

**ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ БІЗНЕС-КОЛЕДЖ**

---

Кафедра економіки, підприємництва та маркетингу

**ХЛЄБНІКОВА Н.Б.**  
**ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**  
Тести

Черкаси, 2022

# **ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ БІЗНЕС-КОЛЕДЖ**

*Товарознавство продовольчих товарів. Тести.*

**УДК 658.62:005.52] (079.1) (072)**

*Рекомендовано до друку рішенням методичної ради  
Черкаського державного бізнес-коледжу  
Протокол № \_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2022 р.*

Укладач: Хлебнікова Н.Б.

Товарознавство продовольчих товарів. Тести.

Черкаси, 2022 р. – 29 с.

**Рецензент:** Яценко О.В., д.е.н., професор, завідувач кафедри економіки підприємства, обліку та аудиту Черкаського національного університету ім. Богдана Хмельницького

У даній методичній розробці пропонується підбірка тестів, що охоплює ключові аспекти товарознавства продовольчих товарів. Містить такі розділи: теоретичні основи товарознавства, зерноборошняні товари, свіжі і перероблені плоди та овочі, кондитерські вироби, смакові товари, харчові жири, молоко і молочні продукти, м'ясо і м'ясні товари, риба і рибні товари, яйця та харчові концентрати.

Призначено для здобувачів вищої освіти.

Затверджено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та маркетингу  
Протокол № 4 від 13.12.2022 року

© ЧДБК,  
© Н.Б. Хлебнікова, 2022

**ЗМІСТ**

ВСТУП	4
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	5
Тема 2. Зерноборошняні товари	6
Тема 3. Свіжі і перероблені плоди та овочі	8
Тема 4. Кондитерські вироби	10
Тема 5. Смакові товари	12
Тема 6. Харчові жири	14
Тема 7. Молоко і молочні продукти	16
Тема 8. М'ясо і м'ясні товари	18
Тема 9. Риба і рибні товари	20
Тема 10. Яйця та яєчні товари. Харчові концентрати	21
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	24
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	26

## **Вступ**

Одним із напрямів реалізації державної політики у галузі економіки, особливо у частині розвитку підприємництва, технічного регулювання, захисту прав споживачів від небезпечної продукції, є підготовка висококваліфікованих фахівців, що володіють знаннями з товарознавства.

У даній методичній розробці пропонується підбірка тестів, що охоплює ключові аспекти товарознавства продовольчих товарів. Підбірка тестів за структурою та наповненістю відповідає вимогам освітньо-професійної програми підготовки фахівців вищої освіти. Блок тестів оцінюється максимально в 5 балів, і складається з 10 запитань та запропонованих декількох варіантів відповідей, серед яких вірною є тільки одна.

Методична розробка містить такі розділи: теоретичні основи товарознавства, зерноборошняні товари, свіжі і перероблені плоди та овочі, кондитерські вироби, смакові товари, харчові жири, молоко і молочні продукти, м'ясо і м'ясні товари, риба і рибні товари, яйця та харчові концентрати.

Наведені тести розроблено відповідно до ДСТУ та ISO, як важливих складових системи технічного регулювання.

Збірник тестів буде корисним для здобувачів вищої освіти.

**ТЕМА 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА**

**1. Вкажіть мікроелемент, що сприяє зсіданню крові та бере участь у формуванні кісток і зубів:**

- а) калій;
- б) кальцій;
- в) магній;
- г) хлор.

**2. Вкажіть мікроелемент, що бере участь в утворенні гормону щитовидної залози:**

- а) йод;
- б) мідь;
- в) кобальт;
- г) нікель.

**3. Вкажіть вуглеводи, що відносяться до моноцукрів:**

- а) сахароза, лактоза;
- б) глюкоза, фруктоза;
- в) крохмаль, інулін;
- г) мальтоза, трегалоза.

**4. Вкажіть сполуки, біологічна цінність яких залежить від їх амінокислотного складу:**

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

**5. Вкажіть жиророзчинний вітамін, нестача якого призводить до розвитку рахіту:**

- а) А;
- б) Е;
- в) D;
- г) К.

