**Тести для контролю знань з дисципліни**

 **«Стандартизація продукції тваринництва»**

**1. Показники призначення характеризують:**

1. Інформаційну виразність товару, привабливість

2. Властивості продуктів

3. Здатність зберігати якість за певний термін

4. Ступінь дії шкідливих речовин під час зберігання

**2. За показниками якості продовольчі товари поділяють на:**

1. Якісні, нестандартні, технічний брак

2. Стандартні, нестандартні, технічний брак

3. Стандартні, нестандартні

4. Стандартні, технічний брак

**3. Якість продовольчої продукції оцінюють за результатами оцінки:**

1. Середнього зразка

2. Усієї партії

3. Загальної проби

4. Виїмки

**4. Стандартизація в перекладі з англійської** – це:

1. Норма, зразок

2. Значок

3. Ресурс

4. Штамп

**5. Категорії стандартів, які діють на території України:**

1. ГОСТи, ГСТУ,ТУ

2. ГСТУ, ТУ, СТП

3. ДСТУ, ТУ, СТУ

4. ДСТУ, ТУ, ГСТУ, СТП, ІSО

**6. Сукупність характеристик об’єкта, які стосуються його здатності задовольнити установлені і передбачені потреби – це:**

1. Сертифікація

2. Стандартизація

3. Якість

4. Знак відповідності

**7. Процедура, за допомогою якої третя сторона дає письмову гарантію, що продукція, процес чи послуга відповідають заданим вимогам – це:**

1. Атестація виробництва

2. Сертифікація

3. Програма якості

4. Настанова з якості

**8. Дотримання всіх встановлених вимог до продукції, процесів, послуг –це:**

1. Показник якості

2. Відповідність

3. Посвідчення відповідності

4. Політика в галузі якості

**9. Комбінація послідовно розташованих паралельних штрихів, розміри та розташування яких встановлено певними правилами – це:**

1. Штриховий код

2. Елемент штрихового коду

3. Штрихова позначка

4. Локальний код

**10. Якщо в штриховому коді перші три цифри 482 – це означає, що товар вироблено в:**

1. Україні

2. Росії

3. США

4. Болгарії

**11.Цінність продукту, яка визначається його зовнішнім виглядом, консистенцією, запахом, ароматом і ступенем свіжості – це:**

1. Енергетична

2. Органолептична

3. Біологічна

4. Фізіологічна

**12. Безпека продукту – це:**

1. Відповідність органолептичних і фізико-хімічних показників нормам, передбаченим в стандартах

2.Хімічні, біологічні властивості

3.Відсутність у ньому шкідливих для організму людини речовин

4. Органолептичні властивості, які відповідають якості

**13. Круглим клеймом маркують всі види м’яса … категорій вгодованості:**

1. І та ІІІ

2. І та V

3. І та ІІ

4. ІІ та ІІІ

**14. Охолоджене м’ясо – це:**

1. Те, що набуло температуру довкілля

2. В якому температура у м’язах 0 оС і нижче

3. В якому температура у м’язах від 0 до +4 оС

4. В якому температура у м’язах +20 оС

**15. До якого виду за термічним станом відноситься м’ясо з температурою в товщі м’язів не вище 12 градусів?**

1. Остигле

2. Охолоджене

3. Заморожене

4. Підморожене

**16. Молодняк великої рогатої худоби масою 450 кг і більше відносять до ...**

1. Відбірного

2. Першого класу

3. Другого класу

4. Третього класу

**17. М’ясо інтенсивного червоного кольору із свіжим вираженим ароматом і мармуровістю, ніжною консистенцією відповідає:**

1. Телятині

2. Лошатині

3. Яловичині

4. Кролятині

**18. Чим відрізняється м’ясо кролятини від інших видів м’яса?**

1. Кольором від світло-червоного до червоного, ніжною консистенцією тонковолокнистих м’язів і приємним запахом

2. Темно-червоним кольором із синюватим відтінком

3. Ніжною, тонковолокнистою будовою, блідо-рожевим кольором

4. Грубою консистенцією м’яса з чітко вираженою «мармуровістю»

