



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ  
УКРАЇНИ**

**Державний біотехнологічний  
університет**

**Факультет менеджменту,  
адміністрування та права**

**Кафедра ЮНЕСКО «Філософія людського  
спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін**

## **ПЕДАГОГІЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Тестові завдання поточного і підсумкового  
контролів знань з дисципліни**

для здобувачів першого (бакалаврського)  
рівня вищої освіти денної та заочної форм  
навчання спеціальності *015 Професійна  
освіта (аграрне виробництво, переробка  
сільськогосподарської продукції та харчові  
технології)*

**Харків - 2024**

# ПЕДАГОГІЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Тестові завдання поточного і підсумкового контролів  
знань з дисципліни

для здобувачів першого (бакалаврського)  
рівня вищої освіти денної та заочної форм  
навчання спеціальності *015 Професійна  
освіта (аграрне виробництво, переробка  
сільськогосподарської продукції та харчові  
технології)*

**Затверджено  
рішенням Науково-  
методичної ради  
факультету  
МАП ДБТУ  
Протокол № 1  
від 17.09.2024 р.**

УДК 37,02:664+004.942

Схвалено на засіданні кафедри ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін ДБТУ  
(протокол № 1 від 04.09.2024 р.)

**«Педагогічне моделювання харчових технологій: тестові завдання поточного і підсумкового контролів знань з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 015 Професійна освіта (аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) уклад С.А. Золотарьова М.С. Пономарьова. В.Є. Новікова, – – Харків: ДБТУ, 2024 – 63 с.**

**Рецензенти:**

**В.М. Нагаєв – д-р. пед. наук, професор кафедри менеджменту, бізнесу та адміністрування Державного біотехнологічного університету**

**В.О. Микитюк – канд. пед. наук, доцент кафедри права та європейської інтеграції Державного біотехнологічного університету**

© Золотарьова С.А. Пономарьова М.С Новікова В.Є,..,  
,2024

# **ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ**

**до теми: «Поняття педагогіки харчових технологій».**

1. Що таке педагогіка харчових технологій?
  - а) Наука про методи та принципи навчання фахівців у сфері харчових технологій
  - б) Використання тільки практичних навичок у харчовій галузі
  - в) Вивчення лише теоретичних аспектів харчових технологій
  - г) Виключно контроль знань студентів
2. Яке основне завдання педагогіки харчових технологій у вищій освіті?
  - а) Формування професійних компетенцій фахівців у галузі харчових технологій
  - б) Використання традиційних методів викладання без практичних навичок
  - в) Обмеження студентів у використанні сучасних технологій
  - г) Використання лише теоретичних знань
3. Як педагогіка харчових технологій пов'язана із загальною педагогікою?

- а) Вона базується на загальних педагогічних принципах, адаптованих до специфіки харчової галузі
  - б) Не має жодного зв'язку із загальною педагогікою
  - в) Використовує лише лабораторні методи навчання
  - г) Є окремою незалежною дисципліною
4. Який метод навчання є найбільш ефективним у підготовці спеціалістів харчової галузі?
- а) Поєднання теоретичного навчання з практичними заняттями
  - б) Виключно лекційні заняття
  - в) Самостійне вивчення підручників
  - г) Використання тільки тестових завдань
5. Який фактор є ключовим у формуванні професійних компетенцій у харчовій галузі?
- а) Практичний досвід і експериментальна діяльність
  - б) Вивчення історії педагогіки
  - в) Читання наукових статей без практичного застосування
  - г) Використання лише теоретичних знань

6. Які сучасні освітні технології застосовуються у викладанні харчових технологій?
- а) Дистанційне навчання, симуляційні технології, проблемне навчання
  - б) Використання виключно лекцій
  - в) Ігнорування новітніх методів навчання
  - г) Використання лише друкованих матеріалів
7. Яка роль педагогіки у формуванні професійних компетенцій майбутніх технологів?
- а) Навчання ефективному використанню знань і навичок у виробничих умовах
  - б) Виключно передача теоретичних знань
  - в) Відсутність зв'язку між освітою та практикою
  - г) Використання однакових методів для всіх студентів
8. Яке значення має дуальна освіта у підготовці фахівців харчової галузі?
- а) Поєднання навчання у ВНЗ та виробничої практики

- б) Використання тільки дистанційного навчання
  - в) Виключно самостійне навчання
  - г) Обмеження студентів у практичному навчанні
9. Який підхід до викладання харчових технологій є найбільш ефективним?
- а) Компетентнісний підхід, орієнтований на формування практичних навичок
  - б) Пасивне навчання без практичних завдань
  - в) Використання лише друкованих підручників
  - г) Використання тільки лекційної форми викладання
10. Який компонент є важливим у викладанні харчових технологій?
- а) Взаємозв'язок науки, технологій та педагогіки
  - б) Використання лише загальної педагогіки
  - в) Повна відсутність експериментальної діяльності
  - г) Використання тільки лабораторних досліджень

11. становить відповідність між педагогічними методами та їх характеристиками:

1. Дистанційне навчання
2. Проблемне навчання
3. Дуальна освіта
4. Симуляційні технології

- а) Поєднання теорії та практики на підприємствах
- б) Використання сучасних онлайн-платформ
- в) Моделювання реальних технологічних процесів
- г) Розв'язання професійно орієнтованих завдань

12. Установіть відповідність між етапами формування компетенцій фахівця та їх характеристиками:

1. Теоретична підготовка
2. Практичне навчання
3. Стажування
4. Професійна діяльність

- а) Закріплення знань у реальному виробничому середовищі
- б) Вивчення основ харчових технологій
- в) Отримання досвіду під час практики
- г) Виконання професійних обов'язків на



## виробництві

13. Визначте правильну послідовність етапів навчання у сфері харчових технологій:
- а) Теоретичне навчання
  - б) Лабораторні дослідження
  - в) Виробнича практика
  - г) Самостійна робота
14. Упорядкуйте основні етапи розвитку педагогіки харчових технологій:
- а) Традиційні методи навчання
  - б) Використання інтерактивних технологій
  - в) Компетентнісний підхід
  - г) Впровадження дуальної освіти
15. Які методи навчання найбільш ефективні у викладанні харчових технологій?
- Проєктне навчання
  - Використання кейс-методу
  - Запам'ятовування теоретичних фактів
  - Лабораторні дослідження
16. Які педагогічні інновації впливають на викладання харчових технологій?

