

Державний торговельно-економічного університет  
Відокремлений структурний підрозділ  
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
педагогічною радою  
ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»  
18 травня 2022 р.  
(протокол № 7, п. 4)

## ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u> (шифр і назва галузі знань)
спеціальність	<u>181 Харчові технології</u> (код і найменування спеціальності)
освітня програма	<u>Ресторанні технології</u> (найменування освітньої програми)
освітня кваліфікація	<u>Бакалавр з харчових технологій</u> (кваліфікація відповідно до стандарту вищої освіти)
кваліфікація в дипломі	<u>Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – Харчові технології Освітня програма «Ресторанні технології»</u> (кваліфікація відповідно до освітньої програми)
рік набору	<u>2020</u> (рік набору)

Харків, 2022 рік

Розробники: Катаєв Андрій Володимирович, викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування, кандидат економічних наук, доцент

---

Шубіна Лідія Юріївна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук, доцент

---

Золотухіна Олена Олександрівна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

---

Фролова Тетяна Володимирівна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук, доцент

---

Гарант освітньої програми Шубіна Лідія Юріївна, голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук, доцент

---

Програму обговорено та схвалено на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

---

назва циклової комісії

протокол від 10.05.2022 р. № 7

Програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії коледжу, протокол від 11 травня 2022 р. № 3.

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до положень Закону України «Про вищу освіту» перший (бакалаврський) рівень вищої освіти передбачає набуття здобувачами вищої освіти здатності до розв'язування складних спеціалізованих задач у певній галузі професійної діяльності.

**Мета** атестації – оцінювання відповідності отриманих результатів навчання вимогам освітньої програми та стандарту вищої освіти.

**Завдання** атестації полягає у визначенні рівня сформованості у здобувача вищої освіти:

- концептуальних наукових та практичних знань, критичного осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та/або навчання;

- поглиблених когнітивних та практичних умінь/навичок, майстерності та інноваційності на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання.

**Форма** атестації за освітньої програмою «Ресторанні технології» - кваліфікаційний екзамен.

Програму кваліфікаційного екзамену розроблено відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології та стандарту вищої освіти за спеціальністю.

Організація і порядок проведення атестації здобувачів освіти регламентується наступними нормативними документами:

- Законом України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Законом України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII;

- Положенням про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету», затвердженим рішенням педагогічної ради від 31.01.2022 р. (протокол № 5, п. 2);

- Положенням про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету», затвердженим рішенням педагогічної ради від 31.01.2022 р. (протокол № 5, п. 2);

- Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного

університету», затвердженим рішенням педагогічної ради від 31.01.2022 р. (протокол № 5, п. 2);

- Порядком проведення атестації здобувачів освіти з використанням технологій дистанційного навчання у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету», затвердженим рішенням педагогічної ради від 31.01.2022 р. (протокол № 5, п. 2);

- іншими нормативними актами України з питань освіти.

## **2. ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ**

Структура кваліфікаційного екзамену: 1) Інноваційні технології виробництва харчових продуктів; 2) Проектування та інжиніринг підприємств галузі; 3) Технології харчових виробництв; 4) Організація ресторанного господарства.

### **2.1. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів**

#### *Тема 2.1. Інновації в харчовій промисловості*

Мета і принципи державної інноваційної політики України. Державне регулювання інноваційної діяльності. Об'єкти і суб'єкти інноваційної діяльності в Україні. Фінансова підтримка інноваційної діяльності в Україні.

Основні принципи конструювання харчової продукції. 3. Розробка новітніх технологій харчової продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини.

Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Технологія харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.

#### *Тема 2.2. Інноваційні технології у виробництві молочної продукції*

Особливості застосування харчових добавок у складі молочних продуктів. Сутність концепції створення молочних продуктів з інноваційними інгредієнтами. Шляхи підвищення якості молочних продуктів.

Технології молочних продуктів з натуральними функціонально-технологічними інгредієнтами. Способи попередньої підготовки рослинних компонентів та активації їх функціонально-технологічних властивостей

#### *Тема 2.3. Інноваційні технології виробництва борошняних виробів*

Сучасні напрямки виробництва борошняних виробів з заданими властивостями. Використання білкових збагачувачів при виробництві борошняних виробів.

Новітні технології борошняних виробів з заданими лікувально-профілактичними властивостями. Надання борошняним виробам лікувально-профілактичних властивостей. Виробництво борошняних виробів з дієтичними властивостями. Ферментні препарати, які застосовують для виробництва борошняних виробів. Використання полікомпонентних сумішей комплексної дії при виробництві борошняних виробів.

Інноваційні технології виробництва кондитерської продукції. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів.

#### *Тема 2.4. Інноваційні технології виробництва м'ясної продукції*

Основні напрямки інноваційної діяльності м'ясної промисловості. Удосконалення рецептур і технологій переробки м'ясної продукції. Застосування нових харчових добавок в м'ясопереробній промисловості. Добавки для збільшення виходу, поліпшення консистенції продукту. Добавки для стабілізації і поліпшення забарвлення виробів. Характеристика добавок, що сприяють збільшенню терміну придатності продуктів

Застосування фізико-хімічних методів виробництва м'ясопродуктів. Обробка продукту високим тиском. Кріозаморожування продуктів. Іноваційні технології розморожування сировини і продукції

#### *Рекомендовані джерела інформації*

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навчальний посібник. Харків, 2018. 373 с.
2. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Одеса, 2016. 479 с.

## **2.2. Проектування та інжиніринг підприємств галузі**

### *Тема 1. Теоретичні засади інжинірингу*

Основні поняття та терміни інжинірингу. Надання інжинірингових послуг. Компоненти консультаційного інжинірингу ( інжиніринговий проєкт, організаційно-управлінський інжиніринг). Компоненти будівельного інжинірингу (технологічний та будівельний). Складники основних фаз життєвого циклу проєктів.

### *Тема 2. Порядок проектування підприємств харчової галузі*

Вихідні дані та положення для виконання ТЕО проєкту. Проєктна потужність підприємства. Складання завдання на проектування. Зміст та види проєктів. Основні етапи проектування. Генеральний план виробництва. Методика складання технологічних схем переробки сировини .Методика розрахунку сировини та готової продукції. Методика розрахунків кількості

технологічного обладнання, чисельності працюючих на основному виробництві, площ виробничих приміщень, витрат енергоресурсів на технологічні цілі;

*Тема 3. Проектування виробництв з переробки сировини тваринного походження*

Технологічні процеси та апаратурно-технологічні схеми ковбасного та консервного виробництв. Проектування виробництва переробки молока. Проектування процесу виробництва вершкового масла. Технологічна лінія виробництва кефіру.

*Тема 4. Проектування підприємств з переробки рослинної сировини*

Проектування технологічного процесу отримання борошна та хлібобулочних виробів. Проектування технологічного процесу цукрової промисловості. Проектування технологічного процесу картопляного та кукурудзяного крохмалю. Проектування лінії бродильних виробництв

*Рекомендовані джерела інформації*

1. Кузьмін О. В., Чемакіна О. В., Акімова Л. М., Куц А. М. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навчальний посібник. Херсон. 2019. 488 с.

2. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л. Проектування готелів : навчальний посібник. Київ, 2012. 340 с.

### **2.3. Технології харчових виробництв**

*Тема 1. Загальна характеристика харчової промисловості*

Сучасний стан харчової промисловості України. Класифікація та основні підгалузі харчових виробництв. Проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості. Способи зберігання сировини і підготовка сировини до виробництва.

*Тема 2. Технологія борошномельно-круп'яної промисловості*

Загальні відомості про зерно та продукти його перероблення. Технологія зберігання зерна. Очищення від домішок. Сушіння та активне вентилявання зерна. Технологія борошна. Сировина та асортимент продукції. Технологічна схема виробництва борошна. Технологія круп. Асортимент круп і сировина для їх виробництва. Хімічний склад круп та норми виходу продукції. Технологія окремих культур при виробництві крупи. Технологія пластівців і швидкорозварюваних круп, толочна та борошна для дієтичного харчування.

*Тема 3. Технологія макаронної промисловості*

Асортимент, значення та властивості макаронних виробів. Харчова сировина для виготовлення макаронних виробів. Технологія макаронних виробів. Вимоги до якості готової продукції. Пакування, маркування, транспортування і зберігання макаронних виробів.

#### *Тема 4. Технологія хлібопекарної та кондитерської промисловості*

Сировина для виробництва хлібобулочних виробів та їх асортимент. Технологія хліба. Терміни зберігання і дефекти хліба. Борошняні кондитерські вироби. Здобні булочні вироби. Бісквітні напівфабрикати. Пісочні напівфабрикати. Листові напівфабрикати. Заварні напівфабрикати. Пряникові напівфабрикати. Кексові напівфабрикати. Сировина й асортимент кондитерських виробів. Технологія кондитерських виробів. Технологія карамелі. Технологія шоколаду. Технологія цукерок. Технологія мармеладу і пастили. Технологія виготовлення вафлі і халви.

#### *Тема 5. Технологія цукрової та крохмале-патокової промисловості*

Сировина для виробництва цукру. Технологія виготовлення цукру. Очищення сиропу. Використання вторинної сировини при виготовленні цукру. Сировина для виробництва крохмалю. Технологія крохмалю. Технологія крохмальної патоки.

#### *Тема 6. Технологія спиртової, виноробної, пивоваренної та безалкогольної промисловості*

Технологія етилового спирту. Технологія спиртової бражки із крохмалевмісної сировини. Технологія спиртової бражки з меляси. Перегонка бражки і ректифікація спирту. Технологія горілки і лікеро-горілчаних напоїв.

Загальна технологія вин. Технологія білих столових вин (спеціальна технологія). Технологія червоних столових вин (спеціальна технологія). Технологія міцних і десертних вин. Технологія шампанських та ігристих вин. Технологія коньяку. Оцінювання якості вин і коньяків. Сировина для виробництва пива. Значення та властивості пива. Технологія пива. Оцінювання якості пива.

Класифікація та склад безалкогольних напоїв. Технологічні схеми безалкогольних напоїв. Мінеральні води. Технологія напоїв як продуктів бродіння. Технологія хлібного квасу. Приготування безалкогольних напоїв на основі хлібної сировини. Ідентифікація та експертиза безалкогольних напоїв. Способи підвищення стійкості напоїв під час зберігання.

#### *Тема 7. Технологія молочної промисловості*

Склад і властивості молока. Механічне та теплове оброблення молока. Технологія незбираномолочних продуктів. Кисломолочні продукти. Морозиво.

Технологія вершкового масла. Технологія натуральних сирів. Технологія молочних консервів. Технологія сиру (твердого, плавленого і кисломолочного).

*Тема 8. Технологія м'ясопереробної промисловості*

Ковбасне виробництво, виробництво банкових м'ясних консервів, оцінювання якості м'яса та м'ясних продуктів

*Тема 9. Технологія масложирової промисловості*

Характеристика сировини для виробництва олії та асортимент продукції. Технологія олії. Рафінування олії. Гідрогенізація жирів. Технологія маргарину.

*Рекомендовані джерела інформації*

1. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання) : підручник. Київ, 2014. 412 с.

2. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О., АРСЕНЬЄВА О. П., ОРЛОВА Є. І. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник. Київ, 2008. 576 с.

## **2.4. Організація ресторанного господарства**

*Тема 1. Організаційно-правові форми закладів ресторанного господарства*

Ресторанне господарство в сучасних умовах. Організаційно-правові форми закладів ресторанного господарства, їх характеристика. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика. Поняття про кейтерингові підприємства.

*Тема 2. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.*

Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства, складського і тарного господарства, виробництва.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.

*Тема 3. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.*

Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Оперативне планування роботи виробництва доготовочних підприємств. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. Оперативний контроль за роботою виробництва. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства. Техніко-технологічні



карти. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.

*Тема 4. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.*

Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Характеристика та призначення столового посуду, наборів, білизни. Спеціальні форми обслуговування. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.

Характеристика меню, преїскуранту, винної та коктейльної карток. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

*Тема 5. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.*

Способи подання страв та закусок. Правила подання страв та напоїв: Особливості подання буфетної продукції. Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв. Організація проведення банкетів та прийомів.

*Рекомендовані джерела інформації*

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ, Центр учбової літератури, 2016. 280 с.

2. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг, 2017. 165 с.

### 3. ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

№	Навчальна дисципліна	Зміст навчальної роботи, її види та норми часу			
		Консультації		Самостійна робота студента	
		зміст	Кількість годин	Зміст	Кількість годин / кредитів
1	Інноваційні технології виробництва харчових продуктів	Відповіді на запитання здобувачів	0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1-2] 2. Тестування на Порталі	25
2	Проектування та інжиніринг підприємств галузі		0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1-2] 2. Тестування на Порталі	25
3	Технології харчових виробництв		0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1-2] 2. Тестування на Порталі	20
4	Організація ресторанного господарства		0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1-2] 2. Тестування на Порталі	20
		Всього	4		90 / 3

#### 4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Військовий стан в Україні унеможливив збереження усталеного порядку та форм атестації. Тому адміністрацією коледжу спільно з гарантами освітніх програм було прийнято рішення щодо проведення кваліфікаційного екзамену виключно у тестовій формі.

Виконання тестів проходить на Порталі навчальних ресурсів ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» із дотримання вимог Порядку проведення атестації здобувачів освіти з використанням технологій дистанційного навчання.

На атестацію рандомно виноситься 40 тестів, час для відповіді – 40 хвилин. Банк тестів – 400 запитань (по 100 з кожної навчальної дисципліни); всі тести мають закриту форму з однією вірною відповіддю.

Оцінювання проводиться за наступним критерієм: вірна відповідь – 2,5 бали, невірна відповідь – 0 балів.

Результати атестації інтерпретуються відповідно до критеріїв таблиці.

