартизації – це:

- а) продукція, процес, послуга;
- б) принципи, процес та послуги;
- в) НД, ДСТУ, ГСТУ та ГОСТ;
- г) людина, тварина та рослина.

10. Основною метою Держспоживстандарту України є:

- а) участь у формуванні та забезпечення реалізації державної політики, міжгалузева координація та функціональне регулювання у сфері захисту прав споживачів, стандартизації, метрології, сертифікації, управління якістю;
- б) підвищення ефективності функціонування національної системи технічного регулювання в інтересах споживачів на основі гармонізації законодавства з вимогами Всесвітньої торгової організації та Європейського Союзу;
- в) посилення захисту прав споживачів шляхом удосконалення системи технічного регулювання;
- г) забезпечення балансу між технічним регулюванням та споживчою політикою.

11. Галузева стандартизація – це:

- а) стандартизація, яка здійснюється органами, компетентними в даній галузі народного господарства;
- б) стандартизація, участь в якій є відкритою для відповідних органів усіх країн;
- в) стандартизація, участь в якій є відкритою для відповідних органів країн лише одного географічного, економічного регіону;
- г) стандартизація, яка здійснюється урядовими органами і розповсюджується на усі підприємства держави, незалежно від форми власності.

12. Державний нагляд за додержанням стандартів здійснюється шляхом:

- а) проведення щорічних перевірок;
- б) проведення періодичних чи постійних перевірок;
- в) проведення тільки періодичних перевірок;
- г) проведення тільки постійних перевірок.

13. Що є об'єктом державної стандартизації?

- а) науково-технічні визначення, одиниці вимірювань та еталони одиниць вимірювання;
- б) конкретна продукція;

- в) продукція масового або серійного виробництва, яка має міжгалузеве використання;
- г) норми, правила, вимоги, визначення та інші об'єкти, регламентація яких необхідна для забезпечення оптимальної якості продукції.

14. Документ, що містить практичні правила чи процедури проектування, виготовлення, монтажу, технічного обслуговування, експлуатації обладнання, конструкцій чи виробів – це:

- а) технічні умови;
- б) стандарт;
- в) звід правил;
- г) ДСТУ.

15. Які з перерахованих стандартів відносяться до основоположних стандартів виду продукції?

- а) стандарти загальних технічних умов на продукцію;
- б) стандарти методів контролю;
- в) стандарти технічних умов на продукцію;
- г) організаційно-методичні стандарти.

16. Яку роль у розробці проекту стандарту відіграють технічні комітети?

- а) обґрунтовують розглядають домовленість на розроблення стандартів до плану державної стандартизації в Держспоживстандарт України;
- б) розробляють проект стандарту останньої редакції;
- в) готує проект стандарту згідно з договором і технічними завданнями на розроблення стандарту;
- г) готують інформацію про затвердження стандартів і публікацію його.

17. Скільки стадій включає в себе розробка стандартів?

- а) 5;
- б) 7;
- в) 10;
- г) 6.

18. Скільки етапів включає в себе державний нагляд за впровадженням і дотриманням стандартів?

- а) 4;
- б) 5;
- в) 3;
- г) 7.

19. Який термін перевірки стандартів?

- а) кожні 5 років;
- б) не менше одного разу на 3 роки;
- в) щороку;
- г) кожні 10 років.

20. Які основні функції органів державного нагляду?

- а) перевірка додержання НД, норм і правил; здійснення аналізу роботи підприємця з питань додержання НД;
- б) застосування економічних санкцій згідно з чинним законодавством; забезпечення оперативного вживання заходів із припиненням порушень НД;
- в) поліпшення умов взаємозаміну конструктивної документації між різними організаціями та підприємцями, у тому числі і міжнародного обміну документації; правила щодо роботи та впровадження НД;
- г) контролювання правил і норм НД; видання та розповсюдження НД.

21. Скільки видів стандартів існує?

- а) 4;
- б) 5;
- в) 6;
- г) 7.

22. Хто є замовниками робіт зі стандартизації:

- а) Держспоживстандарт України;
- б) Рада зі стандартизації;
- в) Центральні органи виконавчої влади;
- г) ТК України.

23. На яку продукцію розробляються СТП?

- а) на всю продукцію, яка виробляється в країні;
- б) на експортну продукцію;
- в) на імпортну продукцію;
- г) на продукцію конкретного підприємства.

24. Що не відноситься до найважливіших структурних елементів ДСС?

- а) Рада зі стандартизації;
- б) органи та служби стандартизації;
- в) комплекс стандартів та ТУ;
- г) система контролю за впровадженням і виконанням стандартів і ТУ.

25. Скільки принципів включають в себе основні положення ДСС?

- а) 10;
- б) 3;
- в) 4;
- г) 12.

26. З чого складається назва технічних умов?

- а) ідентифікаційний код підприємства, рік заснування підприємства;
- б) назва НД, першій букві країни, де він був складений, рік внесення змін;
- в) індексу документу, скороченої назви держави, коду підприємства, двох основних цифр року затвердження;
- г) назва підприємства, рік виходу, держави в якому чинний.

27. Які з перерахованих органів належать до центральних органів стандартизації?

- а) органи управління, науково – дослідні інститути, центри та наукові відділи;
- б) територіальні комітети, базові організації, центри та відділи інформації;
- в) навчальні заклади, базові організації, лабораторії;
- г) управління зі стандартизації міністерств, технічні комітети, науково – дослідні інститути.

28. Що не входить до основних функцій діяльності ЦСМ?

- а) робота зі стандартизації певної групи продукції, яку виробляють підприємства певної галузі;
- б) контроль за додержанням стандартів та інших нормативних документів та єдність вимірювання в даному регіоні;
- в) розповсюдження інформації про нормативні документи;
- г) організаційно-методична та технічна діяльність зі стандартизації, метрології, управління якістю та сертифікацією.

29. Що є основною формою державного нагляду та відомчого контролю?

- а) періодичні перевірки;
- б) вибіркова або суцільна перевірка;
- в) експертиза продукції;
- г) щорічні перевірки.

30. Які розділи не входять до розділів ТУУ?

- а) методи контролю;
- б) гарантія виробника;

- в) правила застосування;
- г) правила прийому.

31. Що означає термін «НАССР»?

- а) це застережлива система безпеки, яка використовується в харчовій промисловості як гарантія збереження продуктів;
- б) це система правил певної галузі стандартизації, які встановлюють взаємопогоджені вимоги до об'єктів стандартизації на підставі загальної мети;
- в) це система робіт певної галузі, де приймають участь декілька суверенних держав;
- г) це єдиний орган, який має найбільш прогресивні методи та засобів організації, управління та роботи ТПП.

32. Що зобов'язані робити виробники для впровадження системи НАССР?

- а) досліджувати продукт і методи його виробництва, а також застосовувати систему НАССР для постачальників сировини оптової торгівлі;
- б) перевіряти товари і продукти на наявність у них радіонуклідів і контролювати вимоги НАССР;
- в) дотримуватись санітарних правил при виробництві товарів, згідно з НАССР;
- г) виробляти продукцію, яка відповідає вимогам зазначених у НАССР.

33. Скільки кроків має загальна технологія виконання робіт по розробці і впровадженню НАССР:

- а) з 9 кроків;
- б) з 12 кроків;
- в) з 8 кроків;
- г) з 13 кроків.

34. З яких етапів складається загальна технологія розробки та впровадження НАССР?

- а) початковий та кінцевий;
- б) першочерговий та другорядний;
- в) підготовчий та впроваджувальний;
- г) остаточний та загальний.

35. Скільки основних принципів НАССР?

- а) 5;
- б) 6;

- в) 7;
- г) 8.

36. Скільки часу потрібно, щоб розробити систему НАССР на підприємство?

- а) від 2 до 3 місяців;
- б) місяць;
- в) від 6 до 12 місяців;
- г) два роки.

37. Які з перерахованих обов'язків входять до обов'язків керівника служби якості?

- а) встановлює єдиний порядок розробки технічної документації;
- б) координування та внесення змін до складу робочої групи; розподіл робіт і обов'язків;
- в) проведення експертизи нової продукції; вибір кадрових посад;
- г) підготовка проекту керування та організація робіт персоналу;

38. Безпечність продукції – це?

- а) ризик, який може виникнути при вживанні їжі;
- б) нешкідливість для здоров'я споживачів;
- в) відповідність харчової продукції санітарним правилам, нормам і гігієнічним нормативам, ветеринарним і фіто санітарним правилам, дотримання яких виключає небезпечний вплив на життя та здоров'я людей нинішнього і майбутнього поколінь;
- г) біологічний, хімічний чи фізичний чинник або стан харчового продукту, здатні негативно впливати на здоров'я.

39. Для чого проводиться моніторинг?

- а) знати, коли ККТ вийшла з-під контролю, підвищуючи ризик випуску небезпечної продукції;
- б) для усунення ККТ;
- в) для забезпечення якості товарів;
- г) для покращення органолептичних показників.

40. Конкурентоспроможність – це:

- а) здатність підприємства здійснювати прибуткову господарську діяльність в умовах конкурентного ринку;
- б) здатність об'єкта, який характеризується ступенем реального або потенційного задоволення ним конкретної потреби порівняно з аналогічними об'єктами, які представлені на одному ринку;

- в) період життя товару на ринку від моменту його появи до моменту його витіснення більш досконалим товаром, тобто фактично до його повного морального зносу;
- г) виробництво будь-якої продукції, яка виготовлюється на заміну іншої.

41. Які фактори визначають конкурентоспроможність?

- а) прямі і непрямі;
- б) одиничні та загальні;
- в) якісні та кількісні;
- г) залежні і незалежні.

42. Скільки існує методів оцінки конкурентоспроможності товарів?

- а) 10;
- б) 6;
- в) 12;
- г) 8.

43. Що таке «критерій конкурентоздатності»?

- а) це якісна і кількісна характеристика продукції, що служить підставою для оцінки її конкурентоздатності;
- б) сукупність взаємопов'язаних та взаємодіючих якостей продукту, що обумовлюють його здатність до конкурентоспроможності;
- в) це комплексний критерій, що відноситься до групи характеристик, що визначають конкурентоздатність товару з тієї чи іншої сторони;
- г) це період життя товару на ринку від моменту його появи до моменту його витіснення більш досконалим товаром, тобто фактично до його повного морального зносу.

44. Який з перерахованих комітетів не підкоряється раді ISO?

- а) КАСКО;
- б) РЕМКО;
- в) МКГСС;
- г) ПЛАКО.

45. В яких сферах здійснює організацію ІЕС?

- а) інтелектуальній сфері;
- б) науково-технічній і економічній сферах;
- в) у сфері міжнародного обміну товарами і послугами;
- г) у сфері радіозв'язку і приладобудування.

46. Що не відноситься до напрямків діяльності ISO?

- а) скорочення витрат і часу постачання;
- б) створення міжнародних стандартів;

- в) зміни до вже прийнятих стандартів;
- г) розвиток нових видів стандартів.

47. Яку назву має ISO 9000:2000?

- а) «Системи управління якістю. Вимоги»;
- б) «Системи управління якістю. Основні положення та словник»;
- в) «Системи управління якістю настанови щодо поліпшення діяльності».
- г) «Системи управління якістю та елементи системи якості».

48. Що з перерахованого не відноситься до Європейської організації зі стандартизації?

- а) СЕН;
- б) ЕТСІ;
- в) ІНСТА;
- г) СОР.

49. Верховним органом ISO є:

- а) Рада з питань міжнародної стандартизації;
- б) Міжнародний комітет з питань стандартизації;
- в) Генеральна асамблея;
- г) Технічні комітети.

50. Які організаційні структури не входять до складу ISO?

- а) комітет з еталонних або довідкових матеріалів;
- б) комітети з питань схвалювання або перегляду внесення змін до стандартів;
- в) постійні і тимчасові групи технічних консультантів;
- г) комітети, що відповідають за розробку політики організації.

51. Скількох принципів дотримуються спеціалісти ISO під час розробки стандартів?

- а) 5;
- б) 8;
- в) 3;
- г) 9.

52. Що розуміють під поняттям «економічна ефективність стандартизації»?

- а) збільшення конкурентоспроможності на вітчизняному ринку;
- б) підвищення сучасного рівня розвитку економіки;
- в) підвищення продуктивності суспільної праці чи економію витрат живої і відтвореної праці, що пов'язано з задоволенням різноманітних потреб суспільства;

г) підвищення економічного рівня виробництва продукції з метою покращення її якості.

53. Скільки видів економічної ефективності стандартизації?

- а) 4;
- б) 3;
- в) 5;
- г) 2.

54. Що є головною умовою об'єктивної оцінки економічної ефективності стандартизації?

- а) народногосподарський підхід;
- б) сукупність показників якості продукту;
- в) економічні витрати;
- г) коефіцієнт значимості.

55. Можлива ефективність, яка визначається при розробці перспективних та поточних планів – це:

- а) загальна економічна ефективність;
- б) тимчасова економічна ефективність;
- в) абсолютна економічна ефективність;
- г) проектна економічна ефективність.

56. Встановлення і застосування метрологічних норм і правил, а також розроблення, виготовлення та застосування технічних засобів, необхідних для досягнення єдності і потрібної точності вимірювань – це:

- а) метрологічна організація;
- б) метрологічне забезпечення;
- в) принцип метрології;
- г) технічні умови метрології.

57. Що належить до завдань метрології?

- а) створення загальної теорії вимірювань;
- б) розробка стандартних методів і засобів випробувань та контролю;
- в) встановлення одиниць фізичних величин і державних еталонів одиниць і фізичних величин;
- г) розробка основ забезпечення єдності вимірювання.

58. Які служби не належать до Державної метрологічної служби України?

- а) державні наукові метрологічні центри;
- б) державна служба єдиного часу та стандартних частот;

- в) комітет мір та ваг;
- г) державна служба стандартних довідкових даних про фізичні сталі та властивості речовин і матеріалів.

59. Що з перерахованого не належить до державного метрологічного контролю?

- а) експертиза знайдених значень вимірювання;
- б) державна метрологічна атестація засобів вимірювальної техніки;
- в) акредитація на право проведення державних випробувань, метрологічної перевірки і калібрування засобів вимірювальної техніки, проведення вимірювань та атестації методик виконання вимірювань;
- г) метрологічна перевірка засобів вимірювальної техніки.

60. На скільки основних груп поділяються фізичні величини?

- а) 2;
- б) 5;
- в) 4;
- г) 3.

61. Що не належить до аксіом метрології?

- а) результат будь-якого вимірювання без округлення є випадковою величиною;
- б) результат вимірювання однієї величини менше трьох разів вважаються недійсними;
- в) будь-яке вимірювання є порівняння;
- г) будь-яке вимірювання без «апріорної» інформації неможливе.

62. Що включає в себе законодавча метрологія?

- а) комплекси взаємопов'язаних та взаємозумовлених загальних правил, вимог та норм;
- б) підвищення ефективності функціонування вимірювань та якості метрологічних робіт;
- в) зв'язок між величинами які відображають дані про фізичний закон чи визначення;
- г) встановлення одиниць фізичних величин та державних еталонів одиниць фізичних величин.

63. Сукупність засобів вимірювання та допоміжних пристроїв, з'єднаних між собою каналами зв'язку та призначених для вироблення сигналів вимірювальної інформації, зручної для автоматичного оброблення, передавання або використання в автоматичних системах керування – це:

- а) вимірювальний прилад;
- б) вимірювальна система;

- в) вимірювальна установка;
- г) вимірювальні перетворювачі.

64. Що із зазначеного не відноситься до методів вимірювання?

- а) метод збіжності;
- б) метод попарного порівняння;
- в) метод порівняння з мірою;
- г) метод заміщення.

65. Стабілізація зовнішніх умов, послаблення впливу шкідливих факторів, виключення форсированих режимів використання еталону – це:

- а) пасивний спосіб;
- б) функціональний спосіб;
- в) вимірювальний спосіб;
- г) активний спосіб.

66. Дайте визначення терміну «робочий еталон»?

- а) вторинний еталон, який застосовується для порівняння еталонів, які за тими чи іншими причинами не можуть безпосередньо порівнюватися один з одним;
- б) вторинний еталон, призначений для перевірки збереження державного еталону та для заміни у випадку псування або витрачання;
- в) вторинний еталон, призначений для передачі розмірів одиниць зразковим засобом вимірювання найвищої точності засобами вимірювання;
- г) вторинний еталон, який забезпечує відтворення одиниці певних умов та є заміною для цих умов первинного еталону.

67. Що не відноситься до основних метрологічних характеристик?

- а) діапазон вимірювань;
- б) поріг розпізнавання;
- в) поріг чутливості;
- г) різні складові похибки ЗВ.

68. Що відноситься до характеристик визначення показників засобів вимірювання?

- а) функція перетворення вимірювального перетворювача;
- б) проведення затвердження всіх вимірювань;
- в) знаходження похибки;
- г) впровадження точності вимірювання.

69. Метод в якому різницю між вимірюваною величиною і величиною, що відтворюється мірою, визначають за збіжністю відліків на шкалах або періодичністю сигналів – це метод:

- а) заміщення;
- б) протиставлення;
- в) збіжності;
- г) диференційний.

70. Вимірювальний прилад в якому візуальний сигнал вимірювання інформації подається у вигляді цифр чи символів на показувальному пристрої – це:

- а) аналоговий вимірювальний прилад;
- б) вимірювальна система;
- в) цифровий вимірювальний прилад;
- г) сучасний електронний прилад.

71. Які існують перетворювачі?

- а) передавальні;
- б) однозначні;
- в) багатозначні;
- г) генеральні.

72. На які групи поділяються засоби вимірювальної техніки?

- а) технічні вимірювальні прилади, розрахункові прилади, терези;
- б) вимірювальні пристрої, вимірювальні установки та системи;
- в) вимірювальна апаратура, електронна апаратура, вимірювальні перетворювачі;
- г) експериментальні прилади, термометри, ваги.

73. Які метрологічні показники слід враховувати при виборі засобів вимірювань залежно від точності?

- а) допустимий рівень похибок;
- б) взаємодія з об'єктами чи пристроями в ході вимірювань;
- в) якість вимірювання;
- г) стабільність.

74. Відносно принципу дії, які існують вимірювальні системи?

- а) пневматичні;
- б) первинні;
- в) передавальні;
- г) проміжні.

75. Як розрізняють засоби вимірювання за характером зміни вимірюваної величини?

- а) статичні і динамічні вимірювання;
- б) абсолютні та відносні вимірювання;
- в) безпосередні і з попереднім перетворенням;
- г) на метрологічні і технічні вимірювання.

76. Що з зазначеного не відноситься до завдань метрологічної атестації ЗВТ?

- а) встановлення правильності вибору методів і засобів метрологічної перевірки ЗВТ, наведених в експлуатаційній документації;
- б) встановлення перевірок похибок та їх усунення;
- в) практичне випробування методики метрологічної перевірки;
- г) встановлення придатності ЗВТ до застосування.