**6. Вкажіть добову потребу людини у водорозчинному вітаміні С:**

- а) 70-100 мг;
- б) 50-70 мг;
- в) 30-50 мг;
- г) 10-30 мг.

**7. Вкажіть вуглеводи, що відносяться до нецукроподібних:**

- а) сахарозу, трегалозу;
- б) глюкозу, фруктозу;
- в) пектин, клітковину;
- г) мальтозу, лактозу.

**8. Вкажіть продукти харчування, що відрізняються фізіологічною дією на організм людини:**

- а) крупи, борошно;
- б) макаронні вироби;
- в) кава, чай;
- г) хлібобулочні вироби.

**9. Вкажіть коефіцієнт енергетичної цінності жирів:**

- а) 9 ккал/г;
- б) 4,1 ккал/г;
- в) 7 ккал/г;
- г) 3,6 ккал/г.

**10. Вкажіть жирні кислоти, що відносяться до біологічно цінних:**

- а) масляна, капронова, каприлова;
- б) капринова, стеаринова, пальмітинова;
- в) лінолева, ліноленова, арахідонова;
- г) клупанодонова, масляна, олеїнова.

*Рекомендовані джерела: [1]; [2]; [5]; [9].*

## **ТЕМА 2. ЗЕРНОБОРОШНЯНІ ТОВАРИ**

**1. Вкажіть крупу, що поділяється на марки залежно від виду зерна пшениці:**

- а) ячна;

- б) манна;
- в) ядриця звичайна;
- г) перлова.

**2. Вкажіть зернову культуру, з якої виготовляють перлову крупу:**

- а) пшениці;
- б) ячменю;
- в) проса;
- г) вівса.

**3. Вкажіть на які сорти, залежно від технології виробництва, поділяють житнє борошно:**

- а) сіяне, обдирне, оббивне;
- б) в/с, 1 с, 2 с;
- в) екстра, в/с, 1 с;
- г) 1 с, 2 с, 3 с.

**4. Вкажіть температуру, що є найбільш сприятливою для зберігання круп і борошна:**

- а) від 0 до +1<sup>0</sup>С;
- б) від +5 до +15<sup>0</sup>С;
- в) від -10 до +10<sup>0</sup>С;
- г) від +20 до +22<sup>0</sup>С.

**5. Вкажіть відмінну особливість макаронних виробів групи А:**

- а) макарони виготовляють із борошна м'якої скловидної пшениці;
- б) макарони виготовляють із борошна хлібопекарської пшениці;
- в) макарони виготовляють із борошна твердої пшениці;
- г) макарони виготовляють з житнього борошна.

**6. Вкажіть тип макаронних виробів, до яких відноситься локшина:**

- а) фігурні макаронні вироби;
- б) стрічкоподібні макаронні вироби;

- в) ниткоподібні макаронні вироби;
- г) трубчасті макаронні вироби.

**7. Вкажіть причину за якої м'якушка хліба стає липкою і тягнеться за ножом павутиноподібними нитками:**

- а) черствіння;
- б) пліснявіння;
- в) картопляної хвороби;
- г) підвищеній кислотності.

**8. Вкажіть вид хліба, до якого відносять хліб Бородинський:**

- а) поліпшений вид з житньо-пшеничного борошна;
- б) простий вид з житньо-пшеничного борошна;
- в) простий вид з пшеничного борошна;
- г) простий вид з житнього борошна.

**9. Вкажіть гарантійний термін зберігання макаронних виробів без збагачувачів з моменту їх виготовлення:**

- а) 2 роки;
- б) 1,5 роки;
- в) 1 рік;
- г) 5 місяців.

**10. Вкажіть термін реалізації хліба з пшеничного сортового борошна:**

- а) 24 години;
- б) 16 годин;
- в) 36 годин;
- г) 48 годин.