Шкала оцінювання ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», бали	Оцінка за шкалою ECTS
90-100	A
82-89	B
75-81	C
69-74	D
60-68	E
35-59	FX
1-34	F

## 5. БАНК ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

### 5.1. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів

5.1.1. *Кінцевий результат діяльності, який дістав утілення у вигляді виведеного на ринок нового чи вдосконаленого продукту, процесу, що використовується у практичній діяльності, або нового підходу до соціальних послуг це:*

- A. Інновація
- B. Презентація
- C. Реалізація
- D. Фінансування

5.1.2. *Об'єктом інноваційної діяльності є:*

A. Новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення, що суттєво поліпшують якість виробництва

- B. Позичені кошти, що впливають на процес виробництва
- C. Використання традиційних технологій
- D. Інша думка

5.1.3. *Фізичні або юридичні особи, які виконують інноваційну діяльність і (або) залучають майнові та інтелектуальні цінності, вкладають власні чи позичені кошти в реалізацію інноваційних проектів це:*

- A. Суб'єкти інноваційної діяльності
- B. Об'єкти інноваційної діяльності
- C. Усе перераховане
- D. Інша думка

5.1.4. *Процес перетворення наукового знання в інновацію, яка задовольняє нові суспільні потреби; послідовний ланцюг дій, що охоплює всі стадії створення та практичного застосування називається:*

- A. Інноваційний процес
- B. Технологія приготування
- C. Дискусія
- D. Тренінг

5.1.5. *Продуктові інновації включають:*

A. Застосування нових матеріалів, нового виду сировини, напівфабрикатів і комплектуючих.

- B. Застосування людських ресурсів
- C. Застосування знань бухгалтерського обліку
- D. Інша думка

5.1.6. *Процесні інновації включають:*

- A. Нові технології, нові організаційні форми виробничої діяльності
- B. Позичені кошти, що впливають на процес виробництва

C. Використання традиційних технологій

D. Дискусії

5.1.7. *Комплект документів, що визначає процедуру і комплекс усіх необхідних заходів (у тому числі інвестиційних) щодо створення і реалізації інноваційного продукту і (або) інноваційної продукції це:*

A. інноваційний проект

B. інноваційний протокол

C. робочий план

D. навчальна програма

5.1.8. *Технологія виробництва реструктурованих харчових продуктів базується на:*

A. реалізації функціональних властивостей основних інгредієнтів сировини, які в технологічному потоці здатні до утворення структури

B. об'ємах виробництва

C. технологічних потоках

D. реалізації продукції

5.1.9. *Продукти природного або штучного походження, які призначені для систематичного щоденного споживання і мають регулюючу дію на фізіологічні функції, біохімічні реакції та психосоціальну поведінку людини за рахунок нормалізації мікроекологічного статусу це:*

A. Продукти функціонального харчування

B. Лікарські рослини

C. Продукти тваринництва

D. Молочні продукти

5.1.10. *Для оптимальної роботи організму людини потрібні вітаміни і мінерали, які в комплексі називаються*

A. Мікронутрієнти

B. Корисні рослини

C. БАД

D. Харчові волокна

5.1.11. *Основні принципи щодо застосування харчових добавок:*

A. не повинні становити ризик для здоров'я, не повинні вводити споживача в оману, мають забезпечувати одну з технологічних функцій

B. мають забезпечувати одну з технологічних функцій

C. не повинні вводити споживача в оману, мають забезпечувати одну з технологічних функцій

D. інша думка

5.1.12. *Безпечність харчових добавок має бути продемонстрована шляхом:*

A. проведення оцінки ризику, яка включає такі компоненти, як ідентифікація небезпечності, її характеристика, встановлення величини впливу, характеристика ризику

В. технологічної обробки продуктів

С. аналізу можливостей

Д. аналізу сучасного стану

*5.1.13. Синтетичні барвники у складі молочних продуктів-*

А. не використовуються

В. використовуються

С. використовуються в кількості 30%

Д. використовуються в кількості 50%

*5.1.14. Вводити хімічні консерванти у молочні продукти масового споживання такі як: молоко, спеціалізовані дієтичні продукти і продукти дитячого харчування, а також у виробу, які позначаються як «натуральні»-*

А. Дозволяється

В. Не дозволяється

С. Дозволяється в кількості 30%

Д. Дозволяється в кількості 50%

*5.1.15. Введення антиоксидантів у жири допускається тільки при виробництві:*

А. харчових жирів, призначених для тривалого зберігання

В. вершкового масла 72%

С. вершкового масла 82%

Д. сиру кисломолочного

*5.1.16. Речовини, що сприяють підтримці незмінного фізико-хімічного стану продукту харчування, дозволяючи зберігати у продукті гомогенну дисперсію двох або більше речовин, що не змішуються це:*

А. Стабілізатори

В. Консерванти

С. Молочні продукти

Д. Інша думка

*5.1.17. Група харчових добавок, які використовуються з метою надання солодкого смаку продуктам харчування це:*

А. Підсолоджувачі

В. Ароматизатори

С. Емульгатори

Д. Стабілізатори

*5.1.18. Для виробництва сирів застосовують:*

А. Ферментні препарати

В. М'ясні виробу

С. Полімерні матеріали

Д. Овочеві страви

*5.1.19. Препарати мікробіологічного синтезу, отримані з культур бактерій, дріжджів мікроскопічних і пліснявих грибів це:*

А. Ферментні препарати

- В. Молочна сировина
- С. Стабілізатори
- Д. Консерванти

5.1.20. Способи попереднього оброблення рослинної сировини обумовлені

:

А. її фізичним станом (соковита або суха), видом (зернопродукти, плоди, овочі, листя, суцвіття, коріння та ін.) і заданою технологічною функцією

В. Видом (зернопродукти, плоди, овочі, листя, суцвіття, коріння та ін.) і заданою технологічною функцією

С. її фізичним станом (соковита або суха), видом (зернопродукти, плоди, овочі, листя, суцвіття, коріння та ін.)

Д. Інша думка

5.1.21. Пропіоновокислі бактерії використовуються в виробництві м'ясних продуктів з метою:

А. прискорюють біохімічні перетворення білків м'яса при посолі

В. збагачення вітамінами та мікроелементами

С. зменшення строків реалізації

Д. погіршення якості продукції

5.1.22. Використання кріопорошків для борошняних кондитерських страв дозволяє збагатити їх:

А. Вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами

В. Жирами

С. Білками

Д. Мікроорганізмами

5.1.23. Цінним відходом переробки соєвих бобів є соєва харчова маса, яка має назву

А. Окара

В. Прополіс

С. Зостера

Д. Стевія

5.1.24. Добавка, що обмежує підвищення вмісту нейтрального жиру і холестерину в крові, охороняє печінку від жирової інфільтрації, сприяє накопиченню в організмі білків і поліпшує засвоєння вітамінів А, D, E це:

А. Лецитин

В. Селен

С. Мед

Д. Інша думка

5.1.25. Основним джерелом йоду органічної природи вважають;

А. Морські водорості

В. Прополіс

С. Молоко

Д. Мед

5.1.26. Зостеру одержують з:

- A. Морської капусти
- B. Брокколі
- C. Петрушки
- D. Молока

5.1.27. Екстракт зеленого чаю використовують як:

- A. Збагачувач борошняних виробів біологічно активними речовинами
- B. Барвник
- C. Стабілізатор
- D. Консервант

5.1.28. Стевія використовується як

- A. Замінник цукру
- B. Ароматизатор
- C. Барвник
- D. Консервант

5.1.29. Ферменти, що знаходяться в пшеничному борошні, називають:

- A. Ендогенними
- B. Полімерними
- C. Стабільними
- D. Поліморфними

5.1.30. Ферменти використовують для:

- A. Поліпшення процесу виробництва хлібобулочних виробів та здешевлення рецептури
- B. Зменшення пористості хлібобулочної продукції
- C. Забарвлення хлібобулочних виробів
- D. Інша думка

5.1.31. Концентрати плодової м'якоті і соку - порошкоподібні вітамінні продукти функціонального призначення із заданими властивостями, які зберігають всі життєво необхідні людині біокомпоненти, які відразу засвоюються організмом це:

- A. Кріопорошки
- B. Ферменти
- C. Полімери
- D. Консерванти

5.1.32. Класифікація кондитерських виробів залежно від основної сировини:

- A. цукрові та борошняні
- B. цукерки, шоколад
- C. печиво, пряники, кекси, галети, крекери
- D. А. цукерки, шоколад

5.1.33. Основні інгредієнти, що використовують для виготовлення борошняних кондитерських виробів:



- A. борошно, цукор, жири, ячні та молочні продукти
- B. фрукти, ягоди, горіхи, вино, есенції, розпушувачі
- C. драглеутворювачі, харчові кислоти, барвники, ароматизатори
- D. цукор і жир

5.1.34. Які структуроутворювачі використовуються в виробництвах борошняних кондитерських виробів -

- A. ячні продукти
- B. патока, інвертний цукор і мед
- C. сіль
- D. молочні продукти

5.1.35. Які інгредієнти виконують роль пластифікаторів у борошняних кондитерських виробів

- A. жири
- B. цукор
- C. молочні продукти
- D. сіль

5.1.36. При приготуванні дріжджового тіста використовують:

- A. однофазні або двофазні способи
- B. безопарний та прискорені способи
- C. опарний та безопарний
- D. на квасних або рідких заквасках

5.1.37. Термін зберігання для пісочних виробів із фруктовими добавками становить?

- A. 7 діб
- B. 12 діб
- C. 10 діб
- D. 48 год

5.1.38. На процес тістоутворення значний вплив здійснюють:

- A. температура, тривалість, спосіб замішування
- B. тривалість
- C. спосіб замішування
- D. температура

5.1.39. Фосфати в дозуванні 0,2-0,4 г/кг фаршу:

A. Сприяють легшому заповненню оболонки і знижують ризик плавлення жиру

- B. Покращують забарвлення продукції
- C. Збільшують харчову цінність
- D. Покращують процес подрібнення

5.1.40. Фосфати завжди додають до фаршу:

- A. На початку процесу кутерування
- B. В середині процесу кутерування
- C. Наприкінці процесу кутерування

D. Не має різниці

*5.1.41. Солерозчинні білки актин і міозин володіють:*

A. Більшою емульгуючою здатністю, чим водорозчинні білки

B. Більшою емульгуючою здатністю, чим водорозчинні білки

C. Однаковою емульгуючою здатністю, чим водорозчинні білки

D. Інша думка

*5.1.42. Сіль з цитратами при додаванні до фаршу:*

A. Підсилює набухання волокон, відповідальних за високу іонну силу, але не розчиняє актин і міозин в тому ж ступені, що і суміш з фосфатами

B. Зменшує набухання волокон, відповідальних за високу іонну силу

C. Розчиняє актин і міозин в тому ж ступені, що і суміш з фосфатами

D. Розчиняє актин і міозин в тому ж ступені, що і суміш з нітратами

*5.1.43. Ретельним підбором добавок на безфосфатній основі і їх дозувань можливо добитися:*

A. Позитивних органолептичних характеристик варених ковбасних виробів

B. Негативних органолептичних характеристик варених ковбасних виробів

C. Позитивних структурно-механічних характеристик варених ковбасних виробів

D. Негативних структурно-механічних характеристик варених ковбасних виробів

*5.1.44. Карагинани і КМЦ (карбокси-метилцелюлоза) рекомендується вносити до варених ковбасних виробів при складанні фаршу:*

A. В сухому вигляді або у вигляді водного розчину на стадії обробки нежирної сировини, після внесення фосфатів і солі

B. В сухому вигляді або у вигляді водного розчину на стадії формування сировини, після внесення фосфатів і солі

C. В сухому вигляді або у вигляді водного розчину на стадії зважування сировини, після внесення фосфатів і солі

D. В сухому вигляді або у вигляді водного розчину на стадії завантаження сировини, після внесення фосфатів і солі

*5.1.45. Дозування гідроколоїду залежить від:*

A. Його вологозв'язуючої здатності, виду сировини, рецептури виробу, співвідношення м'язової, жирової і сполучної тканини, рівня використання нем'ясних інгредієнтів

B. Виду сировини, рецептури виробу, співвідношення м'язової, жирової і сполучної тканини, рівня використання нем'ясних інгредієнтів

C. Рецептури виробу, співвідношення м'язової, жирової і сполучної тканини, рівня використання нем'ясних інгредієнтів

D. Співвідношення м'язової, жирової і сполучної тканини, рівня використання нем'ясних інгредієнтів

*5.1.46. Деякі спеціальні сорти варених ковбасних виробів виробляють без використання нітриту. Замість них до фаршу додають*

- A. Нітрати і стартові культури мікроорганізмів
- B. Сублімовані порошки
- C. Молочні продукти
- D. Барвники

*5.1.47. Для інтенсифікації кольороутворення в ковбасних виробках використовують*

- A. аскорбінову кислоту
- B. мочену кислоту
- C. оцтову кислоту
- D. янтарну кислоту

*5.1.48. Збільшення термінів придатності ковбасних виробів досягають внесенням до фаршу*

- A. Сорбінової кислоти або сорбату калію
- B. Цитринової кислоти
- C. Молочної кислоти
- D. Дріжджів

*5.1.49. Мета оброки м'ясопродуктів в умовах високого тиску:*

- A. Інактивація патогенних мікроорганізмів, ферментів і вірусів
- B. Зменшення витрат робочого часу
- C. Збільшення строків теплової обробки
- D. Збільшення харчової цінності

*5.1.50. Які процеси відбуваються при підвищенні температури в процесі випікання хлібобулочних виробів?*

- A. термічна денатурація білків та клейстеризація крохмалю
- B. утворюється губчастий структурний скелет
- C. термічна денатурація білків
- D. перехід протопектину в пектин

*5.1.51. Під час зберігання хлібобулочних виробів відбуваються процеси:*

- A. ретроградація крохмалю, тобто його старіння
- B. денатурація білків
- C. активністю ферментів борошна
- D. інтенсивне спиртове бродіння

*5.1.52. Перед застосуванням у складі молочних продуктів пектиновмісна сировина потребує:*

- A. гідротермічного і механічного оброблення
- B. висушування
- C. перемішування
- D. пересипання

*5.1.53. Ступінь дисперсності натуральних компонентів відіграє важливу роль у виявленні ними:*

- A. функціонально-технологічних властивостей
- B. температурних властивостей

- C. хімічних властивостей
- D. масообмінних процесів

5.1.54. Комплекс принципів та заходів щодо планування, розробки, стимулювання, регулювання і контролю процесів інноваційної діяльності у науково-технічній та виробничих сферах це:

- A. Інноваційна політика
- B. Технологічна лінія
- C. Технологічний процес
- D. Бухгалтерський облік

5.1.55. Залежно від технологічних особливостей інновації підрозділяють на:

- A. продуктові і процесні
- B. економічні і технологічні
- C. політичні
- D. народні

5.1.56. Залежно від глибини змін інновації, що вносяться, поділяються на :

- A. радикальні(базові), поліпшуючі і модифікаційні
- B. політичні і економічні
- C. соціальні і політичні
- D. усе перераховане

5.1.57. В галузі харчування більшості країн світу акцентують особливу увагу на виробництві таких продуктів, які:

- A. здатні підтримувати стан здоров'я споживачів на належному рівні, а також знижувати ризик цілого ряду захворювань
- B. виробляються з неякісної сировини
- C. мають невеликий попит
- D. здатні погіршувати стан здоров'я людини

5.1.58. Реалізацією концепції оптимального або здорового харчування є:

- A. збагачення традиційних харчових продуктів біологічно активними компонентами
- B. виробництво продукції з хімічними домішками
- C. виробництво продукції з глютаматом натрію
- D. усе перераховане

5.1.59. Роль оздоровчих продуктів в харчуванні:

- A. здатність на молекулярному і клітинному рівнях забезпечувати ефективне протікання всіх метаболічних процесів у живому організмі
- B. сповільнення процесів метаболізму в організмі
- C. руйнування ферментів та ензимів
- D. усе перераховане

5.1.60. Функціональні продукти можна розділити на:

- A. натуральні і штучні

- В. шипучі і не шипучі
- С. кольорові і не кольорові
- Д. шкідливі і нешкідливі

5.1.61. Харчові інгредієнти, використовувані в технологіях функціональної продукції, можна розділити групи:

- А. харчові добавки , дієтичні добавки , харчові поліпшувачі і збагачувачі
- В. харчові інгредієнти, збагачувачі
- С. БАД , харчові поліпшувачі
- Д. натуральні, ненатуральні

5.1.62. Які лікувально - профілактичні властивості вівса?