- Гейміфікація навчального процесу
- Використання інтернет-ресурсів
- Ігнорування практичних занять
- Змішане навчання

17. Основною метою педагогіки харчових технологій є \_\_\_\_\_.

18. Дуальна освіта дозволяє студентам \_\_\_\_\_.

19. Компетентнісний підхід орієнтується на \_\_\_\_\_.

20. Використання симуляційних технологій допомагає \_\_\_\_\_.

21. Що таке педагогіка харчових технологій?

22. Які методи використовуються для навчання студентів у сфері харчових технологій?

23. Як дуальна освіта впливає на підготовку фахівців?

24. Чому важливо поєднувати теорію і практику у викладанні харчових технологій?

25. Як змінювалися підходи до викладання харчових технологій?

## **ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ**

**до теми: «Структура педагогіки харчових технологій»**

1. Що є основними компонентами педагогіки харчових технологій?
  - а) Теоретичні засади, методи навчання, практична підготовка
  - б) Лише теоретичні знання
  - в) Відсутність практичних занять
  - г) Використання тільки самостійного навчання
2. Яке основне завдання педагогіки харчових технологій?
  - а) Формування професійних компетенцій фахівців у галузі харчових технологій
  - б) Використання тільки загальних педагогічних теорій
  - в) Вивчення історії харчової промисловості
  - г) Відмова від практичного навчання
3. Який метод навчання забезпечує ефективне засвоєння технологічних процесів у харчовій промисловості?
  - а) Лабораторні роботи та кейс-методи

- б) Тільки теоретичні лекції
  - в) Запам'ятовування технологічних процесів
  - г) Використання лише тестування
4. Що є основною метою міждисциплінарного підходу у викладанні харчових технологій?
- а) Інтеграція знань з різних дисциплін для формування комплексних компетенцій
  - б) Вивчення лише основних дисциплін
  - в) Ізоляція харчових технологій від інших наук
  - г) Використання лише однієї наукової концепції
5. Яка роль практичних занять у викладанні харчових технологій?
- а) Формування професійних навичок студентів
  - б) Використання лише теоретичних знань
  - в) Відмова від експериментальної діяльності
  - г) Тестування без практичної складової
6. Що є основною особливістю реалізації педагогічного процесу у викладанні харчових технологій?
- а) Поєднання теорії з практикою

- б) Використання лише лекційних курсів
  - в) Відмова від лабораторних експериментів
  - г) Відсутність інтеграції з виробництвом
7. Який підхід є основним у викладанні дисциплін харчових технологій?
- а) Компетентнісний підхід
  - б) Лекційний метод
  - в) Самостійне читання підручників
  - г) Використання застарілих методик
8. Яка форма підсумкового контролю є найбільш ефективною для оцінювання знань у сфері харчових технологій?
- а) Поєднання тестування, лабораторних робіт, презентацій та практики
  - б) Лише письмові тести
  - в) Тільки усна співбесіда
  - г) Відсутність практичного оцінювання
9. Встановіть відповідність між методами навчання та їх характеристиками:
1. Лекційне навчання
  2. Лабораторні роботи
  3. Проєктне навчання
  4. Кейс-метод

- а) Використання реальних виробничих ситуацій
- б) Практичне закріплення теоретичних знань
- в) Виконання комплексних завдань з вирішення проблем
- г) Теоретична передача знань

10. Установіть відповідність між підходами до навчання та їх основними характеристиками:

- 1. Компетентнісний підхід
- 2. Проблемне навчання
- 3. Інтерактивне навчання
- 4. Дистанційне навчання

- а) Формування навичок самостійного вирішення задач
- б) Використання сучасних онлайн-платформ
- в) Орієнтація на практичні навички
- г) Використання активної взаємодії студентів

11. Визначте правильну послідовність етапів викладання харчових технологій:

- а) Вивчення теоретичних основ
- б) Лабораторні експерименти
- в) Аналіз результатів

- г) Виконання виробничих завдань
12. Упорядкуйте етапи підготовки спеціалістів у сфері харчових технологій:
- а) Ознайомлення з теоретичними основами
  - б) Виконання лабораторних досліджень
  - в) Виробнича практика
  - г) Захист дипломного проєкту
13. Які методи навчання використовуються у викладанні харчових технологій?
- Лабораторні експерименти
  - Кейс-метод
  - Запам'ятовування текстів
  - Проєктне навчання
14. Які педагогічні концепції впливають на викладання дисциплін харчових технологій?
- Компетентнісний підхід
  - Пасивне навчання
  - Проблемне навчання
  - Інтерактивне навчання

15. Основним завданням педагогіки харчових технологій є \_\_\_\_\_.
16. Компетентнісний підхід спрямований на \_\_\_\_\_.
17. Практичне навчання дозволяє студентам \_\_\_\_\_.
18. Лабораторні дослідження сприяють \_\_\_\_\_.
  
