

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І
ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

**Пакети завдань для поточного контролю
з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства»
напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія»**

(пакети тестів)

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри
товарознавства продовольчих товарів
“ __27__ ” __06__ 2016_ р
протокол № __10__
Зав. кафедрою _____ Бірта Г.О.

Змістовий модуль «Теоретичні основи товарознавства»

Змістовий модуль 1. Основи споживання товарів

Тема 1. Історія розвитку товарознавства

1. В історії товарознавства виділяють:

- а) 3 етапи;
- б) 4 етапи;
- в) 5 етапів.

2. II етап розвитку товарознавства називається:

- а) товарознавчо-описувальний;
- б) товарознавчо-технологічний;
- в) товарознавчо-формулюючий.

3. Першу книгу з товарознавства видано в:

- а) XIII ст.;
- б) XIV ст.;
- в) XV ст.

4. Перша кафедра товарознавства відкрита в:

- а) Падуанському університеті;
- б) Віденській торговій академії;
- в) Геттінгенському університеті.

5. Перша в Росії комерційне училище відкрито в:

- а) 1772 році;
- б) 1799 році;
- в) 1842 році.

6. Київський комерційний інститут відкрито в:

- а) 1907 р.;
- б) 1908 р.;
- в) 1912 р.

Тема 2. Теоретичні основи формування потреб і споживання товарів

1. На скільки груп ділять потреби за походженням:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи;
- в) 4 групи.

2. На скільки груп ділять потреби за формою життєдіяльності:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи;
- в) 4 групи.

3. Як називаються потреби в знаннях:

- а) інтелектуальні;
- б) соціальні;
- в) біологічні.

4. За способом задоволення потреби бувають:

- а) індивідуальні і групові;
- б) елементарні і комплексні;
- в) постійні тимчасові і періодичні.

5. Соціально-психологічні чинники формування і регулювання потреб ділиться на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи;
- в) 4 групи.

6. До яких чинників відносяться мода і звичаї:

- а) похідних від суспільної свідомості;
- б) особистісно-групових;
- в) особистісних.

Тема 3. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів

1. Сучасні концепції раціонального харчування включають в себе:

- а) 3 теорії;
- б) 4 теорії;
- в) 5 теорій.

2. В залежності від професійної діяльності працездатне населення ділиться на :

- а) 3 групи;
- б) 4 групи;
- в) 5 груп.

3. Робітники розумової праці відносяться:

- а) до I групи;
- б) до II групи;
- в) до III групи .

4. Найбільшою енергетичною цінністю характеризуються:

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

5. Раціональні норми споживання хліба та хлібопродуктів на рік складає:

- а) 115 кг;
- б) 150 кг;
- в) 185 кг.

6. Найбільш складними із природних азотистих речовин являються:

- а) білки;
- б) амінокислоти;
- в) алколоїди.

Тема 4. Споживні властивості товарів

1. Неорганічні речовини діляться на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи ;
- в) 4 групи .

2. На скільки груп діляться харчові продукти у зв'язку з активністю води:

- а) 3 групи;
- б) 4 групи;
- в) 5 груп.

3. Мінеральні речовини в кількості більше 1мг на 100 г продукту називаються:

- а) макроелементи;
- б) мікроелементи;
- в) ультраелементи.

4. Кухона сіль є джерелом:

- а) Na;
- б) Ca;
- в) P.

5. Зв'язувальна вода в залежності від кількості енергії на її видалення ділиться на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи ;
- в) 4 групи .

6. До складу гемоглобіну крові входить:

- а) Fe;
- б) K;
- в) Mg.

Тема 5. Класифікація, кодування та асортимент товарів

1. Кількість ступенів класифікації визначають:

- а) глибину класифікації;
- б) широту класифікації;
- в) повноту класифікації.

2. Число знаків у кодї без урахування пробїлів, це:

- а) довжина коду;
- б) розряд коду;
- в) основа коду.

3. Система знаків, прийнятих для утворення коду, це:

- а) алфавїт;
- б) структура;
- в) довжина.

4. Залежно від розташування товарної маси асортимент може бути:

- а) виробничий і торговий;
- б) простий і складний;
- в) груповий і розгорнутий.

5. Сукупність невеликої кількості груп, видів, найменувань товарів, які задовольняють потреби обмеженої кількості споживачів, це:

- а) простий асортимент;
- б) раціональний асортимент;
- в) розгорнутий асортимент.

6. Здатність товарів однорїдної групи задовольнити максимальні потреби споживачів, це:

- а) повнота асортименту;
- б) глибина асортименту;
- в) широта асортименту.

Змістовий модуль 2. Дослідження якості товарів

Тема 6. Основи дослідження якості товарів

1. Методи за способом отримання інформації про показники якості діляться на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи;
- в) 4 групи.

2. Для визначення засвоюваності харчових продуктів використовують:

- а) мікробіологічні методи;
- б) фізіологічні методи;

в) товарознавчо-технологічні методи.

3. До методів з використанням об'єктивних методів з вимірювання відноситься:

- а) органолептичний;
- б) експертний;
- в) реєстраційний.

4. Якість кожної одиниці продукції називається:

- а) виробничий контроль;
- б) суцільний контроль;
- в) руйнівний контроль.

5. Встановлення відповідності якості товару нормативній документації це:

- а) контроль якості;
- б) дослідження якості;
- в) товарознавча експертиза.

6. Регламентована стандартом кількість тарних одиниць продукції це:

- а) вибірка;
- б) точечна проба;
- в) середня проба.

Тема 7. Тара та пакувальні матеріали.

1. На скільки видів за призначенням ділять упакування:

- а) 2;
- б) 3;
- в) 4.

2. До якого виду відноситься металева тара:

- а) до твердої;
- б) до напівтвердої;
- в) до м'якої.

3. Збереження механічних якостей та герметичність тари визначається:

- а) безпечністю;
- б) надійсністю;
- в) сумісністю.

4. Торгове упакування виконує:

- а) виробник товару;
- б) продавець;
- в) споживач.

5. На скільки груп за вантажопідйомністю поділяють тару:

- а) 3;
- б) 4;
- в) 5.

6. Споживча тара це:

- а) контейнери;
- б) цистерна;
- в) скляні банки.

Тема 8. Основи збереження якості і кількості товарів

1. Всі способи консервування поділені на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи;
- в) 4 групи.

2. Термостерилізація, як спосіб консервування відноситься до:

- а) біозу;
- б) анабіозу;
- в) абіозу.

3. Збереження продукту в замороженому стані це:

- а) ксероалабіоз;
- б) осмаонабіоз;
- в) ацидоабіоз.

4. Метод консервування, що ґрунтується на застосуванні невидимої частини світлових променів називається:

- а) обезпліднюючі фільтрування;
- б) ультрафіолетове опромінення;
- в) іонізуюче випромінювання.

5. Обробка продукту температурою нижче 100⁰С це:

- а) стерилізація;
- б) термостерилізація;
- в) пастеризація.

6. Спосіб консервування, основою якого є оцтова кислота це:

- а) маринування;
- б) квашення;
- в) спиртове бродіння.

Тема 9. Види і засоби інформації про товар

1. Скількох видів буває маркування в залежності від місця написання:

- а) 2;
- б) 3;
- в) 4.

2. Елементи маркування рисинок ранений на упаковку відноситься до:

- а) торгового;
- б) виробничого;
- в) супроводжувального.

3. Умовні позначення, що призначені для ідентифікації окремих характеристик товару це:

- а) інформаційні знаки;
- б) товарні чеки;
- в) торгова марка.

4. В залежності від об'єкта товарні знаки бувають:

- а) комбіновані;
- б) колективні;
- в) фірмові.

5. Для автоматизованої ідентифікації і обліку інформації використовують:

- а) штрихований код;
- б) знак якості;
- в) знак відповідності.

6. За особливі заслуги перед державою присвоюють:

- а) престижні знаки;
- б) марочні знаки;
- в) індивідуальні знаки.