А. володіє високими сорбційними властивостями по відношенню до ксенобіотиків і патогенних мікроорганізмів

- В. покращує роботу м'язів
- С. володіє низькими сорбційними властивостями
- Д. не володіє сорбційними властивостями

5.1.63. Харчові волокна концентруються в основному:

- А. в оболонках
- В. в ядрі
- С. в соку
- Д. в повітрі

5.1.64. Насінні льону є джерелом:

- А. омега - 3 і омега – 6
- В. вітіміну Д
- С. уксусної кислоти
- Д. тваринного білку

5.1.65. Подрібнене насіння льону це джерело:

- А. білка
- В. вуглеводів
- С. кисню
- Д. усього перерахованого

5.1.66. Основний вуглеводний комплекс, який зумовлює функціональні властивості топінамбура це:

- А. інулін
- В. полісахарид
- С. сахароза
- Д. глюкоза

5.1.67. Інулін є:

- А. пребіотиком
- В. цукром
- С. полісахаридом
- Д. пектином

5.1.68. Спіруліна це:

- A. водорість
- B. дерево
- C. гриб
- D. молочний продукт

5.1.69. Білки сої розглядаються як спосіб профілактики при лікуванні:

- A. атеросклерозу,
- B. цукрового діабету
- C. ішемічної хвороби серця, гіпертонії, ожиріння
- D. усього перерахованого

5.1.70. Використання харчових добавок не повинно:

- A. погіршувати органолептичні показники виробів
- B. змінювати структурно-механічні властивості виробу
- C. погіршувати харчову цінність виробу
- D. усе перераховане

5.1.71. Запропонована кількість харчової добавки повинна забезпечувати:

- A. достатні антиоксидантні властивості
- B. імуностимулюючі властивості
- C. детоксикуючі властивості
- D. усе перераховане

5.1.72. Кількість харчових добавок у виробках не повинна перевищувати:

A. норми, які вказані в медичних рекомендаціях щодо цих харчових добавок

- B. норми харчових відходів
- C. норми реалізації готової продукції
- D. норми зберігання

5.1.73. Використання харчових добавок не повинно ускладнювати:

A. хід технологічного процесу виробництва традиційного приготування виробу

- B. процес зберігання виробу
- C. строки зберігання виробу
- D. усе перераховане

5.1.74. Не дозволяється введення харчових добавок з метою:

- A. маскування технологічних дефектів
- B. маскування псування харчових продуктів
- C. зниження цінності харчових продуктів
- D. усе перераховане

5.1.75. При розробці продукції дотримуються принципів:

- A. найкращого використання сировини
- B. одиниці робочого часу енергії (дотримання технологічної дисципліни),
- C. скорочення тривалості термічного оброблення
- D. усього перерахованого

5.1.76. *Технологічні особливості збагачення традиційних харчових виробів залежать від:*

- A. рецептурного складу та агрегатного стану харчової системи, підданої збагаченню
- B. фізичних і хімічних властивостей (включаючи термічну та хімічну стійкість)
- C. збагачувальних інгредієнтів, технологічних умов отримання готового харчового продукту
- D. усього перерахованого

5.1.77. *Вибір конкретного збагачувального інгредієнту або їх комбінація має здійснюватися з урахуванням:*

- A. їх сумісності між собою, а також із іншими інгредієнтами, які входять до складу харчового продукту;
- B. небажаного впливу на органолептичні властивості
- C. імовірності небажаних взаємодій, які здатні гальмувати виявлення біологічної або фізіологічної активності введених інгредієнтів
- D. усього перерахованого

5.1.78. *При створенні функціонального виробу один з основних етапів – це:*

- A. вибір біологічно- активних речовин
- B. складання технологічної картки
- C. підбір персоналу
- D. вибір ділянки виробництва

5.1.79. *Підстава для віднесення харчового продукту до категорії функціональних є:*

- A. доведена наявність у ньому певних біологічно активних речовин у концентраціях достатніх, аби викликати необхідний позитивний ефект дії
- B. високі смако-ароматичні властивості
- C. структурно-механічні властивості
- D. особливе забарвлення

5.1.80. *Основні завдання агропромислового комплексу:*

- A. створення ефективних засобів зберігання сільськогосподарської сировини й різке зменшення її втрат
- B. широке застосування мало - і безвідхідних харчових технологій
- C. застосування низькотемпературних технологій
- D. усе перераховане

5.1.81. *Умови, що визначають функціональну спрямованість харчових продуктів:*

- A. продукти харчування, що приготовлені з натуральних природних інгредієнтів
- B. продукти, які вживаються постійно у складі щоденного раціону

С. при споживанні ці продукти мають певну дію, регулюючи окремі процеси в організмі

Д. Усе перераховане

*5.1.82. Модифікований харчовий продукт або харчовий інгредієнт, який може сприятливо впливати на здоров'я людини, крім впливу традиційних харчових речовин, які він містить це:*

А. функціональний харчовий продукт

В. БАД

С. Рослинний інгредієнт

Д. Усе перераховане

*5.1.83. Продукти функціонального харчування це продукти:*

А. із заданими біологічними властивостями, збагачені есенційними харчовими речовинами та мікронутрієнтами

В. особливі продукти

С. корисні продукти

Д. лікувальні продукти

*5.1.84. Основна дія харчових виробів функціонального призначення:*

А. позитивний вплив на певні фізіологічні функції

В. покращення здоров'я

С. зниження ризику появи захворювань

Д. Усе перераховане

*5.1.85. Розроблення функціональних продуктів харчування - це спосіб завдяки якому:*

А. можна змінити склад продукту таким чином, щоб позитивно вплинути на стан здоров'я людини, зміцнюючи його шляхом регулювання певних метаболічних процесів в організмі

В. можна розробити продукт з високими смаковими якостями

С. можна розробити продукт з високими органолептичними властивостями

Д. можна розробити продукт з довгим терміном зберігання

*5.1.86. Основна дія функціональних харчових продуктів:*

А. компенсують дефіцит біологічно активних компонентів в організмі

В. підтримують нормальну функціональну активність органів і систем

С. знижують ризик різноманітних захворювань і можуть споживатися регулярно у складі щоденного раціону харчування

Д. Усе перераховане

*5.1.87. Фітоконцентрати використовуються з метою:*

А. підвищення захисних сил організму проти застуди та фізичної витривалості

В. покращення структури виробу

С. зменшення терміну реалізації виробу

Д. прискорення технологічного процесу виробництва



5.1.88. Основні технологічні аспекти при збагаченні продуктів харчування мікронутрієнтами:

- A. якість продукції, збереженість мікронутрієнту, сумісність мікронутрієнту з харчовою масою
- B. збереженість мікронутрієнту, сумісність мікронутрієнту з харчовою масою
- C. якість продукції, сумісність мікронутрієнту з харчовою масою
- D. якість продукції, збереженість мікронутрієнту

5.1.89. Основні медикобіологічні аспекти при збагаченні продуктів харчування мікронутрієнтами:

- A. вибір носія, вибір добавки, рівень збагачення, безпечність збагачення
- B. рівень збагачення, безпечність збагачення
- C. вибір носія, вибір добавки
- D. безпечність збагачення

5.1.90. Клінічна ефективність при збагаченні продуктів харчування мікронутрієнтами це:

- A. біодоступність, надійність корекції дефіциту
- B. покращення структури виробу
- C. зменшення терміну реалізації виробу
- D. прискорення технологічного процесу виробництва

5.1.91. Традиційне джерелом дієтичних волокон є

- A. висівки
- B. молоко
- C. масло
- D. сир

5.1.92. Перший етап розробки молочних і молокозмісних продуктів передбачає:

- A. теоретичне обґрунтування вибору функціонально-технологічного компоненту, який спроможний формувати задані властивості
- B. розробку технологічної схеми
- C. розробку технологічної карти
- D. розробку технологічної лінії

5.1.93. Другий етап розробки молочних і молокозмісних продуктів передбачає:

- A. реалізацію властивостей функціональних композицій у конкретному технологічному процесі, формування кінцевих споживних властивостей готової продукції
- B. реалізацію властивостей функціональних композицій у конкретному технологічному процесі
- C. формування кінцевих споживних властивостей готової продукції
- D. реалізацію кінцевих споживних властивостей готової продукції

5.1.94. Базовими при розробці інноваційних технологій є:

- A. склад, властивості
- B. спосіб отримання, харчова цінність
- C. безпечність, економічна ефективність використання
- D. Усе перераховане

5.1.95. При виборі натуральних інгредієнтів для використання в виробництві продукту необхідно враховувати:

- A. доступність на внутрішньому ринку
- B. простоту технології їх попереднього оброблення
- C. рівномірне розподілення добавки по масі продукту
- D. Усе перераховане

5.1.96. Які продукти багаті на антоціани?

- A. темні сорти винограду
- B. сік столового буряку
- C. екстракти гібіскусу
- D. Усе перераховане

5.1.97. Природні стабілізатори та згущувачі це:

- A. Гідратопектини
- B. вівсяна камедь
- C. крохмаль та білки
- D. Усе перераховане

5.1.98. Природні емульгувальні речовини, які використовують в харчовій промисловості:

- A. пектини та нерозчинні харчові волокна
- B. темні сорти винограду
- C. сік столового буряку
- D. екстракти гібіскусу

5.1.99. Харчові кислоти є ускладі:

- A. екстракту гібіскусу
- B. яблучному пюре
- C. лимонному пюре
- D. Усе перераховане

5.1.100. Найкращу жирутримуючу та емульгуючу здатність при використанні в виробництві молочної продукції виявляють:

- A. зародки пшениці та борошно гречане
- B. екстракт гібіскусу
- C. яблучне пюре
- D. лимонне пюре

5.1. Очевидною перевагою використання стартових бактеріальних культур швидкого дозрівання в виробництві сировчених ковбас є:

- A. короткий термін виготовлення
- B. низька собівартість
- C. висока собівартість

D. довгий термін виготовлення

*5.1.1. «Система взаємозалежних різновидів підприємницької діяльності, спрямована на планування, ціноутворення й на розподіл товарів, здатних задовольнити попит потенційних і фактичних споживачів» – це правильне визначення (розуміння):*

- A. Маркетингу
- B. Менеджменту
- C. Економічної теорії
- D. Соціології

*5.1.2. Ситуацію «ринок продавця» коректно визначити як «ситуація на ринку, коли ...»:*

- A. Пропозиція виробників і продавців товару перевищує попит на нього за існуючими цінами, у результаті чого ціни зростають
- B. Пропозиція виробників і продавців товару перевищує попит на нього за існуючими цінами, у результаті чого ціни падають
- C. Попит з боку споживачів при діючому рівні цін перевищує пропозицію виробників і продавців товару, у результаті чого ціни падають
- D. Попит з боку споживачів при діючому рівні цін перевищує пропозицію виробників і продавців товару, у результаті чого ціни зростають

## **5.2. Проектування та інжиніринг підприємств галузі**

*5.2.1. Діяльність з надання послуг інженерного та технічного характеру має назву:*

- A. моделювання
- B. проектування
- C. інжиніринг
- D. бізнес план

*5.2.2. З чого складається консультаційний інжиніринг:*

- A. складається з надання замовнику технологій (включаючи передачу технологій, патентів, виробничого досвіду і знань, а також навчання персоналу і нагляд за використанням технологій)
- B. складається з передпроектних досліджень, проектування об'єктів будівництва і здійснення авторського нагляду та подальшою реалізацією проектних рішень
- C. складається з послуг та поставок, необхідних для будівництва підприємства або об'єкта інфраструктури.