19. Що таке педагогіка харчових технологій?
20. Які компоненти входять до структури педагогіки харчових технологій?
21. Як міждисциплінарний підхід впливає на підготовку фахівців?
22. Чому важливо поєднувати теорію і практику у викладанні харчових технологій?
23. Які основні методи навчання використовуються у підготовці фахівців харчової промисловості?
24. Як кейс-метод допомагає студентам у навчанні харчових технологій?
25. Чому важливо розвивати практичні навички у студентів харчових технологій?
26. Як дуальна освіта впливає на якість підготовки студентів?



27. Які педагогічні інновації використовуються у викладанні харчових технологій?
28. Які види контролю знань використовуються у викладанні харчових технологій?
29. Як технологічні інновації впливають на викладання харчових технологій?
30. Чому важливо використовувати міждисциплінарний підхід у викладанні харчових технологій?

**ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ**  
**до теми: «Зміст педагогіки харчових**  
**технологій»**

1. Що є основним завданням педагогіки харчових технологій?
  - а) Формування професійних компетенцій студентів
  - б) Використання тільки теоретичних знань
  - в) Вивчення історії харчової промисловості
  - г) Використання лише загальних педагогічних принципів

2. Що є основою компетентнісного підходу в навчальних програмах харчових технологій?
- а) Орієнтація на практичні навички та професійні компетенції
  - б) Використання виключно лекційних занять
  - в) Запам'ятовування інформації без практичного застосування
  - г) Відсутність інтеграції з виробничими процесами
3. Який основний елемент входить до змісту педагогіки харчових технологій?
- а) Теоретичні основи, практичні методи та інтеграція з сучасними технологіями
  - б) Використання виключно друкованих матеріалів
  - в) Відсутність зв'язку між навчанням та виробництвом
  - г) Підготовка фахівців без застосування новітніх досліджень
4. Який метод навчання забезпечує ефективне засвоєння технологічних процесів?
- а) Лабораторні роботи та симуляційні технології
  - б) Читання підручників без практичних занять

- в) Використання лише письмового оцінювання
  - г) Відсутність технологічних експериментів
5. Який підхід забезпечує максимальну ефективність викладання дисциплін харчових технологій?
- а) Практикоорієнтований підхід
  - б) Використання лише теоретичних лекцій
  - в) Підхід, що не включає виробничу практику
  - г) Використання застарілих навчальних методів
6. Яке місце займають сучасні наукові дослідження в навчанні харчових технологій?
- а) Вони є ключовим джерелом оновлення навчального матеріалу
  - б) Вони не застосовуються у навчальному процесі
  - в) Вони мають значення лише для наукової діяльності
  - г) Вони не впливають на викладання дисциплін
7. Що є головною особливістю змісту педагогіки харчових технологій?

- а) Орієнтація на інтеграцію науки та практики
  - б) Використання лише традиційних методів навчання
  - в) Відсутність зв'язку між теорією та практикою
  - г) Ізольованість від новітніх технологій
8. Який метод дозволяє вдосконалити навчальний матеріал для студентів харчових спеціальностей?
- а) Використання проєктного навчання
  - б) Обмеження студентів у доступі до інноваційних матеріалів
  - в) Використання тільки традиційних підручників
  - г) Ігнорування технологічних змін
9. Які форми навчання сприяють ефективному засвоєнню харчових технологій?
- а) Лабораторні роботи, дуальна освіта, виробнича практика
  - б) Виключно лекційне навчання
  - в) Самостійне читання теоретичних матеріалів
  - г) Використання лише тестування
10. Який метод навчання найкраще сприяє розвитку професійних компетенцій студентів харчових технологій?

- а) Компетентнісний підхід
- б) Пасивне навчання
- в) Механічне запам'ятовування інформації
- г) Використання виключно лекцій

11. Установіть відповідність між методами навчання та їх характеристиками:

1. Лекційне навчання
2. Лабораторні дослідження
3. Проєктне навчання
4. Кейс-метод

- а) Використання реальних або змодельованих ситуацій
- б) Практичне застосування наукових знань
  - в) Передача теоретичних знань
  - г) Виконання дослідницьких проєктів

12. Установіть відповідність між підходами до навчання та їх основними характеристиками:

1. Компетентнісний підхід
2. Проблемне навчання
3. Інтерактивне навчання
4. Дистанційне навчання

- а) Формування професійних навичок
- б) Використання цифрових технологій

- в) Активна взаємодія студентів
- г) Навчання через аналіз складних ситуацій

13. Визначте правильну послідовність процесу формування професійних компетенцій студентів:

- а) Вивчення теоретичних основ
- б) Виконання лабораторних експериментів
- в) Аналіз отриманих результатів
- г) Використання знань на виробництві

14. Упорядкуйте основні етапи впровадження інноваційних методів у викладання харчових технологій:

- а) Визначення актуальних досліджень
- б) Включення їх до навчальних програм
- в) Апробація нових методів
- г) Аналіз ефективності

15. Які методи навчання використовуються у викладанні харчових технологій?

- Лабораторні дослідження
- Кейс-метод
- Читання підручників без практичних занять

- Дуальна освіта
16. Які педагогічні концепції впливають на викладання дисциплін харчових технологій?
    - Компетентнісний підхід
    - Пасивне навчання
    - Проблемне навчання
    - Інтерактивне навчання
  17. Основною метою педагогіки харчових технологій є \_\_\_\_\_.
  18. Компетентнісний підхід спрямований на \_\_\_\_\_.
  19. Практичне навчання дозволяє студентам \_\_\_\_\_.
  20. Використання сучасних наукових досліджень у навчальному процесі сприяє \_\_\_\_\_.
  21. Що таке педагогіка харчових технологій?
  22. Які компоненти входять до змісту педагогіки харчових технологій?
  23. Як міждисциплінарний підхід впливає на підготовку фахівців?
  24. Чому \_\_\_\_\_ важливо використовувати компетентнісний підхід?

25. Які методи навчання найбільш ефективні у викладанні харчових технологій?

**ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ**  
**до теми: «Дидактичні принципи**  
**викладання харчових технологій».**

1. Що є основним завданням дидактики у викладанні харчових технологій?
  - а) Організація ефективного навчального процесу через застосування дидактичних принципів
  - б) Використання лише традиційних методів викладання
  - в) Відмова від практичного навчання
  - г) Використання лише лекційного методу
2. Що означає принцип науковості у викладанні харчових технологій?
  - а) Використання актуальних наукових даних у навчальному процесі
  - б) Використання тільки історичних фактів



- в) Вивчення теорії без практичного підтвердження
  - г) Відмова від інтеграції з наукою
3. Який дидактичний принцип забезпечує взаємозв'язок теоретичних знань і практичних навичок?
- а) Принцип зв'язку теорії з практикою
  - б) Принцип систематичності
  - в) Принцип доступності
  - г) Принцип автономності
4. Як реалізується принцип доступності у викладанні дисциплін харчових технологій?
- а) Використання матеріалу, адаптованого до рівня підготовки студентів
  - б) Використання тільки спеціалізованої термінології без пояснень
  - в) Вивчення складних процесів без спрощення
  - г) Відсутність пояснень складних понять
5. Що означає принцип систематичності у викладанні харчових технологій?
- а) Подання навчального матеріалу в логічній та послідовній формі
  - б) Використання лише окремих фрагментів знань

- в) Навчання без узгодженості між темами
  - г) Відсутність логічного зв'язку між навчальними модулями
6. Як принцип інтеграції застосовується у викладанні харчових технологій?
- а) Поєднання знань із суміжних дисциплін (хімія, біологія, фізика, економіка)
  - б) Відокремлення дисциплін від інших галузей науки
  - в) Вивчення харчових технологій без зв'язку з іншими науками
  - г) Використання лише одного джерела інформації
7. Що є основою проблемного навчання у дисциплінах харчових технологій?
- а) Використання реальних виробничих ситуацій для аналізу та вирішення
  - б) Використання лише традиційних методів викладання
  - в) Вивчення лише готових рецептів і стандартів
  - г) Відсутність самостійного пошуку рішень
8. Як реалізується принцип активного навчання у харчових технологіях?

- а) Використання кейс-методів, дискусій, лабораторних експериментів
- б) Пасивне слухання лекцій без обговорень
- в) Запам'ятовування без практичного застосування
- г) Відмова від інтерактивних методів

9. Яка основна мета використання дидактичних принципів у викладанні харчових технологій?

- а) Підвищення ефективності навчання та формування професійних компетенцій
- б) Використання лише традиційного навчання
- в) Відсутність системного підходу
- г) Запам'ятовування теоретичних відомостей без практики

10. Яке твердження найкраще відображає принцип самостійності та активності у навчанні?

- а) Навчальний процес повинен стимулювати самостійне мислення студентів
- б) Використання лише готових відповідей на всі питання
- в) Відсутність дослідницької діяльності

- г) Повна залежність студентів від викладача

11. Установіть відповідність між дидактичними принципами та їх характеристиками:

1. Принцип науковості
2. Принцип зв'язку теорії з практикою
3. Принцип доступності
4. Принцип активного навчання

а) Використання експериментальної та лабораторної діяльності

б) Використання сучасних наукових даних

в) Стимулювання самостійного аналізу та критичного мислення

г) Адаптація матеріалу до рівня знань студентів

12. Установіть відповідність між методами навчання та їх використанням у харчових технологіях:

1. Лекційне навчання
2. Лабораторні роботи
3. Кейс-метод
4. Проєктне навчання

а) Використання змодельованих виробничих

ситуацій

б) Дослідження технологічних процесів у реальних умовах

в) Теоретичне засвоєння основних понять

г) Виконання студентами практичних завдань для вирішення актуальних проблем

13. Визначте правильну послідовність реалізації навчального процесу у викладанні харчових технологій:

- а) Вивчення теоретичних основ
- б) Проведення лабораторних досліджень
- в) Аналіз отриманих результатів
- г) Використання знань у виробничих умовах

14. Упорядкуйте основні етапи використання проблемного навчання:

- а) Визначення проблемної ситуації
- б) Аналіз можливих варіантів розв'язання
- в) Обговорення та оцінка ефективності рішень
- г) Виконання практичного завдання

15. Які принципи є основними у викладанні харчових технологій?

- Принцип науковості
- Принцип доступності
- Відсутність практичного навчання
- Принцип активного навчання

16. Які методи навчання сприяють інтеграції знань у викладанні харчових технологій?

- Лабораторні дослідження
- Кейс-метод
- Запам'ятовування текстів без обговорення
- Проєктне навчання

17. Основним завданням дидактичних принципів є \_\_\_\_\_.

18. Принцип науковості забезпечує \_\_\_\_\_.

19. Принцип зв'язку теорії з практикою сприяє \_\_\_\_\_.

20. Принцип активного навчання стимулює \_\_\_\_\_.

21. Що таке дидактичні принципи у викладанні харчових технологій?

22. Як реалізується принцип науковості у викладанні?
23. Чому важливо використовувати принцип зв'язку теорії з практикою?
24. Які методи сприяють активному навчанню?
25. Як інтеграція наук впливає на ефективність навчання?

**ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ**  
**до теми: «Інтеграція харчових**  
**технологій з іншими науковими галузями».**

1. Яка наука найбільш тісно пов'язана з харчовими технологіями у вивченні хімічного складу продуктів?
  - а) Органічна і харчова хімія
  - б) Соціологія
  - в) Літературознавство
  - г) Політологія
2. Як біологія впливає на харчові технології?

- а) Вивчає мікроорганізми та процеси бродіння
- б) Вивчає структуру металів
- в) Впливає тільки на хімічні аспекти виробництва
- г) Використовується лише в аграрній сфері

3. Яка роль фізики у процесах харчової промисловості?

- а) Дослідження теплових процесів, сушіння, екструзії та охолодження
- б) Вивчення хімічного складу продуктів
- в) Використання тільки для пакування харчових виробів
- г) Не має значення для харчових технологій

4. Які інформаційні технології найчастіше використовуються у сфері харчових технологій?

- а) Програмне забезпечення для контролю якості, автоматизація виробничих процесів
- б) Тільки електронні підручники
- в) Соціальні мережі
- г) Відсутність використання інформаційних технологій



5. Чому медико-біологічні аспекти є важливими у харчових технологіях?
- а) Впливають на безпеку та корисність продуктів для людини
  - б) Використовуються тільки у фармацевтиці
  - в) Не мають відношення до харчової промисловості
  - г) Застосовуються лише у сфері косметології
6. Яке значення мають економічні дисципліни у підготовці фахівців харчової галузі?
- а) Планування витрат, ціноутворення, маркетинг продуктів харчування
  - б) Використання лише в бухгалтерії
  - в) Відсутність впливу на виробничі процеси
  - г) Виключно управління персоналом
7. Як управлінські дисципліни впливають на виробничі процеси у харчовій промисловості?
- а) Організація ефективної роботи підприємств, впровадження стандартів якості
  - б) Вивчення лише історії підприємств
  - в) Використовуються лише у державному регулюванні

- г) Не мають відношення до процесу виробництва
8. Який фізичний процес найважливіший у випіканні хліба?
- а) Теплопередача
  - б) Електроліз
  - в) Магнетизм
  - г) Радіаційне опромінення
9. Які медико-біологічні фактори слід враховувати при розробці нових харчових продуктів?
- а) Харчову цінність, безпеку та вплив на організм
  - б) Використання лише природних інгредієнтів
  - в) Відсутність харчових добавок
  - г) Використання тільки стандартних рецептів
10. Які науки відіграють ключову роль у контролі якості харчових продуктів?
- а) Хімія, біологія, фізика
  - б) Лінгвістика, історія
  - в) Астрономія, геологія
  - г) Психологія, філософія

11. Установіть відповідність між науковими дисциплінами та їх роллю у харчових технологіях:

1. Хімія
2. Біологія
3. Фізика
4. Інформаційні технології

а) Дослідження механізмів зміни структури продуктів при термообробці

б) Вивчення мікроорганізмів, які впливають на якість продуктів

в) Аналіз хімічного складу харчових продуктів

г) Автоматизація технологічних процесів

12. Установіть відповідність між елементами економіки та їх значенням для харчової галузі:

1. Бізнес-планування
2. Маркетинг
3. Управління персоналом
4. Логістика

а) Розрахунок витрат на виробництво

б) Оптимізація доставки продуктів

в) Організація рекламної кампанії

г) Підвищення ефективності роботи команди

13. Визначте правильну послідовність контролю якості харчових продуктів:

- а) Аналіз сировини
- б) Технологічний процес
- в) Лабораторний контроль
- г) Оцінка кінцевого продукту

14. Упорядкуйте етапи впровадження інформаційних технологій у харчову промисловість:

- а) Аналіз потреб підприємства
- б) Вибір програмного забезпечення
- в) Навчання персоналу
- г) Контроль ефективності використання

15. Які технології використовуються у контролі якості харчових продуктів?

- Лабораторний аналіз
- Комп'ютерне моделювання
- Біотехнології
- Електронні бази даних

16. Які науки є базовими для харчових технологій?
- Хімія
  - Біологія
  - Література
  - Фізика
17. Основна роль фізики у харчових технологіях полягає у \_\_\_\_\_.
18. Медико-біологічні аспекти харчових технологій вивчають \_\_\_\_\_.
19. Використання інформаційних технологій у харчовій промисловості дозволяє \_\_\_\_\_.
20. Економічні дисципліни допомагають фахівцям харчової галузі \_\_\_\_\_.
21. Яка роль хімії у виробництві харчових продуктів?
22. Як біологія впливає на безпеку харчових продуктів?
23. Які фізичні процеси відіграють ключову роль у харчовій промисловості?
24. Як інформаційні технології використовуються у харчовій промисловості?

25. Чому медико-біологічні фактори важливі у розробці нових продуктів?
26. Як економічні дисципліни допомагають у плануванні виробництва харчових продуктів?
27. Які види лабораторного контролю використовуються у харчовій промисловості?
28. Яку роль відіграє логістика у постачанні продуктів?
29. Чому маркетинг є важливим для харчової промисловості?
30. Як інновації у харчових технологіях впливають на економіку підприємств?

