

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та
природокористування

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою
Кафедра водних біоресурсів

05-03-166М

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

поточного контролю знань

з навчальної дисципліни **«Санітарний контроль,
стандартизація та сертифікація продукції рибництва»**
(змістовий модуль 2)

для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня
за освітньо-професійною програмою «Охорона,
відтворення та раціональне використання
гідробіоресурсів» спеціальності 207 «Водні біоресурси та
аквакультура» денної та заочної форм навчання

Рекомендовано
науково-методичною радою
з якості ННІАЗ
Протокол № 3 від 09.10.2024 р.

Рівне – 2024



Методичні вказівки до виконання тестових завдань з навчальної дисципліни «Санітарний контроль, стандартизація та сертифікація продукції рибництва» (змістовий модуль 2) для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за освітньо-професійною програмою «Охорона, відтворення та раціональне використання гідробіоресурсів» спеціальності 207 «Водні біоресурси та аквакультура» денної та заочної форми навчання. [Електронне видання] / Полтавченко Т. В. – Рівне : НУВГП, 2024. – 33 с.

Укладач: Полтавченко Т. В., к.вет.н., доцент кафедри водних біоресурсів.

Відповідальний за випуск: Полтавченко Т. В., к.вет.н., доцент, завідувачка кафедри водних біоресурсів.

Керівник групи забезпечення Освітньо-професійної програми «Охорона, відтворення та раціональне використання гідробіоресурсів»

доктор біологічних наук, професор

Сондак В. В.

AFISHE «Development of Aquaculture and Fisheries Education for Green Deal in Armenia and Ukraine: from Education to Ecology» <https://www.afishe.eu/>

Матеріали опубліковані як частина проекту ЄС, який фінансується за підтримки Європейської комісії. Ця публікація відображає погляди авторів і Європейська комісія не несе відповідальності за використання будь-якої інформації, що тут міститься.

© Т. В. Полтавченко, 2024

© НУВГП, 2024



	Зміст	
Вступ		4
1.1. Рівень 1		5
1.2. Рівень 2		19
1.3. Рівень 3		30
Рекомендована література		33



Вступ

Дисципліна «Санітарний контроль, стандартизація та сертифікація продукції рибництва» є важливим елементом професійної підготовки студентів у сфері рибництва та рибопереробки. Вона спрямована на оволодіння сучасними підходами до забезпечення безпеки та якості рибної продукції, а також ознайомлення з міжнародними стандартами і вимогами у цій сфері. Дана дисципліна включає в себе вивчення технологічних процесів, методів контролю якості та сертифікації, а також практичне засвоєння нормативно-правової бази, необхідної для регулювання діяльності у галузі рибництва. Також у цій дисципліні студентам пропонується ознайомитися більш детально із системою якості НАССР (НАССР) — це підхід до управління безпекою харчових продуктів, який ґрунтується на аналізі ризиків та контролі критичних точок у виробничому процесі. Аббревіатура НАССР означає "Hazard Analysis and Critical Control Points" (аналіз ризиків та критичні контрольні точки). Головна ідея НАССР полягає в тому, щоб ідентифікувати потенційні небезпеки (ризик) у виробничому процесі та приймати заходи для їх контролю з метою запобігання можливим негативним наслідкам для здоров'я споживачів.

Система НАССР є важливим інструментом для забезпечення безпеки та якості харчових продуктів та вимагає співпраці всіх учасників виробничого процесу — від сировини до кінцевого споживача.



1.1. Рівень 1

Оберіть одну правильну відповідь.

1. Яка організація відповідає за стратегічний розвиток сертифікації в Україні?
 - а) Аудиторська компанія
 - б) Національний орган із сертифікації
 - в) Державна митна служба
 - г) Національний стандартний комітет
 - д) Міністерство юстиції
2. Який з нижчезазначених знаків відповідності підтверджує обов'язкову сертифікацію продукції?
 - а) Знак відповідності, що маркує продукцію, яка відповідає обов'язковим вимогам
 - б) Добровільний знак
 - в) Тимчасовий знак
 - г) Знак якості
 - д) Знак відповідності з терміном дії
3. Яка інформація публікується Держспоживстандартом про акредитовані органи?
 - а) Результати сертифікації продукції
 - б) Вартість сертифікації
 - в) Плани на майбутнє
 - г) Програми навчання
 - д) Протоколи засідань
4. Хто проводить сертифікацію продукції в Україні?
 - а) Споживачі
 - б) Держспоживстандарт України
 - в) Органи з сертифікації
 - г) Треті особи
 - д) Виробники
5. Який етап йде першим у процесі сертифікації продукції?
 - а) Аналіз документації
 - б) Обстеження виробництва
 - в) Подання заявки на сертифікацію