D. складається з послуг та поставок, необхідних для проектування підприємства або об'єкта інфраструктури

*5.2.3. З чого складається технологічний інжиніринг:*

A. складається з надання замовнику технологій (включаючи передачу технологій, патентів, виробничого досвіду і знань, а також навчання персоналу і нагляд за використанням технологій)

B. складається з передпроектних досліджень, проектування об'єктів будівництва і здійснення авторського нагляду та подальшою реалізацією проектних рішень

C. складається з послуг та поставок, необхідних для будівництва підприємства або об'єкта інфраструктури.

D. немає вірної відповіді

*5.2.4. З чого складається комплексний інжиніринг:*

A. складається з надання замовнику технологій (включаючи передачу технологій, патентів, виробничого досвіду і знань, а також навчання персоналу і нагляд за використанням технологій)

B. складається з передпроектних досліджень, проектування об'єктів будівництва і здійснення авторського нагляду та подальшою реалізацією проектних рішень

C. складається з послуг та поставок, необхідних для будівництва підприємства або об'єкта інфраструктури.

D. складається з післяпроектних досліджень для подальшої реалізації проектних рішень

*5.2.5. Технологічний процес – це:*

A. ряд прийомів, що проводяться направлено, з метою отримання з початкової сировини продукту з наперед заданими властивостями

B. сукупність послідовних технологічних дій, що проводяться з метою досягнення заданого кількісного результату

C. сукупність технологічного устаткування і реалізованого на ньому технологічного процесу виробництва

D. сукупність приміщень для реалізації технологічних процесів виробництва

*5.2.6. Що таке «процес»:*

A. це послідовні і закономірні зміни у системі, що призводять до виникнення у будь-якому об'єктів нових властивостей

B. це ряд прийомів, що проводяться спрямовано з ціллю отримання продукту з насамперед заданими властивостями

- C. це механізм, що перетворює енергію в корисну роботу
- D. це непослідовні у системі, що призводять до виникнення у будь-якому об'єктів заданих властивостей

5.2.7. *Що таке «технологія»:*

- A. це послідовні і закономірні зміни у системі, що призводять до виникнення у будь-якому об'єкті нових властивостей
- B. це ряд прийомів, що проводяться спрямовано з метою отримання продукту з насамперед заданими властивостями
- C. це механізм, що перетворює енергію в корисну роботу
- D. це непослідовні у системі, що призводять до виникнення у будь-якому об'єктів заданих властивостей

5.2.8. *Що таке «моделювання»:*

- A. це складання математичного опису процесу
- B. це вивчення процесу на моделі, а потім отримані результати перенести на реальний об'єкт
- C. це характер зв'язків в технологічній системі
- D. це складання графічного опису процесу

5.2.9. *Моделі технологічних процесів бувають:*

- A. статистичні та хімічні
- B. динамічні та кінетичні
- C. фізичні та математичні
- D. хімічні та фізичні

5.2.10. *Що є об'єктом інжинірингу:*

- A. розробка техніко-економічних умов
- B. розробка проєкту
- C. аналіз об'єкту проєктування
- D. аналіз «рози вітрів»

5.2.11. *До складників проєктних послуг інжинірингу відносять:*

- A. проведення соціально-економічних досліджень
- B. базисний інжиніринг
- C. обумовлення конкретних проблем об'єкту
- D. організаційний інжиніринг

5.2.12. *До складників передпроєктних послуг інжинірингу відносять:*

- A. проведення соціально-економічних досліджень
- B. базисний інжиніринг
- C. обумовлення конкретних проблем об'єкту, економічні дослідження
- D. технологічний інжиніринг

5.2.13. *До складників спеціальних послуг інжинірингу відносять:*

- A. проведення соціально-економічних досліджень
- B. базисний інжиніринг
- C. обумовлення конкретних проблем об'єкту, економічні дослідження
- D. оперативний інжиніринг

5.2.14. *До типових послуг інжинірингових компаній відносять:*

- A. консалтинг
- B. комплектація, будівництво
- C. проєктування
- D. все зазначене

5.2.15. *Бізнес-процеси інжинірингових компаній це:*

- A. процесне подання виконуваних компаніями робіт
- B. моделювання виробництва
- C. проведення економічних досліджень
- D. складання генерального плану

5.2.16. *Звичайний метод консультаційного інжинірингу це:*

A. здійснення проєкту передбачає використання значної частини власного персоналу замовника.

B. здійснення проєкту використовується коли замовник продовжує співпрацювати з консультантом, який виступає як професійний консультант при підготовці планів і технічних умов проєкту і отриманні заявки на підряд від генеральних підрядників

C. здійснення проєктом передбачає укладення єдиного договору між замовником і фірмою-консультантом, яка регулює питання планування проєкту, послуг щодо керівництва проєктом і проєктування, матеріально-технічного постачання, тощо

D. немає вірної відповіді

5.2.17. *Внутрішньо-фірмовий метод консультаційного інжинірингу це:*

A. здійснення проєкту передбачає використання значної частини власного персоналу замовника.

B. здійснення проєкту використовується коли замовник продовжує співпрацювати з консультантом, який виступає як професійний консультант при підготовці планів і технічних умов проєкту і отриманні заявки на підряд від генеральних підрядників.

C. здійснення проєктом передбачає укладення єдиного договору між замовником і фірмою-консультантом, яка регулює питання планування проєкту,

послуг щодо керівництва проектом і проектування, матеріально-технічного постачання, тощо

D. немає вірної відповіді

*5.2.18. Метод керівництва проектом в межах консультативного інжинірингу це:*

A. здійснення проекту передбачає використання значної частини власного персоналу замовника.

B. здійснення проекту використовується коли замовник продовжує співпрацювати з консультантом, який виступає як професійний консультант при підготовці планів і технічних умов проекту і отриманні заявки на підряд від генеральних підрядників.

C. здійснення проектом передбачає укладення єдиного договору між замовником і фірмою-консультантом, яка регулює питання планування проекту, послуг щодо керівництва проектом і проектування, матеріально-технічного постачання, тощо

D. немає вірної відповіді

*5.2.19. До показника «критерій надійності» в рамках інжинірингу відносять:*

A. наявність служби контролю

B. наявність служби перебудови

C. наявність служби сервісу

D. наявність служби транспортування

*5.2.20. Які з проектів не відносяться до соціальних?*

A. проекти, спрямовані на реформування освіти

B. проекти, спрямовані на охорону довкілля

C. проекти, спрямовані на реформування системи оподаткування

D. проекти, спрямовані за захист навколишнього середовища

*5.2.21. Що таке техніко-економічне обґрунтування проекту:*

A. обґрунтування необхідності та економічної доцільності будівництва середніх виробництв

B. обґрунтування необхідності та економічної доцільності будівництва великих та складних виробництв

C. обґрунтування необхідності та економічної доцільності будівництва невеликих та нескладних виробництв

D. немає вірної відповіді

*5.2.22. З якою метою складають техніко-економічні розрахунки проекту:*

А. для обґрунтування необхідності та економічної доцільності будівництва середніх виробництв

В. для обґрунтування необхідності та економічної доцільності будівництва великих та складних виробництв

С. для обґрунтування необхідності та економічної доцільності будівництва невеликих та нескладних виробництв

Д. для аналізу ґрунту виробничої ділянки

5.2.23. *Завершення складання техніко-економічного обґрунтування проекту скліплюється:*

А. схемою будівництва

В. пояснювальною запискою

С. схемою комунікацій

Д. схемою підсобних приміщень

5.2.24. *До техніко-економічного обґрунтування проекту не відноситься:*

А. генеральний план підприємства

В. договори на забезпечення підприємства енергоносіями, водою, тощо

С. рекомендації на будівництво

Д. дослідження контингенту споживачів

5.2.25. *ТЕО (ТЕР) на реконструкцію і технічне переоснащення діючих підприємств здійснюється:*

А. за власні кошти підприємства

В. за кошти місцевого бюджету

С. за кошти державного бюджету

Д. безкоштовно

5.2.26. *Основним документом, на основі якого розробляється проектна документація на будівництво нових підприємств є:*

А. генеральний план виробництва

В. технологічні схеми виробництва

С. завдання на проектування

Д. заява на проектування

5.2.27. *Проект являє собою комплекс технічної документації, до складу якої входять:*

А. загальна пояснювальна записка

В. креслення

С. проектно-кошторисна документація

Д. все зазначене

5.2.28. *При одностадійному проектуванні- :*



A. отримують одразу проектно-кошторисну документацію  
 B. розробка документації починається з розробки принципів проектних рішень - технічного проекту

C. спочатку розробляють генеральний план виробництва

D. спочатку проводять дослідження «рози вітрів»

*5.2.29. При двостадійному проектуванні- :*

A. отримують одразу проектно-кошторисну документацію  
 B. розробка документації починається з розробки принципів проектних рішень - технічного проекту

C. спочатку розробляють генеральний план виробництва

D. спочатку проводять дослідження «рози вітрів»

*5.2.30. Що таке індивідуальний проект:*

A. це проект, в основу якого покладено діючий проект з незначними додатковими змінами проектної документації

B. розробляється на підставі завдання на проектування для будівництва підприємства певної продуктивності в заздалегідь обраному пункті розміщення і який містить нові технічні та архітектурно-планувальні рішення.

C. розробляються відповідно до певних, заздалегідь відомих умов будівництва, рівнів технологічного та технічного забезпечення виробництва

D. проект, фінансування якого здійснює за кошти виключно державного бюджету

*5.2.31. Що таке проект повторного використання:*

A. це проект, в основу якого покладено діючий проект з незначними додатковими змінами проектної документації

B. розробляється на підставі завдання на проектування для будівництва підприємства певної продуктивності в заздалегідь обраному пункті розміщення і який містить нові технічні та архітектурно-планувальні рішення.

C. розробляються відповідно до певних, заздалегідь відомих умов будівництва, рівнів технологічного та технічного забезпечення виробництва

D. проект, фінансування якого здійснює за кошти виключно державного бюджету

*5.2.32. Що таке типовий проект:*

A. це проект, в основу якого покладено діючий проект з незначними додатковими змінами проектної документації

B. розробляється на підставі завдання на проектування для будівництва підприємства певної продуктивності в заздалегідь обраному пункті розміщення і який містить нові технічні та архітектурно-планувальні рішення.

С. розробляються відповідно до певних, заздалегідь відомих умов будівництва, рівнів технологічного та технічного забезпечення виробництва

Д. проєкт, фінансування якого здійснюється за кошти виключно державного бюджету

*5.2.33. Що таке проєкт технічного переоснащення:*

А. передбачає комплекс заходів по підвищенню технічного рівня окремих ділянок виробництва шляхом заміни застарілого обладнання на нове, більш продуктивне, впровадження нових технологій, засобів механізації і автоматизації виробничих процесів

В. розробляється на підставі завдання на проєктування для будівництва підприємства певної продуктивності в заздалегідь обраному пункті розміщення і який містить нові технічні та архітектурно-планувальні рішення.

С. розробляються відповідно до певних, заздалегідь відомих умов будівництва, рівнів технологічного та технічного забезпечення виробництва

Д. проєкт, фінансування якого здійснюється за кошти виключно державного бюджету

*5.2.34. Що таке проєкт реконструкції:*

А. передбачає комплекс заходів по підвищенню технічного рівня окремих ділянок виробництва шляхом заміни застарілого обладнання на нове, більш продуктивне, впровадження нових технологій, засобів механізації і автоматизації виробничих процесів

В. розробляється на підставі завдання на проєктування для будівництва підприємства певної продуктивності в заздалегідь обраному пункті розміщення і який містить нові технічні та архітектурно-планувальні рішення.

С. передбачає повне або часткове переобладнання та перебудову діючого підприємства по єдиному проєкту

Д. немає вірної відповіді

*5.2.35. Що таке генеральний план виробництва:*

А. це конкретна виробнича територія - промислова площадка, обмежена певними розмірами, на якій розміщені всі виробничі і обслуговуючі будівлі та споруди у відповідності з вимогами діючих загальнодержавних нормативних документів

В. це конкретна виробнича територія - промислова площадка, не обмежена в розмірах, на якій розміщені всі виробничі і обслуговуючі будівлі та споруди у відповідності з вимогами діючих загальнодержавних нормативних документів

C. це конкретна виробнича територія - промислова площадка, обмежена певними розмірами, без виробничих і обслуговуючі будівлі та споруди

D. це виробнича територія - промислова площадка, обмежена певними розмірами, на якій розміщені тільки виробничі будівлі та споруди

5.2.36. *Географічне відтворення панівного напрямку вітру протягом декількох років має назву:*

- A. специфікація
- B. географічне моделювання
- C. роза вітрів
- D. географічне проектування

5.2.37. *Прямокутність потоку на схемах позначає:*

- A. що всі будівлі повинні бути "витагнуті" в одну пряму
- B. відсутність зворотних потоків
- C. розміщення обладнання
- D. використання обладнання тільки прямокутної форми

5.2.38. *Форма основних будівель може бути (знайти не вірну відповідь):*

- A. Г-подібна
- B. П-подібна
- C. О-подібна
- D. Т-подібна

5.2.39. *Що таке користа площа цеху:*

- A. площа на якій здійснюється технологічний процес в цеху
- B. це площа зайнята під обладнання, що розміщене у цеху
- C. це площа відпочинку
- D. площа санітарних вузлів

5.2.40. *Обґрунтування інвестицій та обґрунтування вибору земельної ділянки готуються:*

- A. перед розробкою інвестиційного задуму
- B. перед розробкою ТЕО
- C. перед підготовкою матеріалів попереднього погодження
- D. після складання генерального плану виробництва

5.2.41. *Акт про вибір ділянки під об'єкт інвестицій складає:*

- A. проєктувальник
- B. власник або користувач земельної ділянки
- C. комісія, що складається з представників органів місцевого самоврядування та державних спеціалізованих служб
- D. розробник проєкту

5.2.42. Технічні умови на підключення об'єкту до інженерних мереж та комунікації повинні бути видані замовнику на протязі:

- A. не більше 10 днів
- B. не більше 15 днів
- C. не більше 1 місяця не більше 20 днів
- D. не більше 2-х місяців

5.2.43. ТУ на підключення об'єкту інвестицій до інженерних мереж розробляє:

- A. замовник
- B. проєктувальник
- C. спеціалізована експлуатаційна служба
- D. розробник

5.2.44. ТЕО складається:

- A. тільки з пояснювальної записки
- B. з графічної частини та пояснювальної записки
- C. з графічної частини та економічних розрахунків
- D. тільки заява на проведення ТЕО

5.2.45. Хто має право представляти проєктну організацію в установах і організаціях з питання розробки та узгодження проєкту:

- A. директор проєктної фірми
- B. директор, і головний інженер фірми
- C. головний інженер проєкту
- D. головний бухгалтер

5.2.46. З якого моменту проєктна документація набуває чинності?

- A. після проведення експертизи
- B. після прийняття цієї документації замовником по накладній
- C. після затвердження цієї документації в офіційному документі (наказі, розпорядженні по фірмі замовнику)

5.2.47. Яка послідовність розробки проєктної документації при 2-х стадійному проєктуванні об'єктів II категорії складності?

- A. ЕП → Проєкт ЕП → Проєкт
- B. Проєкт → РД;
- C. ТЕО → робоча документація;
- D. Техніко-економічний розрахунок → робоча документація.

