

Варіант 2

Завдання 1.

При проведенні дифузійного процесу необхідно підтримувати такий режим, щоб....

- А) у розчин переходила мінімальна кількість пектинових речовин;
- Б) у розчин переходила максимальна кількість пектинових речовин;
- В) у розчин переходила мінімальна кількість сахарози.

Завдання 2.

На якому обладнанні відбувається заміс макаронного тіста?

- А) тістомісильних машинах;
- Б) шнекових пресах;
- В) діжах для замісу тіста.

Завдання 3.

В зерні квасолі переважають:

- А) білки;
- Б) жири;
- В) вуглеводи.

Завдання 4.

Яким способом виготовляють хліб з житнього борошна:

- А) опарним;
- Б) безопарним;
- В) на заквасці.

Завдання 5.

Основна олійна культура в Україні:

- А) соняшник;
- Б) рицина;
- В) льон.

Завдання 6.

Для припинення молочнокислого бродіння відпресований сир кисломолочний швидко...

- А) охолоджують;
- Б) розфасовують;
- В) нагрівають.

Завдання 7.

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

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

Завдання 8.

Загартування морозива - це

- А) процес охолодження і витримки морозива за температури -18°C і нижче з метою надання крихкості;
- Б) процес охолодження і витримки морозива за температури -18°C і нижче з метою надання морозиву міцності та опору до танення;
- В) процес охолодження і витримки морозива за температури -18°C і нижче з метою збільшення кристаликів льоду.

Завдання 9.

Великошматкові напівфабрикати виділяють із.....

- А) обваленого м'яса;
- Б) вареного м'яса;
- В) масованого м'яса.

Завдання 10.

Рекомендована тривалість вимучування м'яса становить...

- А) 4 год;
- Б) 1-1,5 год;
- В) 5-5,5 год.

Завдання 11.

Як класифікуються живильні середовища за консистенцією?

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

Завдання 12.

Які мікроорганізми найкраще будуть рости за температури $+35^{\circ}\text{C}$:

- А) термофіли;
- Б) психротрофи;
- В) мезофіли.

Завдання 13.

Маслянокислі бактерії за типом дихання відносяться до:

- А) анаеробних;
- Б) аеробних;
- В) мікроаерофільних.

Завдання 14.

Як називаються паличкоподібні мікробні клітини, що не утворюють спор?

- А) бактерії;
- Б) клостридії;
- В) бацили.

Завдання 15.

Під час стерилізації гинуть:

- А) вегетативні форми мікроорганізмів;
- Б) спорові форми мікроорганізмів;
- В) усі форми бактерій.



Завдання 16.

Процес поглинання одного або декількох компонентів з суміші газів, парів або рідинних розчинів поверхнею твердої речовини – це

- A) адсорбція; Б) сатурація; В) екстракція.

Завдання 17.

Процес поглинання білком води, що призводить до значного збільшення маси та об'єму, називається

- А) розчиненням; Б) набуханням; В) сушінням.

Завдання 18.

Розрізняють наступні види первинного смаку

- А) кислий, солоний, солодкий, гіркий;
Б) основний та сторонній;
В) простий та складний.

Завдання 19.

Процес ферментативного побуріння рослинної сировини пов'язаний із

- А) гідролізом пектинів;
Б) реакцією меланоїдиноутворення;
В) окисненням поліфенолів.

Завдання 20.

Моделлю ідеально-пружного тіла є

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

Завдання 21.

Утворення фумарату каталізує:

- А) сукцинатдегідрогеназа;
Б) цитратсинтетаза;
В) пермеаза.

Завдання 22.



Комплекс біохімічних і фізіологічних процесів, які забезпечують надходження в організм речовин з навколишнього середовища, засвоєння їх, перетворення в тканинах, виділення продуктів обміну (метаболітів) з організму у зовнішнє середовище – це:

- А) катаболізм,
- Б) метаболізм,
- В) анаболізм.

Завдання 23.

Скільки нуклеотидів входить до складу кодона?

- А) 1;
- Б) 2;
- В) 3.

Завдання 24.

Мембранні іонні насоси називаються:

- А) транспортні АТФ-ази,
- Б) клітинні АТФ-ази,
- В) гідролізні АТФ-ази.

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.

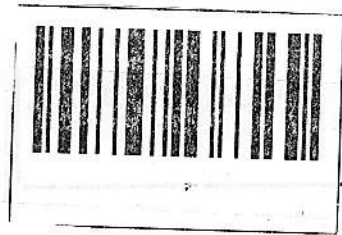
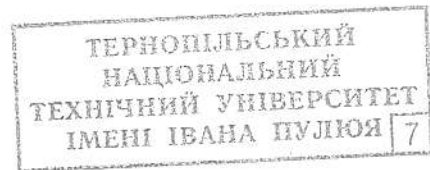
Ректор



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.



Підпис учасника:

Ф.М.Шош

