

Варіант 16

Завдання 1.

До міцних алкогольних напоїв не належить:

- А) коньяк; Б) пиво; В) кальвадос.

Завдання 2.

Для нейтралізації вільних жирних кислот олію обробляють:

- А) бензином; Б) газом; В) лугом.

Завдання 3.

До яких наслідків призводить недостатня газоутворювальна здатність пшеничного борошна?

- А) підгорання скоринки хлібобулочних виробів;
Б) низької пористості готового хліба;
В) підривів скоринки хлібобулочних виробів під час випікання.

Завдання 4.

Солод це-:

- А) пророщене зерно злакових культур;
Б) пророщене та особливим способом висушене зерно злакових культур;
В) зерно злакових культур висушене до вологості 10%.

Завдання 5.

Що є продуктами дифузійного процесу у цукровому виробництві?

- А) утфель та меляса;
Б) дифузійний сік та жом;
В) цукрова стружка та вода.

Завдання 6.

Особливістю засолювання виробів із шматкового м'яса є.....

- А) попереднє дрібне подрібнення м'яса;
Б) відсутність операції подрібнення;
В) розмелювання м'яса.

Завдання 7.

Бактерицидна фаза молока - це фаза, при якій...

- А) зростає розвиток шкідливої мікрофлори протягом близько 2 год. після доїння;
- Б) пригнічується розвиток шкідливої мікрофлори протягом близько 2 год. після доїння;
- В) прискорюється розвиток корисної мікрофлори протягом близько 2 год. після доїння.

Завдання 8.

Масування проводять з метою.....

- А) покращення зовнішнього вигляду готових виробів;
- Б) прискорення перерозподілу введенного розсолу по всьому об'єму м'яса;
- В) запобігання вадам готових виробів таких як «прогіркнення» та «гнилісний розпад».

Завдання 9.

Сир, який отримують під час теплового оброблення суміші сирів та інших молочних продуктів з додаванням емульгаторів (стабілізаторів), солей-плавителів, з додаванням чи без додавання харчових добавок – це...

- А) сир кисломолочний;
- Б) сир розсільний;
- В) сир плавлений.

Завдання 10.

У виробництві якого морозива не проводять процес фризирования?

- А) пломбіру;
- Б) замороженого фруктового льоду;
- В) плодово-ягідного морозива.

Завдання 11.

Бацили – це паличкоподібні форми бактерій у яких діаметр спор має розміри, які:

- А) перевищують діаметр клітин тіла мікробної клітини;
- Б) не перевищують діаметр клітин тіла мікробної клітини;
- В) спор не утворюють.

Завдання 12.

Як класифікуються живильні середовища за консистенцією?

- А) рідкі, напіврідкі, щільні;
- Б) природні, штучні, синтетичні;
- В) звичайні, спеціальні, диференційно-діагностичні.

Завдання 13.



Який об'єм середовища заливається в чашку Петрі?

- А) 5 – 10 мл; Б) 15 – 20 мл; В) 25 – 30 мл.

Завдання 14.

Що таке ферментативні властивості мікроорганізмів?

- А) характер росту на середовищах;
Б) особливості біохімічних властивостей;
В) особливості температурних режимів культивування.

Завдання 15.

Редукційні властивості мікроорганізмів це –

- А) здатність розщеплювати білки;
Б) здатність розщеплювати вуглеводи;
В) здатність відновлювати барвники.

Завдання 16.

Кінцевим продуктом гідролізу пектину в основному є

- А) глюкоза; Б) фруктоза; В) галактуронова кислота.

Завдання 17.

Здатність тіла опиратися зміні форми під дією зовнішніх сил

- А) в'язкість; Б) міцність; В) текучість.

Завдання 18.

Випікання – це

- А) обробка харчових продуктів леткими речовинами диму, що утворюється при неповному згорянні деревини;
Б) продавлювання тістоподібної маси через матрицю під тиском при високій температурі;
В) процес підігрівання тістових заготовок, при якому відбувається їх перехід із стану тіста у стан хліба.

Завдання 19.

Нагрівання цукрів до температур понад 100 °C у нейтральному або слабкокислому середовищі призводить до їх дегідратації з утворенням

- А) ангідридів цукрів; Б) гліцеридів; В) полісахаридів.



Завдання 20.

Яка зі складових крохмалю має розгалужену структуру?

- А) амілоза Б) амілопектин; В) глюкоза.

Завдання 21.

Якою специфічністю володіє уреаза?

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

Завдання 22.

Які функції в процесі біосинтезу білка виконує тРНК?

- А) несе інформацію про структуру білка;
Б) транспортує амінокислоти і впізнає відповідні їм кодони;
В) приймає участь у побудові первинних структур.

Завдання 23.

Як називається стадія, спільна для анаболізму і катаболізму?

- А) амфіболітна;
Б) амфіпатична;
В) аналітична.

Завдання 24.

Що є одиницею генетичного коду?

- А) нуклеотид;
Б) ген;
В) кодон.

Завдання 25.

Восками називають:

- А) ліпіди, що є складними ефірами гліцеролу та жирних кислот;
Б) ліпіди, що є складними ефірами циклічних спиртів і жирних кислот;
В) прості ліпіди, які є складними ефірами вищих жирних кислот та високомолекулярних спиртів.

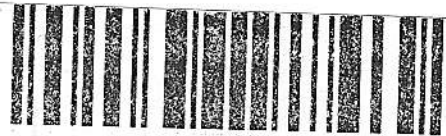
Ректор



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



Правильних відповідей 10
Харченко К.Є.
Куртин м.д. Керне

Підпис учасника:

Am



6 398387 884370