5.2.48. Операція осаджування передбачена для всіх видів ковбасних виробів окрім:

- A. варених
- B. копчених
- C. ліверних
- D. сирокочених

5.2.49. *Процес обвалювання м'яса – це:*

- A. видалення залишків шерсті, рогів та копит
- B. відокремлення м'язової, жирової і сполучної тканини від кісток
- C. відділення голів, рогів та копит
- D. видалення шпику, рогів та копит

5.2.50. *Що таке нутрування туш?*

- A. фарширування туш для запечення
- B. відділення шкіри та внутрішніх органів
- C. відділення шкіри
- D. видалення внутрішніх органів

5.2.51. *Процес жилювання м'яса – це:*

- A. видалення жил та нутрощів
- B. видалення грубих сполучно-тканих утворень, хрящів, великих судин, залоз, залишків кісток
- C. видалення жил та нутрощів та печінки, хрящів, великих судин, залоз, залишків кісток
- D. видалення легенів та серця, хрящів, великих судин, залоз, залишків кісток

5.2.52. *Осадження ковбас – це:*

- A. витримка нашприцьованих в оболонку ковбас у підвішеному стані
- B. витримка нашприцьованих в оболонку ковбас під пресом
- C. витримка нашприцьованих в оболонку ковбас у жирі
- D. теплова обробка ковбас

5.2.53. *Соління м'ясопродуктів проводять:*

- A. сухим, мокрим і змішаним способами
- B. шприцюванням розсолем м'язів
- C. сухим способом
- D. сухим, комбінованим

5.2.54. *Операція відокремлення м'яких тканин від кісток має назву*

- A. розбирання
- B. обвалювання
- C. жилювання
- D. порціонування

5.2.55. *Варена ковбаса – це ковбаса:*

- A. що піддана обжарюванню
- B. що піддана обжарюванню з наступним варінням
- C. що піддана варінню з наступним обжарюванням
- D. що піддана смаженню з наступним запіканням

5.2.56. *Як знімають шкіру з кролів:*

- A. тільки вручну
- B. тільки автоматично

- C. комбіновано
- D. з використанням хімічних реагентів

5.2.57. При виробництві продуктів зі свинини, яловичини і баранини використовують наступні види теплової обробки:

- A. осаджування, варка, копчення, запікання, сушка, охолодження
- B. варка, копчення, запікання, сушка, охолодження
- C. варка, копчення, сушка
- D. варка, запікання, сушка

5.2.58. Способи засолу риби підходять до:

- A. швидкий, повільний
- B. сухий, мокрий, змішаний
- C. у сольових розчинах та маринадах
- D. сухий, мокрий

5.2.59. Процес гарячого копчення риби йде в кілька етапів:

- A. проварювання, копчення
- B. підсушування, проварювання, копчення
- C. посол та копчення
- D. підсушування та проварювання

5.2.60. Укажіть вірну послідовність технологічного процесу обробки риби із кістковим скелетом:

- A. розморожування, очищення від луски, видалення плавців, голови та нутрощів, промивання
- B. розморожування, очищення від луски, видалення голови, плавців, нутрощів, промивання
- C. розморожування, видалення нутрощів, очищення від луски, промивання, видалення голови, плавців
- D. витримка в гарячій воді, очищення від луски, видалення плавців, голови та нутрощів, промивання

5.2.61. Укажіть послідовність механічної кулінарної обробки риби із хрящовим скелетом патраної:

- A. видалення голови та жучків, видалення плавців, видалення в'язи, пластування на ланки, зачищення ланок, промивання
- B. видалення жучків, видалення плавців, видалення в'язи, видалення голови, промивання, зачищення ланок, пластування на ланок
- C. видалення голови, жучків, видалення в'язи, видалення плавців, промивання, зачищення ланок, пластування на ланки
- D. видалення плавців, видалення жучків, видалення в'язи, видалення голови, промивання, зачищення ланок, пластування на ланок

5.2.62. Екстастирування - це:

- A. спеціальний процес теплової обробки консервів
- B. процес видалення повітря з консервної банки перед її герметизацією

- C. нанесення маркування на консервну банку шляхом штамповки
- D. перевірка банок на герметичність

5.2.63. У процесі виготовлення якого продукту молоко підігрівають до температури 95...99 °С у відкритих ємкостях і витримують при цій температурі протягом 3...4 год?

- A. згущене молоко
- B. пастеризоване молоко
- C. пряжене молоко
- D. стерилізоване молоко

5.2.64. Сепарування молока – це:

- A. витримування молока при підвищених температурах
- B. поділ молока під дією відцентрової сили на вершки й знежирене молоко
- C. метод підвищення дисперсності жирових емульсій
- D. нормалізація молока

5.2.65. Мета гомогенізації молока:

- A. стабілізація жирової емульсії шляхом механічного подрібнення жирових кульок
- B. деструкція оболонки, адсорбованої на поверхні жирової сфери
- C. подрібнення частинок молока і досягнення однорідності суспензії
- D. одержання емульсії з заданою жирністю

5.2.66. Пряжене молоко одержують шляхом:

- A. стерилізації молока
- B. пастеризації молока
- C. додавання до молока вершків
- D. тиндалізацією молока

5.2.67. Вершкове масло одержують наступним способом:

- A. відстоюванням вершків
- B. сепаруванням вершків
- C. збиванням вершків
- D. нормалізацією вершків

5.2.68. Сир кисломолочний одержують:

- A. сквашуванням незбираного молока
- B. кислотним і кислотно-сичуговим способом
- C. кислотним способом
- D. роздільним та сичуговим

5.2.69. Сухі молочні продукти одержують шляхом:

- A. висушуванням знежирених молочних продуктів
- B. висушуванням попередньо згущених молочних продуктів
- C. висушуванням попередньо стерилізованих молочних продуктів
- D. висушуванням попередньо тиндалізованих молочних продуктів

5.2.70. *Формування сиру проводять наступними способами:*

- A. насипом та наливом
- B. із пласту та наливом (насипом)
- C. нагріванням та охолодженням
- D. наливом та плавленням

5.2.71. *Який спосіб сушіння забезпечує більш високу якість сухого молока?*

- A. контактне сушіння
- B. плівкове сушіння
- C. розпилювальне сушіння
- D. немає вірної відповіді

5.2.72. *Question: Безопарний спосіб приготування пшеничного тіста – це:*

- A. двох-етапний
- B. одно-етапний
- C. трьох-етапний
- D. все вірно

5.2.73. *Житнє тісто в порівнянні з пшеничним піддають при обробленні:*

- A. більш інтенсивній механічній обробці
- B. більш інтенсивній ручній обробці
- C. менш інтенсивній механічній обробці
- D. такій самій механічній обробці що і пшеничне

5.2.74. *Які ви знаєте способи приготування пшеничного тіста?*

- A. на головках, заквасках
- B. простий та складний
- C. опарний, безопарний
- D. насипний, наливний

5.2.75. *Комплекс процесів, що протікають на стадії бродіння тіста,*

*називають:*

- A. обминкою
- B. мікробіологічними процесами
- C. дозріванням тіста
- D. усиханням тіста

5.2.76. *Опарний спосіб приготування пшеничного тіста – це:*

- A. однофазний спосіб
- B. двофазний спосіб
- C. багатофазний спосіб
- D. немає вірної відповіді

5.2.77. *Розроблення житнього тіста – це комплекс наступних операцій:*

- A. поділ на шматки, попереднє розстоювання, формування, остаточне розстоювання
- B. поділ на шматки, округлення, попереднє розстоювання, формування, остаточне розстоювання



- C. поділ на шматки, формування, розстоювання
- D. поділ на шматки, формування, розстоювання, округлення

5.2.78. Підготовка зерна до виробництва крупи включає:

- A. очищення від домішок, злушення, виділення ядра
- B. очищення від домішок, злушення, полірування
- C. очищення від домішок, злушення, гідротермічну обробку, попереднє сортування

- D. очищення від домішок, полірування, видалення ядра

5.2.79. В залежності від виду обробки крупа може бути:

- A. перловою, ячневою, пшеничною
- B. очищеною та неочищеною
- C. цільною, дробленою або плющеною
- D. полірована та неполірована

5.2.80. Вкажіть вірну послідовність технологічних операцій у виробництві цукру:

- A. отримання цукрової стружки - утворення утфеля - очищення соку
- B. отримання цукрової стружки - утворення утфеля - очищення утфеля
- C. отримання цукрової стружки - утворення дифузійного соку - утворення утфеля

D. отримання цукрової стружки - утворення дифузійного соку - згущення соку до сиропу - утворення утфеля.

5.2.81. Обробка дифузійного соку сірчастим газом - це:

- A. сатурація
- B. дефекація
- C. сульфитація
- D. денатурація

5.2.82. Вкажіть правильну послідовність очищення дифузійного соку:

- A. сатурація - сульфитація - дефекація
- B. дефекація – сульфитація - сатурація
- C. дефекація – денатурація - сатурація
- D. дефекація – сатурація - сульфитація

5.2.83. Що таке дефекація бурякового соку?

- A. стерилізація соку
- B. насичення соку вуглекислим газом
- C. обробка соку вапняним молоком
- D. заморожування соку

5.2.84. Сахарозу вилучають з буряку шляхом:

- A. пресування
- B. екстракції
- C. випарювання
- D. калібрування

5.2.85. Отримання спирту з браги досягається шляхом:

- A. перегонки та ректифікації
- B. випарювання
- C. центрифугування
- D. сепарування

5.2.86. «Затор» в пивному виробництві – це:

- A. дроблений солод змішаний з водою
- B. розчин отриманий при затиранні солоду
- C. очищення солоду від залишків лушпіння
- D. проварений солод

5.2.87. Що таке «барда» у спиртовому виробництві?

- A. основні відходи спиртового виробництва
- B. продукти перегонки спирту
- C. оцукренна маса
- D. чиста, прозора сировина

5.2.88. Що лежить в основі біохімічного способу отримання спирту?

- A. розпад крохмалю на спирт і вуглекислий газ
- B. розщеплення дріжджів на спирт і вуглекислий газ
- C. зброджування цукру дріжджами, внаслідок чого цукор розпадається на спирт і вуглекислий газ
- D. немає вірної відповіді

5.2.89. Які з проєктів не відносяться до соціальних?

- A. проєкти, спрямовані на реформування освіти
- B. проєкти, спрямовані на охорону довкілля
- C. проєкти, спрямовані на реформування системи оподаткування
- D. проєкти спрямовані на охорону навколишнього середовища

5.2.90. Яка з фаз життєвого циклу проєкту потребує найменших затрат фінансових ресурсів:

- A. фаза початкова
- B. фаза завершення
- C. фаза розробки
- D. фаза презентації

5.2.91. Яка з перерахованих робіт не виконується на протязі фази розробки проєкту?

- A. організація та проведення торгів
- B. розробка кошторисної документації та уточнення вартості робіт по проєкту
- C. розробка ескізного проєкту
- D. підписання контрактів з основними учасниками проєктних робіт

5.2.92. Субконтрактор, це:

- A. учасник проєкту, що вступає у договірні відносини з замовником

- B. учасник проєкту, що вступив у договірні відносини з контрактором
- C. учасник проєкту, що вступив в договірні відносини з власником земельної ділянки

D. немає вірної відповіді

5.2.93. Метою економічного аналізу проєкту є вивчення та оцінка ефективності проєкту:

- A. з позиції суспільства в цілому
- B. з точки зору інвестора
- C. з точки зору замовника
- D. з точки зору користувача

5.2.94. Інвестиційний задум розробляється для:

- A. замовника
- B. органів місцевого самоврядування
- C. проєктної фірми
- D. наглядових органів

5.2.95. Яка з фаз життєвого циклу проєкту потребує найбільших затрат ?

- A. початкова фаза
- B. розробки проєкту
- C. реалізації проєкту
- D. фаза складання проєктної документації

5.2.96. Контракт на підряд це:

- A. договір по якому виконавець зобов'язується виконати для замовника за плату певні роботи
- B. договір, по якому виконавець зобов'язується передати у власність замовнику товар, а замовник зобов'язаний заплатити за цей товар
- C. договір, по якому виконавець зобов'язується виконати для замовника певні роботи, а також здійснити поставки певних товарів
- D. немає вірної відповіді

5.2.97. Контракти про виконання робіт „під ключ” відносяться до:

- A. традиційного типу контрактів
- B. до проєктно-будівельного типу контрактів
- C. до контрактів з твердою ціною
- D. до контрактів з «плаваючою» ціною

5.2.98. Головний інженер проєкту підпорядковується в своїй діяльності:

- A. тільки директору проєктного інституту
- B. директору, головному інженеру та начальнику відділу інституту в якому він працює

C. директору та головному інженеру інституту.

D. головному бухгалтеру фірми виконавця

5.2.99. Робочий проєкт призначений

- A. тільки для замовника
- B. для проєктувальника
- C. тільки для підрядника
- D. як для замовника, так і для підрядника-будівельника

5.2.100. Перспективна чисельність населення в районі будівництва визначається за формулою:

- A.  $Ч = Ч_n \cdot (1 + K/100) \cdot t + Ч_m$
- B.  $M_n = П / T$
- C.  $M = (A \times C \times B) / (104 \times D \times Z \times K)$
- D.  $N = A / (M \cdot (T - t))$

### 5.3. Технологія харчових виробництв

5.3.1. Надати визначення поняттю «Харчова промисловість»:

A. сукупність галузей промисловості, підприємства яких виробляють продукти харчування, а також тютюнові вироби, мило й мийні засоби, парфюмерно-косметичну продукцію

B. сукупність галузей промисловості, підприємства яких виробляють продукти харчування

C. сукупність галузей промисловості, підприємства яких тютюнові вироби, мило й мийні засоби, парфюмерно-косметичну продукцію

D. сукупність галузей промисловості, підприємства яких тютюнові вироби, мило й мийні засоби

5.3.2. До виробництва, які вилучають цінні (корисні) речовини з початкової сировини відносять:

A. консервна, комбікормова

B. цукрова, борошномельна, круп'яна, олійна, виробництво згущеного та сухого молока

C. хлібопекарська, макаронна

D. м'ясна, борошномельно, круп'яна, хлібопекарська

5.3.3. До виробництва, які підвищують концентрацію корисного компонента в харчовому продукті відносять:

A. консервна, комбікормова

B. хлібопекарська, макаронна

C. сушильна

D. м'ясна, борошномельно, круп'яна, хлібопекарська

5.3.4. До виробництва, які виготовляють продукти з різних складових частин або видів сировини відносять:

A. цукрова, борошномельна, круп'яна, олійна, виробництво згущеного та сухого молока

B. хлібопекарська, макаронна

C. м'ясна, борошномельно-круп'яна, хлібопекарська

D. консервна, комбікормова

5.3.5. До складу якого під комплексу входять борошномельне, круп'яне, макаронне виробництва та хлібопечення?

- A. хлібопродуктів
- B. бродильних виробництв
- C. олієжировий
- D. харчосмаковий

5.3.6. До складу якого під комплексу входять виробництва пивоваріння, спиртове виробництво, дріжджове, виноробне, лікєро-горілчане, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв?

- A. яйцепродуктовий
- B. бродильних виробництв
- C. харчосмаковий
- D. олієжировий

5.3.7. Які галузі відносяться до добувних харчових підприємств?

- A. чайна, кавова та тютюнова галузь
- B. соляна та чайна галузь
- C. соляна та рибодобуваюча галузь
- D. рибодобуваюча галузь

5.3.8. До виробництва, в яких потік сировини послідовно проходить весь ланцюг технологічних операцій відноситься:

- A. підприємства з комбінованою структурою
- B. підприємства з паралельною та послідовною структурою
- C. підприємства з паралельною структурою
- D. підприємства з послідовною структурою

5.3.9. Назвіть стадії структури технологічної лінії:

- A. підготовча, основна і завершальна
- B. основна, завершальна
- C. основна
- D. підготовча, основна

5.3.10. Яка галузь орієнтуються на сировинну базу:

- A. молочна і кондитерська галузі
- B. цукрова, консервна, крохмале-патокова, соляна галузі
- C. м'ясна, борошномельно-круп'яна, хлібопекарська галузі
- D. борошномельно-круп'яна, олійно-жирова, цукрова, плодоовочева, виноробна.

5.3.11. До крохмалевмісного зерна відноситься:

- A. пшениця, жито, рис, кукурудза, ячмінь, овес, просо, гречка
- B. соняшник, соя, льон, конопля, ріпак
- C. горох, квасоля, нут
- D. соняшник, соя, горох, квасоля, нут

5.3.12. Назвіть основні способи зберігання зерна:

- A. в сухому стані
- B. в сухому стані, в охолодженому, без доступу повітря
- C. в охолодженому, без доступу повітря
- D. в сухому стані, в охолодженому

5.3.13. У якому способі сушіння зерна агент сушіння служить не тільки для передачі тепла зерну, але й одночасно для поглинання випареної з нього вологи?

- A. радіаційний спосіб
- B. кондуктивний спосіб
- C. конвективний спосіб
- D. адсорбційно-контактне сушіння

5.3.14. На які сорти поділяється пшеничне борошно?

- A. вищого, першого
- B. вищого, першого, другого
- C. першого, другого
- D. вищого, першого, другого та обійне (дертьове)

5.3.15. До якого технологічного процесу виробництва борошна відноситься миття зерна?

- A. підготовчі технологічні операції
- B. розмелювання зерна на борошно
- C. приймання, розміщення та зберігання зерна
- D. збагачування крупок

5.3.16. До крупи неподрібненої відносять:

- A. перлова (з ячменю), Полтавська і Артек (із пшениці), кукурудзяна шліфувана
- B. рис (шліфований, полірований), пшоно, ядриця гречана, вівсяна неподрібнена, горох цілий
- C. ячнева (з ячменю), з вівса, кукурудзяна
- D. перлова (з ячменю), Полтавська і Артек (із пшениці)

5.3.17. При якій технологічній операції виробництва круп відокремлюють не засвоювані організмом людини квіткові оболонки рису, проса, вівса, ячменю, плодові оболонки гречки, пшениці, кукурудзи і насінні оболонки гороху?

- A. подрібнення (різання) ядра
- B. сортування підготовленого до перероблення зерна за величиною
- C. лущення
- D. сортування продуктів лущення

5.3.18. На які сорти поділяється пшоно шліфоване?

- A. вищого, першого
- B. вищого
- C. першого та другого
- D. вищого, першого та другого

5.3.19. Яка крупа належить до найцінніших видів крупів?

- A. гречка
- B. рис
- C. ячмінь
- D. пшениця

5.3.20. З яких видів круп виробляють дієтичне борошно?

- A. гречаної, рисової
- B. гречаної, рисової та вівсяної
- C. рисової та вівсяної
- D. гречаної та вівсяної

5.3.21. На які основні типи поділяється асортимент макаронних виробів?

- A. трубчасті вироби, ниткоподібні вироби (вермішель), стрічкоподібні вироби (локшина), фігурні вироби
- B. трубчасті вироби, ниткоподібні вироби (вермішель)
- C. стрічкоподібні вироби (локшина), фігурні вироби
- D. трубчасті вироби, ниткоподібні вироби (вермішель), фігурні вироби

5.3.22. На які групи і класи поділяються макаронні вироби залежно від якості і сорту борошна?

- A. дві групи (А, Б) і три класи (1,2,3)
- B. три групи (А, Б, В) і два класи (1, 2)
- C. три групи (А, Б, В) і три класи (1,2,3)
- D. дві групи (А, Б) і два класи (1, 2)

5.3.23. За призначенням макаронні вироби поділяються на:

- A. на звичайні та дитячого призначення;
- B. на звичайні та дієтичного призначення;
- C. на звичайні, дитячого і дієтичного призначення;
- D. дитячого і дієтичного призначення.

5.3.24. Які види замісу, залежно від технологічних вимог, розрізняють?

- A. теплий, холодний заміс тіста
- B. гарячий, теплий тіста
- C. гарячий, холодний тіста
- D. гарячий, теплий, холодний заміс тіста

5.3.25. Якими сукупністю параметрів сушильного агента (повітря) характеризується режим сушіння?

- A. температурою, відносною вологістю, швидкістю повітря, тривалістю та періодами сушіння
- B. температурою, відносною вологістю
- C. температурою, відносною вологістю, швидкістю повітря
- D. температурою, тривалістю та періодами сушіння

5.3.26. *Який термін зберігання макаронних виробів з додатковою сировиною?*

- A. 1 рік;
- B. 6 місяців;
- C. 1 місяць;
- D. 3 місяці.

5.3.27. *Які органолептичні показники характеризують макаронні вироби?*

- A. смак і аромат, колір, розмір
- B. колір, розмір
- C. смак і аромат, колір, стан поверхні, форма
- D. форма, стан поверхні

5.3.28. *Яка масова частка вологи повинна бути в макаронних виробах згідно з державними стандартами?*

- A. не більше 5,0%
- B. не більше 21,0%
- C. не більше 20,0%
- D. не більше 13,0%

5.3.29. *Які фізико-хімічні показники враховують при оцінці якості макаронних виробів?*

A. вміст лому, крихт і деформованих виробів, вологість, кислотність, міцність, вміст металомагнітних домішок, наявність амбарних шкідників

B. вміст лому, вміст металомагнітних домішок, наявність амбарних шкідників

C. кислотність, міцність, вміст металомагнітних домішок, наявність амбарних шкідників

D. міцність, вміст металомагнітних домішок, наявність амбарних шкідників

5.3.30. *Які причини виникнення дефектів макаронних виробів?*

A. низька якість борошна, порушення режимів і строків зберігання

B. низька якість борошна, збагачувачів і смакових добавок, недотримання рецептури і технології виготовлення, порушення режимів і строків зберігання

C. низька якість борошна, збагачувачів і смакових добавок, недотримання рецептури, порушення режимів зберігання

D. недотримання рецептури і технології виготовлення, порушення режимів і строків зберігання

5.3.31. *Основна сировина для виробництва хліба - це*

- A. борошно
- B. дріжджі
- C. жири
- D. цукор, сіль

5.3.32. *Які хімічні процеси відбуваються при підвищенні температури у процесі випікання хліба?*



- A. утворюється губчастий структурний скелет
- B. термічна денатурація білків та клейстеризація крохмалю
- C. термічна денатурація білків
- D. утворюється вуглекислий газ

5.3.33. Які способи використовуються для приготування пшеничного тіста?

- A. на квасних або рідких заквасках
- B. опарний
- C. опарний та безопарний
- D. безопарний

5.3.34. Які терміни зберігання для хліба з пшеничного борошна?

- A. 48 год
- B. 12 год
- C. 36 год
- D. 24 год

5.3.35. До яких дефектів хліба, відносять дефекти, викликані якістю борошна?

A. сторонній запах; хрускіт на зубах, обумовлений наявністю піску в борошні; гіркий, полинний смак; бліде забарвлення поверхні кірки внаслідок недостатньої сахаро- і газоутворюючої здатності борошна

B. бліде забарвлення поверхні кірки внаслідок недостатньої сахаро- і газоутворюючої здатності борошна

C. сторонній запах; хрускіт на зубах, обумовлений наявністю піску в борошні; гіркий, полинний смак

D. хрускіт на зубах, обумовлений наявністю піску в борошні; гіркий, полинний смак

5.3.36. На які великі групи поділяються кондитерські вироби залежно від основної сировини?

- A. цукерки, шоколад
- B. цукрові та борошняні
- C. цукерки, шоколад
- D. печиво, пряники, кекси, галети, крекери

5.3.37. Що входить до основної сировини, яку використовують для виготовлення борошняних кондитерських виробів?

- A. фрукти, ягоди, горіхи, вино, есенції, розпушувачі
- B. драглеутворювачі, харчові кислоти, барвники, ароматизатори
- C. борошно, цукор, жири, ячні та молочні продукти
- D. цукор і жир

5.3.38. Які способи використовують для виготовлення дріжджового тіста?

- A. безопарний та прискорені способи
- B. опарний та безопарний

С. на квасних або рідких заквасках

Д. однофазні або двофазні способи

5.3.39. *Яку вологість мають бісквітні напівфабрикати?*

А. 25±3%

В. 30±3%

С. 15±3%

Д. 10±3%

5.3.40. *Який термін зберігання становить для пісочних тістечок із фруктовими джемами?*

А. 12 діб

В. 7 діб

С. 10 діб

Д. 48 год

5.3.41. *Яка основна сировиною для виробництва цукру в Україні?*

А. цукрові буряки

В. цукрова тростина

С. цукровмісний клен

Д. цукрове сорго

5.3.42. *Назвіть основні технологічні операції у виробництві цукру*

А. очищення дифузійного соку, сатурація

В. вилучення цукру з буряків, випарювання води до кристалізації цукру

С. вилучення цукру з буряків, сатурація

Д. випарювання води до кристалізації цукру, дефекації

5.3.43. *Який цінний продукт одержують під час перероблення буряків і використовується як корм для худоби, сировина для виробництва спирту, дріжджів, молочної і лимонної кислот, харчового пектину тощо?*

А. жовтий цукор

В. бурий цукор

С. меляса

Д. буряковий жом

5.3.44. *Який полімер глюкози промислово одержують з картоплі, зерна кукурудзи, пшениці, жита та інших крохмалевмісних культур?*

А. сахароза

В. мальтоза

С. целюлоза

Д. крохмаль

5.3.45. *Назвіть основні етапи виробництва крохмалю.*

А. очищення зерна від домішок, замочування, подрібнення і виділення зародка, подрібнення кашки, виділення із кашки крохмалю, промивання і сушіння крохмалю

В. очищення зерна від домішок, подрібнення кашки, виділення із кашки крохмалю, промивання і сушіння крохмалю

С. замочування, подрібнення і виділення зародка, подрібнення кашки, виділення із кашки крохмалю

Д. очищення зерна від домішок, замочування, подрібнення і виділення зародка, промивання і сушіння крохмалю

5.3.46. Для якого основного етапу виробництва крохмалю використовують дугові сита?

- A. замочування зерна
- B. подрібнення і відокремлення зародка
- C. фільтрування і промивання мезги
- D. подрібнення кашки

5.3.47. Який вихід крохмалю становить від маси сухої кукурудзи?

- A. від 65 до 70%
- B. від 63 до 68,5%
- C. від 60 до 66,6%
- D. від 55 до 66,5 %

5.3.48. На яких виробництвах використовують патоку, що є продуктом неповного кислотного гідролізу крохмалю?

- A. у хлібопекарському, лікєро-горілчаному виробництвах
- B. у консервному, лікєро-горілчаному виробництвах
- C. у кондитерському, лікєро-горілчаному виробництвах
- D. у кондитерському, хлібопекарському, консервному, лікєро-горілчаному виробництвах

5.3.49. Які основні етапи виробництва крохмальної патоки?

A. гідроліз крохмалю, нейтралізація гідролізату, вилучення, очищення і знебарвлення сиропу, концентрування, очищення густого сиропу, уварювання і охолодження

B. вилучення, очищення і знебарвлення сиропу, концентрування, очищення густого сиропу, уварювання і охолодження

C. очищення і знебарвлення сиропу, концентрування, очищення густого сиропу, уварювання і охолодження

D. гідроліз крохмалю, концентрування, очищення густого сиропу, уварювання і охолодження

5.3.50. Яка концентрація сухих речовин у готовій крохмальній патоці?

- A. не менше 65%;
- B. не менше 78%;
- C. не менше 75%
- D. не менше 70%

5.3.51. Основними показниками зерна, яке використовують для виробництва спирту, є:

- A. крохмалистість, вологість та сміттєві домішки
- B. крохмалистість та вологість

C. вологість та стекловидність

D. крохмалистість

5.3.52. *Основною цукровмісною сировиною для виробництва спирту є м'яса — це:*

A. відхід крохмале-патокового виробництва

B. відхід цукрового виробництва

C. відхід борошномельного виробництва

D. відхід круп'яного виробництва

5.3.53. *Основною сировиною для одержання вин і коньяків є:*

A. пшениця

B. цукровий буряк

C. виноград

D. картопля

5.3.54. *Способи виготовлення шампанського -*

A. пляшковий

B. періодичний резервуарний

C. безперервний

D. всі перераховані

5.3.55. *Ремюаж — це:*

A. переведення на пробку осаду дріжджів і речовин, що виокремилися з вина

B. оброблення спеціальними матеріалами з обклейкою, фільтрування, купажування

C. приготування тиражної (бродильної) суміші

D. змішування тиражної суміші з розчином чистої культури дріжджів та з обклеюючими матеріалами

5.3.56. *Мета ремюажу — це:*

A. обережні повороти пляшки, зміною її нахилу

B. обережний збір осаду, що міститься у пляшці, на пробку

C. додавання у пляшку лікеру і шампанського до оптимального рівня

D. збовтування рідини, переміщення нижніх шарів пляшок у верхні

5.3.57. *Сировиною для виробництва пива є:*

A. ячмінь, ячмінний солод (пророщена і висушена у спеціальних умовах зернова культура)

B. несолоджені зернові культури, хміль, вода і ферментні препарати

C. ячмінь, ячмінний солод (пророщена і висушена у спеціальних умовах зернова культура), несолоджені зернові культури, хміль, вода і ферментні препарати

D. пророщена і висушена у спеціальних умовах зернова культура

5.3.58. *Коньяки ординарні класифікують за марками:*

A. «три зірочки» (витримка не менше 3-х років)

B. «чотири зірочки» (не менше 4-х років)

C. «п'ять зірочок» (не менше 5-ти років)

D. всі перераховані

5.3.59. *Напої за ступенем насичення діоксидом вуглецю поділяють на такі типи:*

A. сильно насичені, середньонасичені, слабкогазовані, негазовані

B. середньонасичені, слабкогазовані

C. сильно насичені, негазовані

D. слабкогазовані, негазовані

5.3.60. *Для приготування напоїв спеціального призначення та зниження їх енергетичної цінності застосовують такі підсолоджувачі:*

A. сорбіт, ксиліт, маніт, мальтіт

B. сахарин, цикламат, ацетосульфам К, аспартам, сахарозу та неогесперидин

C. аспартама, сахарину та ацетосульфаму К

D. сахарин, цикламат, ацетосульфам К

5.3.61. *Виробництво молочних консервів – це виробництво:*

A. згущені стерилізовані, згущені зцукром та сухі молочні консерви

B. масло вершкове та кисловершкове традиційного і нетрадиційного хімічного складу

C. рідкі, пастоподібні продукти, сухі суміші

D. сири натуральні — тверді, м'які, напівтверді, перероблені тощо

5.3.62. *Найціннішою складовою частиною молока є:*

A. молочний жир

B. білки молока

C. молочний цукор (лактоза)

D. мінеральні речовини молока, вітаміни

5.3.63. *Гомогенізація — це:*

A. теплове оброблення молока з метою збільшення тривалості його зберігання шляхом зниження загального бактеріального обсіменіння молока

B. теплове оброблення молока за температури вище 100°C з метою підвищення його стійкості при зберіганні шляхом знищення як вегетативних, так і спорових форм мікроорганізмів

C. оброблення молока (вершків) з метою подрібнення жирових кульок шляхом впливу на молоко значних зовнішніх зусиль

D. один із основних чинників, що сприяє пригніченню розвитку небажаної патогенної мікрофлори і збереженню якості молока

5.3.64. *До питних видів молока відносять -*

A. пастеризоване, стерилізоване

B. пряжене, білкове

C. вітамінізоване, молоко з наповнювачами

D. всі перераховані

5.3.65. *Резервуарний спосіб виготовлення кисломолочних напоїв - це*

A. спосіб, під час якого сквашування молока та визрівання кисломолочних напоїв відбувається у резервуарах з подальшим фасуванням у споживчу тару

B. спосіб сквашування молока та визрівання кисломолочних напоїв відбувається у спеціальних камерах у споживчій тарі

C. спосіб теплового оброблення молока за температури вище 100°C з метою підвищення його стійкості при зберіганні шляхом знищення як вегетативних, так і спорових форм мікроорганізмів

D. спосіб теплового оброблення молока з метою збільшення тривалості його зберігання шляхом зниження загального бактеріального обсіменіння молока

5.3.66. *Кисломолочний продукт, що виготовляють з використанням закваски, до складу якої входять термофільний стрептокок та болгарська паличка - це*

A. кефір

B. йогурт

C. сир кисломолочний

D. ряжанка

5.3.67. *За способами виготовлення морозиво поділяють на:*

A. термізоване

B. пастеризоване

C. загартоване, м'яке, домашнє

D. гомо- та гетероферментативні

5.3.68. *Залежно від виду добавок, рецептурних компонентів і способів виробництва випускають:*

A. сметану з наповнювачами (столову, домашню),

B. сметану зі стабілізаторами («Українську», «Європейську», «Святкову»)

C. сметану термізовану, продукти сметанні зі смаковими наповнювачами

D. всі перераховані

5.3.69. *Емульсійний жировий продукт із масовою часткою загального жиру від 39 до 95% - це*

A. спред

B. топлена суміш

C. вершкове масло

D. морозиво

5.3.70. *Складний комплекс мікробіологічних, біохімічних і фізико-хімічних процесів, що перебігають у сирній масі – це*

A. формування сиру

B. визрівання сиру

C. оброблення згустку та сирного зерна

D. соління сиру

5.3.71. Додавання якого виду м'яса до фаршу ковбас покращує консистенцію, пластичність, надає продукції специфічного запаху і смаку?

- A. свинина
- B. яловичина
- C. м'ясо птиці
- D. субпродукти

5.3.72. М'ясо, з температурою 36-38° С не пізніше ніж через 1,5 години після забою – це

- A. охололе
- B. парне
- C. охолоджене
- D. підморожене

5.3.73. Процес відокремлення м'яких тканин (м'язової, сполучної та жирової) від кісток – це

- A. жилування м'яса
- B. розбирання півтуш
- C. обвалювання
- D. соління м'яса

5.3.74. При виробництві виробів із солоного м'яса використовують методи соління:

- A. мокрий
- B. сухий
- C. комбінований
- D. всі перераховані

5.3.75. Процес наповнення ковбасних оболонок фаршем – це

- A. шприцювання
- B. осадження
- C. підготовка ковбасних оболонок
- D. формування ковбасних виробів

5.3.76. Специфічного смаку копченостям надає -

- A. 3,4-бензпірен та його похідні
- B. фенольна фракція, органічні кислоти, альдегіди і кетони
- C. «Рідкий дим» та ароматизатор диму Скансмокс
- D. альдегіди і кетони

5.3.77. Ламістер – це

A. тонкі сталеві стрічки, вкритої з обох сторін тонким шаром олова  
B. оболонки, які дають змогу герметизувати батони з використанням кліпсів на кліпсаторах

C. алюмінієва фольга, вкрита з обох сторін полімерною плівкою та харчовим лаком

D. штучні поліамідні оболонки

5.3.78. М'ясні консерви, залежно від використовуваної для їх виготовлення сировини, поділяють на основні асортиментні групи:

- A. м'ясні, шинкові
- B. делікатесні, фаршеві
- C. субпродуктові, м'ясо-рослинні, консерви із м'яса птиці
- D. всі перераховані

5.3.79. Тиндалізація - це

- A. двічі або тричі пастеризація консервів
- B. одноразове термооброблення консервів
- C. стерилізація консервів
- D. двічі або тричі стерилізація консервів

5.3.80. Термін зберігання варених ковбас і м'ясних хлібів вищого ґатунку

- A. до 36 год
- B. до 72 год
- C. до 90 год
- D. до 48 год

5.3.81. Основна олійна культура в Україні - це

- A. соняшник
- B. бавовник
- C. льон
- D. арахіс

5.3.82. Олія, яка за складом прирівнюють до маслинової (прованської) - це

- A. свіріпи
- B. ріпакова
- C. насіння гарбузів
- D. насіння томатів

5.3.83. В оліях переважають ненасичені жирні кислоти (олеїнова, ліноленова, лінолева) -

- A. 80-85%
- B. 57-77%
- C. 70-80%
- D. 60-75%

5.3.84. Процес відокремлення оболонки від ядра і складається з операції руйнування покривних оболонок насіння – це

- A. відокремлення ядер
- B. подрібнення насіння
- C. вилучення олії
- D. шеретування

5.3.85. Єдиний спосіб, який забезпечує повне вилучення олії – це

- A. екстрагування



- В. пресування
- С. рафінування
- Д. центрифугування

5.3.86. Цей спосіб застосовують для вилучення речовин, що надають олії специфічного смаку та запаху: ненасичених вуглеводнів, низькомолекулярних кислот, альдегідів, кетонів, природних ефірних масел тощо – це

- А. адсорбційне рафінування (вибілювання олії)
- В. дезодорування
- С. лужне рафінування
- Д. гідратування

5.3.87. Цей процес називають приєднання водню до ненасичених сполук, які містяться в залишках неорганічних кислот, що входять до складу ацилгліцеринів – це

- А. лужне рафінування
- В. дезодорування
- С. гідрогенізація
- Д. центрифугування

5.3.88. Фізико-хімічна система, один із основних компонентів якої – вода (дисперсна фаза) – розподіляється в іншому – маслі (дисперсійне середовище) як найдрібніші часточки, утворюючи емульсію типу «вода в маслі» – це

- А. кулінарний жир
- В. соняшникова олія
- С. вершкове масло
- Д. маргарин

5.3.89. Жирова основа маргарину повинна мати температуру плавлення:

- А. 27-33° С
- В. 39-46° С
- С. 22-37° С
- Д. 20-33° С

5.3.90. Головний компонент у рецептурі жирової основи маргарину – це

- А. кулінарний жир
- В. гідровані жири
- С. вершкове масло
- Д. соняшникова олія

5.3.91. Технологія виноградних вин складається з таких основних стадій:

- А. отримання виноградного суслу
- В. оброблення вина

C. витримка вина

D. всі перераховані

5.3.92. *Егалізація — це*

A. приготування тиражної (бродильної) суміші

B. змішування молодих вин одного сорту для забезпечення їх однорідності

C. змішування тиражної суміші з розчином чистої культури дріжджів та з обклеюючими матеріалами

D. оброблення спеціальними матеріалами з обклейкою, фільтрування

5.3.93. *Купажування – це*

A. оброблення спеціальними матеріалами з обклейкою, фільтрування

B. змішування тиражної суміші з розчином чистої культури дріжджів та з обклеюючими матеріалами

C. змішування вин із різних сортів винограду, вин різних типів, виноматеріалів та інших компонентів (спирту, вакуум-сусла)

D. приготування тиражної (бродильної) суміші

5.3.94. *Асамблювання – це*

A. оброблення спеціальними матеріалами з обклейкою, фільтрування

B. приготування тиражної (бродильної) суміші

C. змішування тиражної суміші з розчином чистої культури дріжджів та з обклеюючими матеріалами

D. об'єднання малих партій готового вина у великі в межах одного сорту, але отриманих з різних виноградників

5.3.95. *М'язга – це*

A. подрібнений виноград

B. ступень зрілості винограду

C. біохімічне оброблення винограду

D. ароматичні сполуки

5.3.96. *Виготовляють шампанське таких марок:*

A. брют, екстра брют

B. сухе, напівсухе

C. напівсолодке і солодке

D. всі перераховані

5.3.97. *Способи виготовлення шампанського:*

A. пляшковий

B. періодичний резервуарний

C. безперервний

D. всі перераховані

5.3.98. *За якими марками виготовляють ординарні коньяки «Бренді»*

A. «три зірочки»; «чотири зірочки»; «п'ять зірочок»

B. KB

C. KBВЯ, КС

D. всі перераховані

5.3.99. *Носіями гіркового смаку вина є –*

A. продукти карамелізації вуглеводів

B. аліфатичні оксикислоти

C. окисні перетворення лігніну

D. ефіри, альдегіди, кетони

5.3.100. *Вина поділяються на:*

A. сухі, напівсухі

B. солодкі, напівсолодкі

C. лікерні, десертні

D. всі перераховані

5.3.101. *Які добавки поліпшують харчову і біологічну цінність макаронних виробів?*

A. Сіль і сироватка.

B. Цукор і масло.

C. Томати.

D. Молоко і яйця.

5.3.102. *Які макаронні виробів відносяться до трубчастих?*

A. Пера і павутинка.

B. Вушка і вермішель.

C. Черепашки і макарони.

D. Ріжки і пера.

#### **5.4. Організація ресторанного господарства**

5.4.1. *Простий виробничий цикл – це ...*

A. приготування страв зі смаженого м'яса

B. приготування солодких страв

C. приготування напівфабрикатів з м'яса

D. приготування супів

5.4.2. *Завідуючий виробництвом несе відповідальність за ...*

A. господарсько-фінансову діяльність

B. підбір кадрів

C. дотримання трудового законодавства

D. виробничу діяльність

5.4.3. *Підприємство ресторанного господарства, призначене для швидкого обслуговування споживачів, як правило, продукцією нескладного приготування, називають*

A. закусочна

B. їдальня

C. кафе

D. буфет

5.4.4. *Галузь матеріального виробництва:*

A. житлово-комунальне господарство

B. транспортування

C. охорона здоров'я

D. громадське харчування

5.4.5. *Графік, що передбачає щоденну роботу бригад в 1 зміну називається*

A. стрічковий

B. лінійний

C. двухбригадний

D. комбінований

5.4.6. *Приміщення для обробки яєць обладнується*

A. ванною з підігрівом води

B. посудомийною машиною

C. виробничим столом з вбудованою мийною ванною

D. чотирма мийними ваннами

5.4.7. *Очищені овочі можна зберігати в воді не більше*

A. 2 год.

B. 8 год.

C. 12 год.

D. 6 год.

5.4.8. *Овочева входить до складу приміщень*

A. виробничих

B. службових

C. технічних

D. для зберігання продуктів

5.4.9. *Готовий напівфабрикат і оброблені субпродукти птахогольового цеху на доготовочних підприємствах направляються для короткочасного зберігання перед реалізацією*

A. у склад сировини

B. торгову мережу

C. експедицію

D. гарячий цех

5.4.10. *Основною складовою частиною виробничого процесу є*

A. обслуговування робочих місць

B. технологічні операції

C. організація робочого місця

D. доставка сировини

5.4.11. *Асортиментний мінімум визначає в меню*

A. кількість страв і закусок за порами року

B. кількість фірмових страв

C. мінімальну кількість страв і закусок

D. кількість страв і закусок за часом

5.4.12. *Тепловий пункт відноситься до приміщення*

A. службового

B. для відвідувачів

C. виробничого

D. технічного

5.4.13. *Обладнання гарячого цеху*

A. тістомісильна машина

B. овочерізка

C. ручний маслоподільувач

D. ніж рубак

5.4.14. *Операція термічної теплової обробки*

A. дроблення

B. охолодження

C. фіксація

D. припускання

5.4.15. *Велике підприємство, яке здійснює переробку сировини і випуск н/ф, кулінарних і кондитерських виробів і постачання їх в доготувальні підприємства, магазини-кулінарії називається?*

A. комбінат харчування

B. фабрика-кухня

C. комбінат н/ф

D. фабрика заготівельна

5.4.16. *Чім оснащують робоче місце з обробки цибулевих на заготівельних підприємствах?*

A. мийними ваннами

B. холодильною шафою

C. витяжною шафою

D. опалочною шафою

5.4.17. *На всіх підприємствах ресторанного господарства, що працюють на сировині або н/ф, незалежно від потужності передбачують?*

A. холодний цех

B. овочевий цех

C. м'ясо-рибний цех

D. гарячий цех

5.4.18. *В функцію доготівельних підприємств не входить?*

A. зберігання та розфасовка кулінарних виробів

B. реалізація страв споживачам

C. проведення теплової обробки продуктів

D. створення умов для прийому їжі

5.4.19. *Яйця дезінфікують*

- A. 0,2% розчином кальцинованої соди
- B. 0,2% розчином хлорного вапна
- C. гарячою водою
- D. 2% розчином кальцинованої соди

5.4.20. Час, який витрачається працівником на підготовку виконання виробничого завдання, називається?

- A. Часом обслуговування
- B. Допоміжним
- C. Основним
- D. Робочим часом

5.4.21. Що є основою оперативного планування на підприємствах ресторанного господарства?