77. Що означає термін «єдність вимірювання»?

- а) сукупність вимірювальних каналів, вимірювальних пристроїв та інших технічних засобів об'єднаних для створення сигналів, вимірювальної інформації про декілька вимірювальних фізичних величин;
- б) всебічне дослідження засобів вимірювання, що використовується метрологічним органом для визначення метрологічних властивостей засобів вимірювання та видача документа з вказівкою отриманих даних;
- в) стан вимірювань, за якого їх результати виражаються в узаконених одиницях вимірювань, а характеристики похибок або невизначеності вимірювань відомі та із заданою ймовірністю не виходять за встановлені границі;
- г) властивість вимірювання зберігати встановлені значення метрологічних характеристик протягом певного часу при нормальних режимах та робочих умовах експлуатації.

78. Яку відповідальність несуть юридичні особи за порушення правил законодавчої метрології?

- а) матеріальну відповідальність;
- б) кримінальну відповідальність;
- в) економічні санкції;
- г) адміністративну відповідальність.

79. Що є технічною базою забезпечення єдності вимірювання?

- а) державні стандарти та інші документи державної системи вимірювань (ДСВ);
- б) збірка державних актів та нормативно-технічних документів різного рівня;

- в) система відтворення одиниць фізичних величин та передача інформації про їх розміри усім без винятку ЗВ у країні;
- г) встановлення вимог до об'єктів стандартизації, обов'язкових до виконання у певних областях діяльності.

80. У якому році була встановлена абсолютна практична система одиниць?

- а) у 1881 році;
- б) у 1849 році;
- в) у 1873 році;
- г) у 1869 році.

81. На яких одиницях виміру збудована система СГСЕ?

- а) літер, грам, хвилина;
- б) сантиметр, грам, секунда;
- в) метр, кілограм, секунда;
- г) хвилина, тонна, година.

82. Хто встановлює правила і норми метрологічного забезпечення якості продукції?

- а) Технічні комітети;
- б) Рада із стандартизації, метрології та управління якістю;
- в) Державна метрологічна система;
- г) Комітети з питань метрології.

83. Кількісна характеристика однієї чи декількох властивостей, що характеризують якість стосовно призначених умов створення та експлуатації – це:

- а) показник призначення;
- б) показник якості;
- в) показник надійності;
- г) показник безпечності.

84. Яка величина відображає об'єктивні властивості природи?

- а) показник якості;
- б) екологічний показник;
- в) фізична величина;
- г) узагальнений показник.

85. Що є метою кваліметрії?

- а) розробка та удосконалення методик за допомогою, яких якість конкретних оцінювальних об'єктів може бути виражено числом, яке характеризує ступінь задоволення даним об'єктом суспільних чи особистих потреб;
- б) гармонізація процедур та створення умов рівної конкуренції, підвищення ефективності механізму контролю на внутрішньому ринку;
- в) метрологічне забезпечення якості продукції;
- г) усунення проблем, які пов'язані із забезпеченням єдності вимірювань та оцінки якості.

86. Як називається міра властивості, яка визначає якість об'єкта?

- а) показник якості призначення;
- б) показник безпечності;
- в) показник якісного вимірювання;
- г) показник якості.

87. Що характеризує якість?

- а) сукупність властивостей, які здатні задовольняти потреби людини;
- б) сукупність властивостей, які обумовлюють безпечність продукції щодо її вживання;
- в) сукупність властивостей, що забезпечують надійність продукції;
- г) сукупність властивостей, що забезпечують екологічні показники.

88. Які показники відносяться до естетичних показників?

- а) відповідність моди, стильова відповідність, художнє оформлення;
- б) комплекс гігієнічних, антропометричних, фізіологічних властивостей;
- в) збереженість, транспортування, експлуатація, маркування;
- г) безвідмовність, довговічність, ремонтпридатність, збереженість.

89. Яку систему характеризують ергономічні показники?

- а) «людина – виробництво – виріб»;
- б) «виробництво – виріб – людина»;
- в) «людина – виріб – середовище використання»;
- г) «виробництво – виріб – людина».

90. Що є одиничними показниками ремонтпридатності?

- а) ймовірність відновлення працездатного стану, середній час відновлення;
- б) ймовірності безвідмовної роботи, інтенсивності відмов;
- в) середній строк зберігання і призначений строк зберігання;
- г) раціональність форми та цілісність композиції.

91. Метод оцінювання якості продукції, який ґрунтується на використанні одиничних показників її якості – це:

- а) вимірювальний метод визначення показників якості продукції;
- б) комплексний метод оцінювання якості продукції;
- в) диференційний метод оцінювання якості продукції;
- г) змішаний метод оцінювання якості продукції.

92. Що розуміється під терміном «оцінювання рівня якості продукції»?

- а) сукупність об'єктивних особливостей продукції, які визначаються під час створення, експлуатації та споживання;
- б) сукупність властивостей продукції, що зумовлюють ступінь її придатності задовольняти потреби людини відповідно до свого призначення;
- в) сукупність операцій, що включає вибір номенклатури показників якості оцінюваної продукції, визначення значень цих показників і зіставлення їх з базовими;
- г) сукупність організації структури, методик, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення управління якістю.

93. Що з перерахованого не входить до стадії життєвого циклу продукції?

- а) перевірка продукції;
- б) розробка продукції;
- в) виробництво продукції;
- г) експлуатація або споживання продукції.

94. Що з перерахованого входить до оцінки проектної якості продукції?

- а) визначення фактичних значень показників якості;
- б) вибір базового зразка;
- в) оцінка рівня якості продукції за показниками дефектності;
- г) отримання результатів вимірювання та прийняття рішень.

95. На якій теорії базується сучасна система TQM?

- а) теорія Йогансона;
- б) теорія Тейлора;
- в) теорія Шухарта;
- г) теорія Кросліда.

96. Що відноситься до внутрішніх критеріїв, за якими проводиться оцінка якості підприємства?

- а) економічний успіх від діяльності підприємства;

- б) організаційна структура, здатна забезпечити необхідний рівень якості;
- в) діяльність підприємства не створює екологічних проблем;
- г) уся діяльність підприємства створює йому позитивний імідж.

97. Робота у невеликих групах, таких як гуртки якості, команди із функціями, що перетинаються, команди із поліпшення якості – це...?

- а) участь усіх співробітників у роботі стандартизації;
- б) навчання та підготовка спеціалістів;
- в) застосування статистичних методів;
- г) концепція поліпшення якості.

98. Концепція, що передбачає всебічне цілеспрямоване і добре скоординоване застосування систем і методів управління якістю в усіх сферах діяльності – від досліджень і розробок до післяпродажного обслуговування за участю керівництва та службовців усіх рівнів і при раціональному використанні технічних можливостей – це:

- а) гармонійне обслуговування;
- б) загальне управління якістю;
- в) контроль;
- г) виробничий процес.

99. Який з перерахованих етапів не відноситься до етапів побудови діаграми Парето?

- а) встановлюється повний перелік причин, операцій технологічного процесу номенклатурних позицій виробничих запасів;
- б) розраховується відсоток впливу кожної причини, операції, номенклатурної позиції на досліджуваний показник;
- в) по осі абсцис відкладають причини, операції, номенклатурні позиції в порядку зменшення їх впливу на досліджуваний показник, а по осі ординат відсоток кожної причини, операції, номенклатурної позиції в сумарній кількості деталей;
- г) будується інтервальний ряд показників у формі таблиці в якому вказується причини, операції, номенклатурні позиції.

100. Яких контрольних карт не існує?

- а) контрольних карт середніх арифметичних розмірів;
- б) контрольних карт числа дефектів;
- в) контрольних карт ризику виробництва;
- г) контрольних карт медіан.

6.2. Оцінювання відповідності

1. Загальне керівництво Системою сертифікації УкрСЕПРО, організація та координування робіт з сертифікації здійснюється:

- а) Національним органом з сертифікації України;
- б) науково-методичним та інформаційним центром;
- в) Українським навчально-науковим центром з стандартизації, метрології та якості продукції;
- г) науково-технічна комісія.

2. Підтвердження постачальника про відповідність товару має форму:

- а) стандарту підприємства;
- б) атестату виробництва;
- в) сертифіката відповідності;
- г) сертифіката якості.

3. Документ, виданий згідно з правилами системи сертифікації, який вказує, що забезпечується необхідна впевненість у тому, що потрібним чином ідентифікована продукція, процес чи послуга відповідає конкретному стандарту чи іншій нормативній документації, називається:

- а) сертифікат відповідності;
- б) атестат виробництва;
- в) сертифікат про визнання;
- г) акт обстеження виробництва.

4. Випробувальна лабораторія здобуває необхідні повноваження, якщо вона:

- а) атестована;
- б) має потрібне устаткування;
- в) акредитована;
- г) занесена до реєстру суб'єктів підприємницької діяльності.

5. Такі основні функції, як: розробка стратегії розвитку сертифікації в Україні; організація ведення та координування роботи щодо забезпечення функціонування системи; встановлення основних принципів, правил та структури системи, а також знак відповідності та правила його застосування; ведення реєстру системи; акредитація органів сертифікації та випробувальних лабораторій (центрів) виконує:

- а) Національний орган з сертифікації;
- б) Український навчально-науковий центр із стандартизації, метрології та якості продукції;
- в) науково-технічна комісія;
- г) науково-методичний та інформаційний центр.

6. Добровільна сертифікація проводиться в системах:

- а) добровільної сертифікації;

- б) обов'язкової сертифікації;
- в) обов'язкової або добровільної сертифікації;
- г) жодних.

7. Організацію та проведення сертифікації систем якості здійснює:

- а) орган з сертифікації систем якості;
- б) орган із сертифікації продукції;
- в) територіальний центр стандартизації, метрології та сертифікації України;
- г) випробувальні лабораторії.

8. Обов'язкова сертифікація в Україні введена законом:

- а) „Про підтвердження відповідності”;
- б) „Про захист прав споживачів”;
- в) „Про стандартизацію і сертифікацію”;
- г) „Про проведення обов'язкової сертифікації в Україні”.

9. Проведення випробування продукції, що сертифікується, відповідно до галузі акредитації на вимогу протоколів випробувань здійснюють:

- а) випробувальні лабораторії;
- б) територіальні центри стандартизації, метрології та сертифікації України;
- в) науково-методичні та інформаційні центри;
- г) орган із сертифікації продукції.

10. Для товару, який підлягає обов'язковій сертифікації відповідальність за наявність сертифіката і знака відповідності несе:

- а) торгова організація;
- б) виробник товару;
- в) випробувальний центр;
- г) Національний орган з сертифікації.

11. Видає сертифікат на системи якості та організує за пропозицією органу з сертифікації продукції атестацію виробництва:

- а) орган з сертифікації систем якості;
- б) орган з сертифікації продукції;
- в) Випробувальний центр;
- г) науково-технічна комісія.

12. Процедуру обов'язкової сертифікації продукції сплачує:

- а) національний орган з сертифікації;
- б) організація-споживач (продавець);
- в) товариство захисту прав споживачів;
- г) замовник

13. Навчання та підвищення кваліфікації фахівців у галузі сертифікації, здійснення підготовки аудиторів здійснює:

- а) Український учбово-науковий центр з стандартизації, метрології та якості продукції;
- б) науково-методичний та інформаційний центр;
- в) орган з сертифікації систем якості;
- г) галузеві навчальні заклади.

14. Схема сертифікації товару не включає:

- а) перевірку виробництва,
- б) інспекційний контроль системи якості,
- в) випробування типового зразка,
- г) оцінку компетентності випробувальної лабораторії.

15. Органами з сертифікації в Системі можуть бути акредитовані організації та підприємства:

- а) державної форми власності;
- б) приватної форми власності;
- в) колективної форми власності;
- г) будь-якої форми власності.

16. Технічний нагляд проводиться при:

- а) сертифікації одиничних виробів;
- б) сертифікації партії продукції;
- в) сертифікації окремого об'єкта;
- г) сертифікації продукції, що випускається серійно.

17. За невідповідність сертифікованої продукції вимогам нормативної документації та застосування сертифікатів і знаків відповідно до порушень правил системи, несе відповідальність:

- а) виробник (виконавець, постачальник);
- б) продавець;
- в) орган з сертифікації;
- г) випробувальний центр.

18. Сертифікат відповідності на партію продукції видається терміном до:

- а) 1 року;
- б) 2 років;
- в) 3 років;
- г) 5 років.

19. За відсутність сертифіката або знака відповідності на продукцію, що реалізується, якщо вона підлягає обов'язковій сертифікації несе відповідальність:

- а) продавець;
- б) виробник, виконавець;
- в) орган з сертифікації;
- г) випробувальний центр.

20. Номенклатуру товарів, які належать обов'язковій сертифікації в Україні, визначають:

- а) організація-споживач;
- б) заявник;
- в) національний орган по сертифікації;
- г) Український інститут якості.

21. За необґрунтовану чи неправомірну видачу сертифіката відповідності, атестатів виробництва та підтвердження їх дії, а також за порушення правил Системи несе відповідальність:

- а) орган із сертифікації;
- б) випробувальний центр;
- в) виробник, виконавець;
- г) продавець.

22. Номенклатура товарів, які підлягають обов'язковій сертифікації, поширюється на імпортовані товари:

- а) всі;
- в) продовольчі;
- б) промислові;
- г) продукти харчування.

23. За недостовірність та необ'єктивність результатів випробувань сертифікованої продукції несе відповідальність:

- а) випробувальна лабораторія або центр;
- в) орган з сертифікації;
- б) продавець;
- г) виробник, виконавець.

24. УкрСЕПРО відноситься до системи сертифікації:

- а) регіональної;
- б) міжнародної;
- в) національної;
- г) європейської.

25. Розробку стратегії розвитку сертифікації в Україні та організацію, ведення та координування роботи щодо забезпечення функціонування Системи здійснює:

- а) національний орган з сертифікації;
- б) науково-технічна комісія;
- в) орган і сертифікації систем якості;
- г) орган із сертифікації продукції.

26. Принципи гармонізації національних систем сертифікації базуються на:

- а) використанні європейських стандартів;
- б) використанні принципів сертифікації ISO в національних системах;
- в) приєднанні країни до міжнародних систем сертифікації;
- г) застосуванні міжнародних стандартів ISO і МЕК для сертифікації товарів.

27. Пропозиції щодо переліку продукції, що буде підлягати обов'язковій сертифікації вносить:

- а) науково-технічна комісія;
- б) орган із сертифікації продукції;
- в) орган з сертифікації систем якості;
- г) національний орган з сертифікації.

28. Право вибору способу підтвердження відповідності товару за новими директивами ЄС надано:

- а) виготовлювачу (постачальнику);
- б) випробувальній лабораторії;
- в) органу з сертифікації;
- г) інспекційному органу.

29. Встановлення основних принципів, правил та структури Системи, а також знака відповідності та правил його застосування здійснює:

- а) національний орган з сертифікації;
- б) науково-технічна комісія;
- в) орган з сертифікації систем якості;
- г) орган з сертифікації продукції.

30. Основним способом доказу відповідності товару в ЄС є:

- а) обов'язкова сертифікація третьою стороною;
- б) декларація виготовлювача;
- в) міжнародна сертифікація;
- г) добровільна сертифікація третьою стороною.

31. Організацію та проведення за пропозицією органу з сертифікації продукції атестації виробництва та здійснення технічного нагляду за сертифікованими системами якості та атестованими виробництвами здійснює:

- а) орган з сертифікації систем якості;
- б) випробувальний центр;
- в) територіальні центри стандартизації, метрології та сертифікації України;
- г) орган з сертифікації продукції.

32. Європейський знак СЕ підтверджує відповідність товару:

- а) європейським стандартам;
- б) вимогам директив по безпеці;
- в) міжнародним стандартам ISO;
- г) стандарту фірми.

33. Розробку та удосконалення організаційно-методичних документів Системи здійснює:

- а) науково-методичний та інформаційний центр;
- б) випробувальні центри;
- в) орган з сертифікації продукції;
- г) орган із сертифікації систем якості.

34. Знаки VDE у Німеччині підтверджують відповідність вимогам правил і стандартів:

- а) будь-яких сертифікованих товарів;
- б) товарів, сертифікованих на відповідність вимогам національних стандартів;
- в) продуктів харчування;
- г) електротехнічних та електронних виробів.

35. Ведення Реєстру Системи здійснює:

- а) Національний орган з сертифікації;
- б) науково-технічна комісія;
- в) орган з сертифікації продукції;
- г) орган з сертифікації систем якості.

36. Знак відповідності NF у Франції може застосовуватися для:

- а) усіх видів сертифікованих товарів;
- б) товарів, що відповідають вимогам директив ЄС;
- в) товарів, сертифікованих на відповідність вимогам національних стандартів;
- г) продовольчих товарів.

37. Інформаційне забезпечення та надання інформаційних послуг у галузі сертифікації здійснює:

- а) територіальний центр стандартизації, метрології та стандартизації України;
- б) науково-технічна комісія;
- в) орган з сертифікації продукції;
- г) випробувальні центри.

38. В Японії діють форми сертифікації:

- а) обов'язкова сертифікація, яка підтверджує відповідність законодавчим

вимогам;

- б) добровільна сертифікація на відповідність національним стандартам ІІS, яку проводять органи, уповноважені урядом;
- в) добровільна сертифікація, яку проводять приватні органи з сертифікації;
- г) всі три.

39. Офіційне підтвердження органом з сертифікації або іншим спеціально уповноваженим органом наявності необхідних і достатніх умов виробництва певної продукції (надання певних послуг), які забезпечують стабільність виконання заданих у нормативних документах і контрольованих під час сертифікації вимог, називається:

- а) атестація виробництва; б) акредитація; в) контроль; г) стандартизація.

40. Які категорії програм сертифікації в США носять обов'язковий характер:

- а) сертифікація товарів та послуг на безпеку;
- б) програми з перевірки зразків продукції і виробництв, які замінюють безперервний контроль;
- в) програми оцінки якості і умов виробництва до надходження продукції в торгівлю;
- г) всі три.

41. Процедура, за допомогою якої авторитетний орган офіційно визначає правочинність підприємства виконувати конкретні роботи називається:

- а) акредитація;
- б) атестація виробництва;
- в) контроль;
- г) сертифікація.

42. Інспекційний контроль за сертифікованою продукцією проводиться впродовж:

- а) всього терміну випуску;
- б) терміну дії сертифікату;
- в) одного року;
- г) п'яти років.

43. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання – це:

- а) Національний орган із стандартизації, метрології, управління якістю та сертифікації;
- б) міждержавний орган з сертифікації;

- в) орган, який виконує взаємопов'язані види діяльності тільки у галузі сертифікації;
- г) орган, який виконує взаємопов'язані види діяльності тільки у галузі стандартизації.

44. Головна мета сертифікації:

- а) вдосконалення виробництва;
- б) оцінка технічного рівня товару;
- в) доказ безпеки та якості товару;
- г) інформація споживачів про якість.