## **ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ**

### **до теми: «Сучасні вимоги до фахівців у сфері харчових технологій».**

1. Яка ключова компетенція необхідна сучасному фахівцю у сфері харчових технологій?
  - а) Знання технологічних процесів та норм безпеки харчових продуктів
  - б) Вміння працювати тільки з традиційними методами виробництва
  - в) Відсутність навичок використання інноваційних технологій
  - г) Використання лише теоретичних знань
  
2. Які глобальні тенденції найбільше впливають на розвиток харчової промисловості?
  - а) Використання екологічних технологій та інноваційні рішення
  - б) Відмова від автоматизації виробництва
  - в) Виключення контролю якості
  - г) Відсутність адаптації до потреб ринку

3. Які основні вимоги висувають до професійної підготовки спеціалістів у харчовій галузі?
- а) Опанування сучасних технологій та стандартів безпеки
  - б) Використання тільки старих навчальних програм
  - в) Відсутність практичного навчання
  - г) Ізоляція від міжнародних стандартів
4. Чому адаптація освітніх програм до ринку праці є важливою?
- а) Вона дозволяє випускникам бути конкурентоспроможними
  - б) Освітні програми не повинні змінюватися
  - в) Відсутність впливу змін ринку праці на навчальний процес
  - г) Використання лише базових дисциплін без оновлення
5. Який міжнародний стандарт найчастіше застосовується у сфері харчової безпеки?
- а) ISO 22000
  - б) ISO 9001
  - в) ISO 50001
  - г) OHSAS 18001
6. Яка з компетенцій є ключовою для роботи у сфері харчових технологій?



- а) Вміння впроваджувати системи контролю якості
- б) Використання лише традиційних методів виробництва
- в) Ігнорування сучасних стандартів
- г) Відсутність необхідності оновлення знань

7. Що є основним фактором впровадження міжнародних стандартів у підготовку фахівців?

- а) Підвищення якості харчових продуктів та безпеки виробництва
- б) Відмова від впровадження нових стандартів
- в) Використання лише національних норм
- г) Відсутність міжнародного співробітництва

8. Який із перелічених аспектів є ключовим у глобальних тенденціях розвитку харчової промисловості?

- а) Використання екологічно чистих матеріалів та інноваційних технологій
- б) Повне уникнення цифрових технологій
- в) Відсутність державного регулювання
- г) Використання виключно ручної праці

9. Чому важливо інтегрувати міжнародні стандарти у професійну підготовку фахівців харчової галузі?
- а) Вони сприяють підвищенню рівня безпеки та якості харчових продуктів
  - б) Вони ускладнюють навчальний процес
  - в) Вони не мають значення для харчової галузі
  - г) Вони знижують конкурентоспроможність випускників
10. Які вимоги висуваються до сучасних спеціалістів у сфері харчових технологій?
- а) Висока технічна грамотність, адаптивність, знання міжнародних стандартів
  - б) Відсутність потреби у підвищенні кваліфікації
  - в) Робота без контролю якості
  - г) Використання виключно традиційних технологій
11. Установіть відповідність між компетенціями та їх характеристиками:
1. Технологічна компетентність

2. Інноваційне мислення
3. Менеджерська компетентність
4. Екологічна відповідальність

- а) Вміння впроваджувати нові технології
- б) Організація виробничих процесів
- в) Використання безпечних матеріалів
- г) Знання технологій харчового виробництва

12. Установіть відповідність між міжнародними стандартами та їх сферами застосування:

1. ISO 22000
2. HACCP
3. GMP
4. ISO 9001

- а) Безпечність харчових продуктів
- б) Вимоги до якості управління
- в) Виробничі практики
- г) Аналіз ризиків та контроль небезпечних факторів

13. Визначте правильну послідовність розробки нової харчової продукції:

- а) Визначення споживчого попиту

- б) Розробка рецептури
- в) Тестування та сертифікація
- г) Масове виробництво

14. Упорядкуйте етапи впровадження міжнародних стандартів на харчовому підприємстві:

- а) Аналіз поточних умов
- б) Розробка нових стандартів
- в) Навчання персоналу
- г) Контроль виконання

15. Які з наведених тенденцій характерні для сучасної харчової промисловості?

- Використання екологічно чистих технологій
- Автоматизація виробничих процесів
- Відсутність стандартів безпеки
- Використання біотехнологій

16. Які компетенції є необхідними для сучасного фахівця у сфері харчових технологій?

- Знання стандартів харчової безпеки

- Вміння працювати з інноваційними технологіями
- Ігнорування санітарних норм
- Розуміння економічних процесів у галузі

17. Основною вимогою до фахівця харчової галузі є \_\_\_\_\_.
18. Глобальні тенденції розвитку харчової промисловості спрямовані на \_\_\_\_\_.
19. Впровадження міжнародних стандартів у підготовку фахівців сприяє \_\_\_\_\_.
20. Компетенції сучасного фахівця у сфері харчових технологій включають \_\_\_\_\_.
21. Що таке НАССР і яка його роль у харчовій промисловості?
22. Чому важливо адаптувати освітні програми до змін ринку праці?
23. Як міжнародні стандарти впливають на якість харчових продуктів?
24. Які основні компетенції повинен мати спеціаліст харчових технологій?
25. Чому інноваційні технології важливі для розвитку харчової промисловості?

## **ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ**

**до теми: «Місце інновацій у  
вивченні дисципліни».**

1. Що є основним завданням впровадження інновацій у викладанні харчових технологій?
  - а) Підвищення ефективності навчального процесу
  - б) Використання лише традиційних методів навчання
  - в) Відмова від цифрових технологій
  - г) Виключно тестовий контроль
2. Які сучасні інноваційні підходи використовуються у викладанні харчових технологій?
  - а) Використання інтерактивних методів, цифрових технологій, STEM-освіти
  - б) Тільки лекційні заняття
  - в) Відсутність практичних завдань
  - г) Використання лише підручників
3. Які інтерактивні методи навчання найбільш ефективні для підготовки фахівців харчової галузі?
  - а) Кейс-методи, рольові ігри, проблемне навчання

- б) Виключно тестові завдання
  - в) Самостійне читання лекційного матеріалу
  - г) Відсутність зворотного зв'язку
4. Як цифрові технології допомагають у навчальному процесі?
- а) Автоматизація процесу навчання та моделювання виробничих процесів
  - б) Відмова від реальних лабораторних експериментів
  - в) Використання лише паперових підручників
  - г) Обмеження доступу до інформаційних ресурсів
5. Що є основною перевагою використання STEM-освіти у підготовці фахівців харчової галузі?
- а) Інтеграція наук, технологій, інженерії та математики для вирішення складних технологічних завдань
  - б) Використання тільки традиційних навчальних методів
  - в) Обмеження практичної підготовки
  - г) Відсутність технічної складової
6. Які технології найчастіше використовуються для інноваційного навчання у сфері харчових технологій?

- а) VR- та AR-технології, моделювання, дистанційне навчання
- б) Лише традиційні підходи
- в) Відсутність комп'ютерних технологій
- г) Використання тільки письмових завдань

7. Яка основна перевага використання інтерактивних методів у навчанні харчових технологій?

- а) Підвищення зацікавленості студентів та ефективності навчання
- б) Зменшення кількості практичних занять
- в) Виключення групової роботи
- г) Використання лише індивідуального підходу

8. Як інноваційні підходи змінюють лабораторні заняття?

- а) Використання сучасних технологій, моделювання та експериментальних методів
- б) Відмова від практичних експериментів
- в) Зменшення кількості лабораторних занять



- г) Відсутність використання новітнього обладнання
9. Який підхід дозволяє поєднати теоретичні знання та практичні навички у викладанні харчових технологій?
- а) Компетентнісний підхід
  - б) Використання тільки теоретичних знань
  - в) Виключно тестові завдання
  - г) Обмеження доступу до лабораторних досліджень
10. Які можливості надає дистанційне навчання у сфері харчових технологій?
- а) Доступ до віртуальних лабораторій та інтерактивного контенту
  - б) Відмова від практичних експериментів
  - в) Відсутність можливості контролю знань
  - г) Використання лише записаних лекцій
11. Установіть відповідність між технологіями та їх використанням у навчальному процесі:
1. VR- та AR-технології
  2. Дистанційне навчання
  3. STEM-освіта

#### 4. Моделювання

- а) Віртуальні симуляції технологічних процесів
- б) Використання онлайн-курсів та відеолекцій
- в) Інтеграція технічних і наукових знань
- г) Аналіз та прогнозування змін у виробничих процесах

12. Установіть відповідність між інтерактивними методами та їх характеристиками:

- 1. Кейс-методи
- 2. Проєктне навчання
- 3. Рольові ігри
- 4. Проблемне навчання

- а) Використання реальних виробничих ситуацій
- б) Виконання студентами комплексних дослідницьких завдань
- в) Моделювання реальних робочих ситуацій
- г) Вирішення відкритих технологічних проблем

13. Визначте правильну послідовність проведення інноваційного лабораторного заняття:

- а) Теоретичний аналіз проблеми

- б) Виконання експерименту
- в) Аналіз отриманих результатів
- г) Формулювання висновків

14. Упорядкуйте етапи впровадження STEM-освіти у навчальні програми харчових технологій:

- а) Аналіз потреб ринку
- б) Розробка інтегрованих дисциплін
- в) Використання сучасних технологій
- г) Контроль ефективності навчального процесу

15. Які цифрові технології використовуються у викладанні харчових технологій?

- Віртуальні лабораторії
- Онлайн-курси
- Інтерактивні симуляції
- Використання друкарських машин

16. Які методи допомагають зробити навчання інтерактивним?

- Використання кейс-методів

- Рольові ігри
  - Пасивне слухання лекцій
  - Проєктне навчання
17. Основним завданням використання цифрових технологій у навчальному процесі є \_\_\_\_\_.
  18. STEM-освіта сприяє \_\_\_\_\_.
  19. Використання інтерактивних методів допомагає \_\_\_\_\_.
  20. Дистанційне навчання дозволяє студентам \_\_\_\_\_.
  21. Що таке STEM-освіта?
  22. Як цифрові технології допомагають у викладанні харчових технологій?
  23. Які інтерактивні методи навчання найефективніші у підготовці фахівців?
  24. Як інноваційні лабораторні заняття впливають на якість підготовки студентів?
  25. Чому важливо використовувати кейс-методи у навчанні харчових технологій?

## ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ

до теми: «Інтеграція інноваційних методів у практичні заняття».

1. Яке основне завдання інтеграції інноваційних методів у практичні заняття?
  - а) Підвищення якості підготовки студентів через активні методи навчання
  - б) Використання лише традиційних підходів
  - в) Відмова від сучасних технологій
  - г) Використання лише підручників
2. Які технології найчастіше використовуються у симуляційних моделях навчального процесу?
  - а) VR- та AR-технології, комп'ютерне моделювання
  - б) Використання лише текстових завдань
  - в) Тестові завдання без інтерактивного підходу
  - г) Використання лише друкованих матеріалів
3. Який із наведених методів є інтерактивним підходом у навчанні?