*Рекомендовані джерела: [3]; [4]; [7]; [8]; [9]; [12]; [13].*

### **ТЕМА 3. СВІЖІ І ПЕРЕРОБЛЕНІ ПЛОДИ ТА ОВОЧІ**

**1. Назвіть справжні ягоди:**

- а) малина, ожина;
- б) виноград, порічки;
- в) суниці, полуниці;

- г) вишні, черешні.
- 2. Вкажіть кісточкові плоди, що за консистенцією м'якоті поділяються на гіні і бігаро:**
- а) черешні;
  - б) вишні;
  - в) абрикоси;
  - г) персики.
- 3. Вкажіть групу, до якої відносять айву:**
- а) ягоди;
  - б) насіннячкові плоди;
  - в) кісточкові плоди;
  - г) цитрусові плоди.
- 4. Вкажіть капусту, що являє собою головку-суцвіття білого або кремового кольору:**
- а) брюссельська;
  - б) кольрабі;
  - в) савойська;
  - г) цвітна.
- 5. Вкажіть овочі, що відносять до десертних:**
- а) фенхель, острогін, майоран;
  - б) ревіль, спаржу, артишок;
  - в) салат, шпинат, щавель;
  - г) петрушку, селеру, пастернак.
- 6. Вкажіть тип продовольчої картоплі, до якого, залежно від її якості після варіння, відноситься картопля для приготування більшості страв:**
- а) С;
  - б) А;
  - в) В;
  - г) Д.
- 7. Вкажіть назву сушених абрикос, що являють собою половинки фруктів: різані / рвані, оброблені / необроблені сіркою:**
- а) урюк;

- б) кайса;
- в) курага;
- г) авлон.

**8. Вкажіть овочеві консерви, що відносяться до натуральних:**

- а) салат Український;
- б) ікра кабачкова;
- в) баклажани, фаршировані овочами і рисом;
- г) горошок зелений консервований.

**9. Швидке заморожування овочевих та фруктових продуктів відбувається за температури:**

- а) від  $-15$  до  $-20^{\circ}\text{C}$  ;
- б) від  $-35$  до  $-50^{\circ}\text{C}$ ;
- в) від  $-5$  до  $-10^{\circ}\text{C}$  ;
- г) від  $-10$  до  $-15^{\circ}\text{C}$  .

**10. Вкажіть соки, що відносяться до купажованих:**

- а) соки для дієтичного харчування;
- б) соки пастеризовані;
- в) змішані соки декількох найменувань;
- г) соки стерилізовані.

*Рекомендовані джерела: [3; [4]; [7]; [8]; [9]; [12]; [13].*

#### **ТЕМА 4. КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ**

**1. Вкажіть крохмалепродукт, що є кінцевим продуктом гідролізу крохмалю:**

- а) модифікований крохмаль;
- б) патока;
- в) глюкоза;
- г) глюкозо-фруктозний сироп.

**2. Кількість сахарози, що містить цукор-рафінад становить:**

- а) 99,75%;

б) 99,85%;

в) 99,0%;

г) 99,9%.

**3. Вкажіть речовину, що надає світло-голубого відтінку цукру-рафінаду:**

а) каротин;

б) хлорофіл;

в) тартразин;

г) індигокармін.

**4. Виберіть точну характеристику падевого меду.**

а) водянисто-прозорий, з тонким і ніжним ароматом; довгий час зберігається у сиропоподібному стані;

б) темного кольору зі слабким ароматом, різних відтінків, тягучий, липкий, клейкий;

в) у рідкому стані – прозорий, в закристалізованому – білий з тонким ароматом;

г) золотистого відтінку, приємного терпкуватого смаку, слабого аромату.

**5. Вкажіть різновидом якої пастили є зефір:**

а) клейової пастили;

б) заварної пастили;

в) безклейової пастили;

г) білевської пастили.

**6. Вкажіть драглеутворювачі, що є в рецептурі зефіру:**

а) агар, пектин;

б) клітковина, лігнін;

в) каротин, хлорофіл;

г) патока, глюкоза.