- г) Випробування продукції
- д) Видача сертифіката
- 6. На скільки років видається сертифікат відповідності при обстеженні виробництва?
 - а) 1 рік
 - б) 2 роки
 - в) 3 роки
 - г) 5 років
 - д) Безстроково
- 7. Яка з нижчезазначених схем сертифікації передбачає технічний нагляд за сертифікованою продукцією?
 - а) Обстеження виробництва
 - б) Випробування продукції
 - в) Вибірка зразків
 - г) Всі наведені
 - д) Жодна з наведених
- 8. Що відбувається, якщо підприємство не дотримується умов сертифікації?
 - а) Сертифікат автоматично продовжується
 - б) Дія сертифіката призупиняється
 - в) Сертифікат скасовується
 - г) Підприємство штрафується
 - д) Випробування повторюються без змін
- 9. Де проводяться сертифікаційні випробування?
 - а) У будь-яких лабораторіях
 - б) Лише в акредитованих лабораторіях
 - в) У лабораторіях підприємства
 - г) В лабораторіях, що не акредитовані
 - д) В лабораторіях за кордоном
- 10. Який документ підтверджує відповідність системи вимогам стандарту?
 - а) Декларація
 - б) Сертифікат
 - в) Ліцензія
 - г) Довідка
 - д) Угода



11. Хто проводить сертифікацію систем і продукції в Україні?
- а) Міністерство охорони здоров'я
 - б) Держспоживстандарт
 - в) Міжнародна організація з сертифікації
 - г) Національна рада з питань якості
 - д) Державна служба статистики
12. Які системи сертифікації існують в Україні?
- а) Лише міжнародні
 - б) Лише добровільні
 - в) Національні, регіональні та міжнародні
 - г) Лише обов'язкові
 - д) Лише сертифікація продукції
13. Які функції має Держспоживстандарт?
- а) Визначення правил для державних закупівель
 - б) Контроль за необхідністю проведення сертифікації
 - в) Проведення виробничих перевірок
 - г) Розробка нових стандартів
 - д) Ведення статистики продукції
14. Які принципи повинна дотримуватися сертифікація системи?
- а) Тільки обов'язковість
 - б) Цільова спрямованість, добровільність та об'єктивність
 - в) Лише об'єктивність
 - г) Лише добровільність
 - д) Лише цільова спрямованість
15. У якому році в Брюсселі відбувся симпозіум західноєвропейських країн з питань сертифікації і випробувань?
- а) 1985
 - б) 1988
 - в) 1990
 - г) 1992
 - д) 1995
16. Які системи управління якістю пропонується впровадити підприємствам країн ЄС?
- а) ISO 9001
 - б) EN 29001, EN 29002 і EN 29003
 - в) ISO 14001



г) EN 45000

д) ISO 22000

17. Яка директива була прийнята в 1985 році для технічної гармонізації в ЄС?

а) Директива про якість

б) Директива Ради ЄС про технічну гармонізацію

в) Директива про стандартизацію

г) Директива про сертифікацію продукції

д) Директива про екологічну безпеку

18. Що підтверджує, що продукція, виготовлена за гармонізованим стандартом, відповідає основним вимогам?

а) Заява-декларація

б) Сертифікація третьою стороною

в) Випробування

г) Гарантія виробника

д) Ліцензія

19. Який документ підтверджує сертифікацію відповідно до Директив ЄС?

а) Свідоцтво про реєстрацію

б) Сертифікат затвердження типу «ЄС»

в) Угода

г) Ліцензія на діяльність

д) Резолюція

20. Який модуль пропонується на стадії проектування?

а) Модуль А

б) Модуль В «Перевірка дослідного зразка»

в) Модуль С

г) Модуль D

д) Модуль E

21. Яка основна мета створення Комісією ЄС банку даних «Сертифікат»?

а) Підтримка фінансування лабораторій

б) Інформування про всі існуючі в Європі системи сертифікації

в) Реєстрація нових стандартів

г) Моніторинг безпеки продукції

д) Проведення перевірок лабораторій



22. Які вимоги містять «нові» Директиви?

- а) Лише вимоги до безпеки
- б) Гармонізовані вимоги до безпечності, конкретизовані щодо стадії життєвого циклу продукції
- в) Вимоги, які є в них, не уніфіковані
- г) Вимоги до виробництв
- д) Лише технічні вимоги

23. Яка з наступних заяв є правдивою згідно з модулем С?

- а) Виробник не несе відповідальність за якість продукції
- б) Виробник має право маркувати продукцію знаком СЕ
- в) Виробник повинен організувати систему контролю якості
- г) Виробник не зобов'язаний забезпечувати відповідність продукції
- д) Виробник має право змінювати технічні характеристики без погодження

24. Які зобов'язання включає модуль D?

- а) Організація системи забезпечення якості
- б) Статистичний контроль продукції
- в) Документування технологічного процесу
- г) Визначення відповідальності керівництва
- д) Проведення внутрішніх аудитів якості

25. Яка процедура контролю якості передбачена в модулі Е?

- а) Періодичні перевірки продукції на місці
- б) Випробування продукції в лабораторії
- в) Статистичний контроль виробництва
- г) Автоматизований контроль за якістю
- д) Проведення вхідного контролю сировини

26. Що необхідно для підтвердження відповідності в законодавчо-регульованій сфері?

- а) Декларація про відповідність
- б) Сертифікація на добровільній основі
- в) Згода споживача
- г) Наявність національного знака відповідності
- д) Аудит системи управління якістю

27. Яка інформація має бути включена в декларацію про відповідність згідно з технічним регламентом?