45. Ким призначаються та акредитуються органи з сертифікації продукції?

- а) національним органом з сертифікації;
- б) територіальними центрами стандартизації та метрології України;
- в) Українським навчально-науковим центром з стандартизації, метрології та якості продукції;
- г) органом з сертифікації систем якості.

46. Для того щоб сертифікат відповідності був введений до дії, потрібна його реєстрація в:

- а) національному органі з сертифікації України;
- б) державному реєстрі;
- в) торгово-промисловій палаті;
- г) органі з сертифікації.

47. Функції Національного органу з сертифікації виконує:

- а) центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання України;
- б) український навчально-науковий центр;
- в) науково-методичний та інформаційний центр;
- г) український науково-дослідний інститут стандартизації, сертифікації та інформатики.

48. Яка послуга не підлягає обов'язковій сертифікації в Україні:

- а) готельні послуги і послуги харчування, які надаються суб'єктами туристичної діяльності;
- б) житлово-комунальні послуги;
- в) послуги автомобільного транспорту;
- г) послуги по ремонту і технічному обслуговуванню дорожніх транспортних засобів та їх складових.

49. Хто акредитує органи з сертифікації та випробувальні лабораторії (центри), атестує експертів-аудиторів, здійснює інспекційний контроль за діяльністю цих органів та осіб?

- а) національний орган з сертифікації продукції;
- б) український навчально-науковий центр з стандартизації, метрології та якості продукції;
- в) науково-технічна комісія;
- г) випробувальні центри.

50. Яка схема може використовуватися при сертифікації послуг в Україні:

- а) сертифікація одиничних виробів;
- б) сертифікація партії продукції;
- в) сертифікація з проведенням періодичного технічного контролю;
- г) сертифікація з оцінкою системи якості.

51. Ким формується єдина політика з питань побудови функціонування та удосконалення системи?

- а) науково-технічною комісією;
- б) національним органом із сертифікації;
- в) науково-методичним та інформаційним центром;
- г) українським науково-дослідним інститутом стандартизації, сертифікації та інформатики.

52. За якою схемою сертифікації продукції не проводиться технічний нагляд:

- а) сертифікація одиничних виробів;
- б) сертифікація з проведенням періодичного технічного контролю;
- в) сертифікація з оцінкою системи якості;
- г) сертифікація з дослідженням виробництва.

53. Хто встановлює основні принципи, правила та структуру Системи, а також знак відповідності та правила його застосування?

- а) національний орган з сертифікації;
- б) науково-методичний та інформаційний центр;
- в) український науково-дослідний інститут стандартизації, сертифікації та інформатики;
- г) органи з сертифікації продукції.

54. Який час зберігається зразок-свідок сертифікованої продукції у випробувальній лабораторії:

- а) один рік;
- б) два роки;
- в) три роки;
- г) до закінчення терміну дії сертифіката відповідності.

55. Ким здійснюється управління системою сертифікації закріпленої номенклатури продукції та хто є відповідальним за її функціонування?

- а) органами з сертифікації продукції;
- б) національним органом з сертифікації;
- в) науково-технічною комісією;
- г) органами з сертифікації систем якості.

56. Що означають цифри в прямокутнику під знаком відповідності:

- а) час проведення сертифікації товару;
- б) код товару за гармонізованою системою;
- в) код органу, який проводив сертифікацію;
- г) номер сертифікату.

57. Який орган бере участь на договірних засадах у підготовці органів з сертифікації та випробувальних лабораторій (центрів) до акредитації, а також у підготовці підприємств до сертифікації продукції та систем якості?

- а) науково-методичний та інформаційний центр;
- б) територіальні центри стандартизації та метрології України;
- в) орган з сертифікації систем якості;
- г) національний орган з сертифікації.

58. Термін дії сертифіката на партію продовольчої продукції не повинен бути більше:

- а) шести місяців;
- б) дев'яти місяців;
- в) одного року;
- г) терміну зберігання продукції.

59. Хто визначає схему і порядок проведення сертифікації закріпленої продукції?

- а) органи з сертифікації продукції;
- б) національний орган з сертифікації;
- в) науково-технічна комісія;
- г) випробувальна лабораторія.

60. Яка продукцію, що ввозиться в Україну, підлягає обов'язковій сертифікації:

- а) подарунки;
- б) гуманітарна і технічна допомога;
- в) партія харчових продуктів;
- г) виставкові зразки.

61. Хто організує та здійснює атестацію виробництва, технічний нагляд за сертифікованою продукцією та її виробництвом, видає сертифікати відповідності на продукцію та атестати виробництв?

- а) органи з сертифікації продукції;
- б) територіальні центри стандартизації та метрології України;
- в) науково-технічна комісія;
- г) органи з сертифікації систем якості.

62. Керівником національного органу з сертифікації в Україні є:

- а) Президент України;
- б) Прем'єр-міністр;
- в) Голова центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання;
- г) Голова Верховної Ради України.

63. Які документи підтверджують відповідність товару обов'язковим вимогам нормативних документів та надають право на ввезення товару на територію України?

- а) сертифікат відповідності або свідоцтво про визнання іноземного сертифіката;
- б) договір купівлі-продажу;
- в) атестат підприємства-виробника;
- г) протокол випробувань.

64. Екосертифікація в країнах – членах ЄС:

- а) не проводиться;
- б) добровільна;
- в) обов'язкова для продовольчих товарів;
- г) обов'язкова.

65. Де зазначаються номер та дата видачі сертифіката?

- а) у вантажній митній декларації, графа 44;
- б) у договорі купівлі-продажу;
- в) в атестаті підприємства-виробника;
- г) в протоколі випробувань.

66. Основні вимоги щодо порядку проведення сертифікації продукції встановлені:

- а) системою стандартів ISO;
- б) ДСТУ;
- в) Конституцією України;
- г) технічними умовами.

67. Ким затверджуються Правила сертифікації товару та визнання іноземних сертифікатів?

- а) центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання України;
- б) митною службою України;
- в) міністерством зовнішніх економічних зв'язків та торгівлі;
- г) торгово-промисловою палатою.

68. Робота, що виконується випробувальною лабораторією, відображається в:

- а) звітах;
- б) контрольному журналі;
- в) протоколах випробувань;
- г) актах обстеження.

69. Що видається органом із сертифікації у випадку позитивних результатів аналізу виробництва?

- а) атестат виробництва;
- б) сертифікат відповідності;
- в) протокол випробувань;
- г) свідоцтво про визнання.

70. Процедура, за допомогою якої авторитетний орган офіційно визначає правочинність органу виконувати конкретні роботи:

- а) сертифікація;
- б) акредитація;
- в) реєстрація;
- г) контроль.

71. На відповідність яким вимогам проводиться добровільна сертифікація?

- а) вимогам нормативних документів, які узгоджені з постачальником і споживачем;
- б) вимогам міжнародних стандартів;
- в) вимогам певних інструкцій центрального органу виконавчої влади, що

реалізує державну політику у сфері технічного регулювання;
г) вимогам регіональних стандартів.

72. Який незалежний орган має право проводити сертифікацію:

- а) третя сторона;
- б) постачальники;
- в) експерти;
- г) покупці.

73. Видачу сертифікатів відповідності на продукцію та атестацію виробництва здійснює:

- а) орган з сертифікації продукції;
- б) національний орган з сертифікації;
- в) науково-технічна комісія;
- г) орган з сертифікації систем якості.

74. Встановлення правових та економічних основ функціонування системи здійснює:

- а) науково-технічна комісія;
- б) орган з сертифікації продукції;
- в) національний орган з сертифікації;
- г) орган із сертифікації систем якості.

75. В який термін орган із сертифікації сповіщає заявника про своє рішення щодо заявки про сертифікацію?

- а) не пізніше 1 місяця;
- б) не пізніше 45 діб;
- в) не пізніше 15 діб;
- г) не пізніше 60 діб.

76. Хто визначає схему добровільної сертифікації?

- а) орган сертифікації за погодженням з заявником;
- б) випробувальна лабораторія;
- в) не визначається взагалі;
- г) національний орган з сертифікації України.

77. Хто несе відповідальність за розголошення комерційної або професійної таємниці підприємства стосовно конфіденційності інформації про проведення робіт з сертифікації продукції?

- а) орган з сертифікації продукції;
- б) національний орган з сертифікації України;

- в) антимонопольний комітет;
- г) торгово-промислова палата.

78. Чисю власністю є зразки продукції, що пройшли випробування з метою сертифікації?

- а) органу з сертифікації;
- б) випробувальної лабораторії;
- в) продавця;
- г) заявника.

79. Де мають право проводитись випробування сертифікованої продукції?

- а) у випробувальній лабораторії, що акредитована в Системі;
- б) у будь-якій випробувальній лабораторії;
- в) в органі з сертифікації продукції;
- г) у будь-якій лабораторії.

80. Порядок проведення сертифікації продукції в загальному випадку містить:

- а) подання та розгляд заявки на сертифікацію продукції, аналіз наданої документації, прийняття рішення за заявкою з зазначенням схеми сертифікації, обстеження виробництва, атестація виробництва;
- б) подання та розгляд заявки на сертифікацію продукції, атестації виробництва, обстеження виробництва, аналіз наданої документації, прийняття рішення за заявкою з зазначенням схеми сертифікації;
- в) обстеження виробництва, атестація виробництва, подання та розгляд заявки на сертифікацію продукції, аналіз наданої документації, прийняття рішення за заявкою із зазначенням схеми сертифікації;
- г) подання та розгляд заявки на сертифікацію продукції, обстеження виробництва, атестація виробництва.

81. Який термін розгляду апеляцій після її отримання апеляційною комісією?

- а) 1 місяць;
- б) 2 місяць;
- в) 3 місяць;
- г) 1,5 місяця.

82. Хто видає сертифікат відповідності?

- а) орган Держсанепідемнагляду;
- б) Міністерство охорони здоров'я;
- в) орган сертифікації;
- г) Торгово-промислова палата.

83. Що дозволяють встановити характеристики товару під час їх перевірки органом з сертифікації?

- а) ідентифікацію товару і відповідність його технічним документам;
- б) належну сертифікацію згідно з чинним законодавством;

- в) відповідність товару технічній документації і перевірку його належності до певної товарної групи;
- г) рівень якості продукції.

84. Ким оплачуються роботи з сертифікації продукції?

- а) органом з сертифікації продукції;
- б) заявником;
- в) випробувальною лабораторією;
- г) спонсором.

85. Від чого залежить вибір схеми сертифікації?

- а) від виду продукції, кількості продукції, стану виробництва;
- б) від виду продукції, стану виробництва, країни-виготовлювача;
- в) від кількості продукції, виду продукції;
- г) від стану виробництва.

86. Здійснення за дорученням органу з сертифікації продукції технічного нагляду за стабільністю показників сертифікованої продукції під час її виробництва здійснюють:

- а) науково-методичний та інформаційний центр;
- б) випробувальні центри;
- в) органи з сертифікації;
- г) територіальні центри стандартизації, метрології та сертифікації України.

87. Оцінювання відповідності шляхом вимірювань, спостережень, випробувань чи калібрування відповідних характеристик – це:

- а) контроль;
- б) атестація виробництва;
- в) акредитація;
- г) сертифікація.

88. Відповідно до яких вимог проводиться обов'язкова сертифікація?

- а) обов'язкових вимог нормативної документації, які зареєстровані у встановленому порядку, а також аналогічних вимог міжнародних та національних стандартів інших держав, що чинні в Україні;
- б) усіх вимог національних стандартів;
- в) обов'язкових вимог щодо безпеки, які зареєстровані у встановленому

порядку;
г) усіх вимог міжнародних стандартів.

89. Ким видається ліцензія на право застосування сертифіката відповідності щодо продукції?

- а) органом з сертифікації продукції;
- б) випробувальною лабораторією;
- в) національним органом з сертифікації;
- г) торгово-промисловою палатою.

90. В якому випадку орган з сертифікації не може припинити дію сертифіката?

- а) при порушенні вимог техніки безпеки;
- б) при порушенні вимог технології виробництва;
- в) при виявленні невідповідності продукції вимогам, які встановлені під час сертифікації;
- г) при зміні виробником нормативної документації без попереднього узгодження з органом сертифікації.

91. Хто несе витрати, пов'язані з розглядом апеляцій?

- а) заявник;
- б) кожна із сторін;
- в) апеляційна комісія;
- г) орган з сертифікації продукції.

92. Яким документом оформлюються негативні результати аналізу документації?

- а) заявою;
- б) висновком;
- в) актом;
- г) довідкою.

93. Які правові документи повинна мати акредитована випробувальна лабораторія?

- а) положення про випробувальну лабораторію;
- б) паспорт випробувальної лабораторії;
- в) атестат акредитації та галузь акредитації;
- г) всі вище означені.

94. Кількість зразків для випробувань та правила їх відбору згідно з порядком сертифікації продукції встановлюються:

- а) виробником;
- б) продавцем;
- в) випробувальною лабораторією;
- г) органом з сертифікації продукції.

95. Підприємство має право маркірувати знаком відповідності сертифіковану продукцію, яка випускається серійно впродовж:

- а) дії ліцензійної угоди;
- б) терміну придатності продукту;
- в) 1 року;
- г) завжди.

96. Контроль за дотриманням законодавства про обов'язкову сертифікацію продукції здійснюють:

- а) національний орган з сертифікації України;
- б) регіональні органи Держспоживзахисту;
- в) податкова адміністрація;
- г) всі вище означені.

97. Хто видає посвідчення сертифікатів про походження товарів?

- а) орган з сертифікації продукції;
- б) митний орган;
- в) Торгово-промислова палата;
- г) національний орган з сертифікації України.

98. Термін дії сертифіката про походження товару складає:

- а) 2 роки;
- б) 6 місяців;
- в) 12 місяців;
- г) 3 роки.

99. Хто вповноважений проводити сертифікацію продукції іноземних виробництв за схемами з обстеженням, атестацією та сертифікацією систем якості?

- а) комісія, призначена наказом національного органу з сертифікації України;
- б) комісія, призначена Торгово-промисловою палатою;
- в) комісія, призначена Державним митним комітетом;
- г) орган з сертифікації систем якості.

100. Як проводиться обстеження, атестація іноземних виробництв та сертифікація їх систем якості?

- а) тільки з виїздом комісії на виробництво;

- б) дослідженням поданих зразків іноземних товарів замовником у лабораторіях органів сертифікації;
- в) розгляд комісією результатів досліджень незалежних експертів-аудиторів;
- г) аналіз поданих документів.

РОЗДІЛ 7 «ОРГАНІЗАЦІЯ ТОРГІВЛІ»

1. Роздрібна торговельна мережа – це:

- а) сукупність стаціонарних та віртуальних суб'єктів роздрібного продажу товарів і послуг, об'єднаних за однією ознакою;
- б) загальна сукупність стаціонарних, нестаціонарних, пересувних, віртуальних суб'єктів роздрібного продажу товарів;
- в) загальна сукупність стаціонарних, нестаціонарних, пересувних, віртуальних суб'єктів роздрібного продажу товарів і послуг, об'єднаних за територіальною ознакою;
- г) сфера підприємницької діяльності, пов'язана з продажем товарів та послуг для їх подальшого перепродажу.

2. За функціональним призначенням приміщення магазину поділяють на групи:

- а) торговельні та підсобні приміщення;
- б) адміністративно-побутові та технічні приміщення;
- в) приміщення для приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу;
- г) усі відповіді вірні.

3. Розкрийте поняття «Розпаковування» – це:

- а) звільнення товару від транспортної тари. Основна вимога до цієї операції – збереження кількості і якості товарів, тари та упаковки;
- б) групування товарів за товарними групами, видами, розмірами, сортами, іншими асортиментними ознаками;
- в) очищення від пилу, забруднень, зачищення верхнього шару товарів, який втратив товарний вигляд, прасування товарів, протирання заводського мастила, усунення дрібних дефектів і т. п.;
- г) звільнення товару від транспортної тари, а також перевірка відповідності ціни, сортності, вказаних на маркуванні і в супровідних документах, преїскурантам договорам.

4. Вивчення попиту – це:

- а) важлива складова частина торгового процесу, пов'язана з формування товарного асортименту в торговельній мережі;
- б) збір, обробка й опали інформації, необхідної для прийняття управлінських рішень щодо розвитку виробництва товарів народного споживання і комерційних рішень щодо закупівлі й продажу товарів;
- в) організація зворотного зв'язку між попитом і пропозицією, а в кінцевому рахунку – між виробництвом і споживанням;
- г) ефективність контролю за станом асортименту і наявності товарів у магазині.

5. Які форми продажу товарів існують:

- а) магазинна та поза магазинна;
- б) магазинна та особлива;
- в) магазинна, позамагазинна, особлива;
- г) магазинна, позамагазинна та електронна.

6. Мерчандайзинг – це:

- а) сукупність методів і технік, об'єднаних з метою активізувати роль товару в процесі продажу з допомогою оптимізації його представлення та оточення і тим самим підвищити його рентабельність;
- б) це система заходів, які здійснюються в межах магазину і спрямовані на те, щоб покупцеві було зручно, приємно та вигідно здійснювати покупки тощо;
- в) комплекс заходів, що проводяться на оптових та роздрібних складах;
- г) комплекс заходів, спрямованих на привернення уваги покупців, напр. – проведення "public relations", розміщування товарів у торговому залі, оформлення торгових прилавків, розповсюдження рекламних проспектів, плакатів і та ін.

7. Позамагазинні форми торговельного обслуговування покупців організовуються способом продажу товарів:

- а) через дрібнороздрібну мережу і торгові автомати; через пересувні засоби торгівлі; на ярмарках і базарах; поштою тощо;
- б) через самообслуговування;
- в) супермаркет, магазин, електронна торгівля;
- г) продаж товарів на аукціонах, ярмарках і базарах.

8. Приймання на комісію нових товарів здійснюється за наявності в комітента таких документів:

- а) свідоцтва про визнання іноземного сертифіката у державній системі сертифікації;
- б) документів, що підтверджують належну якість товарів;
- в) наявності сертифіката відповідності;
- г) усі відповіді вірні.

9. Оптовий ринок – це:

- а) торговельні підприємства, що спеціалізуються на здійсненні оптових закупівель великих партій товарів, проведенні складських торговельно-технологічних операцій і подальшій реалізації (збуті) цих товарів у кількостях, адаптованих відповідно до замовлень їх оптових покупців;
- б) сукупність попиту, пропозиції і цін на матеріальні блага, що обмінюються між суб'єктами різних сфер товарного виробництва з метою подальшої реалізації, продовження виробничого циклу або

забезпечення суспільних потреб;

- в) продаж товарів роздрібним торговим підприємствам дрібними підсортованими партіями, що відправляються поштовими посилками;
- г) ринок в результаті якого продаж товарів переходять в сферу особистого споживання.