**19. До свинячих копченостей першого сорту належать:**

1. Баки, свинина фарширована запечена

2. Балик, буженина, лопатка

3. Рулет, грудинка, бекон

4. Корейка, окіст, щоковина

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

1. Варених

2. Напівкопчених

3. Запечених

4. Запечено-копчених

**21. Якого кольору повинна бути смужка на ярлику тари з тушками птиці І категорії?**

1. Синього

2. Зеленого

3. Жовтого

4. Рожевого

**22. Ковбасні вироби, які після осаджування фаршу піддають коптінню протягом 2–3 діб і сушать 20–30 діб, відносять до:**

1. Варено-копчених

2. Напівкопчених

3. Сирокопчених

4. Сальтисони

**24. До Ш категорії свинини відносять:**

1. Туші жирних свиней різної маси з товщиною сала 4,1 см і вище

2. Туші свиней масою вище граничної для П категорії

3. Туші м’ясних свиней молодняку масою від 39 до 98 кг у шкурі

4. Туші беконних свиней з добре розвиненою м’язовою тканиною

**25. Для покращення кольору майбутньої ковбаси виробники додають у рецептуру:**

1. Нітрит натрію

2. Аскорбінову кислоту

3. Лактат натрію

4. Глютамат натрію

**26. Сирокопчені ковбаси можуть зберігатися до:**

1. 9–12 місяців

2. 48 год

3. 1–2 міс.

4. 72 год

**27. Ліверні ковбаси – це вироби із фаршу одержаного із:**

1. Подрібнених м’яса і субпродуктів

2. Спеціально відібраного м’яса

3. Попередньо зварених м’яса і субпродуктів

4. Відходів м’ясної сировини

**28. Яку кількість тавр ставлять на півтуші яловичини 1 категорії вгодованості?**

1. Два

2. Одне

3. Три

4. Чотири

**29. До якої категорії за харчовою цінністю відносять легені?**

1. 1 категорії

2. 2 категорії

3. 3 категорії

4. 5 категорії

**30. Згірклість кисломолочних продуктів є наслідком:**

1. Використання застарілого обладнання

2. Порушенням санітарних норм

3. Окислення жиру

4. Окислення жиру, вітаміну С і деяких амінокислот

**31. Молоко поділяється на товарні сорти відповідно до національного стандарту:**

1. Перший, другий

2. Вищий, перший, другий

3. Екстра, вищий, перший, другий, несортове

4. Пастеризоване, стерилізоване, топлене

**32. У пряжене молоко додають:**

1. Вершки

2. Сметану

3. Вершкове масло

4. Вітамін С

**33. Пастеризоване молоко – це молоко:**

1. Що пройшло термічну обробку за температури від 140–150 оС

2. До складу якого додають вершки

3. Що пройшло термічну обробку за температури від 65–90 оС

4. До складу якого додають вітамін С

**34. Термін зберігання молока пастеризованого при температурі +2;+6 С за національним стандартом:**

1. 36 годин

2. 72 години

3. 5 діб

4. 7 діб

**35. За станом живу рибу поділяють:**

1. Добре вгодовану, слабку

2. Бадьору, слабку, дуже слабку

3. З блискучою лускою, бадьору

4. Добре вгодовану, бадьору

**36. Які види замороження риби розрізняють?**

1. Швидке і особливо швидке

2. Повільне і дуже повільне

3. Швидке і середнє

4. Швидке і повільне

**37. Як називають засіл риби, коли її попередньо охолоджують до температури тіла тільки від 0 градусів до 5 градусів, а потім піддають засолу в охолодженому приміщенні?**