- а) Список постачальників
 - б) Опис технологічного процесу
 - в) Статистика продажу продукції
 - г) Звіт про прибутки
 - д) Інформація про відповідні стандарти
28. Який нормативний документ регулює терміни та визначення в галузі штрихового кодування?
- а) ДСТУ 3145-95
 - б) ДСТУ 3144-95
 - в) ДСТУ 3146-95
 - г) ДСТУ 3147-95
 - д) КНД 50-051-95
29. Який штриховий код присвоюється товарам в Україні?
- а) EAN-13
 - б) UPC
 - в) QR-код
 - г) ITF-14
 - д) EAN-8 (виключно для малих товарів)
30. Яка інформація закодована в штрих-коді EAN?
- а) Назва товару
 - б) Префікс країни виробника
 - в) Ціна товару
 - г) Дата виготовлення
 - д) Вага товару
31. Яка країна має префікс 482?
- а) Польща
 - б) Німеччина
 - в) Україна
 - г) Франція
 - д) Італія
32. Яка мета контрольної цифри в штрих-коді?
- а) Визначити ціну товару
 - б) Вказати дату виробництва
 - в) Переконатися в правильності зчитування коду
 - г) Вказати вага товару
 - д) Підтвердити ідентичність товару



33. Що таке внутрішні коди?

- а) Коди, що призначені для експорту
- б) Коди, які не використовуються в торгівлі
- в) Коди для товарів без єдиної ціни
- г) Коди, які містять тільки цифри
- д) Коди для іноземних товарів

34. Яка проблема існує з використанням штрих-кодів в Україні?

- а) Штрих-коди є занадто дорогими
- б) Лише незначна частина продукції має штрих-коди
- в) Немає стандартів для штрих-кодів
- г) Штрих-коди використовуються тільки для імпортованих товарів
- д) Всі підприємства мають штрих-коди

35. Коли почали розглядати історію стандартизації та сертифікації?

- а) XVI ст.
- б) XVII ст.
- в) XVIII ст.
- г) XIX ст.
- д) XX ст.

36. Хто запропонував сертифікувати лікарську сировину з рослин?

- а) Ганс Крістіан Андерсен
- б) Самуель Ганеман
- в) Герхард Грімм
- г) Оскар Уайльд
- д) Альберт Ейнштейн

37. Що таке сертифікація?

- а) Визначення якості товару
- б) Дія, що підтверджує відповідність виробу стандартам
- в) Процес виготовлення товару
- г) Оцінка вартості товару
- д) Виконання міжнародних угод

38. Яка роль третьої сторони в сертифікації?

- а) Вона постачає товар
- б) Вона купує товар
- в) Вона не залежить від постачальника та покупця



- г) Вона проводить виробництво
д) Вона контролює фінансові операції
39. Які документи регламентують систему сертифікації?
- а) Тільки національні закони
б) Нормативні документи міжнародних організацій
в) Лише внутрішні правила підприємств
г) Випадки судового рішення
д) Протоколи перевірки
40. Що таке сертифікат відповідності?
- а) Документ, що підтверджує право власності
б) Документ, що свідчить про відповідність продукції стандартам
в) Договір між постачальником і покупцем
г) Протокол випробувань
д) Оцінка фінансової стійкості
41. Який етап передусе аналізу наданої документації?
- а) Ухвалення рішення
б) Подання та розгляд заявки
в) Видача сертифіката
г) Технічний нагляд
д) Випробування продукції
42. Які документи має надати заявник для сертифікації продукції?
- а) Лише технічну документацію
б) Нормативні документи, документ про походження продукції, гарантії виробника
в) Лише сертифікати відповідності
г) Тільки документи від контролюючих організацій
д) Звіт про випробування
43. Для якої продукції проводиться тільки випробування для кожного виробу?
- а) Для серійної продукції
б) Для одиничного виробу
в) Для партії продукції
г) Для продукції, що підлягає атестації
д) Для продукції з низьким ризиком
44. Яка мета атестації виробництва?
- а) Зменшення витрат на виробництво



- б) Оцінка технічних можливостей підприємства
в) Проведення маркетингового дослідження
г) Підвищення продуктивності праці
д) Поліпшення якості продукції
45. Хто призначає головного контролера на підприємстві?
а) Керівництво підприємства
б) Орган із сертифікації
в) Спеціалізована комісія
г) Заявник
д) Незалежний експерт
46. Який документ отримує підприємство після успішної атестації виробництва?
а) Атестат виробництва
б) Сертифікат відповідності
в) Довідка про оцінку
г) Ліцензія на виробництво
д) Свідоцтво про якість
47. Які стандарти є основними для сертифікації систем якості?
а) ISO 9001-2001 та ISO 14001-2001
б) ДСТУ ISO 9001-2001 та ДСТУ 180 9004-2001
в) ДСТУ 3415-96 та ДСТУ 3414
г) ISO 9000 та ISO 9002
д) ISO 22000 та ISO 45001
48. Чому важлива сертифікація систем якості для виробника?
а) Для зменшення податків
б) Для забезпечення відповідності вимогам
в) Для збільшення прибутку
г) Для розширення ринку збуту
д) Для поліпшення іміджу
49. Хто здійснює технічний нагляд за сертифікованою продукцією?
а) Тільки орган із сертифікації
б) Орган, що видав сертифікат, або територіальні центри стандартизації
в) Тільки підприємство-виробник



г) Незалежні аудитори

д) Споживачі продукції

50. У яких випадках може бути призупинена дія сертифіката відповідності?