**7. Пралінові цукеркові маси являють собою:**

а) тонкоподрібнену суміш смажених ядер горіхів, насіння олійних культур з цукром, жирами і іншими компонентами рецептури;

б) суміш плавленого цукру-піску, подрібнених смажених ядер горіхів з додаванням жирів, меду тощо;

- в) тонкоподрібнену суміш підсушених або сирих ядер горіхів з цукровою пудрою і різними поліпшувачами;  
г) виварені плодово-ягідні напівфабрикати.

**8. Залежно від способу приготування пряники поділяють на 2 групи:**

- а) цукрові, затяжні;  
б) сирцеві, заварні;  
в) з хімічними розпушувачами, дріжджові;  
г) бісквітні, листкові.

**9. Цукерки потрібно зберігати при температурі:**

- а)  $18 \pm 3^{\circ}\text{C}$  ;  
б)  $25 \pm 3^{\circ}\text{C}$   
в)  $10 \pm 3^{\circ}\text{C}$  ;  
г)  $5 \pm 3^{\circ}\text{C}$ .

**10. Вкажіть олійну культуру з якої готують білкову масу для халви тахінної:**

- а) соняшник;  
б) арахіс;  
в) кунжут;  
г) горіхи.

*Рекомендовані джерела: [3]; [4]; [7]; [8]; [9]; [10]; [12]; [13].*

## **ТЕМА 5. СМАКОВІ ТОВАРИ**

**1. Міцність спирту етилового ректифікованого сорту екстра становить:**

- а) 96,5 % об.;  
б) 96,2 % об.;  
в) 96 % об.;  
г) 95 % об..

**2. Вкажіть особливості лікерів-кремів:**

- а) спирту – 35-45% об., цукру – 25-50 г/ 100 см<sup>3</sup>;  
б) спирту – 25-30% об., цукру – 30-50 г/ 100 см<sup>3</sup>;

- в) спирту – 18-25% об., цукру – 15-35 г/ 100 см<sup>3</sup>;
- г) спирту – 20-23 % об., цукру – 50-60 г/ 100 см<sup>3</sup>.

**3. Вкажіть вино, що відноситься до ароматизованих:**

- а) Кагор Південнобережний;
- б) Херес десертний Яловени;
- в) Вермут Екстра;
- г) Портвейн Лівадія.

**4. Кількість цукру, що містить шампанське брют становить:**

- а) до 1г/ 100 см<sup>3</sup>
- б) 3 – 3,5г/ 100 см<sup>3</sup>;
- в) 5-5,5 г/ 100 см<sup>3</sup>;
- г) 8-8,5 г/ 100 см<sup>3</sup>.

**5. До ординарних відносять ті коньяки, що:**

- а) готують із коньячних спиртів, витриманих від 3 до 5 років;
- б) готують із коньячних спиртів, витриманих 6 років і більше;
- в) готують із коньячних спиртів, витриманих від 6 до 7 років;
- г) готують із коньячних спиртів, витриманих від 8 до 10 років.

**6. Вкажіть несолоджену сировину, що використовують для виробництва пива:**

- а) цукор, глюкоза, фруктоза;
- б) ячмінне борошно, крупа кукурудзяна, пшениця;
- в) каротин, хлорофіл, антоціанін;
- г) патока, декстрини, глюкоза.

**7. Вкажіть речовину, що надає приємної терпкості чаю:**

- а) кофеїн;
- б) теобромін;
- в) танін;
- г) тригонеллін.

**8. Для приготування кавових напоїв використовують:**

- а) ячмень, овес, цикорій;

- б) каву розчинну і каву мелену;
- в) суміш сортів кави робуста і ліберіка;
- г) суміш сортів кави арабіка і робуста.

**9. Ваніль за зовнішнім виглядом являє собою:**

- а) нерозпуклі бруньки вічнозеленого дерева;
- б) висушені очищені кореневища;
- в) висушену кору;
- г) стручки виткої тропічної рослини.