10. Система господарських зв'язків – це:

- а) комплекс комерційних і технологічних операцій, спрямованих на доведення товарів до роздрібно-торговельної мережі в кількості та асортименті, що відповідають попиту населення;
- б) впорядкована сукупність господарських зв'язків суб'єктів ринку, притаманна певному рівневі розвитку виробничих і ринкових відносин, що склались у суспільстві на певному етапі його розвитку;
- в) тип розміщення торговельних підприємств і одиниць, що передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд різних за видами, типами, основною спеціалізацією, формами власності суб'єктів роздрібно-торговельного середовища;
- г) зв'язки, при яких економічні, правові й організаційні відносини з постачання продукції встановлюються безпосередньо між підприємствами-виробниками і роздрібно-торговельними підприємствами.

11. Організація в роздрібній торгівлі – це:

- а) роздрібний торговець, що об'єднує два або більше підпорядкованих (рідше – незалежних) торговельних підприємства і може доповнюватися будь-якою кількістю торговельних одиниць;
- б) роздрібний торговець, що об'єднує два підпорядкованих торговельних підприємств і може доповнюватися обмеженою кількістю торговельних одиниць;
- в) роздрібний торговець, що об'єднує тільки два підпорядкованих (рідше – незалежних) торговельних підприємств;
- г) роздрібний торговець, який систематично здійснює торговельну діяльність для задоволення суспільних та особистих потреб громадян та інших кінцевих споживачів і є юридичною особою.

12. Які приміщення відносять до адміністративно-побутових:

- а) кабінет директора, конторські приміщення (бухгалтерія, плановий відділ, торговий відділ), кімната для приймання їжі та відпочинку, кімната особистої гігієни, туалети, душові, гардероб;
- б) приміщення для зберігання обладнання, інвентарю, пакувальних матеріалів, для приймання посуду, рекламно-оформлювальна майстерня тощо;
- в) холодильні камери, приміщення для фасування, комплектування попередніх замовлень, експедиції для приймання товарів у нічний час,

кімната особистої гігієни, туалети;

г) приміщення для приймання їжі та відпочинку, для зберігання обладнання, інвентарю, пакувальних матеріалів, кімната особистої гігієни, туалети.

13. Розкрийте поняття «сортування» – це:

а) об'єднання в єдиний набір товарів різних назв спільного призначення;

б) укладання товарів у спеціальну тару, контейнери, лотки, тару-обладнання, корзини, ящики, візки, виконання операцій зі збирання товарів, які надійшли в магазин в розібраному вигляді;

в) групування товарів за товарними групами, видами, розмірами, сортами, іншими асортиментними ознаками, а також перевірка відповідності ціни, сортності, вказаних на маркуванні і в супровідних документах, преїскурантам договорам;

г) звільнення товару від транспортної тари. Основна вимога до цієї операції – збереження кількості і якості товарів, тари та упаковки.

14. Основними завданнями визначення попиту є:

а) виявлення тенденцій і закономірностей розвитку загального обсягу попиту й обсягу попиту на окремі групи і види товарів; внутрішньо-групової асортиментної структури попиту за розмірами, ростами, кольорами, фасонами і т.д.;

б) виявлення загального обсягу попиту на формування товарного асортименту в торговельній мережі;

в) виявлення структури попиту на однойменні товари, що різняться за видом упаковки й розфасуванням; ступеня задоволення попиту на окремі види товарів і їх різновиди, тобто виявлення товарів і їх різновидів, попит на які не задовольняється, і на які пропозиція перевищує попит;

г) виявлення загального обсягу попиту й обсягу попиту на окремі групи і види товарів; внутрішньо-групової асортиментної структури попиту за розмірами, ростами, кольорами, фасонами і т.д.; структури попиту на однойменні товари різних підприємств.

15. Електронна торгівля – це:

а) це форма роздрібної реалізації товарів і послуг кінцевим споживачам з електронних магазинів згідно з отриманими від них замовленнями через локальні і глобальні комп'ютерні мережі відповідно до попередньо розповсюджених у цих мережах комерційних публікацій (каталогів, прайс-листків, специфікацій тощо);

б) це форма оптової реалізації товарів і послуг кінцевим споживачам з електронних магазинів згідно з отриманими від них замовленнями через локальні і глобальні комп'ютерні мережі;

в) це сукупність способів і прийомів, за допомогою яких забезпечується обслуговування покупців у процесі продажу товарів;

г) це сфера цифрової економіки, що включає всі фінансові та торгові транзакції, які проводяться за допомогою комп'ютерних мереж, та бізнес-процеси, пов'язані з проведенням цих транзакцій.

16. Метою мерчендайзингу з точки зору роздрібного торговця є:

- а) оптимізація внутрішньо-магазинного простору, на якому представлений його товар, для забезпечення збуту цього товару у більших кількостях;
- б) збільшення обсягів продажу товарів за умови оптимізації рівня торговельної надбавки та мінімізації загальних витрат, пов'язаних з продажем даного товару;
- в) допомога товару бути проданим у пункті роздрібного продажу;
- г) інформування покупця про місце знаходження викладки товару.

17. Що включає в себе дрібнороздрібна торговельна мережа:

- а) ринки, магазини;
- б) ринки, аукціони та ярмарки;
- в) супермаркети та магазини;
- г) кіоски, палатки і павільйони.

18. Комісійний магазин – це:

- а) магазин, що здійснює роздрібний продаж товарів, прийнятих від юридичних чи фізичних осіб (комітентів) на засадах договору комісії, без перейняття права власності на підкомісійні товари;
- б) підприємство роздрібною торгівлі, яке реалізує товари і надає послуги, що призначаються для остаточного споживання;
- в) невеликі споруди, як правило, на одне робоче місце без торгового залу з невеликим приміщенням для зберігання поточних запасів товарів;
- г) заклад торгівлі, який приймає нові товари, техніку, одяг, цінності, антикваріат від постачальників з метою їх продажу.

19. Основні види оптової торгівлі:

- а) торгівля засобами виробництва, торгівля продовольчими товарами, торгівля транспортними засобами, торгівля послугами, торгівля непродовольчими товарами, торгівля не переробною сільськогосподарською продукцією;
- б) торгівля продовольчими товарами, торгівля непродовольчими товарами;
- в) торгівля засобами виробництва, торгівля транспортними засобами;
- г) торгівля продовольчими товарами, торгівля непродовольчими товарами та торгівля не переробною сільськогосподарською продукцією.

20. Оптові закупівлі – це:

- а) придбання товарів великими партіями у комерційних посередників;

- б) сукупність засобів і методів продажу товарів, за допомогою яких здійснюється торговельне обслуговування населення;
- в) продавці пропонують різні цінові умови для різноманітних покупців у межах однієї й тієї ж торговельної групи;
- г) придбання товарів великими партіями з метою їх подальшого перепродажу.

21. До дрібно-роздрібної частини торговельної мережі належать:

- а) кіоски, ятки, автомати, пункти пересувної торгівлі, нестационарні торгові одиниці тощо;
- б) магазини та палатки;
- в) супермаркети, магазини і палатки, кіоски;
- г) пункти пересувної торгівлі, палатки, кіоски, магазини.

22. Де повинно розміщуватися приміщення для розпакування, фасування, зберігання товарів:

- а) треба розміщувати окремо від приміщень для підготовки товарів до продажу і зберігання, але вони повинні мати зручний зв'язок з іншими групами приміщень;
- б) повинно розміщуватися з послідовністю виконуваних операцій і зв'язуватися між собою і торговельним залом транспортними коридорами. їх розміщення в одну лінію дозволяє максимально механізувати роботи з переміщення вантажів;
- в) розміщують відповідно до послідовності виконання торговельного-технологічного процесу, створюючи можливості максимальної механізації робіт з переміщення вантажів та забезпечуючи найкоротші шляхи до торговельного залу;
- г) розміщуються в боковій, найвіддаленішій від торговельного залу частині будівлі магазину.

23. Розкрийте поняття «маркування» – це:

- а) укладання товарів у спеціальну тару, контейнери, лотки, тару-обладнання, корзини, ящики, візки, виконання операцій зі збирання товарів, які надійшли в магазин в розібраному вигляді;
- б) об'єднання в єдиний набір товарів різних назв спільного призначення;
- в) оформлення та прикріплення (пришивання, приклеювання) до товарів ярликів з вказанням найменування виробу, його артикулу, сорту, розміру, ціни;
- г) звільнення товару від транспортної тари та прикріплення його ціни.

24. Асортимент – це:

- а) важлива складова частина торгового процесу, пов'язана з формування товарного асортименту в торговельній мережі;
- б) комплект, сукупність сортів. Під асортиментом товарів розуміють

перелік, номенклатуру товарів, їх різновидів, сортів тощо, об'єднаних або поєднаних за певною ознакою;

в) це перелік товарних груп, включених у номенклатуру;

г) важлива складова частина торгового процесу, пов'язана з формування товарного асортименту на складах.

25. Як називається процес, що складається з наступних операцій: виявлення попиту, показ товару і консультація, відбір та нарізання, зважування товару, його упакування, грошові розрахунки, вручення покупки:

а) процес обслуговування покупців в магазині самообслуговування;

б) процес продажу товарів при традиційній технології обслуговування;

в) процес продажу товарів на оптовій базі;

г) процес продажу товарів на ринках.

26. Мерчандайзинг як організаційно-управлінський метод виконує наступні основні завдання:

а) забезпечує сумісність внутрішньо-магазинних технологій з особливостями поведінки покупців; створює атмосферу в магазині, підвищує культуру торгівлі, імідж підприємства;

б) підтримує баланс між структурою потреб і асортиментом, а також споживчими характеристиками товарів;

в) стимулює процес продажу товарів при збалансованому розподілі пізнавальних ресурсів покупців;

г) усі відповіді вірні.

27. Павільйони – це:

а) дрібні споруди на 1–2 робочих місця без торгового залу та інших видів приміщень, де продаж товарів здійснюється через вікна;

б) невеликі споруди, як правило, на одне робоче місце без торгового залу з невеликим приміщенням для зберігання поточних запасів товарів;

в) споруди полегшеної конструкції легкого некапітального типу з невеликим торговим залом на 2–4 робочих місця і приміщенням для зберігання товарів;

г) невеликі споруди на 2–3 робочих місця з торговою залом і приміщенням для зберігання товарів.

28. Строк реалізації прийнятого на комісію товару:

а) 60 календарних днів;

б) 40 календарних днів;

в) 90 календарних днів;

г) 30 календарних днів.

29. Оптова торгівля – це:

- а) включає в себе попит пропозиції та ціни матеріальних благ, що скеровуються на особисте споживання окремих індивідів або домогосподарств;
- б) продаж товарів роздрібним торговим підприємствам дрібними підсортованими партіями, що відправляються поштовими посилками;
- в) усі види діяльності, пов'язані з продажем товарів та послуг тим, хто перепродає їх або користується в корпоративних цілях;
- г) придбання товарів великими партіями у комерційних посередників.

30. Організація оптових закупівель – це:

- а) складний комплекс взаємозв'язаних операцій комерційного і технологічного характеру, які здійснюються над товарами на складах оптових та/або роздрібних торговельних підприємств;
- б) головний момент, який фактично скріплює відносини між продавцем і покупцем, які до цього моменту залишалися усними, номінальними;
- в) комплекс взаємозв'язаних управлінських і комерційних рішень та торгових операцій, виконанням яких забезпечується виявлення і вивчення попиту споживачів відповідно до потреб суспільства, надання й узгодження з постачальниками замовлень на виробництво і постачання товарів, укладання договорів постачання з метою визначення порядку і механізму виконання замовлень та контроль за надходженням товарів і додержанням сторонами умов договору;
- г) задоволення потреб організації торгівлі в товарах з максимально можливою економічною ефективністю.

31. Магазин – це:

- а) дрібний об'єкт дрібно-роздрібної мережі напівстаціонарного типу, розрахований на 1-2 робочих місця продавців, що займає відособлене приміщення для організації продажу товарів без доступу в нього покупців і без підсобного приміщення;
- б) об'єкт для роздрібного продажу товарів, що займає окремих будинок або влаштоване приміщення в капітальній споруді, має торговельну залу для покупців і низку технологічних приміщень для експедиції, підсортування, зберігання ново-отриманих товарів;
- в) приміщення з торговельною площею понад 3000 м², з максимально широким асортиментом (більше ніж 15 тисяч асортиментних позицій) продовольчих і непродовольчих товарів;
- г) великий універсальний магазин самообслуговування, що пропонує продаж бакалійних та домогосподарських товарів.

32. Які форми розрахунків з покупцями застосовуються у магазинах:

- а) централізована та децентралізована форми;
- б) децентралізована форма;

- в) безперервна та централізована форми;
- г) безперервна та децентралізована форми.

33. Основні вимоги щодо розміщування товарів у торговому залі передбачають:

- а) забезпечення широкого вибору товарів та забезпечення доброї видимості і доступності товарів для покупців;
- б) урахування руху потоків покупців; забезпечення доброї видимості і доступності товарів для покупців;
- в) забезпечення покупцям можливостей орієнтуватися щодо розміщення окремих комплексів або товарних груп і здійснення купівлі з мінімальними витратами часу на пошук та придбання товару; закріплення за кожною групою товарів (комплексом) постійних місць розташування; "раціональне використання площі торгового залу для розміщування і викладання товарів;
- г) забезпечення широкого вибору товарів; додержання правил товарного сусідства; достатність кількості товарів для забезпечення безперебійності торгівлі.

34. Попит – це:

- а) запит фактичного або потенційного покупця, споживача на придбання товару за наявних у нього коштів, що призначені для цієї покупки;
- б) можливість і бажання продавця (виробника) пропонувати свої товари для реалізації на ринку за певними цінами;
- в) корисний результат економічної діяльності, що вимірюється як різниця між грошовими доходами від такої діяльності та грошовими витратами на її здійснення;
- г) це показник, що виражає коливання сукупного попиту, викликані пониженням цін на товари і послуги.

35. Як би ви охарактеризували перелічений список заходів: продаж доброякісних товарів, висока кваліфікація працівників, надання додаткових послуг, зі смаком виконане оформлення інтер'єру, зручна викладка товарів:

- а) основні правила торгівлі;
- б) фактори росту продуктивності праці;
- в) фактори, що обумовлюють високий рівень культури торговельного обслуговування;
- г) торгово-технологічний процес.

36. За якими принципами здійснюється групування товарів для їх розміщування у магазині:

- а) комплексне групування продовольчих товарів, групування взаємозамінних товарів;
- б) групування товарів за призначенням;

- в) комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- г) усі відповіді вірні.

37. Кіоски – це:

- а) невеликі споруди, як правило, на одне робоче місце без торгового залу з невеликим приміщенням для зберігання поточних запасів товарів;
- б) споруди полегшеної конструкції легкого некапітального типу з невеликим торговим залом на 2-4 робочих місця і приміщенням для зберігання товарів;
- в) дрібні споруди на 1-2 робочих місця без торгового залу та інших видів приміщень. Продаж товарів у кіосках здійснюється через вікна;
- г) приміщення з торговельною площею понад 3000 м², з максимально широким асортиментом (більше ніж 15 тисяч асортиментних позицій) продовольчих і непродовольчих товарів.

38. Аукціон – це:

- а) корисний результат економічної діяльності, що вимірюється як різниця між грошовими доходами від такої діяльності та грошовими витратами на її здійснення;
- б) особлива форма продажу товарів, при якій продавець для отримання найвищої ціни за товар використовує пряму конкуренцію багатьох покупців під час публічного торгу в заздалегідь установлений час і у визначеному місці;
- в) спеціалізований Web-сайт, який забезпечує повний цикл купівлі-продажу товарів через Інтернет в інтерактивному режимі з використанням електронного каталогу;
- г) періодичні заходи, проведені за участю працівників посередницьких організацій, торгівлі, промисловості, сільського господарства й інших галузей для здійснення покупок і продажу.

39. Незалежні оптові торговці – це:

- а) діють від власного імені і за власний кошт, повністю переймаючи на себе право власності на матеріальні блага. Зазвичай це великі оптові формування дилерсько-дистриб'юторського типу з розгалуженою складською мережею і відпрацьованою асортиментно-збутовою стратегією;
- б) діють від власного імені, але за кошт клієнта. Такі формування брокерського типу спеціалізуються на обслуговуванні потреб у закупівлі або збуті конкретних товарів, використовуючи з цією метою власні або орендовані ресурси;
- в) найдрібніші за потенціалом і функціями формування, що діють від імені і за кошт клієнта (принципала). Типовими різновидами оптових агентів є консигнатори і комісіонери як у внутрішній, так і зовнішній торгівлі;

г) торговці, що об'єднують два або більше підпорядкованих (рідше – незалежних) торговельних підприємства і можуть доповнюватися будь-якою кількістю торговельних одиниць.

40. Маркетинг – це:

а) вид діяльності, спрямований на просування товарів і торгових марок на регіональному ринку, використовуваний великими підприємствами роздрібною торгівлі (супермаркетами, гіпермаркетами);

б) діяльність, спрямована на створення попиту та досягнення цілей підприємства через максимальне задоволення потреб споживачів;

в) заходи, що застосовують фірми (крім зниження цін) для збільшення обсягів продажу товарів (диференціація продукту, реклама, стимулювання збуту);

г) це комплекс заходів, у межах яких один чи декілька товарів використовуються як основні інструменти виробничо-збутової діяльності фірми.

41. За функціональним призначенням приміщення магазину поділяють на такі групи:

а) торговельні приміщення; приміщення для приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу; підсобні приміщення; адміністративно-побутові приміщення; технічні приміщення;

б) торговельні приміщення; приміщення для приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу;

в) торговельні приміщення; підсобні приміщення; технічні приміщення, приміщення для фасування, комплектування попередніх замовлень, експедиції для приймання товарів у нічний час;

г) торговельний зал, приміщення для приймання і видачі попередніх замовлень, оформлення продажу товарів у кредит, кафетерій, бюро надання додаткових торговельних послуг.

42. Централізована форма розрахунків з покупцями розміщується так щоб:

а) покупці оплачували вартість покупки в будь-який з кас, розміщених при виході з магазину;

б) покупці оплачували вартість покупки при виході з секцій або розміщених усередині або в кінці ліній обладнання;

в) покупці оплачували вартість покупки в одній касі, розміщеній при вході в магазин;

г) покупці оплачували вартість покупки в одній касі, розміщеній при виході з магазину.

43. Економічний ефект – це:

а) результат, наслідок певних причин або дій. Здатність приносити

певний ефект, забезпечувати ту чи іншу результативність процесу або діяльності заведено називати ефективністю;

б) корисний результат економічної діяльності, що вимірюється як різниця між грошовими доходами від такої діяльності та грошовими витратами на її здійснення;

в) співвідношення між грошовими доходами від певної економічної діяльності та грошовими витратами на її здійснення;

г) це співвідношення між результатами господарської діяльності та витратами живої і матеріалізованої праці, ресурсами.

44. Виробничий асортимент – це:

а) комплект, сукупність сортів. Під асортиментом товарів розуміють перелік, номенклатуру товарів, їх різновидів, сортів тощо, об'єднаних або поєднаних за певною ознакою;

б) це перелік товарних груп, включених у номенклатуру;

в) називають номенклатуру товарів, що випускаються промисловими і сільськогосподарськими підприємствами чи іншими виробниками;

г) це перелік однорідних і різно-рідних товарів загального або аналогічного призначення.

45. Який основний недолік спеціалізованих магазинів:

а) неможливість глибокого вивчення попиту на товари;

б) великий радіус дії;

в) низька ефективність використання торговельної площі;

г) відсутність товарів для багатьох стилів та напрямів.

46. Чотири основні напрямки комплексу діяльності з мерчендайзингу:

а) асортимент товарів, представлення товарів, анімація, управління продажем товарів;

б) асортимент товарів, представлення товарів, реклама, управління продажем товарів;

в) асортимент товарів, продаж товарів, реклама, управління продажем товарів;

г) асортимент товарів, продаж товарів, анімація, управління продажем товарів.

47. Палатки (торгові намети) – це:

а) невеликі споруди, як правило, на одне робоче місце без торгового залу з невеликим приміщенням для зберігання поточних запасів товарів;

б) дрібні споруди на 1-2 робочих місця без торгового залу та інших видів приміщень. Продаж товарів у кіосках здійснюється через вікна;

- в) споруди полегшеної конструкції легкого некапітального типу з невеликим торговим залом на 2–4 робочих місця і приміщенням для зберігання товарів;
- г) приміщення з торговельною площею понад 3000 м², з максимально широким асортиментом (більше ніж 15 тисяч асортиментних позицій) продовольчих і непродовольчих товарів.

48. Електронна торгівля – це:

- а) оптовий продаж товарів роздрібним торговим підприємствам дрібними підсортованими партіями, що відправляються поштовими посилками;
- б) форма роздрібної реалізації товарів і послуг кінцевим споживачам з електронних магазинів згідно з отриманими від них замовленнями через локальні і глобальні комп'ютерні мережі відповідно до попередньо розповсюджених у цих мережах комерційних публікацій (каталогів, прайс-листків, специфікацій тощо);
- в) підприємство роздрібної торгівлі, яке реалізує товари і надає послуги, що призначаються для остаточного споживання;
- г) торгова структура будь-якої організаційно-правової форми, створена в цілях роздрібної або дрібнооптової торгівлі товарами, що відображають виробничий профіль її засновника.

49. Оптові торговельні посередники – це:

- а) найдрібніші за потенціалом і функціями формування, що діють від імені і за кошт клієнта (принципала). Типовими різновидами оптових агентів є консигнатори і комісіонери як у внутрішній, так і зовнішній торгівлі;
- б) діють від власного імені, але за кошт клієнта. Такі формування брокерського типу спеціалізуються на обслуговуванні потреб у закупівлі або збуті конкретних товарів, використовуючи з цією метою власні або орендовані ресурси;
- в) діють від власного імені і за власний кошт, повністю переймаючи на себе право власності на матеріальні блага;
- г) особа, яка в системі збуту продукції знаходиться між виробником та її кінцевим споживачем.

50. Оптові підприємства можуть закуповувати товари із різних джерел, якими є:

- а) промислові і сільськогосподарські підприємства, місцева промисловість, індивідуальні виробництва;
- б) оптові бази; іноземні фірми і компанії;
- в) оптово-посередницькі структури;
- г) усі відповіді вірні.

51. Яке планування торговельних залів у магазинах самообслуговування використовуються:

- а) лінійне;
- б) острівне чи боксове;
- в) виставкове і комбіноване;
- г) усі відповіді вірні.

52. Назвіть загальні вимоги до влаштування зони приймання товарів:

- а) наявність спеціальних місць для розвантаження товарів (платформ, рамп);
- б) наявність приміщення для приймання товарів у неробочий час, забезпечення взаємозв'язку зони приймання товарів з приміщеннями для зберігання і підготовки товарів до продажу та безпосередньо з торговельним залом;
- в) виділення місць для розміщення товарів для якісного і кількісного приймання;
- г) усі відповіді вірні.

53. Соціальний ефект – це:

- а) корисний результат будь-якої економічної діяльності, що відображається у створенні умов для задоволення основних соціальних потреб та цілей суспільства;
- б) корисний результат економічної діяльності, що вимірюється як різниця між грошовими доходами від такої діяльності та грошовими витратами на її здійснення;
- в) результат, наслідок певних причин або дій. Здатність приносити певний ефект, забезпечувати ту чи іншу результативність процесу або діяльності заведено називати ефективністю;
- г) це співвідношення між результатами господарської діяльності та витратами живої і матеріалізованої праці, ресурсами.

54. Назвіть основні завдання оптимізації асортименту:

- а) оптимізація номенклатури асортименту з урахуванням споживчих характеристик та особливостей технології виробництва;
- б) оптимальне співвідношення нових та «старих» виробів у програмі; оптимальне співвідношення нових та засвоєних ринків збуту; рівень оновлення товарів; введення на ринок товарів ринкової новизни;
- в) оновлення продукції в цілому та по окремих видах з урахуванням життєвого циклу товару;
- г) усі відповіді вірні.

55. Які методи продажу використовуються при поза магазинній формі роздрібного продажу:

- а) самообслуговування;
- б) продаж через аукціони;
- в) продаж з прилавку;
- г) продаж через електронну торгівлю.

56. Управління категоріями – це:

- а) нова концепція, спрямована на оптимізацію асортименту товарів, які зберігаються в пунктах продажу товарів, забезпечення максимальної ефективності рекламних кампаній, представлення нових товарів і поповнення товарних запасів;
- б) групування товарів за призначенням; комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- в) оптимізація внутрішньо-магазинного простору, на якому представлений його товар, для забезпечення збуту цього товару у більших кількостях;
- г) корисний результат будь-якої економічної діяльності, що відображається у створенні умов для задоволення основних соціальних потреб та цілей суспільства.

57. Засобами пересувної торгівлі вважаються:

- а) автомагазини, автокафе, авторозвозки, автоцистерни, лавки-автопричепи, візки, спеціальне технологічне обладнання, розноски, ятки, столики тощо;
- б) ринки;
- в) магазини, магазини-вагони, автомагазини, кафе та ринки;
- г) ярмарки та аукціони.

58. Аукціонний торг — це:

- а) попит, який залишається незмінним незважаючи на незначні зміни ціни;
- б) податок (грошовий збір), стягнутий при перетинанні товаром митного кордону;
- в) публічна (відкрита і загальнодоступна) послідовна реалізація товарних лотів тому з покупців, хто першим запропонував найвищу ціну;
- г) це тип переговорів, у якому покупець і продавець товару чи послуги домовляються про ціну, яка буде виплачена за неї і точний характер угоди.

59. Оптові торговельні агенти – це:

- а) діють від власного імені і за власний кошт, повністю переймаючи на себе право власності на матеріальні блага;
- б) діють від власного імені, але за кошт клієнта. Такі формування брокерського типу спеціалізуються на обслуговуванні потреб у закупівлі або збуті конкретних товарів, використовуючи з цією метою власні або

орендовані ресурси;

в) найдрібніші за потенціалом і функціями формування, що діють від імені і за кошт клієнта (принципала);

г) особа, яка в системі збуту продукції знаходиться між виробником та її кінцевим споживачем.

60. Оптовий ярмарок – це:

а) торговельні підприємства, що спеціалізуються на здійсненні оптових закупівель великих партій товарів, проведенні складських торговельно-технологічних операцій і подальшій реалізації (збуті) цих товарів у кількостях, адаптованих відповідно до замовлень їх оптових покупців;

б) форма організації оптового торгу, основним призначенням якого є забезпечення безпосередніх комерційних переговорів між постачальниками і оптовими покупцями з метою остаточного узгодження й підписання текстів договорів поставки в асортименті, узгодженому на основі конкретних зразків, каталогів, проспектів тощо;

в) придбання товарів великими партіями з метою їх подальшого перепродажу;

г) тимчасовий періодичний захід в рамках якого продавці демонструють та продають товар споживачам.

61. Дискаунт – це:

а) магазин, що здійснює роздрібний продаж товарів, прийнятих від юридичних чи фізичних осіб (комітентів) на засадах договору комісії, без перейняття права власності на товари;

б) тип магазину, що характеризується обмеженою номенклатурою торгових послуг, до того ж у ньому товари повсякденного попиту реалізуються за порівняно низькими цінами або з наданням постійних торгових знижок;

в) тип магазину, що характеризується великою номенклатурою торгових послуг, у ньому товари повсякденного попиту реалізуються за порівняно високими цінами та інколи бувають знижки;

г) магазин з малим асортиментом товарів та по низьким цінам.

62. Децентралізований метод товаропостачання – це:

а) метод, який передбачає виконання силами працівників роздрібною торгівлі операцій завантажування товарів на транспортний засіб у постачальника;

б) метод, який передбачає виконання силами працівників оптової торгівлі операцій завантажування товарів на транспортний засіб у постачальника;

- в) оптовий продаж товарів роздрібним торговим підприємствам дрібними підсортованими партіями, що відправляються поштовими посилками;
- г) завезення товарів безпосередньо в роздрібну торговельну мережу, минаючи склади оптових баз.

63. Кінцевий пункт продажу товарів для проведення самостійної діяльності, який не має права юридичної особи – це:

- а) торговельне підприємництво;
- б) торговельна одиниця;
- в) ринок;
- г) ярмарки.

64. Сировина – це:

- а) товари, які цілком уживаються в процесі виробництва або стають частиною готової продукції;
- б) продукти природи (природна сировина), які вже видобуті і призначені для подальшого використання;
- в) товари, які не цілком уживаються в процесі виробництва;
- г) сільськогосподарська продукція.

65. Що з нижчеперелічених відноситься до форм роздрібного продажу:

- а) комісійний продаж;
- б) продаж за зразками;
- в) особливі;
- г) виїзна торгівля.

66. Групування товарів для їх розміщення у магазині може здійснюватися за такими принципами:

- а) групування товарів за призначенням; комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- б) комплексне групування продовольчих товарів, групування взаємозамінних товарів; групування товарів за призначенням; комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- в) комплексне групування продовольчих товарів, комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- г) групування товарів за розмірами тари.

67. Продаж товарів на замовлення – це:

- а) форма роздрібного продажу товарів уповноваженим представником суб'єкта господарювання вдома в покупця, за місцем його роботи, відпочинку тощо як за попереднім запрошенням покупця, так і без такого;

- б) форма роздрібного продажу товарів, за якої покупець здійснює попереднє їх замовлення безпосередньо в об'єкті торгівлі або через торгового агента чи за допомогою телефону, персонального комп'ютера, інших технічних засобів зв'язку й одержує товари в обумовленому місці та в зазначений час;
- в) особлива форма продажу товарів, при якій продавець для отримання найвищої ціни за товар використовує пряму конкуренцію багатьох покупців під час публічного торгу в заздалегідь установлений час і визначеному місці;
- г) форма роздрібного продажу товарів уповноваженим представником суб'єкта господарювання вдома в покупця, за місцем його роботи, відпочинку тощо, як за попереднім запрошенням покупця, так і без такого.

68. Віртуальність – це:

- а) брак особистого контакту між фізичними особами-суб'єктами процесу купівлі-продажу, тобто електронна роздрібна торгівля здійснюється в режимі on-line;
- б) адекватне інформаційне забезпечення покупця (споживача) його запиту у вигляді інтерфейсу, тобто німого діалогу;
- в) спроможність on-line торгівлі до моментальних змін і адаптації до нових умов;
- г) спроможність забезпечити прибуток, інші економічні вигоди, а також соціальний ефект.

69. Комерційними функціями оптових торговців є:

- а) вивчення кон'юнктури й окремих сегментів товарного ринку; планування, організація і проведення оптових закупівель товарів; організація товаропостачання і здійснення оптового продажу; оперативне управління товарними запасами; створення системи надання до- і після-реалізаційних послуг; рекламно-інформаційне забезпечення гуртової торгівлі;
- б) організація товаропостачання і здійснення оптового продажу; організація і проведення оптових закупівель товарів;
- в) рекламно-інформаційне забезпечення гуртової торгівлі;
- г) вивчення кон'юнктури й окремих сегментів товарного ринку.

70. Товарна біржа – це:

- а) ринкова установа некомерційного типу, що функціонує як елемент інфраструктури оптового ринку для обслуговування його потреб у забезпеченні обороту великими партіями товарів (сировини) способом регулярного проведення особливим чином організованого торгу;
- б) особливий вид організаційно оформленого і регулярно функціонуючого ринку, де здійснюється торгівля 40–45 видами біржових

товарів або цінними паперами;

в) самостійна юридична особа або структурний підрозділ певного господарського суб'єкта, що виконує комерційно-посередницькі функції на тій біржі, на якій вона зареєстрована і придбала право "брокерського місця";

г) ринок контрактів на поставку товарів.

71. Мережа торговельних суб'єктів громадського харчування – це:

а) стаціонарні підприємства, улаштовані в капітальних будівлях (ресторани, кафе, їдальні, буфети, бари);

б) дрібно-роздрібні, організовані в некапітальних спорудах (міні-кафе, міні-бари тощо);

в) пересувні пункти харчування (виїзні буфети);

г) усі відповіді вірні.

72. Мерчандайзинг – це:

а) це діяльність, спрямована на створення попиту та досягнення цілей підприємства через максимальне задоволення потреб споживачів;

б) частина процесу маркетингу, визначальна методику продажу товару в магазині. Вид діяльності, спрямований на просування товарів і торгових марок на регіональному ринку, використовуваний великими підприємствами роздрібною торгівлі (супермаркетами, гіпермаркетами);

в) це комплекс робіт з перевірки кількості та якості отриманих товарів, оформлення їх приймання відповідними документами та оприбуткування товарів на складі;

г) сукупність методів і технік, об'єднаних з метою активізувати роль товару в процесі продажу з допомогою оптимізації його представлення та оточення і тим самим підвищити його рентабельність.

73. Які з перелічених функцій відносяться до технологічних функцій магазину:

а) фасування товарів;

б) розміщення і викладка товарів в торговельному залі;

в) складання замовлень на завезення товарів;

г) усі відповіді вірні.

74. Фірма займається формуванням асортименту. З якого етапу необхідно починати?

а) планування асортименту;

б) вивчення можливостей виробництва;

в) оцінка торговельного асортименту;

г) вивчення потреб покупців.

75. Систематизуйте елементи роздрібного продажу відповідно до методу продажу товарів з прилавку:

- а) зустріч покупця;
- б) отримання інвентарного кошика;
- в) виявлення попиту;
- г) зважування, розрахунок, відпуск.

76. Використання POS-матеріалів дозволяє:

- а) вказати покупцям місця викладання певних товарів (інформаційна функція); зосередити увагу покупців (функція привабливості); полегшити пошук необхідних товарів визначеної марки (орієнтаційна функція);
- б) вказати покупцям місця викладання певних товарів;
- в) купувати товари зі знижкою;
- г) полегшити пошук необхідних товарів визначеної марки.

77. Продаж товарів удома – це:

- а) форма роздрібного продажу товарів, за якої покупець здійснює попереднє їх замовлення безпосередньо в об'єкті торгівлі або через торгового агента чи за допомогою телефону, персонального комп'ютера, інших технічних засобів зв'язку;
- б) відкрита електронна комп'ютерна мережа з необмеженим доступом до неї через засоби зв'язку будь-якого користувача персонального комп'ютера;
- в) форма роздрібного продажу товарів уповноваженим представником суб'єкта господарювання вдома в покупця, за місцем його роботи, відпочинку тощо як за попереднім запрошенням покупця, так і без такого;
- г) особлива форма продажу товарів, при якій продавець для отримання найвищої ціни за товар використовує пряму конкуренцію багатьох покупців під час публічного торгу в заздалегідь установлений час і визначеному місці.

78. Інтерактивність – це:

- а) спроможність забезпечити прибуток, інші економічні вигоди, а також соціальний ефект;
- б) адекватне інформаційне забезпечення покупця (споживача) його запиту у вигляді інтерфейсу, тобто німого діалогу;
- в) брак часових, просторових, адміністративних, соціально-демографічних, асортиментно-товарних меж;
- г) брак особистого контакту між фізичними особами-суб'єктами процесу купівлі-продажу.

79. Товарний склад – це:

- а) допоміжне підприємство в торгівлі, що обслуговує утворення концентрованих запасів товарів і відповідне перетворення товарних потоків, які йдуть зі сфери виробництва у сферу споживання, і забезпечує безперебійне постачання роздрібних торговельних організацій і підприємств;
- б) великі за розмірами оптові склади з розширеним асортиментом товарів, які обслуговують своїх постійних клієнтів (членів) за зниженими дисконтними цінами або обумовлюють суму знижки загальною вартістю покупки;
- в) здебільшого невеликі оптово-роздрібні підприємства, які функціонують на засадах складу-магазину, реалізуючі одночасно і дрібно-роздрібні партії, і одиничні товари;
- г) організація, яка здійснює підприємницьку діяльність по реалізації товарів та послуг.

80. Основними функціями товарних бірж є:

- а) концентрація попиту і пропозиції в єдиному широковідомому і загальнодоступному місці; поєднання великої кількості продавців і покупців у просторі і часі;
- б) мінімізація комерційного ризику для суб'єктів торгівлі при здійсненні угод; здійснення стандартизації якісних параметрів товарів та змісту контрактів; вирішення суперечок, пов'язаних із внутрішньо-біржовими контрактами й оборудками;
- в) установлення максимально об'єктивних цін на товари під впливом попиту і пропозиції;
- г) усі відповіді вірні.

81. Торговельні комплекси – це:

- а) тип розміщення оптових торговельних підприємств, що передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд однаковими за видами, типами, основною спеціалізацією, формами власності суб'єктів оптового торговельного середовища;
- б) тип розміщення торговельних підприємств і одиниць, що не передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд різних за видами та формами власності суб'єктів роздрібно-торговельного середовища;
- в) тип розміщення торговельних підприємств і одиниць, що передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд різних за видами, типами, основною спеціалізацією, формами власності суб'єктів роздрібно-торговельного середовища;
- г) тип розміщення торговельних підприємств і одиниць, що не передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд однаковими за видами, типами, основною спеціалізацією, формами

власності суб'єктів оптового торговельного середовища.