а) Під час зміни керівництва підприємства

б) За виявлення невідповідності вимогам

в) У разі зниження попиту на продукцію

г) Якщо сертифікат було видано більше року тому

д) У разі перевірки з боку контролюючого органу

51. Який закон визначає правові, організаційні та економічні засади акредитації органів з оцінки відповідності в Україні?

а) Закон України "Про стандартизацію"

б) Закон України "Про акредитацію органів з оцінки відповідності"

в) Закон України "Про захист прав споживачів"

г) Закон України "Про технічні регламенти"

д) Закон України "Про охорону навколишнього середовища"

52. Які з нижче наведених органів можуть бути акредитовані?

а) Випробувальні та калібрувальні лабораторії

б) Лабораторії з дослідження навколишнього середовища

в) Лабораторії з обслуговування технічного обладнання

г) Лабораторії з розробки нових технологій

д) Лабораторії з патентування

53. Яка вимога має бути виконана для акредитації організації як органу із сертифікації?

а) Наявність великої кількості клієнтів

б) Відсутність конкуренції

в) Незалежність від розробника, постачальника та споживача

г) Досвід роботи понад 10 років

д) Наявність власного виробництва

54. Хто здійснює акредитацію органів із сертифікації?

а) Національний орган з акредитації

б) Державна служба України з питань технічного регулювання

в) Міністерство економіки України

г) Державний стандарт України

д) Міжнародна організація зі стандартизації



55. Яке з наведених тверджень є правильним щодо акредитації випробувальних лабораторій?

- а) Випробувальна лабораторія повинна мати технічну компетентність
- б) Лабораторія повинна бути комерційною організацією
- в) Лабораторія повинна мати державну ліцензію
- г) Лабораторія може працювати без організаційної структури
- д) Лабораторія може не мати документації на методи випробувань

56. Які етапи включає акредитація випробувальної лабораторії?

- а) Тільки перевірка документів
- б) Заявка на акредитацію, експертиза документів, перевірка лабораторії
- в) Тільки перевірка лабораторії
- г) Тільки подання заявки
- д) Оцінка результатів без перевірки

57. Які вимоги повинні виконувати аудитори для акредитації?

- а) Наявність спеціальної освіти та практичного досвіду
- б) Наявність патентів на розробку нових технологій
- в) Наявність диплома з управління
- г) Наявність стажу в 5 років
- д) Наявність міжнародних сертифікатів

58. Яка кількість робіт з сертифікації та акредитації необхідна для стажування аудитора?

- а) Не менше двох
- б) Не менше чотирьох
- в) Не менше трьох
- г) Не менше п'яти
- д) Не менше семи

59. Коли почали функціонувати національні системи сертифікації?

- а) В 1920-х роках
- б) В 1930-х роках
- в) В 1960-х роках
- г) В 1980-х роках
- д) В 1990-х роках



60. Що є метою Європейської організації з випробувань і сертифікації (ЄОВС)?
- а) Контроль якості товарів
 - б) Встановлення взаєморозуміння і взаємодовіри
 - в) Збільшення експорту продукції
 - г) Удосконалення технологічних процесів
 - д) Впровадження нових стандартів
61. Яка основна мета діяльності ІЛАС?
- а) Розвиток нових технологій
 - б) Узагальнення міжнародних угод про взаємне визнання систем акредитації
 - в) Проведення наукових досліджень
 - г) Підвищення прибутковості лабораторій
 - д) Вдосконалення навчальних програм
62. Яка роль ІЛАС у міжнародній торгівлі?
- а) Визначення цін на продукцію
 - б) Взаємне визнання результатів випробувань
 - в) Контроль за дотриманням митних зборів
 - г) Розробка нових технологій
 - д) Оцінка ринкової конкуренції
63. Які рекомендації розробляє ІЛАС?
- а) В оцінці якості випробувань
 - б) У сфері продажу продукції
 - в) Для захисту авторських прав
 - г) Для управління проектами
 - д) У фінансовій звітності
64. Яка організація співпрацює з ІЛАС у розробці стандартів?
- а) Всесвітня організація охорони здоров'я
 - б) Міжнародна організація з стандартизації (ISO)
 - в) Світова організація торгівлі
 - г) Організація Об'єднаних Націй
 - д) Міжнародний валютний фонд
65. Що є важливим напрямком роботи ІЛАС?
- а) Розвиток нових лабораторій
 - б) Гармонізація критеріїв акредитації
 - в) Проведення тренінгів для фахівців



- г) Розробка комп'ютерних програм
- д) Складення фінансових звітів
- 66. Яка структура ІЛАС?
 - а) Лабораторії та університети
 - б) Комітети та цільові групи
 - в) Приватні компанії
 - г) Державні організації
 - д) Неприбуткові фонди
- 67. Які основні завдання ІЛАС?
 - а) Збільшення фінансування лабораторій
 - б) Обмін інформацією про системи акредитації
 - в) Розвиток нових методів випробування
 - г) Проведення досліджень у сфері медицини
 - д) Забезпечення матеріальної підтримки
- 68. Які документи видає ІЛАС?
 - а) Програму розвитку лабораторій
 - б) Міжнародний довідник із випробувальних лабораторій
 - в) Статистичний звіт про продажі
 - г) Бюлетень новин
 - д) Графік роботи лабораторій
- 69. Яка діяльність ІЛАС регулюється?
 - а) Внутрішніми нормами компанії
 - б) Міжнародними угодами
 - в) Національними законами
 - г) Політиками університетів
 - д) Внутрішніми документами лабораторій
- 70. Що сприяє взаємному визнанню результатів випробувань?
 - а) Конкуренція між лабораторіями
 - б) Підписання обопільних угод
 - в) Розробка нових технологій
 - г) Проведення наукових досліджень
 - д) Підвищення якості продукції
- 71. Що є основною метою акредитації випробувальних лабораторій?
 - а) Зниження витрат на дослідження
 - б) Підвищення конкурентоспроможності



