

Варіант 11

Завдання 1.

Екстракція - це:

- А) витяг жиру за допомогою гострої пари;
- Б) витяг жиру за допомогою електричних імпульсів;
- В) витяг жиру за допомогою летких розчинників.

Завдання 2.

У випіканні якого борошняного кондитерського виробу передбачається зволоження парою в першій зоні обігріву?

- А) здобного;
- Б) затяжного;
- В) цукрового.

Завдання 3.

Який показник якості хлібобулочних виробів відноситься і до органолептичних і до фізико-хімічних показників?

- А) кислотність;
- Б) пористість;
- В) стан скоринки.

Завдання 4.

З якою метою проколюють заготовки крекери перед випіканням?

- А) запобігання утворенню твердої скоринки на поверхні випеченого виробу;
- Б) попередження утворенню здуття на поверхні випеченого виробу;
- В) попередження підгоряння скоринки.

Завдання 5.

Одиниці вимірювання кислотності хліба...

- А) мг оцтової кислоти;
- Б) град;
- В) %.

Завдання 6.

Під час виготовлення морозива фризеравання – це:

- А) збивання молочної суміші;
- Б) гартування молочної суміші;
- В) збивання і заморожування молочної суміші.

Завдання 7.

Після завершення перемішування фарш для сирокочених ковбас розкладають у ємності шаром до 25 см і витримують 24 год в охолоджену приміщенні при 0...4 °С для...

- А) дозрівання;
- Б) набухання;
- В) осадження.

Завдання 8.

Згущені молочні консерви – це молочні продукти, які ...

- А) сконцентровані видаленням вологи через випарювання у вакуум-випарних;
- Б) отримані згущенням з подальшим сушінням;
- В) отримані внаслідок зсідання молочної сировини під дією сичужного ферменту та закваски.

Завдання 9.

Усі варені, напівкопчені та варено-копчені ковбаси варять при температурі....

- А) 75-85⁰С;
- Б) 62-70⁰С;
- В) 100 °С.

Завдання 10.

Механічний спосіб оглушення тварин полягає в....

- А) нанесенні удару відповідної сили у лобну частину голови вище від рівня очей так, щоб тварина була оглушена з першого удару без руйнування лобної кістки і крововиливів у мозок;
- Б) використанні стека, який накладають на потиличну частину голови;
- В) газової суміші.

Завдання 11.

Яким чином охолоджують бактеріологічну петлю перед відбором проби?

- А) дотикаючись до скла пробірки із зовнішньої сторони;
- Б) дотикаючись до скла пробірки із внутрішньої сторони;
- В) дотикаючись у дистильовану воду.

Завдання 12.

Для росту і розмноження мікроорганізмів потрібна вода, яка міститься у:

- А) зв'язаному стані;
- Б) вільному стані;
- В) активному стані.

Завдання 13.



Мікроорганізми, які здатні розвиватися як в умовах з високим вмістом кисню, так і без нього називаються:

А) аеробами; Б) анаероби; В) факультативні анаероби.

Завдання 14.

Маслянокисле бродіння у молочній галузі є причиною псування:

А) сирів; Б) кефіру; В) йогурту.

Завдання 15.

Глибинне культивування у виробництві здійснюють у спеціальних апаратах, які називаються:

А) термостатами; Б) дистильторами; В) ферментерами.

Завдання 16.

Пектин – це продукт кислотного гідролізу

а) клітковини; б) протопектину; в) геміцелюлоз.

Завдання 17.

Важливими жиророзчинними вітамінами є

А) А, С, Р; Б) А, D, Е, К; В) В, С, Р.

Завдання 18.

Який метод обробки використовується для зниження вмісту мікроорганізмів у продуктах при температурі нижче 100 °С?

А) пастеризація; Б) гомогенізація; В) замочування.

Завдання 19.

До побічних продуктів спиртового бродіння належить

а) етанол; Б) ізоаміловий спирт; В) вуглекислота.

Завдання 20.

Сукупність декількох дій (операцій) та технологічних впливів, які забезпечують отримання проміжного продукту – це

А) технологічна стадія; Б) технологічний період; В) технологічна операція.

Завдання 21.



Основою структури біомембран є:

- А) моношар фосфоліпідних молекул;
- Б) моношар ліпідних молекул;
- В) бішар фосфоліпідних молекул.

Завдання 22.

Які функції виконує мРНК?

- А) доставляє амінокислоти до рибосом;
- Б) забезпечує просторове розташування елементів біосинтезу білка у рибосомах;
- В) переписує інформацію з ДНК про структуру білка і переносить її до рибосом.

Завдання 23.

Проферменти активуються у результаті:

- А) взаємодії з вуглеводами;
- Б) взаємодії з нуклеїновими кислотами;
- В) ковалентної модифікації.

Завдання 24.

Якою специфічністю володіє аспартатдекарбоксилаза:

- А) відносною;
- Б) абсолютною;
- В) стехіометричною.

Завдання 25.

Ферменти з абсолютною специфічністю:

- А) каталізують однотипне перетворення декількох подібних субстратів;
- Б) каталізують перетворення лише одного субстрату;
- В) впливають на D-ізомери, але не впливають на L-ізомери.

Ректор



ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

- №1 ☐ А ☐ Б ☒ В
№2 ☐ А ☒ Б ☐ В
№3 ☐ А ☒ Б ☐ В
№4 ☐ А ☒ Б ☐ В
№5 ☐ А ☒ Б ☐ В
№6 ☐ А ☐ Б ☒ В
№7 ☐ А ☐ Б ☒ В
№8 ☒ А ☐ Б ☐ В
№9 ☒ А ☐ Б ☐ В
№10 ☐ А ☐ Б ☐ В
№11 ☐ А ☒ Б ☐ В
№12 ☐ А ☒ Б ☐ В
№13 ☐ А ☐ Б ☐ В
№14 ☒ А ☐ Б ☐ В
№15 ☐ А ☐ Б ☒ В
№16 ☐ А ☒ Б ☐ В
№17 ☐ А ☒ Б ☐ В
№18 ☒ А ☐ Б ☐ В
№19 ☐ А ☒ Б ☐ В
№20 ☒ А ☐ Б ☐ В
№21 ☐ А ☐ Б ☐ В
№22 ☐ А ☐ Б ☒ В
№23 ☐ А ☐ Б ☒ В
№24 ☐ А ☒ Б ☐ В
№25 ☐ А ☒ Б ☐ В

Розв'яжіть завдання, виберіть правильну відповідь і відмітьте знаком (хрестиком, галочкою). Розв'язки і пояснення до відповідей не вимагаються. Завдання, відповідь до яких не вибрано, або вибрано більше однієї відповіді, оцінюються 0 балами.



ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ 7



Підпис учасника:

