

Варіант 19

Завдання 1.

З якою метою при випіканні житнього хліба встановлюють високу температуру в першій зоні випікання?

- А) для утворення забарвленої скоринки;
- Б) для швидшого випікання;
- В) для закріплення форми виробів.

Завдання 2.

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 3.

Мета використання повітряно-решітних сепараторів, аспіраторів у борошномельному виробництві

- А) очищення; Б) миття; В) висушування.

Завдання 4.

Сухі вина, це вина які не містять:

- А) цукрів; Б) білків; В) мінеральних речовин.

Завдання 5.

Як впливає надто високе дозування цукру на властивості борошняного дріжджового тіста?

- А) укріплює клейковину;
- Б) збільшує набрякання біополімерів борошна;
- В) розріджує борошняний напівфабрикат.

Завдання 6.

Вихід крові від живої маси для великої рогатої худоби становить не менше:

- А) 2%; Б) 3.5%; В) 4.5% .

Завдання 7.

Нормалізація молока - це:

- А) змішування молока з пахтою;
- Б) змішування молока з масляною;
- В) стандартизація молока за масовою часткою жиру.

Завдання 8.

Харчовий жировий продукт, який складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру 50...85 % і у якому частка молочного жиру не менше ніж 25 % від загального жиру – це...

- А) пломбір;
- Б) спред;
- В) сир.

Завдання 9.

Пастеризація молока - це :

- А) нагрівання молока за температури 60 °С і вище;
- Б) подрібнення жирових кульок;
- В) механічне перемішування молока.

Завдання 10.

Фізичне визрівання вершків під час виготовлення масла проводять із метою...

- А) переведення жиру з рідкого в твердий стан;
- Б) отримання однорідної структури вершків;
- В) стабілізації емульсії.

Завдання 11.

Хто вивчив антагонізм мікробів і запропонував практичне використання антагонізму між молочнокислими і гнильними бактеріями з метою запобігання отруєння людини продуктами білкового розпаду?

- А) Мечніков;
- Б) Гамалія;
- В) Кох.

Завдання 12.

Пропіоновокисле бродіння є важливе при виробництві:

- А) йогуртів;
- Б) сметани;
- В) сиру.

Завдання 13.

Спори *Clostridium botulinum* витримують кип'ятіння при 100 град Цельсія протягом:

- А) 10 хв;
- Б) 20 – 50 хв;
- В) 300-350 хв.

Завдання 14.

Болгарська і ацидофільні палички відносяться до:

- А) мезофільних бактерій;
- Б) термофільних бактерій;
- В) психротрофних бактерій.



Завдання 15.

Більшість бактерій краще росте в межах рН:

- А) від 2,5 до 3,5; Б) від 6,5 до 7,5; В) від 8,5 до 9,5.

Завдання 16.

До водорозчинних належать вітаміни групи

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

Завдання 17.

Що таке дегідратація?

- А) процес видалення газів з продуктів;
Б) процес зниження температури продуктів;
В) процес видалення вологи з продуктів.

Завдання 18.

Процес гідрування жирів

- А) супроводжується зниженням їх температури плавлення;
Б) супроводжується підвищенням їх температури плавлення;
В) не впливає на температуру плавлення.

Завдання 19.

Здатність тіла опиратися зміні форми під дією зовнішніх сил

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

Завдання 20.

Моделлю ідеально-в'язкої рідини є

- А) пружина;
Б) поршень з отворами, поміщений у циліндр;
В) елемент, що лежить на площині із постійним за величиною тертям.

Завдання 21.

Важливу роль у проникненні ацил-КоА через мембранні системи мітохондрій відіграє азотиста основа:

- А) аденін;
Б) карнітин;
В) кармуазин.



Завдання 22.

Вторинна структура ДНК утворюється завдяки виникненню водневих зв'язків між комплементарними залишками азотистих основ, а саме між:

- А) гуаніном та аденіном;
- Б) гуаніном та цитозином;
- В) гуаніном та тиміном.

Завдання 23.

Статична біохімія:

- А) досліджує хімічну природу і властивості речовин, що входять до складу живих організмів;
- Б) вивчає перетворення речовин в організмі і взаємопов'язане з ним перетворення енергії, тобто обмін речовин і енергії в організмі;
- В) займається вивченням хімічних процесів, які лежать в основі функціональної діяльності різних органів і систем.

Завдання 24.

До складу нуклеотидів входять

- А) пуринові азотисті основи, пентози, залишки фосфорної кислоти;
- Б) піримідинові азотисті основи, залишки фосфорної кислоти;
- В) піримідинові і пуринові азотисті основи, пентози, залишки фосфорної кислоти.

Завдання 25.

Якою специфічністю володіє пепсин?

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

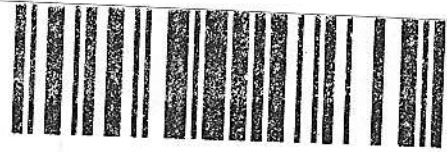
Ректор



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



Травневих фірмовірей 24
Басетини Л.Є.
Куртин М.В.

Підпис учасника:



6 398387 884370