82. Метод продажу самообслуговування – це:

- а) метод, при якому покупці мають вільний доступ до всіх товарів, відкрито викладених у торговому залі магазину на пристінному та острівному обладнанні, і повну можливість самостійно оглядати і вибирати товари без допомоги продавця, а оплачувати покупки у вузлі розрахунку, розташованому при виході з торгового залу магазину;
- б) форма роздрібного продажу товарів, за якої покупець здійснює попереднє їх замовлення безпосередньо в об'єкті торгівлі або через торгового агента чи за допомогою телефону, персонального комп'ютера, інших технічних засобів зв'язку й одержує товари в обумовленому місці та в зазначений час;
- в) форма роздрібної реалізації товарів і послуг кінцевим споживачам з електронних магазинів згідно з отриманими від них замовленнями через локальні і глобальні комп'ютерні мережі відповідно до попередньо розповсюджених у цих мережах комерційних публікацій;
- г) форма роздрібного продажу товарів уповноваженим представником суб'єкта господарювання вдома в покупця, за місцем його роботи, відпочинку тощо, як за попереднім запрошенням покупця, так і без такого.

83. Який метод продажу товарів передбачає демонстрацію в торговому залі в зібраному вигляді лише зразків наявних у продажу товарів, які виконують функцію демонстраційного запасу, а робочі запаси їх розміщують в інших приміщеннях магазину:

- а) через прилавок;
- б) самообслуговування;
- в) за попереднім замовленням;
- г) через електронну торгівлю.

84. Фірма розробляє послідовність етапів оптимізації асортименту. З якого етапу необхідно починати?

- а) обґрунтування об'єкта оптимізації;
- б) розробка моделі формування асортименту;
- в) вивчення об'єкта оптимізації;
- г) аналіз обмежень виробництва.

85. Продаж товарів з прилавку ефективніший від самообслуговування за умов:

- а) високої інтенсивності потоків покупців і широкого асортименту фасованих товарів;
- б) високої інтенсивності потоків покупців і вузького асортименту фасованих товарів;

- в) забезпечення магазинів широким асортиментом нефасованих товарів і низької інтенсивності потоків покупців;
- г) максимальне скорочення операцій обробки товарів у зоні обслуговування або на робочому місці продавця.

86. Основними проблемами застосування ідей та інструментарію мерчендайзингу у вітчизняній торговельній практиці є:

- а) відсутність інформації про витрати обігу по кожному товару і неможливість розрахувати точно показники прямої доходності товару; неможливість застосування комплексу мерчендайзингу в малих магазинах, архаїчність застосовуваних форм і методів продажу товарів;
- б) організаційна структура вітчизняних торговельних підприємств у роздрібній ланці не передбачає введення таких вузьких посад, як "контролер товарних запасів", "менеджер з закупівель товарів", "менеджер по товару" тощо;
- в) архаїчність застосовуваних форм і методів продажу товарів;
- г) не завжди об'єктивність розподілу площ під торгівлю окремими товарами, вкрай рідко проводиться аналіз співвідношення факторів "місце-оглядність-ціна".

87. Базари – це:

- а) форма періодичних роздрібних торгів товарами народного споживання, які організуються торговельними системами і підприємствами та органами державного управління торгівлею у дні, які передують загальнонародним святкам або приурочуються до певних календарних дат;
- б) споруди полегшеної конструкції легкого некапітального типу з невеликим торговим залом на 2–4 робочих місця і приміщенням для зберігання товарів;
- в) дрібний об'єкт дрібно-роздрібною мережі напівстаціонарного типу, розрахований на 1-2 робочих місця продавців, що займає відособлене приміщення для організації продажу товарів без доступу в нього покупців і без підсобного приміщення;
- г) спеціально організований і періодично діючий ринок продажу товарів, майна з публічного торгу покупцеві, який запропонував найвищу ціну.

88. Інтернет-магазин – це:

- а) форма продажу, при якій покупці можуть придбати товари без відвідування магазину за допомогою телемаркетингу, каталогів та ін.;
- б) сукупність покупців, що виявляють достатній інтерес до відповідної ринкової пропозиції;
- в) спеціалізований Web-сайт, який забезпечує повний цикл купівлі-продажу товарів через Інтернет в інтерактивному режимі з використанням електронного каталогу;

г) спеціально організований і періодично діючий ринок продажу товарів, майна з публічного торгу покупцеві, який запропонував найвищу ціну.

89. Точка беззбитковості (ТБ) – це:

- а) мінімальний рівень рентабельності оптового підприємства;
- б) обсяг оптового товарообігу, за якого валовий дохід оптовика вирівнюється за сумою з поточними витратами;
- в) рівень змінних витрат підприємства;
- г) обсяг або рівень операцій, при якому сукупний дохід менший сукупних витрат.

90. Брокерська контора – це:

- а) особливий вид організаційно оформленого і регулярно функціонуючого ринку, де здійснюється торгівля 40–45 видами біржових товарів або цінними паперами;
- б) майновий комплекс, технологічно оснащений для забезпечення комерційних, торговельно-оперативних та торгово-технологічних процесів;
- в) самостійна юридична особа або структурний підрозділ певного господарського суб'єкта, що виконує комерційно-посередницькі функції на тій біржі, на якій вона зареєстрована і придбала право "брокерського місця";
- г) особлива форма продажу, при якій покупці можуть придбати товари без відвідування магазину за допомогою телемаркетингу, каталогів та ін.

91. Точка мінімальної рентабельності – це:

- а) обсяг товарообігу роздрібного торговця, за якого сума його валових доходів не тільки покриває поточні витрати на ведення діяльності, а й утворює прибуток, розміри якого після сплати податків задовольняють власників підприємства в мінімальному рівні рентабельності на вкладений капітал;
- б) обсяг товарообігу роздрібного торговця, за якого сума його валових доходів повинна тільки покривати поточні витрати на ведення діяльності;
- в) такий обсяг товарообігу роздрібного торговця, за якого сума його поточних доходів не покриває витрати на ведення діяльності;
- г) обсяг оптового товарообігу, за якого валовий дохід оптовика вирівнюється за сумою з поточними витратами.

92. Під дизайном магазину слід розуміти:

- а) задум, проект, креслення, рисунок;
- б) художнє вирішення, яке забезпечує формування естетичних властивостей даного об'єкта;
- в) художнє вирішення, яке забезпечує формування функціональних

властивостей даного об'єкта;
г) усі відповіді вірні.

93. Який метод продажу товарів передбачає, що в процесі вибору товарів обов'язково беруть участь і покупець, і продавець, який особисто виконує операції з відбору і показу товарів покупцеві, проведення розрахунків та вручення покупки:

- а) через прилавок;
- б) самообслуговування;
- в) за зразками;
- г) за замовленнями.

94. Кількість товарів різних асортиментних функціональних властивостей одного призначення – це:

- а) широта асортименту;
- б) глибина асортименту;
- в) гармонійність асортименту;
- г) насиченість асортименту.

95. Самообслуговування, як прогресивний метод, має свої переваги над продажем з прилавку при забезпеченні певних умов. Оберіть найбільш правильний варіант відповіді:

- а) за забезпеченням магазинів фасованими товарами в широкому асортименті і високої інтенсивності потоків покупців;
- б) за забезпеченням магазинів фасованими товарами;
- в) за наявністю широкого асортименту фасованих товарів і низької інтенсивності потоків покупців;
- г) за забезпеченням магазинів широким асортиментом нефасованих товарів і низької інтенсивності потоків покупців.

96. Стандарт мерчендайзингу магазину – це:

- а) юридична угода, яка розробляється та впроваджується з метою підтримки системи маркетингу в торговельній компанії;
- б) корпоративний документ, який розробляється та впроваджується з метою підтримки системи мерчендайзингу в торговельній компанії;
- в) угода з купівлі-продажу стандартних контрактів, тобто з продажу ще не виробленого товару;
- г) юридична угода, яка розробляється та впроваджується з метою підтримки системи мерчендайзингу в торговельній компанії.

97. Продаж товарів за телефоном – це:

- а) позамагазинна форма продажу товарів, при якій засобом пропонування товару служить екран телевізора;

- б) позамагазинна форма продажу товарів, при якій покупець обслуговує продавець, який одночасно є консультантом з питань будівництва, інформатики, надання інжинірингових або інших послуг тощо;
- в) позамагазинна форма продажу товарів, при якій продавець здійснює активний вільний продаж товарів, закликаючи клієнта за допомогою рекламування товару під час телефонної розмови;
- г) позамагазинна форма продажу товарів, при якій засобами пропонування товару служить каталог.

98. Для функціонування Інтернет-магазину необхідно мати як мінімум такі програмно-апаратні компоненти:

- а) інтернет-вітрину (фронт-офіс) на Web-сервері; електронні каталоги;
- б) електронну платіжну систему;
- в) інформаційну систему, інтегровану у фронт-офіс, тобто бек-офіс (склад, бухгалтерія, відділ доставки та ін.);
- г) усі відповіді вірні.

99. Що впливає на розміщення оптових підприємств?

- а) кількість населення та стан роздрібно-торговельної мережі;
- б) рівень розвитку транспортних шляхів сполучення в регіоні;
- в) функціональний рівень оптового формування і зона його діяльності, типорозмір; номенклатура товарних груп основної спеціалізації, стан роздрібно-торговельної мережі та обсяги її діяльності в зоні обслуговування, рівень розвитку транспортних шляхів сполучення в регіоні;
- г) функціональний рівень роздрібного формування і зона його діяльності.

100. Договір – це:

- а) правовий акт, що забезпечує правовий захист інтересів сторін, а значить, потребує творчого поєднання використання законодавчої бази і принципу: дозволено все, що не заборонено законом;
- б) документ, який не має юридичної сили;
- в) угоди з купівлі-продажу права на майбутню купівлю-продаж за встановленою ціною товарів або контрактів на поставку товарів;
- г) юридична угода, яка розробляється та впроваджується з метою підтримки системи маркетингу в торговельній компанії.

РОЗДІЛ 8 «ТОРГОВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО»

1. Підприємницька діяльність – це:
 - а) будь-яка діяльність, яка приносить дохід;
 - б) частина економіки, пов'язана з поведінкою окремих економічних суб'єктів (споживачів і виробників) на окремих ринках;
 - в) самостійна, ініціативна, систематична, на власний ризик діяльність по виробництву продукції, виконанню робіт, поданню послуг та заняття торгівлею з метою одержання прибутку;
 - г) всі відповіді вірні.

2. Яка ситуація характерна для ринку монополії?
 - а) на ринку діє велика кількість постачальників, кожен з яких пропонує фірмове взуття за подібними цінами;
 - б) у місті є лише одна перукарня, яка стриже волосся;
 - в) декілька великих фірм функціонує на ринку автомобільних шин;
 - г) у місті функціонує три бази із закупівлі риби.

3. Що є економічною основою підприємницької діяльності?
 - а) товарне виробництво;
 - б) приватна власність;
 - в) самоствердження;
 - г) виробництво товарів.

4. Яка ситуація характерна для монополістичної конкуренції?
 - а) на ринку діє велика кількість постачальників, кожен з яких пропонує фірмове взуття за подібними цінами;
 - б) у місті є лише одна перукарня, яка стриже волосся;
 - в) декілька великих фірм функціонує на ринку автомобільних шин;
 - г) у місті функціонує три бази із закупівлі риби.

5. Що таке державне регулювання підприємництва?
 - а) обмеження у здійсненні підприємницької діяльності;
 - б) визначення суб'єктів підприємницької діяльності;
 - в) регламентація поведінки суб'єктів підприємницької діяльності;
 - г) надання пільг.

6. Які основні функції державного регулювання підприємництва?
 - а) підтримка пропорційності виробництва та споживання;
 - б) підтримка та розвиток конкуренції;

- в) перерозподіл доходів та соціальний захист підприємця;
- г) усі відповіді правильні.

7. Яка ситуація характерна для монополістичного ринку?

- а) на ринку діє велика кількість постачальників, кожен з яких пропонує фірмове взуття за подібними цінами;
- б) у місті є лише одна перукарня, яка стриже волосся;
- в) декілька великих фірм функціонує на ринку автомобільних шин;
- г) на ринку діє єдиний постачальник телекомунікаційних послуг.

8. Що включає державна політика підтримки підприємництва?

- а) адміністративні заходи щодо розвитку економіки;
- б) сутність пріоритетних рішень, що визначають напрями сприяння розвитку підприємництва;
- в) сукупність методів втручання держави в господарську діяльність.
- г) всі відповіді правильні;

9. Що таке правова база підприємництва?

- а) сукупність законів України та указів Президента України, які визначають порядок створення і діяльності суб'єктів підприємництва;
- б) сукупність законів України та указів Президента України та постанов Кабінету Міністрів України, які визначають порядок створення і діяльності суб'єктів підприємництва;
- в) сукупність законів, нормативних та інструктивних документів, які визначають порядок створення діяльності суб'єктів підприємництва;
- г) всі відповіді правильні.

10. Яка ситуація характерна для ринку олігопсонії?

- а) на ринку діє велика кількість постачальників, кожен з яких пропонує фірмове взуття за подібними цінами;
- б) у місті є лише одна перукарня, яка стриже волосся;
- в) декілька великих фірм функціонує на ринку автомобільних шин;
- г) у місті функціонує три бази із закупівлі риби.

11. За якими критеріями підприємства поділяють на малі, середні, великі?

- а) за формою власності;
- б) за формою організації;
- в) за кількістю працюючих та обсягом валового доходу від реалізації продукції за рік;
- г) за сферою діяльності.

12. Що таке мале або середнє підприємство?

- а) вид діяльності підприємства;
- б) сфера діяльності підприємства;
- в) форма власності;
- г) організаційно-економічний вид підприємства.

13. Яка ситуація характерна для ринку доскональної конкуренції?

- а) на ринку діє велика кількість постачальників, кожен з яких пропонує фірмове взуття за подібними цінами;
- б) у місті є лише одна перукарня, яка стриже волосся;
- в) декілька великих фірм функціонує на ринку автомобільних шин;
- г) велика кількість фермерів пропонує на ринку картоплю за однаковими цінами.

14. Яка головна мета аналізу підприємницької діяльності?

- а) всебічна оцінка стану бізнесу;
- б) з'ясування структури фінансових надходжень;
- в) врахування факторів ризику;
- г) адаптація до ринкових змін

15. Які найважливіші форми суперництва підприємств?

- а) конкуренція на ринках сировини;
- б) боротьба за ринки збуту і споживання;
- в) конкуренція на ринках капіталів;
- г) боротьба за інноваційні ідеї.

16. Що виступає основою для вибору інвестиційних рішень?

- а) визначення величини грошових надходжень;
- б) визначення обсягу витрат;
- в) аналіз стану заборгованості;
- г) визначення змін надходжень і витрат.

17. Який вид підприємництва є найважливішим?

- а) комерційний;
- б) виробничий;
- в) фінансово-кредитний;
- г) консультативний.

18. Що є основною функцією виробничого підприємства?

- а) купівля товару;

- б) продаж товару;
- в) виробництво товару;
- г) споживання товару.

19. Яка форма фінансового плану є основною?

- а) касовий план;
- б) визначення обсягів інвестування;
- в) баланс доходів і витрат;
- г) обіг грошей.

20. Господарське товариство – це:

- а) товариство, яке має статутний капітал, поділений на визначену кількість акцій, та несе відповідальність по зобов'язаннях тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних із діяльністю товариства, в межах вартості належних їм акцій;
- б) підприємства, установи, організації, створені на засадах угоди між юридичними особами та громадянами шляхом об'єднання їх майна та підприємницької діяльності з метою одержання прибутку;
- в) акціонерне товариство, акції якого можуть розповсюджуватись шляхом вільної, відкритої підписки та доступної всім бажаючим купівлі-продажу на біржах;
- г) товариство, акції якого розподіляються між засновниками і не можуть розповсюджуватись шляхом підписки, купуватися та продаватися на біржі.

21. Акціонерне товариство – це:

- а) товариство, яке має статутний капітал, поділений на визначену кількість акцій, та несе відповідальність по зобов'язаннях тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних із діяльністю товариства, в межах вартості належних їм акцій;
- б) підприємства, установи, організації, створені на засадах угоди між юридичними особами та громадянами шляхом об'єднання їх майна та підприємницької діяльності з метою одержання прибутку;
- в) акціонерне товариство, акції якого можуть розповсюджуватись шляхом вільної, відкритої підписки та доступної всім бажаючим купівлі-продажу на біржах;
- г) товариство, акції якого розподіляються між засновниками і не можуть розповсюджуватись шляхом підписки, купуватися та продаватися на біржі.

22. Приватне акціонерне товариство – це:

- а) акціонерне товариство, яке має статутний капітал, поділений на визначену кількість акцій, та несе відповідальність по зобов'язаннях тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних із діяльністю товариства, в межах вартості належних їм акцій;
- б) підприємства, установи, організації, створені на засадах угоди між юридичними особами та громадянами шляхом об'єднання їх майна та підприємницької діяльності з метою одержання прибутку;
- в) акціонерне товариство, акції якого можуть розповсюджуватись шляхом вільної, відкритої підписки та доступної всім бажаючим купівлі-продажу на біржах;
- г) акціонерне товариство, акції якого розподіляються між засновниками і не можуть розповсюджуватись шляхом підписки, купуватися та продаватися на біржі - приватно.

23. Публічне товариство – це:

- а) акціонерне товариство, яке має статутний капітал, поділений на визначену кількість акцій, та несе відповідальність по зобов'язаннях тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних із діяльністю товариства, в межах вартості належних їм акцій;
- б) підприємства, установи, організації, створені на засадах угоди між юридичними особами та громадянами шляхом об'єднання їх майна та підприємницької діяльності з метою одержання прибутку;
- в) акціонерне товариство, акції якого можуть розповсюджуватись шляхом вільної, відкритої підписки та доступної всім бажаючим купівлі-продажу на біржах – публічно та приватно;
- г) акціонерне товариство, акції якого розподіляються між засновниками і не можуть розповсюджуватись шляхом підписки, купуватися та продаватися на біржі - приватно.

24. Товариство з обмеженою відповідальністю – це:

- а) товариство, статутний капітал якого поділено на частки, розмір яких визначено законодавством і учасники якого відповідають за борги товариства своїми внесками до статутного капіталу, а при недостатності цих сум – додатково належним їм майном в однаковому для всіх учасників кратному розмірі до внеску кожного учасника;
- б) товариство, яке має статутний капітал, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами. Учасники таких товариств несуть відповідальність в межах їх вкладів у майно товариства;

в) товариство, учасники якого займаються спільною підприємницькою діяльністю і несуть солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства усім своїм майном;

г) господарське товариство, яке включає поряд з одним або декількома учасниками, які несуть повну відповідальність за зобов'язаннями товариства всім своїм майном, також одного або більше учасників, відповідальність яких обмежується вкладом у майно товариства.

25. Товариство з додатковою відповідальністю – це:

а) товариство, статутний капітал якого поділено на частки, розмір яких визначено законодавством і учасники якого відповідають за борги товариства своїми внесками до статутного капіталу, а при недостатності цих сум – додатково належним їм майном в однаковому для всіх учасників кратному розмірі до внеску кожного учасника;

б) товариство, яке має статутний капітал, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами. Учасники таких товариств несуть відповідальність в межах їх вкладів у майно товариства;

в) товариство, учасники якого займаються спільною підприємницькою діяльністю і несуть солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства усім своїм майном;

г) господарське товариство, яке включає поряд з одним або декількома учасниками, які несуть повну відповідальність за зобов'язаннями товариства всім своїм майном, також одного або більше учасників, відповідальність яких обмежується вкладом у майно товариства.

26. Повне товариство – це:

а) товариство, статутний капітал якого поділено на частки, розмір яких визначено законодавством і учасники якого відповідають за борги товариства своїми внесками до статутного капіталу, а при недостатності цих сум – додатково належним їм майном в однаковому для всіх учасників кратному розмірі до внеску кожного учасника;

б) товариство, яке має статутний капітал, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами. Учасники таких товариств несуть відповідальність в межах їх вкладів у майно товариства;

в) товариство, учасники якого займаються спільною підприємницькою діяльністю і несуть солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства усім своїм майном;

г) господарське товариство, яке включає поряд з одним або декількома учасниками, які несуть повну відповідальність за зобов'язаннями товариства всім своїм майном, також одного або більше учасників, відповідальність яких обмежується вкладом у майно товариства.

27. Командитне товариство – це:

а) товариство, статутний капітал якого поділено на частки, розмір яких визначено законодавством і учасники якого відповідають за борги товариства своїми внесками до статутного капіталу, а при недостатності цих сум – додатково належним їм майном в однаковому для всіх учасників кратному розмірі до внеску кожного учасника;

б) товариство, яке має статутний капітал, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами. Учасники таких товариств несуть відповідальність в межах їх вкладів у майно товариства;

в) товариство, учасники якого займаються спільною підприємницькою діяльністю і несуть солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства усім своїм майном;

г) господарське товариство, яке включає поряд з одним або декількома учасниками, які несуть повну відповідальність за зобов'язаннями товариства всім своїм майном, також одного або більше учасників, відповідальність яких обмежується вкладом у майно товариства.

28. Асоціація – це:

а) договірне об'єднання, створене на основі поєднання виробничого, наукових і комерційних інтересів підприємств, що об'єдналися, з делегуванням ними окремих повноважень центрального регулювання діяльності кожного із учасників органами управління корпорації;

б) тимчасове статутне об'єднання підприємств для досягнення його учасниками певної спільної господарської мети (реалізація цільових програм, науково-технічних, будівельних проектів тощо). Після досягнення мети створення воно припиняє свою діяльність;

в) статутне об'єднання підприємств, а також інших організацій, на основі їх фінансової залежності від одного або групи учасників об'єднання, з централізацією функцій науково-технічної, інвестиційної, зовнішньоекономічної діяльності, виробничого розвитку. Учасники його не можуть бути одночасно учасниками іншого об'єднання;

г) договірне об'єднання, створене з метою постійної координації господарської діяльності підприємств, що об'єдналися шляхом централізації однієї або кількох виробничих і управлінських функцій, розвитку спеціалізації і кооперації виробництва, організації спільних виробництв на основі об'єднання учасниками фінансових і матеріальних ресурсів. Це об'єднання не має права втручатися у господарську діяльність підприємств-учасників.

29. Корпорація – це:

а) договірне об'єднання, створене на основі поєднання виробничого, наукових і комерційних інтересів підприємств, що об'єдналися, з делегуванням ними окремих повноважень центрального регулювання діяльності кожного із учасників органами управління корпорації;

б) тимчасове статутне об'єднання підприємств для досягнення його учасниками певної спільної господарської мети (реалізація цільових програм, науково-технічних, будівельних проектів тощо). Після досягнення мети створення воно припиняє свою діяльність;

в) статутне об'єднання підприємств, а також інших організацій, на основі їх фінансової залежності від одного або групи учасників об'єднання, з централізацією функцій науково-технічної, інвестиційної, зовнішньоекономічної діяльності, виробничого розвитку. Учасники його не можуть бути одночасно учасниками іншого об'єднання;

г) договірне об'єднання, створене з метою постійної координації господарської діяльності підприємств, що об'єдналися шляхом централізації однієї або кількох виробничих і управлінських функцій, розвитку спеціалізації і кооперації виробництва, організації спільних виробництв на основі об'єднання учасниками фінансових і матеріальних ресурсів. Це об'єднання не має права втручатися у господарську діяльність підприємств-учасників.

30. Консорціум – це:

а) договірне об'єднання, створене на основі поєднання виробничого, наукових і комерційних інтересів підприємств, що об'єдналися, з делегуванням ними окремих повноважень центрального регулювання діяльності кожного із учасників органами управління корпорації;

- б) тимчасове статутне об'єднання підприємств для досягнення його учасниками певної спільної господарської мети (реалізація цільових програм, науково-технічних, будівельних проектів тощо). Після досягнення мети створення воно припиняє свою діяльність;
- в) статутне об'єднання підприємств, а також інших організацій, на основі їх фінансової залежності від одного або групи учасників об'єднання, з централізацією функцій науково-технічної, інвестиційної, зовнішньоекономічної діяльності, виробничого розвитку. Учасники його не можуть бути одночасно учасниками іншого об'єднання;
- г) договірне об'єднання, створене з метою постійної координації господарської діяльності підприємств, що об'єдналися шляхом централізації однієї або кількох виробничих і управлінських функцій, розвитку спеціалізації і кооперації виробництва, організації спільних виробництв на основі об'єднання учасниками фінансових і матеріальних ресурсів. Це об'єднання не має права втручатися у господарську діяльність підприємств-учасників.

31. Концерн – це:

- а) договірне об'єднання, створене на основі поєднання виробничого, наукових і комерційних інтересів підприємств, що об'єдналися, з делегуванням ними окремих повноважень центрального регулювання діяльності кожного із учасників органами управління корпорації;
- б) тимчасове статутне об'єднання підприємств для досягнення його учасниками певної спільної господарської мети (реалізація цільових програм, науково-технічних, будівельних проектів тощо). Після досягнення мети створення воно припиняє свою діяльність;
- в) статутне об'єднання підприємств, а також інших організацій, на основі їх фінансової залежності від одного або групи учасників об'єднання, з централізацією функцій науково-технічної, інвестиційної, зовнішньоекономічної діяльності, виробничого розвитку. Учасники його не можуть бути одночасно учасниками іншого об'єднання;
- г) договірне об'єднання, створене з метою постійної координації господарської діяльності підприємств, що об'єдналися шляхом централізації однієї або кількох виробничих і управлінських функцій, розвитку спеціалізації і кооперації виробництва, організації спільних виробництв на основі об'єднання учасниками фінансових і матеріальних ресурсів. Це об'єднання не має права втручатися у господарську діяльність підприємств-учасників.

32. Державна підтримка малого підприємства включає:

- а) лізинг;
- б) кредитні спілки;
- в) обмін досвідом;
- г) правовий захист.

33. Інтеграційна підтримка малого підприємства включає:

- а) франчайзинг;
- б) матеріально-технічну допомогу;
- в) об'єднання;
- г) підготовку кадрів.

34. Самоорганізація малих і середніх підприємств включає:

- а) субпідряд;
- б) правовий захист;
- в) спілки, об'єднання;
- г) обмін досвідом.

35. Міжнародна допомога розвитку підприємства включає:

- а) асоціації;
- б) субпідряд;
- в) фінансову та технічну допомогу;
- г) кадрове забезпечення.

36. У чому полягає ризик підприємницьких операцій?

- а) небезпечності витрат ресурсів фірми, недержання нею доходів, або появи додаткових витрат;
- б) невизначені господарської ситуації, що викликає необхідність її оцінки;
- в) невизначеності наслідків діяльності фірми;
- г) оптимальному співвідношенні виграшу та величині ризику.

37. Чим визначається зона катастрофічного ризику?

- а) розрахунковим прибутком;
- б) розрахунковою виручкою;
- в) майновим станом;
- г) правильна відповідь відсутня.

38. Форма інтеграції великих і малих підприємств, субпідряд – це:

- а) взаємовигідна угода, яку укладають на основі контрактів крупної «родинної» фірми, що надає право дрібній приватній фірмі протягом певного часу у спеціально відведеному місці організувати власну справу;
- б) господарська організація, за якою суб'єкт підприємницької діяльності за умовами договору передає іншому суб'єкту підприємницької діяльності матеріальні цінності для використання у підприємницькій діяльності на визначений строк і за визначену плату;
- в) довгострокові відносини в сфері постачання між (головною) компанією, яка виробляє значні обсяги масової продукції та багатьма малими та середніми підприємствами, які працюють на основі подетальної, технологічної спеціалізації виробництва продукції;
- г) вклад у ризикові, з погляду фінансових результатів, проекти в галузі високих технологій.

39. Форма інтеграції великих і малих підприємств, венчурне фінансування – це:

- а) взаємовигідна угода, яку укладають на основі контрактів крупної «родинної» фірми, що надає право дрібній приватній фірмі протягом певного часу у спеціально відведеному місці організувати власну справу;
- б) господарська організація, за якою суб'єкт підприємницької діяльності за умовами договору передає іншому суб'єкту підприємницької діяльності матеріальні цінності для використання у підприємницькій діяльності на визначений строк і за визначену плату;
- в) довгострокові відносини в сфері постачання між (головною) компанією, яка виробляє значні обсяги масової продукції та багатьма малими та середніми підприємствами, які працюють на основі подетальної, технологічної спеціалізації виробництва продукції;
- г) вклад у ризикові, з погляду фінансових результатів, проекти в галузі високих технологій.

40. Форма інтеграції великих і малих підприємств, лізинг – це:

- а) взаємовигідна угода, яку укладають на основі контрактів крупної «родинної» фірми, що надає право дрібній приватній фірмі протягом певного часу у спеціально відведеному місці організувати власну справу;
- б) господарська організація, за якою суб'єкт підприємницької діяльності за умовами договору передає іншому суб'єкту підприємницької діяльності матеріальні цінності для використання у підприємницькій діяльності на визначений строк і за визначену плату;

- в) довгострокові відносини в сфері постачання між (головною) компанією, яка виробляє значні обсяги масової продукції та багатьма малими та середніми підприємствами, які працюють на основі подетальної, технологічної спеціалізації виробництва продукції;
- г) вклад у ризикові, з погляду фінансових результатів, проекти в галузі високих технологій.

41. Форма інтеграції великих і малих підприємств, франчайзинг – це:

- а) взаємовигідна угода, яку укладають на основі контрактів крупної «родинної» фірми, що надає право дрібній приватній фірмі протягом певного часу у спеціально відведеному місці організувати власну справу;
- б) господарська організація, за якою суб'єкт підприємницької діяльності за умовами договору передає іншому суб'єкту підприємницької діяльності матеріальні цінності для використання у підприємницькій діяльності на визначений строк і за визначену плату;
- в) довгострокові відносини в сфері постачання між (головною) компанією, яка виробляє значні обсяги масової продукції та багатьма малими та середніми підприємствами, які працюють на основі подетальної, технологічної спеціалізації виробництва продукції;
- г) вклад у ризикові, з погляду фінансових результатів, проекти в галузі високих технологій.

42. Неформальна економіка – це:

- а) здійснення заборонених видів діяльності (рекет, корупція, наркотики);
- б) порушення в межах дозволеної економічної діяльності (ухилення від сплати податків валютно-фінансової махінації);
- в) легальне (не регламентоване державою) виробництво товарів і надання послуг (здавання квартир, гаражів, виробництво у домашніх господарствах);
- г) всі відповіді правильні.

43. Підпільна економіка – це:

- а) здійснення заборонених видів діяльності (рекет, корупція, наркотики);
- б) порушення в межах дозволеної економічної діяльності (ухилення від сплати податків валютно-фінансової махінації);
- в) легальне (не регламентоване державою) виробництво товарів і надання послуг (здавання квартир, гаражів, виробництво у домашніх господарствах);
- г) всі відповіді правильні.

44. Незаконна економіка – це:

- а) здійснення заборонених видів діяльності (рекет, корупція, наркотики);
- б) порушення в межах дозволеної економічної діяльності (ухилення від сплати податків валютно-фінансової махінації);
- в) легальне (не регламентоване державою) виробництво товарів і надання послуг (здавання квартир, гаражів, виробництво у домашніх господарствах);
- г) всі відповіді правильні.

45. Що таке диверсифікація ризику?

- а) метод запобігання втрат;
- б) спосіб максимізації виграшу;
- в) метод зниження ризику через розподіл його між декількома ризиковими товарами;
- г) метод аналізу ринку.

46. Зовнішньоекономічна діяльність – це:

- а) операції з вивезення з країни товарів, капіталу, технологій;
- б) придбання раніше експортованого без доробки товару із ввезенням з-за кордону;
- в) продаж раніше імпортованого товару за кордон;
- г) сукупність виробничо-господарських, організаційно-економічних та комерційних функцій, які забезпечують обмін продукцією в матеріально-речовій формі чи мають місце як на території України, так і за її межами.

47. Експорт – це:

- а) операції з вивезення з країни товарів, капіталу, технологій;
- б) придбання раніше експортованого без доробки товару із ввезенням з-за кордону;
- в) продаж раніше імпортованого товару за кордон;
- г) операції з ввезенням у країну товарів, капіталу, технологій.

48. Імпорт – це:

- а) операції з вивезення з країни товарів, капіталу, технологій;
- б) придбання раніше експортованого без доробки товару із ввезенням з-за кордону;
- в) продаж раніше імпортованого товару за кордон;
- г) операції з ввезенням у країну товарів, капіталу, технологій.

49. Реекспорт – це:

- а) операції з вивезення з країни товарів, капіталу, технологій;

- б) придбання раніше експортованого без доробки товару із ввезенням з-за кордону;
- в) продаж раніше імпортованого товару за кордон;
- г) операції з ввезенням у країну товарів, капіталу, технологій.

50. Реімпорт – це:

- а) операції з вивезення з країни товарів, капіталу, технологій;
- б) придбання раніше експортованого без доробки товару із ввезенням з-за кордону;
- в) продаж раніше імпортованого товару за кордон;
- г) операції з ввезенням у країну товарів, капіталу, технологій.

51. Що є об'єктивною основою самоорганізації суб'єктів підприємництва?

- а) наявність законодавчих актів;
- б) компенсація браку ресурсів у підприємницькому секторі;
- в) важкий тягар оподаткування;
- г) бажання підприємців.

52. Валютний курс – це:

- а) національна валюта, яка функціонує лише в межах однієї країни і не обмінюється на іноземні валюти;
- б) офіційно встановлене співвідношення між національними валютами різних країн;
- в) знецінення національної грошової одиниці порівняно з іноземною валютою;
- г) грошові знаки іноземних держав та інші платіжні засоби, що використовуються в міжнародних розрахунках.

53. Як називається спеціалізована організація (фірма), яка створює локальне сприятливе середовище для діяльності малих ризикових фірм?

- а) субпідрядна організація;
- б) лізингодержувач;
- в) лізингодавець;
- г) бізнес-інкубатор.

54. Які засновницькі документи підтверджують статус юридичної особи?

- а) статут підприємства;
- б) підприємницька угода;
- в) організаційно-правова форма;
- г) установчий договір.

55. Що таке офіційно зареєстрований документ, регламентуючий діяльність юридичної особи?

- а) угода (договір);
- б) статут;
- в) установчий договір;
- г) оренда.

56. Коли установчий договір набирає силу?

- а) з моменту його підписання всіма засновниками фірми;
- б) з моменту державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності;
- в) з моменту відкриття рахунків у банку;
- г) з моменту нотаріального засвідчення.

57. Що таке сукупність грошових коштів та майна, яка необхідна для організації та початку функціонування фірми?

- а) майно засновників фірми;
- б) статутний фонд фірми;
- в) резервний фонд фірми;
- г) страховий фонд фірми.

58. Який мінімальний обсяг статутного фонду встановлений для акціонерних товариств?

- а) 100 мінімальних заробітних плат;
- б) 625 мінімальних заробітних плат;
- в) 750 мінімальних заробітних плат;
- г) 1250 мінімальних заробітних плат.

59. Який мінімальний обсяг статутного фонду встановлений для всіх господарських товариств (крім акціонерного товариства)?

- а) 100 мінімальних заробітних плат;
- б) 625 мінімальних заробітних плат;
- в) 750 мінімальних заробітних плат;
- г) 1250 мінімальних заробітних плат.

60. Де відбувається державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності?

- а) за місцем діяльності;
- б) за місцем реалізації основної продукції;
- в) за місцезнаходженням або місцем проживання;
- г) за будь-якою адресою.

61. У який строк видається свідоцтво про державну реєстрацію суб'єкта підприємницької діяльності юридичної особи?

- а) протягом трьох робочих днів;
- б) протягом десяти робочих днів;
- в) протягом п'ятнадцяти робочих днів;
- г) протягом двох робочих днів.

62. Фінанси – це:

- а) наявні та очікувані джерела надходження фінансових ресурсів для забезпечення виробничих та інших потреб підприємства;
- б) довгострокові вкладення матеріальних і нематеріальних цінностей, грошових коштів у підприємництва різних галузей економіки з метою отримання прибутку;
- в) сукупність економічних грошових відносин, пов'язаних із формуванням, використанням і розподілом грошових надходжень і фондів грошових коштів для забезпечення ефективної діяльності підприємства;
- г) надання грошових коштів або матеріальних цінностей у користування на певний період на умовах повернення та зі сплатою відсотків.

63. Джерела фінансування – це:

- а) наявні та очікувані джерела надходження фінансових ресурсів для забезпечення виробничих та інших потреб підприємства;
- б) довгострокові вкладення матеріальних і нематеріальних цінностей, грошових коштів у підприємництва різних галузей економіки з метою отримання прибутку;
- в) сукупність економічних грошових відносин, пов'язаних із формуванням, використанням і розподілом грошових надходжень і фондів грошових коштів для забезпечення ефективної діяльності підприємства;
- г) надходження фінансових ресурсів підприємства у результаті його діяльності.

64. Інвестиції – це:

- а) наявні та очікувані джерела надходження фінансових ресурсів для забезпечення виробничих та інших потреб підприємства;
- б) довгострокові вкладення матеріальних і нематеріальних цінностей, грошових коштів у підприємництва різних галузей економіки з метою отримання прибутку;

в) сукупність економічних грошових відносин, пов'язаних із формуванням, використанням і розподілом грошових надходжень і фондів грошових коштів для забезпечення ефективної діяльності підприємства;

г) надання грошових коштів або матеріальних цінностей у користування на певний період на умовах повернення та зі сплатою відсотків.

65. Внутрішні джерела фінансування – це:

а) наявні та очікувані джерела надходження фінансових ресурсів для забезпечення виробничих та інших потреб підприємства;

б) довгострокові вкладення матеріальних і нематеріальних цінностей, грошових коштів у підприємництва різних галузей економіки з метою отримання прибутку;

в) сукупність економічних грошових відносин, пов'язаних із формуванням, використанням і розподілом грошових надходжень і фондів грошових коштів для забезпечення ефективної діяльності підприємства;

г) надходження фінансових ресурсів підприємства у результаті його діяльності.