**10. Йодована кухонна сіль є джерелом йоду прогягом:**

- а) 3 міс.;
- б) 6 міс.;
- в) 8 міс.;
- г) 1 міс.

*Рекомендовані джерела: [3]; [4]; [7]; [8]; [9]; [12]; [13].*

**ТЕМА 6. ХАРЧОВІ ЖИРИ**

**1. Вкажіть вид олії у якої відсутні смак і запах:**

- а) нерафінована;
- б) гідратована;
- в) рафінована недезодорована;
- г) рафінована дезодорована.

**2. Вкажіть вид олії, яку відносять до рослинних твердих олій:**

- а) лляна;
- б) конопляна;
- в) кокосова;
- г) ріпакова.

**3. Вкажіть тваринний топлений жир, що має найвищу біологічну цінність:**

- а) яловичий;
- б) свинячий;
- в) баранячий;

г) кістковий.

**4. Вкажіть барвні речовини, що надають маргарину жовтого забарвлення:**

- а) аннато,  $\beta$ -каротин;
- б) хлорофіл, лікопін;
- в) бетанін, антоціанін;
- г) індигокармін, кармін.

**5. Вкажіть кулінарний жир, що містить у своєму складі сушену ріпчасту цибулю:**

- а) Сало рослинне;
- б) жир Прима;
- в) Маргагуселін;
- г) жир Український.

**6. Кількість жиру, що повинні містити висококалорійні майонези, становить:**

- а) більше 55%;
- б) 40-55%;
- в) менше 40%;
- г) менше 20%.

**7. Сутність лужної нейтралізації олії полягаю у видаленні:**

- а) фосфоліпідів;
- б) вільних жирних кислот;
- в) барвних речовин;
- г) смаку і запаху.

**8. Свинячий жир повинен мати наступну консистенцію:**

- а) тверду;
- б) мазку, зернисту;
- в) рідку;
- г) рідку, зернисту.

**9. Вкажіть тваринний топлений жир, що у своєму складі містить кулінарний жир Білоруський:**

- а) свинячий топлений жир;
- б) баранячий топлений жир;
- в) яловичий топлений жир;

г) жир баранячий з курдюка.

**10. Органолептичні показники якості маргарину визначають при температурі:**

а)  $18 \pm 1^{\circ}\text{C}$  ;

б)  $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ ;

в)  $0 \pm 1^{\circ}\text{C}$ ;

г)  $25 \pm 1^{\circ}\text{C}$ .

*Рекомендовані джерела: [3]; [4]; [7]; [8]; [9]; [12]; [13].*

## **ТЕМА 7. МОЛОКО І МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ**

**1. Сутність процесу нормалізації питного молока полягає у:**

а) подрібненні великих жирових кульок на дрібні;

б) доведенні молока до норми за вмістом жиру, білків, вітаміну С;

в) знищенні мікроорганізмів;

г) зміні органолептичних показників якості.

**2. Вкажіть кисломолочний напій, що виготовляють з пряженого молока:**

а) варенець;

б) простокваша;

в) ряжанка;

г) йогурт.

**3. Вміст жиру в морозиві пломбір становить:**

а) більше 15%;

б) до 15 %;

в) більше 10%;

г) до 10%.

**4. Вкажіть тип сирів, у рисунку яких переважають великі вічка:**

а) типу Швейцарського;

б) типу Голландського;

в) типу Чеддер;

г) типу Російського.

**5. Вкажіть за якою шкалою визначають товарний сорт сиру:**

- а) 20-баловою;
- б) 100-баловою;
- в) 5-баловою;
- г) 25-баловою.

**6. Кількість жиру, що містить напівжирний кисломолочний сир становить:**

- а) 1 %;
- б) 3 %;
- в) 9 %;
- г) 18 %.

**7. При пастеризації молоко підігрівають до температури:**

- а) 65-90 °С;
- б) 105-110 °С;
- в) 130-140 °С;
- г) 140-150 °С.

**8. Вкажіть кисломолочний напій, що є продуктом змішаного бродіння:**

- а) простокваша;
- б) ацидофілін;
- в) варенець;
- г) кефір.

**9. Вкажіть яке масло відрізняється смаком і запахом високопастеризованих вершків:**

- а) Любительське;
- б) Селянське;
- в) Вологодське;
- г) Дієтичне.

**10. Вкажіть який м'який сир дозріває за участю молочнокислих бактерій та блакитної плісняви:**

- а) Пошехонський;
- б) Рокфор;
- в) Закусочний зрілий;
- г) Адигейський.

*Рекомендовані джерела: [3]; [4]; [7]; [8]; [9]; [12]; [13].*

## **ТЕМА 8. М'ЯСО І М'ЯСНІ ТОВАРИ**

**1. Вкажіть м'ясо, що, з врахуванням вгодованості і якості, ділять на 5 категорій:**

- а) баранину;
- б) свинину;
- в) конину;
- г) яловичину.

**2. Кількість відрубів, на яку розрубують яловичину, становить:**

- а) 11 відрубів;
- б) 7 відрубів;
- в) 6 відрубів;
- г) 15 відрубів.

**3. Вкажіть назву м'ясних копченостей, що приготовлені з двох шматків соленого філею, покладених у кишкову оболонку салом по краях:**

- а) балик;
- б) буженина;
- в) корейка;
- г) окіст.

**4. Вкажіть сорт, до якого відноситься варена ковбаса Лікарська:**

- а) вищий сорт;
- б) перший сорт;
- в) другий сорт;
- г) третій сорт.

**5. До напівкопчених відносять наступні ковбаси:**

- а) Окрема, Молочна;
- б) Полтавська, Мисливські ковбаски;
- в) Московська; Сервелат;
- г) Суджук, Нижньодніпровська.

**6. Вкажіть, які з перелічених м'ясних напівфабрикатів відносяться до натуральних порційних:**

- а) біфштекс, лангет;
- б) бефстроганов, азу;
- в) котлети Київські, котлети Домашні;
- г) грудинка, корейка.

**7. Вкажіть залежно від вмісту якої тканини відбувається сортування м'яса яловичини:**

- а) сполучної;
- б) жирової;
- в) кісткової;
- г) крові.

**8. Вкажіть клеймо якої форми ставлять на свинину III категорії:**

- а) овальне;
- б) квадратне;
- в) кругле;
- г) трикутне.

**9. Вкажіть як маркують напівпатраних курей I категорії:**

- а) KE1;
- б) KEE1;
- в) KP1;
- г) GEE1.

**10. Кількість відрубів, на яку розрубують свинину становить:**

- а) 7 відрубів ;
- б) 6 відрубів;
- в) 11 відрубів;
- г) 15 відрубів.

**ТЕМА 9. РИБА І РИБНІ ТОВАРИ**

**1. Вкажіть жиророзчинні вітаміни, що містяться в у рибі:**

- а) А, D, E
- б) С, Р, РР;
- в) В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>9</sub>;
- г) С, каротин, Р.

**2. Замороженою називають рибу з температурою у товщі м'яса:**

- а)  $-6^{\circ}\text{C}$  і нижче;
- б) від  $-1^{\circ}$  до  $+5^{\circ}\text{C}$ ;
- в)  $0^{\circ}\text{C}$ ;
- г)  $+5^{\circ}\text{C}$  і вище.

**3. Консерви типу “Шпроти в олії” виготовляють з:**

- а) кільки, салаки, хамси, оселедця дрібного атлантичного;
- б) сайри, салаки, скумбрії, сардин;
- в) калуги, осетра, стерляді;
- г) кети, горбуші, форелі.

**4. Вкажіть товарні сорти, на які поділяється жива риба:**

- а) вищий і перший сорт;
- б) перший і другий сорт;
- в) на сорти не поділяється;
- г) перший, другий і третій сорт.

**5. Вкажіть чим відрізняється простий засол риби:**

- а) у рецептуру засольної суміші входять сіль, цукор, прянощі;
- б) у рецептуру засольної суміші входять сіль, цукор, прянощі, оцтова кислота;
- в) використовують тільки сіль;
- г) у рецептуру засольної суміші входять сіль, цукор, лавровий лист, бензойноокислий натрій.

**6. Холодне димове копчення проводять при температурі:**

- а) до  $40^{\circ}\text{C}$ ;

б) до 20 °С ;

в) до 10 °С ;

г) до 0 °С.

**7. Вкажіть чим відрізняються рибні пасти від рибних паштетів:**

а) більш ніжною, однорідною консистенцією;

б) набором прянощів;

в) застосуванням бланшування сировини;

г) відбірною рибою.

**8. Вкажіть оптимальну температуру зберігання рибних консервів:**

а) від 0 до +2 °С;

б) від 0 до +10 °С;

в) від 0 до +20 °С;

г) від 0 до +25°С.

**9. Вкажіть антисептик, що додають при виготовленні рибних пресервів:**

а) оцтова кислота;

б) сорбінова кислота;

в) бензойноокислий натрій;

г) уротропін.

**10. Вкажіть дефектом яких рибних товарів є фуксин:**

а) солених рибних товарів ;

б) рибних консервів;

в) рибних пресервів;

г) копчених рибних товарів

*Рекомендовані джерела: [3]; [4]; [6]; [7]; [8]; [9]; [12]; [13].*

## **ТЕМА 10. ЯЙЦЯ ТА ЯЄЧНІ ТОВАРИ. ХАРЧОВІ КОНЦЕНТРАТИ**

**1. Вкажіть строк зберігання яєць, що відносять до дієтичних:**

а) не перевищує 10 діб, без врахування дня знесення;

- б) не перевищує 15 діб, без врахування дня знесення;
- в) не перевищує 25 діб, без врахування дня знесення;
- г) не перевищує 7 діб, без врахування дня знесення.

**2. Вкажіть висоту, яку повинна мати повітряна камера у дієтичних яєць:**

- а) до 7 мм;
- б) до 4 мм;
- в) до 10 мм;
- г) до 12мм.

**3. Питома вага білка в курячих яйцях становить:**

- а) 56-58%;
- б) 30-32%
- в) 12-15%;
- г) 20-25%.

**4. До відбірної категорії відносяться партія яєць з масою одного яйця не менше:**

- а) 65 г;
- б) 55 г;
- в) 45 г;
- г) 40 г.

**5. Найбільш цінною складовою курячого яйця є:**

- а) білок;
- б) жовток;
- в) шкаралупа;
- г) градинки.

**6. З перелічених харчових концентратів до других обідніх страв відносять:**

- а) суп харчо гострий, суп-пюре картопляний з м'ясом;
- б) борщ, суп з грибами ;
- в) крупеник, каша з м'ясом ;
- г) желе, мус.

**7. Муси виготовляють з:**

- а) суміші цукру-піску, кукурудзяного крохмалю, ароматизаторів і барвників;

б) цукру, термічно обробленої манної крупи, фруктово-ягідних екстрактів;

в) цукру-піску, фруктово-ягідного екстракту і агару, агароїду, желатину або окисленого крохмалю;

г) варено-сушених круп, яєчного порошку, цукру, жиру, а для частини і сухого молока.

**8. Вкажіть до якої групи харчових концентратів відносять круп'яні палички і пластівці:**

а) до сухих сніданків;

б) до сухих продуктів для дієтичного і дитячого харчування;

в) до концентратів обідніх страв;

г) до картоплепродуктів.

**9. Вкажіть при виробництві яких концентратів солодких страв використовують агар, агароїд, желатин:**

а) киселів;

б) мусів;

в) желе;

г) пудингів десертних.

**10. Вкажіть при яких умовах потрібно зберігати харчові концентрати?**

а)  $t$  - не вище  $20^{\circ}\text{C}$ ,  $\varphi$  – до 75%;

б)  $t$  - не вище  $30^{\circ}\text{C}$ ,  $\varphi$  – до 80%;

в)  $t$  - не вище  $10^{\circ}\text{C}$ ,  $\varphi$  – до 65%;

г)  $t$  - не вище  $5^{\circ}\text{C}$ ,  $\varphi$  – до 70%.

*Рекомендовані джерела: [3]; [4]; [7]; [8]; [9]; [12]; [13].*

**СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Байдакова І. М., Байдакова Л. І., Губа Л. М., Плахотін В. Я., Шегінський О. В. Теоретичні основи товарознавства : підручник. Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
2. Бондарчук М. Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства): конспект лекцій. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 114 с.
3. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2013. 730 с.
4. Дикань В. Л., Каграманян А. О., Каличева Н. Є. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с.
5. Князь С. В., Загородній А. Г., Римар М. В. та ін. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів : навч. посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. 796 с.
6. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. Київ: ЦНЛ, 2016.
7. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей). Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
8. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури. 2017. 219 с.
9. Подвірна Т.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства та підприємництва» для студентів денної форми навчання за напрямом підготовки 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Тернопіль : ТНТУ ім. І Пулюя, 2017. 200 с.
10. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів: навчальний посібник рекомендовано МОН України. Київ: ЦУЛ, 2017. 634 с.

11. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник Київ: ЦУЛ, 2017. 376 с.
12. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: Світ книг, 2019.
13. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 544 с.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Байдакова І. М., Байдакова Л. І., Губа Л. М., Плахотін В. Я., Шегінський О. В. Теоретичні основи товарознавства : підручник. Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
2. Бевза С. С. Завдання для перевірки знань студентів (кросворди) з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів». ВТЕК КНТЕУ, 2015. 66 с.
3. Бондарчук М. Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства): конспект лекцій. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 114 с.
4. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2013. 730 с.
5. Дикань В. Л., Каграманян А. О., Каличева Н. Є. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с.
6. Князь С. В., Загородній А. Г., Римар М. В. та ін. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів : навч. посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. 796 с.
7. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. Київ: ЦНЛ, 2016.
8. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей). Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
9. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури. 2017. 219 с.
10. Подвірна Т.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства та підприємництва» для студентів денної форми навчання за напрямом підготовки 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Тернопіль : ТНТУ ім. І Пулюя, 2017. 200 с.

11. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів: навчальний посібник рекомендовано МОН України. Київ: ЦУЛ, 2017. 634 с.
12. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник Київ: ЦУЛ, 2017. 376 с.
13. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: Світ книг, 2019.
14. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 544 с.
15. Методичні рекомендації щодо формування тестових завдань і тестів. URL: <https://lpnu.ua/sites/default/files/2020/pages/2137/26methodychnirekomendaciyi-296-311.pdf> (дата звернення 20.11.2022).

**ПРО УКЛАДАЧА**

**Хлебнікова Наталія Борисівна** – к.т.н., доцент кафедри економіки, підприємництва та маркетингу Черкаського державного бізнес-коледжу з 2018 р. Закінчила Полтавський кооперативний інститут (1983), захистила кандидатську дисертацію у Львівській комерційній академії за спеціальністю «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» (2015).

Член НМК «Науково-методична комісія з бізнесу, управління та сервісу» підкомісії 075 «Маркетинг» сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (Наказ МОН № 907 від 09.07.2020).

Є автором 2 патентів, 33 наукових праць, з яких 18 у наукових фахових виданнях, у т.ч. 3 у БД Scopus.

*Навчальне видання*

Хлебнікова Наталія Борисівна

ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ  
Тести

Підписано до друку \_\_\_\_ 2022 р. Формат 60x84<sup>1/16</sup>

Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.

Друк офсетний

Умов. друк. арк. 0,8. Зам. № 316

За довідками з питань реалізації  
звертатися за тел. (0472) 64-05-15