1. Холодним

2. Охолодженим

3. Злегка охолодженим

4. Сильно охолодженим

**38. Скільки солі міститься у середньосолоних оселедцях, %?**

1. Від 6 до 10

2. Від 9 до12

3. Від 10 до 14

4. Від 14 до 16

**39. Будова яйця:**

1. Шкаралупа, білок, жовток

2. Зародок, білок, жовток

3. Шкаралупа, білок, зародок

4. Шкаралупа, повітряна камера, білок, жовток

**40. Недостатньо щільний білок допускається у курячих яйцях:**

1. І категорії

2. ІІ категорії

3. Столових

4.Ті, що зберігаються в холодильниках

**41. Часткове змішування жовтка з білком називають:**

1. Красюком

2. Виливкою

3. Тумаком

4. Присушкою

**42. До дієтичних відносять яйця, в яких:**

1. Повітряна камера нерухома, висота до 4 мм, термін зберігання до 7 діб

2. Повітряна камера 7 мм, термін зберігання 20 діб

3. Термін зберігання в холодильнику 120 діб

4. Повітряна камера до 7 мм, термін зберігання за температури 20 оС до 25 діб

**43. Назва сорту меду залежить від:**

1. Строків збору, медоноса

2. Назви медоноса, місця збору

3. Закладання меду в стільники, місця збору

4. Місця збору

**44. Який із сортів меду кристалізується навіть у стільниках?**

1. Гречаний

2. Липовий

3. Соняшниковий

4. Акацієвий

**45. Мед, що має золотистий відтінок, приємний терпкуватий смак, слабкий аромат належить до:**

1. Білоакацієвого

2. Малинового

3. Соняшникового

4. Липового

**46. Прополіс – це:**

1. Маточне молоко

2. Продукт життєдіяльності рослин

3. Законсервований квітковий пилок

4. Бджолиний клей

**47. Якщо на упаковці нанесений знак у формі трилисника – це означає:**

1. Небезпечний продукт

2. Продукт виготовлено із екологічно чистої сировини

3. Вживати відразу

4. Товар сертифікований

**48. Визначити об’єм 280 кг меду, якщо його питома вага 1,4:**

1. 200 літрів

2. 180 літрів

3. 220 літрів

4. 240 літрів

**49. Діастазне число натурального меду повинно становити:**

1. Не менше 7 одиниць Готе

2. Не менше 17 одиниць Готе

3. Не більше 5 одиниць Готе

4. Дорівнювати 0

**50. Якщо на упаковці нанесений знак у формі трилисника в кружечку– це означає:**

1. Товар відповідає міжнародним стандартам

2. Продукт виготовлено із екологічно чистої сировини

3. Товар сертифікований і пройшов обов’язкову сертифікацію

4. Товар сертифікований і пройшов добровільну сертифікацію

**51. Масова частка води в меді за національним стандартом повинна становити:**

1. Не більше 21%

2. Не менше 19%

3. Не більше 25%

4. Не більше 10%

**52. Сахарози в натуральному меді повинно бути :**

1. Не менше10,5 %

2. Не менше 20%

3. Не більше 10,5% до безводної речовини

4. Дорівнювати 0

**53. Документ, що засвідчує відповідність продукції встановленим вимогам і виданий незалежною акредитованою лабораторією:**

1. Сертифікат якості

2. Сертифікат відповідності

3. Посвідчення про якість

4. Декларація виробника

**54. Міжнародна організація із стандартизації створена:**

1. 1924 рік

2. 1926 рік

3. 1994 рік

4. 1946 рік

**55. Атестація виробництва - це:**

1. Перевірка технічної можливості підприємства здійснювати випуск продукції в заданому обсязі відповідно до вимог нормативних документів

2. Вхідний контроль якості, вихідний контроль, контроль технологічного процесу

3. Сертифікація продукції

4. Перевірка наявності стандартів на підприємстві

**56. Документ, що засвідчує відповідність продукції встановленим вимогам і виданий незалежною акредитованою лабораторією:**

1. Сертифікат якості

2. Сертифікат відповідності

3. Посвідчення про якість

4. Декларація виробника

**57. Визначити забійну вагу однієї голови молодняку великої рогатої худоби, якщо жива вага 450 кг, маса субпродуктів, шкіри, кінцівок, внутрішніх органів 180 кг:**

1. 270 кг

2. 260 кг

3. 280 кг

4. 290 кг

**58. Визначити забійний вихід м’яса, якщо жива вага тварини 400 кг, забійна маса – 244 кг.**

1. 61%

2. 58 %

3. 60 %

4. 64 %

**59. Визначити залікову масу молока, якщо на підприємство надійшло 120 тон молока жирністю 3 %, базисна жирність –** 3,6 %

1. 140 т

2. 100 т

3. 130 т

4. 110 т

**60. Визначити розмір середнього зразка для перевірки якості яєць, якщо партія становить 100 ящиків, у кожному по 360 штук. Для перевірки відбирають 3%:**

1. 1020 шт.

2. 1080 шт.

3. 1180 шт.

4. 1200 шт.

**Розробник: *Савченко С.О.,*** *викладач технологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.*

 *Затверджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін*

*Протокол від “\_31\_\_\_”\_серпня\_2018\_ року №1 \_\_\_*

 *Голова циклової (предметної) комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_Г. А. Сальнікова*