

Варіант 27

Завдання 1.

Купажні вина – це:

- А) вина, отримані в результаті змішування різних виноматеріалів;
- Б) вина, отримані змішуванням різних сортів винограду;
- В) вина, отримані змішуванням різних сортів винограду в польових умовах при збиранні врожаю.

Завдання 2.

Які заходи застосовують для уникнення «посивіння» шоколаду?

- А) темперування; Б) коншування; В) гомогенізація.

Завдання 3.

Що є продуктами дифузійного процесу у цукровому виробництві?

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

Завдання 4.

Усихання хліба це...

- А) накопичення цукрів;
- Б) збільшення кількості крохмалю;
- В) зменшення його вологості.

Завдання 5.

З якою метою проводять кондиціювання пшеничного зерна перед його помелом?

- А) зміцнення алейронового шару;
- Б) послаблення зв'язку між периферійними частинами зерна та ендоспермом;
- В) для зміцнення клейковини.

Завдання 6.

Час між закінченням обсмажування і початком варіння для варених ковбас не повинен перевищувати...

- А) 10 хв; Б) 45 хв; В) 30 хв.

Завдання 7.

Для кінцевого видалення сироватки від згустку і отримання сиру кисломолочного із стандартним вмістом вологи проводять...

- А) згущення та висушування;
- Б) самопересування й пресування;
- В) фільтрування й вакуумування.

Завдання 8.

Свинина знежилowana односортна це....

- А) м'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини 50...85 %
- Б) м'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини 30...50 %
- В) м'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини не більш як 30 %

Завдання 9.

Прискорене розморожування м'яса проводять при температурі повітря....

- А) 16...20°C; Б) 10...15°C; В) 20...25°C.

Завдання 10.

Основні технологічні операції виготовлення виробів із шматкового м'яса є наступними.....

- А) копчення, варіння, промивання, охолодження, підсушування;
- Б) підготовка сировини, розбирання півтуш, соління, вимочування, формування виробів та термічне оброблення;
- В) соління, копчення, запікання, загортання целофаном.

Завдання 11.

Бактерицидна дія антисептиків на мікроорганізми – це коли відбувається:

- А) ріст мікроорганізмів;
- Б) розмноження мікроорганізмів;
- В) лізис бактерій (загибель).

Завдання 12.

Молочнокисле бродіння, при якому утворюється ще етиловий спирт, оцтова кислота та інші кислоти називається:

- А) гетероферментним; Б) гомоферментним; В) пропіоновокислим.

Завдання 13.

Які мікроорганізми найкраще будуть рости за температури +10 °C:

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



Завдання 14.

Яка концентрація солей живильного середовища є ізотонічною для мікроорганізмів ?

- A) 0,3%; Б) 0,5%; В) 0,7%.

Завдання 15.

За здатністю фарбуватися за грамом усі бактерії поділяються на:

- А) грампозитивні, грампотолерантні;
Б) грмнегативні, грампотолерантні;
В) грампозитивні, грамнегативні.

Завдання 16.

Гетерогенний каталітичний процес, що здійснюється з метою зниження ненасиченості жирних кислот, які входять до складу тригліцеридів рослинних олій та жирів морських тварин – це

- A) гідрогенізація; Б) гідроліз; В) піроліз.

Завдання 17.

Моделлю ідеально-пластичного тіла є

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

Завдання 18.

До гомополісахаридів належать

- А) крохмаль, глікоген; Б) пектинові речовини; В) лактоза і сахароза.

Завдання 19.

Важкозасвоювані речовини

- А) легко вступають в обмін речовин організму людини;
Б) не перетравлюються організмом людини і виводяться з нього;
В) речовини, що використовуються організмом лише частково через погану засвоюваність.

Завдання 20.

Обробка харчових продуктів леткими речовинами диму, що утворюється при неповному згорянні деревини, – це

- А) пасерування; Б) коптіння; В) сатурація.



Завдання 21.

Мальтоза складається із:

- А) двох залишків глюкози;
- Б) залишків глюкози і фруктози;
- В) залишків глюкози і галактози.

Завдання 22.

Цикл трикарбонових кислот є:

- А) амфіболітною стадією обміну речовин;
- Б) першою стадією катаболізму;
- В) другою стадією анаболізму.

Завдання 23.

У молекулі ДНК кількість цитозину в нормі дорівнює кількості:

- А) гуаніну;
- Б) тиміну;
- В) аденіну.

Завдання 24.

Полісахарид целюлоза:

- А) має в основному лінійні макромолекули, у яких залишки α -D-глюкози зв'язані 1,4-глікозидними зв'язками;
- Б) має сильно розгалужені макромолекули, у яких залишки α -D-глюкози зв'язані 1,4- і 1,6-глікозидними зв'язками;
- В) має лінійні макромолекули, у яких залишки β -D-глюкози зв'язані 1,4-глікозидними зв'язками.

Завдання 25.

Мембранні іонні насоси називаються:

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

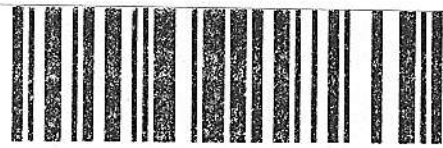
Ректор



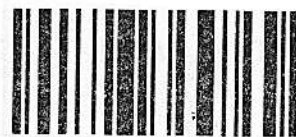
ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

- №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