

Варіант 3

Завдання 1.

Фіксація форми макаронних виробів здійснюється:

А) в процесі сушіння; Б) в процесі замісу; В) в процесі формування.

Завдання 2.

Батьківщина цукру.....

А) Індія; Б) Китай; В) Україна.

Завдання 3.

В якій зоні печі відбувається конденсація пари на поверхні тістової заготовки пшеничного хліба?

А) першій; Б) другій; В) третій.

Завдання 4.

З процесів, який іде першим при переробці насіння на олію:

А) очищення насіння від домішок;
Б) відокремлення оболонки;
В) гідротермічна обробка насіння.

Завдання 5.

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 6.

Парне м'ясо – це м'ясо, яке отримано безпосередньо після забою худоби і має температуру у товщі м'язів

А) 0.....4°C; Б) 35°C; В) мінус 6°C.

Завдання 7.

При виробництві сухих молочних консервів для зниження масової частки вільного жиру у продукті згущену молочну суміш направляють на...:

А) фільтрування; Б) гомогенізацію; В) сепарування.

Завдання 8.

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

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

Завдання 9.

Сир плавлений – це сир, який ...

- А) складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру 50...85 %;
- Б) отримують під час теплового оброблення суміші сирів та інших молочних продуктів з додаванням емульгаторів (стабілізаторів), солей-плавителів, з додаванням чи без додавання харчових добавок;
- В) частково або повністю визріває у розсолі.

Завдання 10.

Термічна обробка молока – це...

- А) нормалізація і пастеризація;
- Б) пастеризація і стерилізація;
- В) стерилізація і нормалізація.

Завдання 11.

Хто запропонував стерилізацію субстратів текучою парою?

- А) Мечніков; Б) Гамалія; В) Кох.

Завдання 12.

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 13.

Ацидофіли - це мікроорганізми, які люблять для свого розвитку рН середовища:

- А) 9-10; Б) 3-4; В) 5-6.

Завдання 14.

Мікроорганізми, які для своєї життєдіяльності потребують кисень в незначних кількостях (не більше 2%) називаються:

- А) аеробами; Б) факультативні анаероби; В) мікроаерофіли.

Завдання 15.





Завдання 22.

Неконкурентні інгібітори – це:

- А) речовини, які викликають алостеричні зміни ферменту;
- Б) речовини, які при взаємодії з ферментом і субстратом утворюють непродуктивний комплекс;
- В) речовини, які при взаємодії з ферментом і субстратом утворюють продуктивний комплекс.

Завдання 23.

Як впливає зміна pH середовища на молекули ферменту?

- А) змінюється ступінь іонізації груп $-NH_2$, $-COOH$ та інших груп в активному центрі ферменту;
- Б) стабілізується вторинна структура ферменту;
- В) відбувається гідроліз ферменту.

Завдання 24.

Якою специфічністю володіє аспартатдекарбоксилаза:

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

Завдання 25.

У клітинному ядрі відбувається:

- А) реплікація ДНК, синтез ядерних білків, синтез іРНК;
- Б) розщеплення білків, окиснення глюкози;
- В) синтез білків, синтез тРНК.

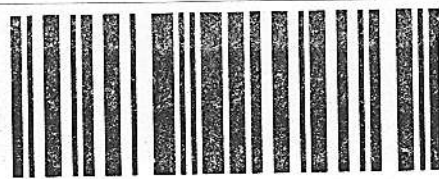
Ректор



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 24
Запитання Х.Г. [signature]
Відповідь М.В. [signature]

Підпис учасника:



6 398387 884370