- в) Забезпечення якості випробувань
 - г) Розширення ринків збуту
 - д) Залучення інвестицій
72. Які настанови розробила ІЛАС?
- а) Рекомендації з управління проектами
 - б) Настанови ISO/ІЕС
 - в) Стандарти з фінансового управління
 - г) Політики з безпеки інформації
 - д) Стратегії розвитку бізнесу
73. Які комітети входять до складу ІЛАС?
- а) Лабораторії та університети
 - б) Комітет із практики акредитації
 - в) Фінансові комітети
 - г) Комітет із зовнішніх зв'язків
 - д) Комітет з моніторингу
74. Яка важлива діяльність ІЛАС?
- а) Проведення тренінгів для підприємців
 - б) Оцінка якості результатів випробувань
 - в) Розробка нових лабораторних пристроїв
 - г) Співпраця з міжнародними організаціями
 - д) Впровадження нових технологій
75. Як ІЛАС сприяє розвитку акредитації?
- а) Проводить конференції
 - б) Створює нові лабораторії
 - в) Запроваджує нові фінансові інструменти
 - г) Публікує наукові статті
 - д) Оцінює ефективність бізнесу
76. Чим займається ІЛАС?
- а) Підвищенням якості продукції
 - б) Розробкою нових продуктів
 - в) Оцінкою якості випробувань
 - г) Продажем лабораторного обладнання
 - д) Управлінням проектами
77. Яка структура управління ІЛАС?
- а) Приватна компанія
 - б) Державна організація



в) Неприбуткове товариство

г) Корпорація

д) Лабораторія

78. Які основні учасники ІЛАС?

а) Фінансисти

б) Науковці та фахівці

в) Політики

г) Підприємці

д) Журналісти

79. Які види угод підписує ІЛАС?

а) Двосторонні та багатосторонні

б) Лише двосторонні

в) Лише багатосторонні

г) Тільки усні угоди

д) Лише комерційні

80. Що заохочує ІЛАС у міжнародній акредитації?

а) Конфлікти між лабораторіями

б) Взаємне визнання результатів випробувань

в) Зниження витрат на дослідження

г) Обмеження конкуренції

д) Зменшення кількості лабораторій

1.2. Рівень 2

Оберіть одну або декілька правильних відповідей

81. Які з груп розрахунків доцільно використовувати для визначення економічного ефекту від стандартизації?

а) У сфері виробництва

б) У сфері обігу

в) У сфері постачання

г) У передвиробничій сфері

д) У сфері маркетингу

82. Які принципи враховуються при оцінці ефективності заходів?

а) Економічна доцільність

б) Взаємозв'язок технічних рішень



- в) Принцип ринкової конкуренції
- г) Врахування природних ресурсів
- д) Оцінка соціального впливу

83. Яка мета правового регулювання в системі сертифікації?

- а) Забезпечення контролю за якістю продукції
- б) Визначення стандартів для всіх галузей
- в) Встановлення відповідальності за порушення
- г) Надання юридичної сили технічним нормам
- д) Оцінка витрат на виробництво

84. Які фактори враховуються при визначенні економічного ефекту?

- а) Тривалість життєвого циклу продукту
- б) Витрати на рекламу
- в) Розподіл витрат у часі
- г) Оцінка конкурентоспроможності
- д) Зміна витрат на виробництво

85. Які з наведених аспектів важливі для забезпечення юридичної відповідальності в системі сертифікації?

- а) Дотримання норм законодавства
- б) Створення нових стандартів
- в) Забезпечення стабільності управлінських рішень
- г) Визначення обсягу виробництва
- д) Надання технічним нормам юридичної сили

86. Які з основних наслідків реалізації заходів зі стандартизації?

- а) Підвищення якості продукції
- б) Зниження виробничих витрат
- в) Розвиток нових технологій
- г) Підвищення продуктивності праці
- д) Зменшення витрат на маркетинг

87. Які з принципів визначення економічної ефективності підвищення якості продукції є важливими?

- а) Принцип обліку трудових ресурсів
- б) Принцип ринкової ціни
- в) Принцип системного підходу
- г) Принцип зниження собівартості
- д) Принцип тривалості розрахункового періоду



88. Які основні види діяльності охоплює правове забезпечення сертифікації?

- a) Розробка стандартів
- b) Контроль за якістю
- в) Правова діяльність
- г) Надання послуг споживачам
- д) Правоохоронна діяльність

89. Які з наведених принципів слід враховувати при оцінці ефективності заходів стандартизації?

- a) Принцип порівняння базового і нового виробу
- б) Принцип соціальної відповідальності
- в) Принцип фінансової стабільності
- г) Принцип урахування фактора часу
- д) Принцип доступності ресурсів

90. Яка з наведених задач не входить до завдань законодавства в галузі стандартизації?

- a) Регулювання діяльності підприємств
- б) Встановлення відповідальності за порушення стандартів
- в) Розробка нових технологій
- г) Забезпечення безпеки продукції
- д) Задоволення потреб споживачів

91. Які акти належать до нормативних актів, спеціально виданих з питань стандартизації?

- a) Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів"
- б) Закон України "Про захист прав споживачів"
- в) Декрет "Про стандартизацію і сертифікацію"
- г) Закон України "Про підприємство в Україні"
- д) Закон України "Про екологічну експертизу"

92. Який вид відповідальності передбачено за порушення в галузі якості продукції?

- a) Цивільно-правова
- б) Фінансово-правова
- в) Кримінальна
- г) Соціальна
- д) Дисциплінарна



93. Яка з наведених норм стосується персональної відповідальності робітників?

- а) Відшкодування збитків
- б) Виплата штрафів
- в) Участь у зборах
- г) Визначення плану виробництва
- д) Введення нових стандартів

94. Який із зазначених принципів не є частиною правового регулювання в галузі стандартизації?

- а) Участь держави в розробці стандартів
- б) Контроль за дотриманням стандартів
- в) Створення нових ринків
- г) Встановлення відповідальності за порушення
- д) Підтримка екологічної безпеки

95. Які з наведених документів регулюють важливі питання розробки систем управління якістю?

- а) Декрет "Про державний нагляд за додержанням стандартів"
- б) Закон України "Про підприємство в Україні"
- в) Нормативні акти Держстандарту України
- г) Закон України "Про охорону навколишнього середовища"
- д) Декрет "Про стандартизацію і сертифікацію"

96. Яка з наведених відповідальностей є фінансовою?

- а) Відшкодування шкоди, заподіяної правопорушенням
- б) Дисциплінарні стягнення
- в) Звільнення з посади
- г) Кримінальна відповідальність
- д) Адміністративні штрафи

97. Які з наведених норм відносяться до обов'язків підприємств за законодавством у галузі якості?

- а) Випуск продукції відповідно до стандартів
- б) Надання інформації споживачам
- в) Встановлення нових цін на продукцію
- г) Контроль за якістю постачань
- д) Виконання соціальних програм

98. Який закон регулює питання метрології в Україні?

- а) Закон України "Про охорону навколишнього середовища"



- б) Закон України "Про метрологію та метрологічну діяльність"
- в) Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів"
- г) Закон України "Про екологічну експертизу"
- д) Закон України "Про захист прав споживачів"

99. Яка з наведених норм передбачає адміністративну відповідальність за порушення?

- а) Кодекс України про адміністративні правопорушення
- б) Кодекс законів про працю
- в) Кримінальний кодекс України
- г) Закон України "Про захист прав споживачів"
- д) Декрет "Про стандартизацію і сертифікацію"

100. Які речовини у складі риби сприяють поліпшенню стану серцево-судинної системи? а) Ненасичені жирні кислоти

- б) Вода
- в) Вітамін D
- г) Кальцій
- д) Глікоген

101. Які мінерали найбільше містяться в м'ясі риби?

- а) Йод
- б) Фосфор
- в) Калій
- г) Натрій
- д) Вуглець

102. Які показники зазвичай враховують при оцінці риби для промислових потреб?

- а) Вміст води
- б) Вітамін D
- в) Загальна кількість білка
- г) Ненасичені жирні кислоти
- д) Вітамін А

103. Які вітаміни містяться в рибі у водорозчинній формі?

- а) Вітамін А
- б) Вітамін В1
- в) Вітамін D
- г) Вітамін В12
- д) Вітамін Е



104. До якої категорії риб належить риба з вмістом жиру до 4%?
- а) Худі види
 - б) Середньожирні види
 - в) Тріскові
 - г) Лососеві
 - д) Осетрові
105. Яка риба вважається доброякісною?
- а) Та, яка містить мінімум шкідливих речовин
 - б) Та, що має позитивні результати лабораторних досліджень
 - в) Та, що відповідає органолептичним показникам і безпечна для споживача
 - г) Та, що пройшла термічну обробку
 - д) Та, що не була заморожена
106. Що слід робити при підозрі на недоброякісність риби?
- а) Провести повторну ветеринарно-санітарну експертизу
 - б) Направити рибу на утилізацію
 - в) Провести термічну обробку та віддати тваринам
 - г) Направити рибу на лабораторне дослідження
 - д) Знищити рибу
107. Які методи консервування риби використовуються для збільшення терміну зберігання?
- а) Сублімаційне сушіння
 - б) Заморожування
 - в) Термічна обробка
 - г) Соління
 - д) Використання добавок
108. Який основний чинник псування риби?
- а) Механічні пошкодження під час лову
 - б) Ферментативні процеси
 - в) Недостатня кількість кисню в воді
 - г) Неправильне транспортування
 - д) Активна діяльність мікрофлори
109. Коли дозволяється перевозити свіжу рибу?
- а) При наявності ветеринарного свідоцтва
 - б) Якщо вона не має сторонніх запахів
 - в) Коли вода містить достатню кількість кисню



г) Якщо її температура не перевищує 10°C

д) При умові, що вона не була заморожена

110. Які з наведених видів риб повинні відповідати масі живої риби згідно з ДСТУ 2284?

