

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ «ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГІЙ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Кафедра Садівництва і виноградарства

**ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА ПРОДУКЦІЇ
РОСЛИННИЦТВА**

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

для визначення рівня знань здобувачів першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти денної і заочної форми навчання спеціальності:
Н1 «Агрономія»

**Кам'янець-Подільський
2025 рік**

УДК 620.2:664.1

Укладачі: Оксана МУЛЯРЧУК кандидат с.-г наук, доцент кафедри садівництва і виноградарства

*Рекомендовано до друку науково-методичною радою Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»
(протокол № 11 від 26.11.2025)*

Рецензенти:

Ярослава БАБІЙ кандидат с.-г. наук, доцент, директор ТзОВ «АГРО-СЛАВА – 2017»

Тетяна ПРИЛПКО завідувач кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції, доктор с.-г. наук, професор

Тестові завдання з навчальної дисципліни «Основи товарознавства продукції рослинництва» для визначення рівня знань здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної і заочної форми навчання спеціальності: Н1 «Агрономія» / О.І. Мулярчук. Кам'янець-Подільський ЗВО «Подільський державний університет», 2025. – 27 с.

© О. І. Мулярчук

©ЗВО «Подільський державний університет», 2025

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ:

1. Сучасний стан історичного розвитку наукової дисципліни **товарознавство:**
 - A. *товарознавчо-описувальний;*
 - B. *товарознавчо-технологічний;*
 - C. *товарознавчо-формулюючий;*
 - D. *товарознавчо-інформаційний.*

2. Харчування яке забезпечує організму нормальну життєздатність, високий рівень працездатності, максимальну довго тривалість **активного життя:**
 - A. *поживне;*
 - B. *нешкідливе;*
 - C. *основне;*
 - D. *збалансоване.*

3. Властивість товару обмінюватись у визначених співвідношеннях на **інші товари:**
 - A. *цінність;*
 - B. *якість;*
 - C. *поживність;*
 - D. *сортність.*

4. За допомогою якого методу визначають запах, смак, колір та **структуру плодів:**
 - A. *оптичний;*
 - B. *хімічний;*
 - C. *електрометричний;*
 - D. *органолептичний.*

5. Партія харчових продуктів, що надходять від виробника супроводжується:

- A. *актом;*
- B. *дорученням;*
- C. *дипломом;*
- D. *сертифікатом.*

6. Вміст у продукті незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин це:

- A. *фізіологічна цінність;*
- B. *біологічна цінність;*
- C. *енергетична цінність;*
- D. *доброякісність.*

7. Метод визначення якості продовольчих товарів за допомогою органів чуття людини:

- A. *органолептичний ;*
- B. *лабораторний;*
- C. *технологічний;*
- D. *оптичний.*

8. Важливим чинником вмісту органічних речовин плодоовочевої продукції є:

- A. *жири;*
- B. *білки;*
- C. *вітаміни ;*
- D. *вуглеводи.*

9. Сукупність окремих властивостей продукції рослинництва, характеристика яких регламентується нормативною документацією називається:

- A. *якість;*
- B. *сорт;*
- C. *стандарт;*
- D. *поживність.*

10. Фізіологічна цінність продукту це:

- A. *дія речовин, що входять до складу продукту на нервову, серцево-судинну системи;*
- B. *відповідність органолептичним і фізико-хімічних показників якості продукту нормам;*
- C. *відсутність у продукті шкідливих речовин;*
- D. *вміст у продукті біологічноактивних речовин.*

11. Харчування, що передбачає вміст у раціоні харчових волокон, целюлози, геміцелюлози, лігніну і пектину, що забезпечують життєдіяльність мікрофлори шлунку:

- A. *раціональне ;*
- B. *збалансоване;*
- C. *адекватне;*
- D. *повноцінне.*

12. Цінність продукту зумовлена дією речовин, що містяться в ньому, на нервову, серцево-судинну, травну системи це:

- A. *біологічна;*
- B. *фізіологічна;*
- C. *лікувально-профілактична;*
- D. *органолептична.*

13. Кількість енергії, що виділяється після біологічного окислення речовин, які містяться в продукті і виражаються в кКал або кДж визначає цінність:

- A. *органолептичну;*
- B. *біологічну;*
- C. *енергетичну;*
- D. *лікувально-профілактичну.*

14. Певна кількість продукції одного товарного або господарсько-ботанічного (помологічного, ампелографічного) сорту, однакової упаковки і маркування, призначена для одноразового приймання з оформленням одного свідоцтва про якість це:

- A. *товар;*
- B. *партія;*
- C. *одиниця;*
- D. *стандарт.*

15. Природні втрати списуються з матеріально-відповідальних осіб відповідно затверджених норм, за виявлення нестачі складається і затверджується відповідно до інструкції:

- A. *договір;*
- B. *акт;*
- C. *сортове посвідчення;*
- D. *якісне посвідчення.*

16. Регламентоване значення показника якості, що передбачає відповідність еталону певного сорту:

- A. *величина;*
- B. *розмір;*
- C. *форма;*
- D. *цілісність.*

17. Продукція, що відповідає всім вимогам діючих стандартів і технічних умов з допустимими відхиленнями:

- A. *доброякісна;*
- B. *нешкідлива;*
- C. *стандартна;*
- D. *цінна.*

18. Регламентоване стандартом число одиниць упаковки відібране від партії продукції для визначення якості, не включаючи порушені одиниці упаковки, поламани, зі слідами плісняви і загнивання це:

- A. *точкова проба;*
- B. *об'єднана проба;*
- C. *вибірка;*
- D. *середня проба.*

19. Ручним способом збирають плоди призначені для:

- A. *тривалого зберігання;*
- B. *для негайного споживання;*
- C. *для промислової переробки;*
- D. *для короткочасного зберігання.*

20. Специфічними показниками якості є:

- A. *зовнішній вигляд;*
- B. *ступінь зрілості;*
- C. *розмір;*
- D. *запах і смак.*

21. Показник якості «внутрішня будова» нормують для продукції:

- A. *картопля;*
- B. *огірки, кабачки;*

- C. *груші, яблука;*
- D. *цибуля, часник.*

22. Показники якості, що безпосередньо характеризують харчові переваги товарів називаються:

- A. *прямими;*
- B. *непрямими;*
- C. *основними;*
- D. *специфічними.*

23. До хвороби картоплі відноситься:

- A. *суха гниль;*
- B. *фомоз;*
- C. *судинний бактеріоз ;*
- D. *шийкова гниль.*

24. Критичними механічними пошкодженнями є:

- A. *роздавлювання;*
- B. *подряпини;*
- C. *зрізи, порізи;*
- D. *потертість.*

25. Допустимі відхилення за розміром нормується:

- A. *для картоплі ;*
- B. *для часнику;*
- C. *для цибулі ;*
- D. *для яблук.*

26. Товарна обробка продукції, яка проводиться в місцях вирощування

- A. *перед реалізаційна;*

- B. післязбиральна;*
- C. підготовча;*
- D. завершальна.*

27. Допустимими мікробіологічними захворюваннями є:

- A. парша;*
- B. суха гниль;*
- C. фітофтороз;*
- D. мокра гниль.*

28. Метод визначення загальної кількості мінеральних речовин в продовольчих товарах це:

- A. перегонка;*
- B. сушіння;*
- C. екстрагування;*
- D. спалювання.*

29. Властивість речовин лікувати хвороби і запобігати їм:

- A. безпека (нешкідливість) продукту;*
- B. біологічна цінність;*
- C. фізіологічна цінність;*
- D. лікувально-профілактична цінність.*

30. На товарні сорти не поділяють продукцію:

- A. картопля, що реалізується;*
- B. овочі, що заготовляються ;*
- C. яблука;*
- D. цибулю.*

31. До основного виду смаку для плодоовочевої продукції не належить:

- A. солоний;*
- B. солодкий;*
- C. гіркий ;*
- D. гострий.*

32. Зеленні овочі поділяють на товарні сорти:

- A. перший, другий;*
- B. перший, другий, третій;*
- C. вищий, перший, другий;*
- D. не поділяються.*

33. До хвороби цибулевих відноситься:

- A. шийкова гниль;*
- B. парша;*
- C. судинний бактеріоз;*
- D. фомоз.*

34. До хвороби капусти відноситься

- A. фомоз ;*
- B. парша;*
- C. судинний бактеріоз;*
- D. шийкова гниль.*

35. До хвороби коренеплодів відноситься:

- A. суха гниль;*
- B. фомоз;*
- C. судинний бактеріоз;*
- D. шийкова гниль.*

36. Відсутність ушкоджень плодів і овочів це:

- A. чистота поверхні;*
- B. цілісність;*
- C. стан поверхні;*
- D. свіжість.*

37. До підгрупи коренеплодів відноситься:

- A. селера;*
- B. кольрабі;*
- C. спаржа;*
- D. топінамбур.*

38. Малозначними механічними пошкодженнями є:

- A. подряпини, потертість;*
- B. зрізи, порізи;*
- C. видалення покривних тканин;*
- D. натиски, тріщини.*

39. До підгрупи овочеві зеленні відносять:

- A. цибулю порей ;*
- B. салат листовий;*
- C. багатоярусну цибулю;*
- D. редис.*

40. Цибуля за смаком поділяється на сорти

- A. гострі, солодкі;*
- B. гострі, негострі;*
- C. гострі, напівгострі, солодкі;*
- D. гострі, напівгострі.*

- 41. Яблука пізніх строків досягання поділяються на товарні сорти:**
- A. вищий, перший, другий, третій;*
 - B. вищий, перший, другий;*
 - C. перший, другий, третій;*
 - D. перший, другий, третій, четвертий.*
- 42. Груші пізніх строків досягання поділяються на товарні сорти:**
- A. перший, другий;*
 - B. перший, другий, третій;*
 - C. вищий, перший, другий, третій;*
 - D. не поділяється.*
- 43. Айву поділяють на товарні сорти:**
- A. перший, другий;*
 - B. перший, другий, третій;*
 - C. вищий, перший, другий, третій;*
 - D. не поділяється.*
- 44. Дикорослі яблука, горобину поділяють на товарні сорти:**
- A. перший, другий ;*
 - B. не поділяють;*
 - C. вищий, перший, другий;*
 - D. перший, другий, третій.*
- 45. Допустимі фізіологічні захворювання плодів:**
- A. загар, побуріння м'якуші;*
 - B. підморожування, анаеробіоз;*
 - C. пухлість зерняткових;*
 - D. сильне в'янення.*

46. До групи цитрусових плодів належать:

- A. помпельмус;*
- B. ананас;*
- C. авокадо;*
- D. інжир.*

47. Підгрупа ягід, у яких плід складається з соковитого плодоложа, що розрослося, на поверхні якого розміщені плодики або сім'янки це:

- A. справжні ягоди;*
- B. складні ягоди;*
- C. прості ягоди;*
- D. несправжні ягоди.*

48. До зерняткових плодів відноситься:

- A. горобина;*
- B. ожина;*
- C. слива;*
- D. кизил.*

49. Суницю садову залежно від якості поділяють на товарні сорти

- A. вищий, перший;*
- B. перший, другий;*
- C. перший, другий, третій;*
- D. не поділяють.*

50. Вишні, черешні поділяють на товарні сорти:

- A. вищий, перший, другий;*
- B. перший, другий;*
- C. не поділяють;*
- D. вищий, перший.*

51. Фізіологічне захворювання, що виникає в результаті ураження тканин недоокисленими продуктами:

- A. загар;*
- B. іржава плямистість;*
- C. крапчастість;*
- D. слабе в'янення.*

52. Парша уражує плоди:

- A. цитрусові;*
- B. ягоди;*
- C. кісточкові;*
- D. зерняткові.*

53. До справжніх горіхів відносять:

- A. фундук;*
- B. мигдаль;*
- C. фісташки;*
- D. каштан їстівний.*

54. Основний тип тари для пакування, транспортування і зберігання плодів:

- A. відра;*
- B. мішки;*
- C. ящики;*
- D. сітки.*

55. Комплекс операцій, після виконання яких плоди придатні для реалізації:

- A. сушіння, охолодження;*
- B. післязбиральна обробка;*

- С. очистка, пакування;*
- Д. передреалізаційна обробка.*

56. Поділ на способи товарної обробки немеханізовані, напівмеханізовані, механізовані відбувається залежно від:

- А. якості продукції;*
- В. рівня механізації;*
- С. розміру продукції;*
- Д. ступеня стиглості.*

57. До специфічних операцій товарної обробки належать:

- А. сортування плодів;*
- В. збивання ящиків;*
- С. обрізування гички;*
- Д. підвезення тари.*

58. Основними показниками якісного пакування є:

- А. щільність розміщення плодів у тарі;*
- В. рухомість плодів під час переміщення;*
- С. максимальне витрачання пакувальних матеріалів;*
- Д. максимальне використання місткості тари.*

59. Операції товарної обробки, що включають сортування плодів, пакування називаються:

- А. головними;*
- В. основними;*
- С. специфічними;*
- Д. допоміжними.*

60. В ящичні піддони укладають:

- A. кісточкові;*
- B. горіхи волоські;*
- C. картоплю;*
- D. огірки.*

61. Товарна обробка продукції, яка проводиться в місцях вирощування:

- A. передреалізаційна ;*
- B. післязбиральна;*
- C. підготовча;*
- D. завершальна.*

62. Поділ тари на бочки, ящики, ящичні піддони, мішки, пакети, кошики, решета відбувається за:

- A. ступенем жорсткості ;*
- B. видом виробів;*
- C. матеріалами;*
- D. конструкцією.*

63. У дощаті ящики масою до 25 кг укладають:

- A. кісточкові плоди;*
- B. ягоди;*
- C. яблука та яйву ;*
- D. горіхи волоські.*

64. Біохімічні показники якості зерна:

- A. натура, маса 1000 зерен, скловидність;*
- B. вирівняність, форма і запах;*
- C. вміст білка, кількість вітамінів;*
- D. вміст клейковини.*

65. Технологічні показники якості зерна:

- A. натура, маса 1000 зерен, скловидність;*
- B. вміст білка, к-ть вітамінів;*
- C. вологість, колір і запах;*
- D. вміст клейковини.*

66. Залежно від якості клейковина поділяється на групи:

- A. міцна, слабка;*
- B. міцна, нормальна;*
- C. задовільна, незадовільна;*
- D. міцна, середня, слабка.*

67. За показниками якості м'яку пшеницю поділяють на:

- A. 4 класи;*
- B. 5 класів;*
- C. 6 класів;*
- D. 7 класів.*

68. За показниками якості тверду пшеницю поділяють на:

- A. 4 класи;*
- B. 5 класів;*
- C. 6 класів;*
- D. 7 класів.*

69. Вміст білка і клейковини в зерні з географічної точки зору:

- A. зростає із заходу на схід та із півночі на південь;*
- B. зростає із сходу на захід та із півночі на південь;*
- C. зростає із заходу на схід та із півдня на північ;*
- D. знижується із заходу на схід та із півночі на південь.*

70. За показниками якості жито поділяють на:

- A. 4 класи;*
- B. 5 класів;*
- C. 6 класів;*
- D. 7 класів.*

71. Зерно жита якого класу використовують тільки для кормових цілей:

- A. 1;*
- B. 4;*
- C. 3;*
- D. 2.*

72. За показниками якості ячмінь поділяють на:

- A. 3 класи;*
- B. 5 класів;*
- C. 6 класів;*
- D. 7 класів.*

73. Залежно від форми зерна рис поділяють на:

- A. 3 типи;*
- B. 4 типи;*
- C. 5 типів;*
- D. 2 типи.*

74. За показниками якості гречку поділяють на:

- A. 3 класи;*
- B. 5 класів;*
- C. 6 класів;*
- D. 7 класів.*

75. Фактори які впливають на кількість і якість клейковини:

- A. внесення збільшеної к-ті органічних та мінеральних добрив;*
- B. особливості сорту, ґрунтово-кліматичні умови вирощування, несприятливий вплив в період зберігання;*
- C. ґрунтово-кліматичні умови вирощування, збільшення внесення азотних добрив;*
- D. на кількість і якість не впливають ніякі показники.*

76. Зерно гречки для виготовлення дитячого харчування повинно відповідати вимогам

- A. 1 класу;*
- B. 2 класу;*
- C. 3 класу;*
- D. 4 класу.*

77. Буряк столовий залежно від якості поділяють на товарні сорти

- A. 1 і 2;*
- B. 1;*
- C. 2;*
- D. 1 і 3.*

78. За додавання до хлібопекарського борошна вищого ґатунку солі, цукру, сухого молока, яєчного порошку, соєвого борошна, хімічних розпушувачів отримують продукт:

- A. хлібопекарське борошно;*
- B. кулінарне борошно;*
- C. макаронне борошно;*
- D. оббивне хлібопекарське борошно.*

79. Для виготовлення крохмалю, спирту, солоду використовують зерно:

- A. насіннєве;*
- B. кормове;*
- C. продовольче;*
- D. технічне.*

80. Сукупність властивостей та ознак (біологічно, фізико-хімічних, технологічних, споживних), які визначають придатність зерна до використання за призначенням це:

- A. стандарт;*
- B. сорт;*
- C. якість;*
- D. вид.*

81. Натурна маса, склоподібність, вміст основного зерна і домішок. Маса 1000 зерен. Пошкодженість шкідниками, свіжість і вологість це показники:

- A. фізичні;*
- B. біологічні;*
- C. хімічні;*
- D. органолептичні.*

82. Вміст повноцінних білків, полінасичених жирних кислот, мінеральних речовин і вітамінів визначають цінність:

- A. фізіологічну;*
- B. біологічну;*
- C. енергетичну;*
- D. органолептичну.*

83. Колір, смак та запах притаманні сировині і всі супутні речовини, у тому числі і біологічно-активні має олія:

- A. нерафінована;*
- B. рафінована;*
- C. гідратована;*
- D. рафінована дезодорована.*

84. Соняшникова нерафінована і гідратована олія поділяється на товарні сорти:

- A. вищий, перший;*
- B. перший, другий;*
- C. другий, третій;*
- D. третій, четвертий.*

85. Прості батони випікають із сорту пшеничного борошна:

- A. оббивного;*
- B. вищого;*
- C. першого;*
- D. другого.*

86. Цукор пісок рафінований крупний виробляють з такими розмірами кристалів:

- A. 0,2-0,5;*
- B. 0,5-1,0;*
- C. 1,0-2,5;*
- D. 2,5-4,0.*

87. Колір цукру піску залежить від:

- A. очищення бур'янів від домішок;*
- B. одержання дифузійного соку;*

- С. проведення сатурації;*
- Д. розмірів кристалів цукру.*

88. Гречана крупа ядриця має форму:

- А. тригранна;*
- В. квадратну;*
- С. округлу;*
- Д. довгасту.*

89. Перлові крупи виготовляють:

- А. 2 номерів;*
- В. 3 номерів;*
- С. 5 номерів;*
- Д. 7 номерів.*

90. Ячні крупи виготовляють:

- А. 2 номерів;*
- В. 3 номерів;*
- С. 5 номерів;*
- Д. 7 номерів.*

91. Найвищий вміст вуглеводів в борошні:

- А. житньому;*
- В. ячмінному;*
- С. кукурудзяному;*
- Д. соєвому.*

92. Найвищу енергетичну цінність має борошно:

- А. пшеничне;*
- В. кукурудзяне;*

С. житнє;

Д. соєве.

93. Пшеничне борошно 2-го сорту виготовляють з пшениці:

А. твердої;

В. м'якої;

С. середньої;

Д. сильної.

94. Відсутність ушкоджень плодів і овочів це:

А. чистота поверхні;

В. стан поверхні;

С. цілісність;

Д. свіжість.

95. Зовнішній вигляд продукту. Консистенція. Запах, аромат це:

А. доброякісність продукту;

В. органолептична цінність;

С. лікувально-профілактична цінність;

Д. фізіологічна цінність.

96. До справжніх горіхів відносять:

А. фундук;

В. фісташки;

С. мигдаль;

Д. каштан їстівний.

97. Показники якості консервів , що характеризують харчову і дієтичну цінність, профілактичну значимість, чистоту і структуру консервів:

А. показники призначення;

- В. естетичні показники;*
- С. ергономічні показники;*
- Д. показники безпеки.*

98. Основними показниками якісного пакування є:

- А. щільність розміщення плодів у тарі;*
- В. рухомість плодів під час переміщення;*
- С. максимальне витрачання пакувальних матеріалів;*
- Д. максимальне використання місткості тари.*

99. Мішки, пакети з тканини, целофану, пергаменту відносяться до тари:

- А. напівжорсткої;*
- В. м'якої;*
- С. жорсткої;*
- Д. еластичної.*

100. Найбільш універсальною з точки зору практичного використання вважається культура:

- А. пшениця;*
- В. ячмінь;*
- С. овес;*
- Д. кукурудза.*

Рекомендована література

Основна

1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. Центр учбової літератури, 2017. 424 с.
2. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. Київ. Кондор, 2010. 730 с.
3. Товарознавство плодовоовочевої продукції: навч. посібник / Л.М. Пузік, О.В. Куц, В.А. Бондаренко, С.О. Щербина. Х. ДБТУ, ІОБ НААН, 2022. 370 с.

Додаткова

1. Колтунов В.А. Наукові дослідження у товарознавстві сільськогосподарських продуктів. Монографія. / В.А. Колтунов, Л.М. Пузік, Е.Р. Ермантраунт, В.Я. Плахотін. Харків, ФОП Іванченко, 2016, 235 с.
2. 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.
3. Горач О.О., Новікова Н.В. Товарознавство харчових продуктів: навч. посіб. для вузів / О.О. Горач, Н.В. Новікова, Херсон. ХДАЕУ, 2023. 345 с.

Інтернет-ресурси

1. Електронний ресурс «Товарознавство продукції рослинництва»
<http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=3574>
2. Нормативні акти України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://www.nau.kiev.ua>
3. Сучасні проблеми товарознавства та технологій. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyktech/article/download/315/295/>

4. Товарознавча характеристика та харчова цінність свіжих плодів і овочів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<https://ukrbukva.net/14323-Tovarovedcheskaya-harakteristika-i-pishevaya-cennost-svezhih-plodov-i-ovoshey.html>