- A. асортиментний мінімум
- B. планове меню
- C. план товарообігу
- D. виробниче завдання

5.4.22. Режим зберігання товару це

- A. спосіб укладання
- B. термін реалізації
- C. температура та термін зберігання
- D. температура, швидкість руху і відносна вологість повітря

5.4.23. Виготовлення рибних н/ф на доготівельних підприємствах виробляють?

- A. у кулінарному цеху
- B. в м'ясо - рибному цеху
- C. в овочевому цеху
- D. у м'ясному цеху

5.4.24. Незавершений цикл виробництва включає виготовлення

- A. борошняних кулінарних виробів
- B. н/ф для власних потреб
- C. борошняних кондитерських виробів
- D. швидкозаморожених страв

5.4.25. По періодичності дії підприємства ресторанного господарства можуть бути?

- A. універсальні і спеціалізовані
- B. централізовані
- C. постійно діючі та сезонні
- D. пересувні і стаціонарні

5.4.26. Що індивідуально включають в лінію по обробці птиці в заготівельних підприємствах?

- A. овочерізку
- B. м'ясорубку

- C. холодильник
- D. опалочний горн

5.4.27. Підприємство ресторанного господарства, призначене для приготування різних видів чаю та супутніх борошняних, кондитерських і кулінарних виробів називається?

- A. закусочна
- B. бар
- C. їдальня
- D. чайна

5.4.28. Інвентар гарячого цеху

- A. форми для заливних
- B. ніж-рубак
- C. шумовка
- D. філейний ніж

5.4.29. За складністю і характером виконуваних в овочевому цеху робіт використовують працівників

- A. 1-5 розряду
- B. 5-6 розряду
- C. 3-4 розряду
- D. 2-3 розряду

5.4.30. На великих доготувельних підприємствах на ділянці по обробці птиці друга лінія організовується

- A. для патрання
- B. для відтавання
- C. для промивання
- D. для заправки

5.4.31. Овочевий цех оснащують наступним обладнанням

- A. механічним
- B. дозувальним
- C. ваговим
- D. тепловим

5.4.32. Який тип підприємств ресторанного господарства найчастіше розміщують в зонах відпочинку

- A. магазини кулінарії
- B. будинкові кухні
- C. кафе та ресторани
- D. фабрики-кухні

5.4.33. Де найчастіше розміщують тимчасові підприємства ресторанного господарства

- A. у навчальних закладах
- B. в установах
- C. у зонах відпочинку

D. на транспорті

5.4.34. Який цех є виробничою дільницею в підприємства ресторанного господарства?

- A. гарячий
- B. овочевий
- C. доготовочних
- D. холодний

5.4.35. Що індивідуально включають в лінію по обробці птиці в заготівельних підприємствах?

- A. овочерізка
- B. м'ясорубку
- C. витяжну шафу
- D. опалочний горн

5.4.36. Вироблені напівфабрикати з птиці зберігають у холодильних камерах експедиції протягом?

- A. 10 годин
- B. 3 години
- C. 2 години
- D. до 6 годин

5.4.37. Час, який витрачається працівником на підготовку виконання виробничого завдання, називається?

- A. часом обслуговування
- B. підготовчо - заключним
- C. робочим часом
- D. допоміжним

5.4.38. Допоміжна операція термічної обробки

- A. варіння
- B. припускання
- C. смаження
- D. пассерование

5.4.39. В функцію доготовувальних підприємств не входить

- A. реалізація страв споживачам
- B. проведення теплової обробки продуктів
- C. оформлення страв
- D. зберігання та розфасовка кулінарних виробів

5.4.40. Час розморожування птиці в дефростерах

- A. 20 годин
- B. 16-18 годин
- C. 1 добу
- D. 10-12 годин

5.4.41. Час вимочування солоної риби перед обробкою

- A. 12 годин



- В. 10 годин
- С. 4-6 годин
- Д. 1 година

5.4.42. Вагони ресторани включають до складу поїздів, якщо вони знаходяться в дорозі в одному напрямленні

- А. 12 годин
- В. 20 годин
- С. 5 діб
- Д. більше доби

5.4.43. Вхідний потік на складі означає

- А. перевірку якості та кількості вантажу, що прибув
- В. розміщення на зберігання
- С. переміщення всередині складу
- Д. навантаження на транспорт

5.4.44. Висота шару лука при насипному способі зберігання

- А. 0,5
- В. 1,0
- С. 0,7
- Д. 0,3

5.4.45. Висота шару моркви при насипному способі зберігання

- А. 0,3
- В. 1,0
- С. 0,5
- Д. 0,7

5.4.46. Графік роботи, що передбачає різну тривалість робочого дня протягом тижня називається?

- А. двох бригадний
- В. стрічковий
- С. комбінований
- Д. графік підсумованого робочого часу

5.4.47. Готові напівфабрикати і оброблені субпродукти з птахогольового цеху на доготовочних підприємствах направляються для короткочасного зберігання перед реалізацією ...

- А. в склад сировини
- В. в гарячий цех
- С. на доготовочні підприємства
- Д. в торговельну мережу

5.4.48. Для обробки яких овочів організовується друга лінія в заготівельних підприємствах середньої потужності

- А. зернових
- В. бобових
- С. коренеплодів і бульбоплодів

D. цибулевих і капустяних

5.4.49. Для дотримання санітарних правил, стіни в гарячому цеху

A. облицьовуються металом

B. покриваються побілкою

C. покриваються олійною фарбою

D. облицьовуються керамічною плиткою

5.4.50. Довжина виробничого столу не повинна перевищувати

A. 1500 мм

B. 1260 мм

C. 1050 мм

D. 1000 мм

5.4.51. Для чого призначений кулінарний цех в великих ресторанах

A. для випуску других страв

B. для випуску борошняних кондитерських виробів

C. для випуску солодких страв

D. для випуску борошняних страв

5.4.52. Доготовочний цех це- ...

A. рибний

B. гарячий

C. м'ясний

D. овочевий

5.4.53. Для санітарної обробки кондитерських мішків і трубочок використовують

A. сушильні шафи

B. розчин кальцинованої соди

C. кварцові лампи

D. автоклави

5.4.54. Для якої операції організують перше робоче місце в птахогольовому цеху?

A. для промивання

B. для відтавання

C. для патрання

D. для обпалювання

5.4.55. Документ, який регулює відносини між постачальниками і замовниками

A. накладна

B. договір

C. рахунок-фактура

D. стандарт

5.4.56. Завідувач виробництвом несе відповідальність за

A. порядок і чистоту в залі

B. дотримання трудового законодавства

С. господарсько-фінансову діяльність

Д. виробничу діяльність

*5.4.57. Інвентарь м'ясного цеху:*

А. обвалочний ніж

В. корінчатий ніж

С. вилка виробнича

Д. гуркіт металевий

*5.4.58. Які операції по обробці овочів в цеху не механізуються?*

А. сортування

В. ручне очищення

С. мийка

Д. очищення

*5.4.59. Коефіцієнт готовності 0,9 присвоюється*

А. напівфабрикатам, які пройшли повну механічну обробку

В. кулінарним стравам

С. напівфабрикатам високого ступеня готовності

Д. кулінарним виробам

*5.4.60. Коефіцієнт споживання страв враховує*

А. фактичне споживання страв відвідувачами за день

В. фактичне споживання страв одним відвідувач

С. усереднену кількість страв на одного відвідувача

Д. загальну кількість страв планованих до випуску

*5.4.61. Механічне обладнання*

А. холодильні шафи

В. пересувні ванни

С. стелажі

Д. універсальний привід

*5.4.62. Меню a la cart – це*

А. дієтичне харчування

В. повний раціон харчування

С. скомплектований обід

Д. вільний вибір страв

*5.4.63. Меню комплексного харчування включає*

А. широкий асортимент страв, закусок, напоїв

В. чергові страви на вибір

С. 5-6 основних дієт

Д. набір страв за певну ціну

*5.4.64. Теплове обладнання*

А. тестомісильная машина

В. ванна з підведенням пара

С. овочерізка

Д. електроплита

5.4.65. Яке обладнання служить для поділу картоплі на фракції

- A. сортувальна машина
- B. конвеєр
- C. овочеочищувальна машина
- D. калібрувальна машина

5.4.66. Якими літерами маркують інструменти та інвентар в м'ясному цеху

- A. ОС
- B. ВМ
- C. СМ
- D. МС

5.4.67. Розрубочний стілець (колода) щодня

- A. миється теплою водою з миючими засобами
- B. очищається ножем і посипається сіллю
- C. ошпарюють окропом
- D. дезінфікується хлорним вапном

5.4.68. Основною складовою частиною виробничого процесу є

- A. доставка сировини
- B. підготовча операція
- C. організація робочого місця
- D. технологічна операція

5.4.69. Асортиментний мінімум визначає в меню

- A. мінімальну кількість страв і закусок
- B. кількість фірмових страв
- C. кількість страв і закусок за часом доби
- D. кількість страв і закусок за порами року

5.4.70. Технологічна лінія варіння бульйонів організовується в цеху

- A. доробки напівфабрикатів
- B. холодному
- C. м'ясному
- D. гарячому

5.4.71. Сухі продукти завозять на підприємства ресторанного господарства в основному на

- A. 15 днів
- B. 10 днів
- C. 2-3 днів
- D. 5 днів

5.4.72. Срок перевірки якості швидкопсувних продуктів при прийманні на склад

- A. 48 годин
- B. 1 години
- C. 24 години

D. 6 годин

5.4.73. *Поставки столових приладів і кухонного інвентарю на підприємства ресторанного господарства це*

- A. організація складського господарства
- B. матеріально-технічне постачання
- C. організація виробництва
- D. організація обслуговування

5.4.74. *Відстань від підлоги до верхньої полиці не повинно перевищувати*

- A. 2000 мм
- B. 1500 мм
- C. 1250 мм
- D. 1750 мм

5.4.75. *Чим оснащують робоче місце з обробки цибулевих на заготівельних підприємстві*

- A. холодильною шафою
- B. овочеочищувальною машиною
- C. мийною ванною
- D. витяжною шафою

5.4.76. *Вхідний потік на складі означає*

- A. перевірку якості та кількості вантажу, що прибув
- B. розміщення на зберігання
- C. переміщення всередині складу
- D. відпустку товарів на виробництво

5.4.77. *До виробничих операцій належить*

- A. приймання товарів
- B. зберігання продуктів
- C. розвантаження транспорту
- D. оформлення накладних документів

5.4.78. *Ширина коридорів, що з'єднують склади*

- A. 1,3-1,8
- B. 1,0-1,2
- C. 2,0-2,2
- D. 0,8-1,0

5.4.79. *Заходи, спрямовані на забезпечення якості*

- A. освоєння нових технологій
- B. проведення дегустацій
- C. організація постачання
- D. проведення виставок-розпродажів

5.4.80. *Готові напівфабрикати і оброблені субпродукти з птіцегольєвого цеху на доготовочних підприємствах направляються для короткочасного зберігання перед реалізацією ...*

- A. в склад сировини

- В. в гарячий цех
- С. на доготовочні підприємства
- Д. в торговельну мережу

5.4.81. Скільки часу потрібно зберігати очищену картоплю у воді

- А. 5 годин
- В. 1 година
- С. 4. години
- Д. 3 години

5.4.82. Ненормовані втрати при зберіганні і відпустці

- А. розлив
- В. розтрушування
- С. псування продуктів
- Д. усушка

5.4.83. Охолоджувальні камери розміщуються

- А. поруч з душовою
- В. поряд з котельнею
- С. одним блоком із загальним тамбуром
- Д. над мийного столового посуду

5.4.84. Які робочі місця організовують в цеху доробки напівфабрикатів

- А. тільки спеціалізовані
- В. комбіновані
- С. тільки універсальні
- Д. спеціалізовані та універсальні

5.4.85. Напівфабрикатам, що пройшли повну механічну обробку присвоюється коефіцієнт

- А. 0,9
- В. 0,7
- С. 1,0
- Д. 0,5

5.4.86. Для чого призначений кулінарний цех в великих ресторанах

- А. для випуску перших страв
- В. для випуску борошняних кондитерських виробів
- С. для випуску солодких страв
- Д. для випуску борошняних страв

5.4.87. Тепловий пункт відноситься до приміщень

- А. складських
- В. виробничих
- С. технічних
- Д. службових

5.4.88. Холодний цех повинен мати зручний зв'язок з

- А. овочевим складом
- В. м'ясним цехом

C. коморою сухих продуктів

D. роздавальною

5.4.89. *Завершений цикл виробництва кулінарної продукції включає*

A. первинну обробку сировини

B. механічну кулінарну обробку

C. термічну кулінарну обробку

D. виробництво напівфабрикатів

5.4.90. *Для санітарної обробки кондитерських мішків і трубочок використовують*

A. розчин хлорного вапна

B. розчин кальцинованої соди

C. кварцові лампи

D. автоклави

5.4.91. *Приміщення для обробки яєць обладнується*

A. у ванній з підігрівом води

B. чотирма мийними ваннами

C. посудомийної машиною

D. виробничим столом з вбудованою мийною ванною

5.4.92. *Фіксація риби це-*

A. обробка в розчині бисульфата натрію

B. відтавання

C. обробка в гарячому розчині солі

D. обробка в холодному розчині солі

5.4.93. *Заготівельні цех – це...*

A. гарячий

B. холодний

C. борошняний

D. овочевий

5.4.94. *Для якої операції організують перше робоче місце в птахогольовому цеху?*

A. для промивання

B. для відтавання

C. для патрання

D. для обпалювання

5.4.95. *Роздавальню розташовують поруч...?*

A. з аванзалом

B. з торговим залом

C. з складським приміщенням

D. з м'ясним цехом

5.4.96. *Час, який витрачається працівником на підготовку та виконання виробничого завдання, називається?*

A. часом обслуговування

- В. основним
- С. підготовчо-заключним
- Д. робочим часом

5.4.97. *Осетрову рибу ошпарюють для*

- А. покращення смаку
- В. зменшення ваги
- С. прискорення терміну варіння
- Д. видалення кісткових жучків

5.4.98. *Кількість частин задньої ноги (яловичина)*

- А. 2
- В. 3
- С. 1
- Д. 4

5.4.99. *Тривалість обпалювання птиці*

- А. 3 хв
- В. 30 сек
- С. 60 сек
- Д. 10 сек

5.4.100. *У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць кафе повинна становити:*

- А. 17%
- В. 53%
- С. 23%
- Д. 24%.