**Підсумковий тест** для фахових молодших бакалаврів
з дисципліни **«Товарознавство продовольчих товарів»**

Тест укладено за рівнями навчальних досягнень:
початковий, середній, достатній, високий.

За темою
**Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі та продукти їх переробки**
**Молоко та молочні товари**
**Харчові жири**

## ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

| Рівень | Бали |
|---|---|
| Початковий | 0-6 |
| Середній | 7-14 |
| Достатній | 15-25 |
| Високий | 26-40 |

### I. Початковий рівень

**1. Назвіть вид сушених абрикосів, які мають цілі плоди з кісточкою**
**1.урюк**
2.курага
3.кайса

**2. Назвіть цінну хімічну речовину грибів?**
**1. білок**
2. вуглеводи
3. жир
4.клітковина

**3. З якою метою обробляють молоко на молокозаводах?**
**1. безпека організму людини**
**2.** надання присмаку пастеризації
3. зниження масової долі жиру
4. зниження масової долі білка

**4. Який кисломолочний продукт виробляють із кобилячого молока?**
**1. кумис**
2. айран
3. кефір
4. йогурт

**5. При якій технологічній операції в сичугових сирах формуються смак, аромат, малюнок, консистенція?**
1. дозрівання
2. пресування
3. згортання молока
4. обробка сирного зерна

**6. За яким показником відрізняється масло селянське від бутербродного?**
**1. масова частка вологи**
2. смак та аромат
3. колір

4. масова частка кухонної солі

**II. Середній рівень**

**7. З якою метою проводиться бланшування овочів і плодів перед сушінням?**

**1. для запобігання потемніння продукту в результаті окислення дубильних речовин**

**2. для швидкого висушування**

3. для поліпшення харчової цінності

4. для подовження терміну зберігання

**8. Назвіть вид сушених абрикосів, які мають цілі плоди без кісточки**

**1. курага**

**2. кайса**

3. урюк

4. інжир

**9. Вкажіть термін зберігання кісточкових плодів у неохолоджених сховищах**

**1. 2-6 діб**

2. 20-50 діб

3. 10-40 діб

4. 5-10 діб

**10. Вкажіть термін зберігання солоних огірків, томатів при температурі -1°С - 4°С.**

**1. 12 місяців**

2. 10 місяців

3. 8 місяців

4. 6 місяців

**III. Достатній рівень**

**11. Який білок у складі молока займає найбільшу питому вагу?**

**1. казеїн**

2. альбумін

3. глобулін

4. міоген

**12. Яка олія має тверду консистенцію?**

**1. кокосова**

2. лляна

3. гарбузова

4.оливкова

**IV. Високий рівень**

**13. Яка консистенція курдючного жиру?**

**1. мазеподібна**

2. щільна

3. рідка

4. зерниста

**14. При якій температурі свинячий жир зберігається 1 місяць?**

**1. від 0 до 6°С**

2. від 8 до 20°С

3. від 0 до -10°С

4. від -10 до - 20°С

**15. Яку температуру топлення має маргарин?**

**1. 27-34°C**
2. 50-60°C
3. 10-20°C
4. 40-50°C

**16. На скільки днів збільшиться термін зберігання маргарину з консервантами при температурі зберігання від 5 до 15°С?**
**1. на 10 днів**
2. на 5 днів
3. на 20 днів
4. на 30 днів

**17. Яка температура топлення свинячого жиру?**
**1. 33-46°C**
2. 51-55°C
3. 25-30°C
4. 60-70°C

Варіанти підсумкового завдання з дисципліни «ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ», структурованого за рівнями складності, підготувала викладач Куян Н.П.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26.08.2025

Голова циклової комісії Ольга СУХАРИНА