66. Девальвація – це:

а) національна валюта, яка функціонує лише в межах однієї країни і не обмінюється на іноземні валюти;

б) офіційно встановлене співвідношення між національними валютами різних країн;

в) знецінення національної грошової одиниці порівняно з іноземною валютою;

г) грошові знаки іноземних держав та інші платіжні засоби, що використовуються в міжнародних розрахунках.

67. Кредит – це:

а) позиковий капітал банку в грошовій формі, який передається у тимчасове користування на умовах забезпеченості, повернення, строкової платності та цільового використання;

б) суб'єкт кредитних відносин, що надає кредити у тимчасове користування іншому суб'єкту господарської діяльності;

в) спроможність позичальника своєчасно здійснювати розрахунки за усіма видами своїх зобов'язань, що виникають у процесі його господарської діяльності;

г) здатність позичальника у повному обсязі та у встановленому в договорі термін розрахуватися за всіма борговими зобов'язаннями.

68. Платоспроможність – це:

- а) позиковий капітал банку в грошовій формі, який передається у тимчасове користування на умовах забезпеченості, повернення, строкової платності та цільового використання;
- б) суб'єкт кредитних відносин, що надає кредити у тимчасове користування іншому суб'єкту господарської діяльності;
- в) спроможність позичальника своєчасно здійснювати розрахунки за усіма видами своїх зобов'язань, що виникають у процесі його господарської діяльності;
- г) здатність позичальника у повному обсязі та у встановленому в договорі термін розрахуватися за всіма борговими зобов'язаннями.

69. Кредитор – це:

- а) позиковий капітал банку в грошовій формі, який передається у тимчасове користування на умовах забезпеченості, повернення, строкової платності та цільового використання;
- б) суб'єкт кредитних відносин, що надає кредити у тимчасове користування іншому суб'єкту господарської діяльності;
- в) спроможність позичальника своєчасно здійснювати розрахунки за усіма видами своїх зобов'язань, що виникають у процесі його господарської діяльності;
- г) здатність позичальника у повному обсязі та у встановленому в договорі термін розрахуватися за всіма борговими зобов'язаннями.

70. Кредитоспроможність – це:

- а) позиковий капітал банку в грошовій формі, який передається у тимчасове користування на умовах забезпеченості, повернення, строкової платності та цільового використання;
- б) суб'єкт кредитних відносин, що надає кредити у тимчасове користування іншому суб'єкту господарської діяльності;
- в) спроможність позичальника своєчасно здійснювати розрахунки за усіма видами своїх зобов'язань, що виникають у процесі його господарської діяльності;
- г) здатність позичальника у повному обсязі та у встановленому в договорі термін розрахуватися за всіма борговими зобов'язаннями.

71. Банківський кредит – це:

- а) товарна форма кредиту, що відображає відносини в сфері перерозподілу матеріальних фондів у вигляді кредитної угоди між двома суб'єктами господарської діяльності;

- б) кредит, який надається банкам у грошовій формі на умовах платності, строковості, повернення;
- в) суб'єкт кредитних відносин, який одержав у тимчасове користування кошти на умовах повернення, платності та строковості.
- г) всі відповіді правильні.

72. Комерційний кредит – це:

- а) товарна форма кредиту, що відображає відносини в сфері перерозподілу матеріальних фондів у вигляді кредитної угоди між двома суб'єктами господарської діяльності;
- б) кредит, який надається банкам у грошовій формі на умовах платності, строковості, повернення;
- в) суб'єкт кредитних відносин, який одержав у тимчасове користування кошти на умовах повернення, платності та строковості;
- г) кредит, який надається банком під заставу.

73. Позичальник – це:

- а) товарна форма кредиту, що відображає відносини в сфері перерозподілу матеріальних фондів у вигляді кредитної угоди між двома суб'єктами господарської діяльності;
- б) кредит, який надається банкам у грошовій формі на умовах платності, строковості, повернення;
- в) суб'єкт кредитних відносин, який одержав у тимчасове користування кошти на умовах повернення, платності та строковості;
- г) суб'єкт кредитних відносин, який надає кредит.

74. Страхування – це:

- а) дії особи, яка бере на себе страховий ризик інших осіб;
- б) подія, передбачена договором страхування, або законодавством, яка відбулась і з настанням якої виникає обов'язок страховика здійснити виплату страхової суми страхувальнику;
- в) вид цивільно-правових відносин щодо захисту майнових інтересів громадян та юридичних осіб у разі настання певних подій, визначених договором страхування або чинним законодавством за рахунок грошових фондів, що формуються шляхом сплати громадянами та юридичними особами страхових платежів;
- г) плата за страхування, яку страхувальник зобов'язаний внести страховику згідно з договором страхування.

75. Страхувальник – це:

- а) особа, яка бере на себе страховий ризик інших осіб;

- б) подія, передбачена договором страхування, або законодавством, яка відбулась і з настанням якої виникає обов'язок страховика здійснити виплату страхової суми страхувальнику;
- в) особа, яка проявила економічну передбачливість і хоче застрахуватись від небезпечних подій;
- г) плата за страхування, яку страхувальник зобов'язаний внести страховику згідно з договором страхування.

76. Страховик – це:

- а) особа, яка бере на себе страховий ризик інших осіб;
- б) подія, передбачена договором страхування, або законодавством, яка відбулась і з настанням якої виникає обов'язок страховика здійснити виплату страхової суми страхувальнику;
- в) вид цивільно-правових відносин щодо захисту майнових інтересів громадян та юридичних осіб у разі настання певних подій, визначених договором страхування або чинним законодавством за рахунок грошових фондів, що формуються шляхом сплати громадянами та юридичними особами страхових платежів;
- г) особа, яка проявила економічну передбачливість і хоче застрахуватись від небезпечних подій.

77. Страховий випадок – це:

- а) особа, яка бере на себе страховий ризик інших осіб;
- б) подія, передбачена договором страхування, або законодавством, яка відбулась і з настанням якої виникає обов'язок страховика здійснити виплату страхової суми страхувальнику;
- в) вид цивільно-правових відносин щодо захисту майнових інтересів громадян та юридичних осіб у разі настання певних подій, визначених договором страхування або чинним законодавством за рахунок грошових фондів, що формуються шляхом сплати громадянами та юридичними особами страхових платежів;
- г) плата за страхування, яку страхувальник зобов'язаний внести страховику згідно з договором страхування.

78. Страховий платіж – це:

- а) особа, яка бере на себе страховий ризик інших осіб;
- б) подія, передбачена договором страхування, або законодавством, яка відбулась і з настанням якої виникає обов'язок страховика здійснити виплату страхової суми страхувальнику;
- в) вид цивільно-правових відносин щодо захисту майнових інтересів громадян та юридичних осіб у разі настання певних подій, визначених

договором страхування або чинним законодавством за рахунок грошових фондів, що формуються шляхом сплати громадянами та юридичними особами страхових платежів;

г) особа, яка проявила економічну передбачливість і хоче застрахуватись від небезпечних подій;

д) плата за страхування, яку страхувальник зобов'язаний внести страховику згідно з договором страхування.

79. Державні податки – це:

а) знеособлені платежі, що надходять до державного бюджету і використовуються на загальнодержавні цілі;

б) податки, що встановлюються і стягуються місцевими органами влади і направляються до місцевих бюджетів;

в) податки, що встановлюються і стягуються центральними органами державної влади й управління і надходять в основному до державного бюджету;

г) податок, який встановлюється безпосередньо на майно або доходи платників.

80. Загальні податки – це:

а) знеособлені платежі, що надходять до державного бюджету і використовуються на загальнодержавні цілі;

б) податки, що встановлюються і стягуються місцевими органами влади і направляються до місцевих бюджетів;

в) податки, що встановлюються і стягуються центральними органами державної влади й управління і надходять в основному до державного бюджету;

г) податок, який встановлюється безпосередньо на майно або доходи платників.

81. Місцеві податки – це:

а) знеособлені платежі, що надходять до державного бюджету і використовуються на загальнодержавні цілі;

б) податки, що встановлюються і стягуються місцевими органами влади і направляються до місцевих бюджетів;

в) податки, що встановлюються і стягуються центральними органами державної влади й управління і надходять в основному до державного бюджету;

г) збалансований план, де відображаються грошові доходи та видатки за певний період.

82. Державний бюджет – це:

- а) знеособлені платежі, що надходять до державного бюджету і використовуються на загальнодержавні цілі;
- б) податки, що встановлюються і стягуються місцевими органами влади і направляються до місцевих бюджетів;
- в) податки, що встановлюються і стягуються центральними органами державної влади й управління і надходять в основному до державного бюджету;
- г) збалансований план, де відображаються грошові доходи та видатки за певний період.

83. Прямий податок – це:

- а) податки, що встановлюються і стягуються місцевими органами влади і направляються до місцевих бюджетів;
- б) податки, що встановлюються і стягуються центральними органами державної влади й управління і надходять в основному до державного бюджету;
- в) збалансований план, де відображаються грошові доходи та видатки за певний період;
- г) податок, який встановлюється безпосередньо на майно або доходи платників.

84. Непрямий податок – це:

- а) податки, що надходять до бюджету різних рівнів та використовуються для чітко визначених цілей;
- б) податок, який характеризується стягненням більш високого відсотку з низьких доходів;
- в) податок, який закладається у вигляді надбавки до ціни товару;
- г) податок, який підвищується зі зростанням доходу.

85. Спеціальні податки – це:

- а) податки, що надходять до бюджету різних рівнів та використовуються для чітко визначених цілей;
- б) податок, який характеризується стягненням більш високого відсотку з низьких доходів;
- в) податок, який закладається у вигляді надбавки до ціни товару;
- г) податок, який стягується за єдиною ставкою при будь-якому розмірі доходу.

86. Пропорційний податок – це:

- а) податки, що надходять до бюджету різних рівнів та використовуються для чітко визначених цілей;
- б) податок, який характеризується стягненням більш високого відсотку з низьких доходів;
- в) податок, який закладається у вигляді надбавки до ціни товару;
- г) податок, який стягується за єдиною ставкою при будь-якому розмірі доходу.

87. Прогресивний податок – це:

- а) податки, що надходять до бюджету різних рівнів та використовуються для чітко визначених цілей;
- б) податок, який характеризується стягненням більш високого відсотку з низьких доходів;
- в) податок, який закладається у вигляді надбавки до ціни товару;
- г) податок, який підвищується зі зростанням доходу.

88. Регресивний податок – це:

- а) податки, що надходять до бюджету різних рівнів та використовуються для чітко визначених цілей;
- б) податок, який характеризується стягненням більш високого відсотку з низьких доходів;
- в) податок, який закладається у вигляді надбавки до ціни товару;
- г) податок, який стягується за єдиною ставкою при будь-якому розмірі доходу.

89. Бізнес-план – це:

- а) вибір, який повинен зробити керівник, щоб виконати обов'язки, покладені на нього відповідно до посади, яку він займає;
- б) керівники, які володіють професійними знаннями з організації та управління;
- в) передача підлеглому завдання зі сфери діяльності керівника; передача прав і обов'язків вниз за управлінською ієрархією;
- г) документ, який містить систему пов'язаних у часі та просторі і узгоджених з метою і ресурсами заходів і дій, спрямованих на отримання максимального прибутку внаслідок підприємницького проекту (угоди).

90. Менеджмент – це:

- а) вибір, який повинен зробити керівник, щоб виконати обов'язки, покладені на нього відповідно до посади, яку він займає;

- б) передача підлеглому завдання зі сфери діяльності керівника; передача прав і обов'язків вниз за управлінською ієрархією;
- в) документ, який містить систему пов'язаних у часі та просторі і узгоджених з метою і ресурсами заходів і дій, спрямованих на отримання максимального прибутку внаслідок підприємницького проекту (угоди);
- г) сучасна система управління, яка найповніше відповідає функціонуванню соціально-економічних систем у ризикових умовах.

91. Менеджери – це:

- а) вибір, який повинен зробити керівник, щоб виконати обов'язки, покладені на нього відповідно до посади, яку він займає;
- б) керівники, які володіють професійними знаннями з організації та управління;
- в) передача підлеглому завдання зі сфери діяльності керівника; передача прав і обов'язків вниз за управлінською ієрархією;
- г) сучасна система управління, яка найповніше відповідає функціонуванню соціально-економічних систем у ризикових умовах.

92. Делегування – це:

- а) вибір, який повинен зробити керівник, щоб виконати обов'язки, покладені на нього відповідно до посади, яку він займає;
- б) керівники, які володіють професійними знаннями з організації та управління;
- в) передача підлеглому завдання зі сфери діяльності керівника; передача прав і обов'язків вниз за управлінською ієрархією;
- г) документ, який містить систему пов'язаних у часі та просторі і узгоджених з метою і ресурсами заходів і дій, спрямованих на отримання максимального прибутку внаслідок підприємницького проекту (угоди).

93. Організаційне рішення – це:

- а) вибір, який повинен зробити керівник, щоб виконати обов'язки, покладені на нього відповідно до посади, яку він займає;
- б) керівники, які володіють професійними знаннями з організації та управління;
- в) передача підлеглому завдання зі сфери діяльності керівника; передача прав і обов'язків вниз за управлінською ієрархією;
- г) документ, який містить систему пов'язаних у часі та просторі і узгоджених з метою і ресурсами заходів і дій, спрямованих на отримання максимального прибутку внаслідок підприємницького проекту (угоди).

94. Договір – це:

- а) угода між працівником і власником підприємства, установи, за якої працівник зобов'язується виконувати роботу, а власник підприємства зобов'язується платити працівникові заробітну плату та забезпечувати умови праці;
- б) угода, предметом якої є виконання певної роботи, за яку виплачується винагорода; укладається між підприємством і сторонніми працівниками, які здійснюють тимчасові, сезонні роботи на підприємстві;
- в) домовленість двох або більше сторін з приводу встановлення, зміни чи припинення певних правових норм, яка є основною правовою формою організації та регулювання відносин між суб'єктами підприємництва;
- г) угода, яка укладається між власником підприємства і трудовим колективом в особі профспілки на основі чинного законодавства з метою регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників і власника підприємства.

95. Колективний договір – це:

- а) угода між працівником і власником підприємства, установи, за якої працівник зобов'язується виконувати роботу, а власник підприємства зобов'язується платити працівникові заробітну плату та забезпечувати умови праці;
- б) угода, предметом якої є виконання певної роботи, за яку виплачується винагорода; укладається між підприємством і сторонніми працівниками, які здійснюють тимчасові, сезонні роботи на підприємстві;
- в) домовленість двох або більше сторін з приводу встановлення, зміни чи припинення певних правових норм, яка є основною правовою формою організації та регулювання відносин між суб'єктами підприємництва;
- г) угода, яка укладається між власником підприємства і трудовим колективом в особі профспілки на основі чинного законодавства з метою регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників і власника підприємства.

96. Трудовий договір – це:

- а) угода між працівником і власником підприємства, установи, за якої працівник зобов'язується виконувати роботу, а власник підприємства зобов'язується платити працівникові заробітну плату та забезпечувати умови праці;
- б) угода, предметом якої є виконання певної роботи, за яку виплачується винагорода; укладається між підприємством і сторонніми працівниками, які здійснюють тимчасові, сезонні роботи на підприємстві;

- в) домовленість двох або більше сторін з приводу встановлення, зміни чи припинення певних правових норм, яка є основною правовою формою організації та регулювання відносин між суб'єктами підприємництва;
- г) угода, яка укладається між власником підприємства і трудовим колективом в особі профспілки на основі чинного законодавства з метою регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників і власника підприємства.

97. Трудовий контракт – це:

- а) угода між працівником і власником підприємства, установи, за якої працівник зобов'язується виконувати роботу, а власник підприємства зобов'язується платити працівникові заробітну плату та забезпечувати умови праці;
- б) угода, предметом якої є виконання певної роботи, за яку виплачується винагорода; укладається між підприємством і сторонніми працівниками, які здійснюють тимчасові, сезонні роботи на підприємстві;
- в) домовленість двох або більше сторін з приводу встановлення, зміни чи припинення певних правових норм, яка є основною правовою формою організації та регулювання відносин між суб'єктами підприємництва;
- г) особлива форма трудового договору, в якому строк його дії, права та обов'язки і відповідальність сторін, умови матеріального забезпечення, а також організації праці працівників можуть встановлюватися угодою сторін.

98. Трудова угода – це:

- а) угода між працівником і власником підприємства, установи, за якої працівник зобов'язується виконувати роботу, а власник підприємства зобов'язується платити працівникові заробітну плату та забезпечувати умови праці;
- б) угода, предметом якої є виконання певної роботи, за яку виплачується винагорода; укладається між підприємством і сторонніми працівниками, які здійснюють тимчасові, сезонні роботи на підприємстві;
- в) домовленість двох або більше сторін з приводу встановлення, зміни чи припинення певних правових норм, яка є основною правовою формою організації та регулювання відносин між суб'єктами підприємництва;
- г) угода, яка укладається між власником підприємства і трудовим колективом в особі профспілки на основі чинного законодавства з метою регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників і власника підприємства.

99. При договорі купівлі-продажу партнерами є:

- а) орендодавець та орендар;
- б) особа, яка надає позику та особа, яка отримує позику;
- в) роботодавець і найманий працівник;
- г) продавець і покупець.

100. При договорі про найм партнерами є:

- а) орендодавець та орендар;
- б) особа, що дає в найм і наймач;
- в) особа, яка надає позику та особа, яка отримує позику;
- г) роботодавець і найманий працівник.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА».....	4
РОЗДІЛ 2. «МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТОВАРІВ»	24
РОЗДІЛ 3. «СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ»	32
РОЗДІЛ 4. «ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ».....	47
РОЗДІЛ 5. «НЕПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ»... ..	125
РОЗДІЛ 6. «ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ».....	168
РОЗДІЛ 7. «ОРГАНІЗАЦІЯ ТОРГІВЛІ».....	204
РОЗДІЛ 8. «ТОРГОВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО»	229

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

ЗБІРНИК ТЕСТІВ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

для студентів освітнього ступеня «бакалавр»
за напрямом підготовки 6.030510 «Товарознавство
і торговельне підприємництво»

Укладачі:

ДУБІНІНА Антоніна Анатоліївна
БЕЛЯЄВА Інна Михайлівна
СЕЛЮТІНА Галина Анатоліївна
ЛЕТУТА Тетяна Миколаївна
ОЛЬХОВСЬКА Вікторія Сергіївна

Відповідальний за випуск зав. кафедри д-р техн. наук, проф. А. А. Дубініна

Техн. редактори О. М. Жданович

В. П. Вавіліна

План 2016 р., поз. 98/___

Підп. до друку 21.11. 2016 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна документація. Об'єм даних 470 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.