- а) Кейс-метод
  - б) Лекційне навчання без дискусій
  - в) Пасивне слухання лекцій
  - г) Використання лише контрольних робіт
4. Яку роль відіграють VR- та AR-технології у викладанні харчових технологій?
- а) Вони створюють віртуальні лабораторії для відпрацювання практичних навичок
  - б) Вони замінюють традиційні лабораторні роботи без додаткового навчання
  - в) Вони використовуються лише для перегляду відео
  - г) Вони не мають значення для навчального процесу
5. Який метод навчання сприяє активному залученню студентів до процесу вирішення реальних завдань?
- а) Проектне навчання
  - б) Використання лише письмових іспитів
  - в) Пасивне запам'ятовування інформації
  - г) Самостійне читання матеріалу без практики

6. Яка основна перевага кейс-методу у викладанні харчових технологій?
- а) Аналіз реальних виробничих ситуацій та пошук рішень
  - б) Вивчення лише теоретичних основ
  - в) Відсутність роботи з реальними прикладами
  - г) Обмеження можливості взаємодії між студентами
7. Що є головним чинником успішного впровадження інноваційних методів у навчальний процес?
- а) Поєднання теоретичного та практичного навчання
  - б) Використання лише лекційних занять
  - в) Відсутність інтерактивних технологій
  - г) Використання застарілих методик
8. Який з методів є найбільш ефективним у навчанні харчових технологій?
- а) Поєднання традиційних та інноваційних методів, включаючи симуляції та інтерактивні вправи
  - б) Використання лише друкованих матеріалів
  - в) Відсутність практичного навчання
  - г) Навчання лише в аудиторіях без лабораторних досліджень

9. Яка основна перевага використання інтерактивних навчальних матеріалів у практичних заняттях?
- а) Підвищення мотивації та залученості студентів
  - б) Скорочення часу на навчання без поглиблення знань
  - в) Відсутність необхідності самостійного аналізу
  - г) Використання лише статичних матеріалів
10. Які технології допомагають створювати інтерактивні навчальні матеріали?
- а) Програмні симуляції, доповнена реальність, 3D-модельовання
  - б) Використання лише презентацій PowerPoint
  - в) Використання друкованих підручників без мультимедійного контенту
  - г) Відмова від комп'ютерних технологій
11. Установіть відповідність між інноваційними методами та їх характеристиками:

1. Симуляційне навчання



2. Кейс-метод
3. Проєктне навчання
4. VR- та AR-технології

- а) Використання віртуального середовища для навчання
- б) Аналіз реальних виробничих ситуацій
- в) Виконання студентами дослідницьких завдань
- г) Відпрацювання практичних навичок у змодельованих умовах

12. Установіть відповідність між технологіями та їх використанням у навчальному процесі:

1. Віртуальні лабораторії
2. Інтерактивні презентації
3. Онлайн-платформи
4. Доповнена реальність

- а) Використання мультимедійних матеріалів для навчання
- б) Використання тривимірних моделей реальних об'єктів
- в) Виконання віртуальних експериментів
- г) Навчання через цифрові освітні ресурси

13. Визначте правильну послідовність інтеграції VR- та AR-технологій у викладання:

- а) Вибір відповідного програмного забезпечення
- б) Навчання викладачів і студентів роботі з VR/AR
- в) Впровадження технологій у практичні заняття
- г) Аналіз ефективності навчального процесу

14. Упорядкуйте етапи використання кейс-методу у навчальному процесі:

- а) Ознайомлення студентів із проблемною ситуацією
- б) Аналіз можливих рішень
- в) Обговорення та оцінка ефективності запропонованих рішень
- г) Впровадження рішення у змодельованих умовах

15. Які технології використовуються у викладанні харчових технологій?

- Віртуальна реальність
- Інтерактивні симуляції

- Онлайн-платформи
  - Традиційні лекції без змін
16. Які методи сприяють активному навчанню?
- Проєктне навчання
  - Кейс-методи
  - Пасивне слухання лекцій
  - Використання VR-технологій
17. Основним завданням використання симуляційних моделей у навчальному процесі є \_\_\_\_\_.
18. Використання інтерактивних методів дозволяє \_\_\_\_\_.
19. Кейс-метод допомагає студентам \_\_\_\_\_.
20. Використання VR- та AR-технологій у навчанні сприяє \_\_\_\_\_.
21. Що таке симуляційне навчання?
22. Як інтерактивні методи підвищують ефективність викладання?
23. Які переваги має використання VR- та AR-технологій у навчанні?

24. Чому кейс-методи є ефективними у викладанні харчових технологій?
25. Як можна оцінити ефективність інтерактивних методів у навчанні?

## ЗМІСТ

Тестові запитання до теми : «Поняття педагогіки харчових технологій»	4
Тестові запитання до теми : «Структура педагогіки харчових технологій»	11
Тестові запитання до теми : «Зміст педагогіки харчових технологій»	17
Тестові запитання до теми : «Дидактичні принципи викладання харчових технологій»	24
Тестові запитання до теми : «Інтеграція харчових технологій з іншими науковими галузями»	31
Тестові запитання до теми : «Сучасні вимоги до фахівців у сфері харчових технологій»	39
Тестові запитання до теми : «Місце інновацій у вивченні дисципліни».	46
Тестові запитання до теми : «Інтеграція інноваційних методів у практичні заняття».	53



Укладачі:

Золотарьова Світлана Анатоліївна

Новікова Вікторія Євгенівна

Пономарьова Марина Сергіївна

ПЕДАГОГІЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Тестові завдання поточного і підсумкового контролів  
знань з дисципліни

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня  
вищої освіти денної та заочної форм навчання  
спеціальності 015 Професійна освіта (аграрне  
виробництво, переробка сільськогосподарської  
продукції та харчові технології)

Комп'ютерний набір і верстка С.А.Золотарьова

Підп. до друку \_\_\_\_\_ 2024 р. Формат 60x84/16. Гарнітура  
Таймс. Друк офсет. обсяг: 2,7 ум.-друк. арк.; 2,9 обл.-вид. арк.