

Варіант 21

Завдання 1.

Олійна культура, яка здатна очищати ґрунт від збудників хвороб:

- А) ріпак; Б) соняшник; В) льон.

Завдання 2.

На чому ґрунтується процес сепарування соків?

- А) на освітленні за допомогою розчинів колоїдних речовин, найчастіше желатину;
Б) на виділенні з соку завислих частинок за допомогою відцентрової сили;
В) на руйнуванні колоїдних речовин, які зумовлюють каламутність соків.

Завдання 3.

Тривалість зберігання зерен зеленого горошку, який доставляють в ящиках, від обмолоту до переробки не повинна перевищувати

- А) 6 год; Б) 2 год; В) 12 год.

Завдання 4.

Термін зберігання жирно-сировини при температурі вище 0 °С складає

- А) 3 год; Б) 1 добу; В) 2...3 доби.

Завдання 5.

До сторонньої мікрофлори під час виробництва пива відносять:

- А) виробничі дріжджі; Б) сушені дріжджі; В) дикі дріжджі.

Завдання 6.

У технології виробництва згущених молочних консервів затравка являє собою...

- А) цукровий сироп, концентрацією 10...15 %;
Б) солі-стабілізатори;
В) суху, тонко подрібнену лактозу, з розміром кристалів 2...3 мкм.

Завдання 7.

Наведіть характеристику копчено-запечених ковбас.

- А) виробляють, як правило, із м'ясної сировини, яка потребує термічного оброблення за високих температур;
- Б) призначені для тривалого зберігання (до року за температури 8 °С) унаслідок зневоднення їх у процесі сушіння. Обсмажування, варіння та копчення таких ковбас не передбачено;
- В) відрізняються від інших видів ковбас тим, що основною складовою рецептур ковбас і паштетів є проварені паренхіматозні органи забійних тварин, до яких додають варене м'ясо. Основною операцією термічного оброблення є варіння.

Завдання 8.

Свинина знежилована ковбасна це...

- А) м'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини 70...85 %;
- Б) м'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини не більше ніж 60 %;
- В) м'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини 75-90 %.

Завдання 9.

Оглушення свиней газовою сумішшю здійснюють протягом....

- А) 30 с;
- Б) 45 с;
- В) 60 с.

Завдання 10.

На м'ясопереробні підприємства гоном на невеликі відстані доставляють переважно.....

- А) свиней;
- Б) птицю;
- В) ВРХ та ДРХ.

Завдання 11.

Для оцінки дотримання санітарних вимог на виробництві найчастіше використовують виділення таких мікроорганізмів:

- А) БГКП;
- Б) стрептококів;
- В) стафілококів.

Завдання 12.

Болгарська і ацидофільні палички відносяться до:

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

Завдання 13.

Маслянокисле бродіння у молочній галузі є причиною псування:

- А) сирів;
- Б) кефіру;
- В) йогурту.

Завдання 14.



Який метод ідентифікації мікроорганізмів базується на їх виявленні за допомогою мікроскопа?

- А) бактеріоскопічний; Б) біологічний; В) серологічний.

Завдання 15.

Де у мікробній клітині відбувається синтез білків?

- А) нуклеоїд; Б) клітинна стінка; В) рибосоми.

Завдання 16.

Біоз

А) полягає у створенні умов для нормального перебігу процесів в живих біологічних об'єктах, наслідком чого є підтримання природного імунітету цих об'єктів до захворювання та ураження мікроорганізмами;

Б) полягає у пригніченні або різкому скороченні життєдіяльності мікроорганізмів, гальмуванні ферментативних процесів під дією різних консервуючих факторів;

В) полягає у повному припиненні життєвих фізіологічних процесів та знищенні мікроорганізмів в сировині і харчових продуктах.

Завдання 17.

Способами отримання пін є

А) конденсаційний та диспергаційний;

Б) коагуляційний та кристалізаційний;

В) емульгаційний та розподіляючий.

Завдання 18.

Показник, який характеризує ступінь ненасиченості жирних кислот, – це

- А) йодне число; Б) перекисне число; В) кислотне число.

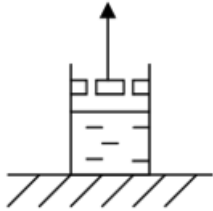
Завдання 19.

Фермент, який каталізує розрив α -1,4-глікозидних зв'язків крохмалю з утворенням низькомолекулярних розгалужених олігосахаридів, невеликої кількості глюкози і мальтози – це

- А) амілоза; Б) α -амілаза; В) амілолізин.

Завдання 20.





На рисунку зображено модель

- А) ідеально-пластичного тіла;
- Б) ідеально-в'язкої рідини;
- В) ідеально-пружного тіла.

Завдання 21.

До складу РНК не входить азотиста основа:

- А) гуанін;
- Б) урацил;
- В) тимін.

Завдання 22.

Незамінною амінокислотою для організму людини є:

- А) гістидин;
- Б) валін;
- В) тирозин.

Завдання 23.

Казеїн – це складний білок, що належить до класу:

- А) хромопротеїдів;
- Б) ліпопротеїдів;
- В) фосфопротеїдів.

Завдання 24.

Дихальний ланцюг – це:

- А) пасивний перенос глюкози;
- Б) перенос амінокислот до рибосом;
- В) перенос електронів.

Завдання 25.



Порядок розміщення залишків амінокислот в нерозгалуженому поліпептидному ланцюгу - це:

- А) первинна структура білка;
- Б) вторинна структура білка;
- В) третинна структура білка.

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:



6 398387 884370