а) Амур білий

б) Сом канальний

в) Карась сріблястий

г) Форель велика

д) Товстолобик великий

111. Які органолептичні показники живої риби зазначені у стандарті?

а) Стан риби

б) Запах

в) Температура води

г) Колір

д) Маса живої риби

112. Які з наведених вимог стосуються зберігання живої риби?

а) Використання чистої води

б) Зберігання при температурі вище 20°C

в) Використання льоду для охолодження

г) Забезпечення достатньої кількості кисню

д) Зберігання на відкритому сонці

113. Яка інформація повинна бути вказана на упаковці живої риби?

а) Дата пакування

б) Назва виробу

в) Витрати на транспортування

г) Кількість риби

д) Рекомендації по приготуванню

114. Які з наведених хвороб є вірусними?

а) Краснуха

б) Сапролегніоз

в) Міксобактеріоз форелей

г) Віспа

д) Хілодонельоз



115. Які з перелічених симптомів свідчать про наявність інвазійної хвороби у риб?

- а) Наявність червоних плям
- б) Водянка
- в) Гнійно-некротичні виразки
- г) Неприємний запах
- д) Пухлини

116. Які захворювання можуть викликати інфекції, пов'язані з паразитами?

- а) Костіоз
- б) Вірусний ентерит
- в) Трематодоз
- г) Бранхіомікоз
- д) Віспа

117. Які дії слід вжити при виявленні гнійно-некротичних виразок у риби?

- а) Випустити без обмежень
- б) Направити на утилізацію
- в) Використати в корм тваринам
- г) Направити на лабораторне дослідження
- д) Використати після термічної обробки

118. Які з цих захворювань риб є бактеріальними?

- а) Фурункульоз
- б) Трематодоз
- в) Діграмоз
- г) Вірусна хвороба
- д) Хвороба Стаффа

119. Які з наведених видів риб є постійно отруйними?

- а) Мурена
- б) Окунь
- в) Синя зубатка
- г) Лин
- д) Щука

120. Які частини тимчасово отруйної риби містять отруйні речовини під час нересту?



- а) Кров
- б) Ікра
- в) Молоки
- г) Печінка
- д) М'язи

121. Які дії слід вжити при виявленні риби з підозрою на отруєння?

- а) Негайно провести токсикологічне дослідження
- б) Реалізувати без перевірки
- в) Направити на лабораторне дослідження
- г) Утилізувати
- д) Випустити в природне середовище

122. Які речовини перевіряються при експертизі морепродуктів?

- а) Гістамін
- б) Вітаміни
- в) Триметиламін
- г) Жири
- д) Азот летких основ

123. Які з наступних умов можуть призвести до утилізації риби?

- а) Підвищений вміст важких металів
- б) Наявність гістаміну вище допустимих рівнів
- в) Добрі органолептичні показники
- г) Наявність пестицидів у межах допустимих норм
- д) Виявлення негативних ознак при зовнішньому огляді

124. Які з видів риб можуть бути тимчасово отруйними?

- а) Вугор
- б) Синя зубатка
- в) Тунець
- г) Мінога
- д) Жовта скорпена

125. Які ознаки можуть свідчити про отруєння риби?

- а) Мутні очі
- б) Відкритий рот
- в) Підвищена активність
- г) Депресія
- д) Нормальна координація рухів



126. Які дії потрібно виконати, якщо риба має сумнівні органолептичні показники?

- а) Реалізувати рибу без перевірки
- б) Проводити термічну обробку
- в) Направити на лабораторне дослідження
- г) Утилізувати
- д) Використати для консервування

127. Які максимальні допустимі рівні вмісту гістаміну в рибі, згідно з директивою 91/493 ЄС?

- а) Менше 100 мг/кг
- б) Більше 200 мг/кг
- в) Від 100 до 200 мг/кг (до двох проб)
- г) Більше 300 мг/кг
- д) Немає допустимих рівнів

128. Які з наступних методів використовують для визначення токсичних елементів у рибі?

- а) Високоєфективна рідинна хроматографія
- б) Титрування
- в) Спектрофотометрія
- г) Гравіметричний метод
- д) Газова хроматографія

129. Які з наступних ознак вказують на неякісну охолоджену рибу?

- а) Тьмяна поверхня
- б) Світло-червоні зябра
- в) Очі запалі та мутні
- г) Пружне м'ясо
- д) Наявність характерного запаху

130. Які з наступних характеристик свідчать про якісну свіжоморожену рибу?

- а) Неприємний запах після розморожування
- б) Природне забарвлення
- в) Наявність незначного почервоніння
- г) Тьмяні зябра
- д) Інтенсивно-червоні або світло-червоні зябра



131. Які з ознак свідчать про неякісну солону рибу?

- а) Сріблясто-біле забарвлення
- б) Тьмяна поверхня з неприємним запахом
- в) Частково розірване черевце
- г) Міцна м'язова тканина
- д) Наявність ознак перезволоження

132. Які з наступних факторів вказують на розклад риби?

- а) Підвищена вологість на поверхні
- б) Чисте черевце
- в) Наявність брудно-сірого нальоту
- г) Природний колір м'ясної тканини
- д) Запах свіжості

133. Які з наступних ознак вказують на якісну охолоджену рибу?

- а) Тьмяні зябра
- б) Чиста поверхня тіла
- в) Розтулений рот
- г) Запалі очі
- д) Наявність характерного, але приємного запаху

134. Яка має бути якісна в'ялена риба за показниками якості?

- а) Суха, чиста поверхня
- б) Темні плями на шкірі
- в) Блискуча луска
- г) Липка консистенція
- д) Гострий гнильний запах

135. Яка має бути якісна сушена риба за показниками якості?

- а) Щільна консистенція м'язів
- б) Вологість на поверхні
- в) Наявність нальоту солі
- г) Міцна шкіра
- д) Темний колір

136. На які показники безпеки проходить випробування в'ялена риба?

- а) Вміст жиру
- б) Наявність паразитів
- в) Колір луски



г) Смак та запах

д) Консистенція м'яса

137. Які показники якості має відповідати якісна свіжоморожена риба?

а) Наявність темних плям

б) Міцна шкіра

в) Відсутність запаху

г) Липка консистенція

д) Яскравий колір

138. Які форми осетрової ікри виробляє промисловість?

а) Зерниста

б) Паюсна

в) Ясткова

г) Віджата

д) Розсипна

139. Які з перерахованих елементів є важливими мікроелементами, що містяться в м'ясі морських безхребетних?

а) Кобальт

б) Вітамін С

в) Мідь

г) Вітамін Е

д) Цинк

140. Яка з цих характеристик стосується м'яса крабів?

а) Наявність солодкого смаку

б) Високий вміст білка

в) Водянистий вигляд

г) Наявність жиру

д) Низька цінність

1.3 Рівень

Оберіть одну або декілька правильних відповідій.

141. Які з наступних характеристик ікри щуки є небезпечними для споживання?

а) Наявність паразитів

б) Високий вміст жиру



в) Неприємний запах

г) Гіркота

142. Жовтуватий колірЯкі з наступних етапів обробки безхребетних є важливими для їх якості?

а) Линяння

б) Консервування

в) Посол

г) Заморожування

д) Приготування

143. Які з наступних видів ракоподібних вважаються делікатесами?

а) Креветки

б) Краби

в) Омари

г) Лангусти

д) Риби

144. Які з наступних характеристик є ознаками якісної свіжомороженої риби?

а) Наявність льоду

б) Яскравий колір

в) Тверда консистенція

г) Без стороннього запаху

д) Водяниста текстура

145. Які з цих характеристик ікри свідчать про її невідповідність?

а) Наявність гіркоти

б) Нейтральна реакція

в) Гострий запах

г) Темний колір

д) Високий вміст білка

146. Які з наступних мікроелементів є особливо важливими для людського організму?

а) Цинк



- б) Молибден
- в) Кальцій
- г) Кобальт
- д) Фосфор

147. Які з наступних характеристик ікри свідчать про її невідповідність?

- а) Наявність гіркоти
- б) Нейтральна реакція
- в) Гострий запах
- г) Темний колір
- д) Високий вміст білка

148. Які з наступних видів морських безхребетних найчастіше використовуються в приготуванні їжі?

- а) Кальмари
- б) Омар
- в) Гребінець
- г) Трепанг
- д) Лангусти

149. Які з наступних показників використовуються для визначення якості м'яса морських безхребетних?

- а) Консистенція
- б) Колір
- в) Смак
- г) Наявність стороннього запаху
- д) Вологість

150. Які з наступних видів морських безхребетних можуть мати лікувальні властивості?

- а) Краби
- б) Молюски
- в) Кальмари
- г) Восьминіги
- д) Лангусти

Рекомендована література

1. Вовк Н.І., Божик В.Й. Іхтіопатологія. Київ, 2014. 308 с
2. Стибель В.В., Березовський А.В., Довгій Ю.Ю. та ін. Інвазійні хвороби риб. Житомир, 2016. 142 с;
3. Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза. Дніпро, 2017. 193 с.;
4. Санітарія та гігієна в рибництві. Лабораторний практикум ТВ Полтавченко, НМ Богатко, Ю Парфенюк - Рівне: НУВГП, 2016.-120с;
5. Сніжко С.І. Оцінка та прогнозування якості природних вод. – К.: “Ніка-Центр”, 2001. – 262 с;
6. Микитюк П.В. Технологія переробки риби. – К.: Бібліотека ветеринарної медицини, 1999. – 127 с;
7. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменко. – К.: ТОВ «Біопром», 2005. – 800 с.
8. Давидов О.М. Ветеринарно-санітарний контроль у рибництві: посібник/ О.М. Давидов ,Ю.Д.Терміханов.- К.:Фірма «ІНКІОС»,2004.-144с.
9. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навчальний посібник: В 2-х томах. – К.: Фірма «Інкос», 2006.- Т.2.- 536 с.;
10. Микитюк П.В., Джміль В.І., Букалова Н.В. та ін. Практикум з біології,патології та ветсанекспертизи прісноводної риби. Біла Церква, 2009.160 с.
11. Микитюк П.В., Якубчак О.М. Хвороби прісноводних риб, - К.:Урожай,1992, -187с
13. Секретарюк К.В., Божик В.Й., Стрижак О.І. Основні хвороби ставових риб. – Львів.: ВП»МП». -2001, -110с.