

Державний торговельно-економічний 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.)

ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

галузь знань	18 Виробництво та технології (шифр і назва галузі знань)
спеціальність	181 Харчові технології (код і найменування спеціальності)
освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції (найменування освітньо-професійної програми)
освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій (кваліфікація відповідно до стандарту фахової передвищої освіти)
кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Харчові технології Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» (кваліфікація відповідно до освітньо-професійної програми)
рік набору	2020 (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
	Сєдих Костянтин Вячеславович, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук
	Фролова Тетяна Володимирівна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук, доцент
Гарант освітньо-професійної 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 фахову передвищу освіту» фахова передвища освіта передбачає набуття здобувачами освіти здатності до виконання типових спеціалізованих завдань у певній галузі професійної діяльності, пов'язаних з виконанням виробничих завдань підвищеної складності та/або здійсненням обмежених управлінських функцій, що характеризуються певною невизначеністю умов та потребують застосування положень і методів відповідної науки.

Мета атестації – оцінювання відповідності отриманих результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти.

Завдання атестації полягає у визначенні рівня сформованості у здобувача фахової передвищої освіти:

- всебічних спеціалізованих емпіричних та теоретичних знань у сфері професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань;
- широкого спектру когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності;
- умінь/навичок знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.

Форма атестації за освітньої програмою «Виробництво харчової продукції» – кваліфікаційний екзамен.

Програму кваліфікаційного екзамену розроблено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології та стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю.

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

- Законом України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. № 2745-VIII, 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) Технології харчових виробництв; 3) Метрологія, стандартизація та сертифікація; 4) Устаткування закладів 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. 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

вентилювання 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, толокна 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.

2.3. Метрологія, стандартизація та сертифікація

Тема 1. Основи державної системи стандартизації, сертифікації і метрології

Розкривається питання щодо поняття стандартизації, її мети та завдань, що підлягає стандартизуванню. Розглядається робота державної системи стандартизації України, проведення стандартизації, сутність її та функції, мета, об'єкти.

Ознайомлення з нормативною документацією, видами та класифікацією нормативних документів. Вивчення етапів розроблення нормативних документів, проведення лабораторних випробовувань. Розглядаються теоретичні навички проведення випробувань, аналіз отриманих результатів.

Тема 2. Основи метрології. Метрологічне забезпечення якості продукції

Ознайомлення з поняттям метрології, її метою та видами. Вивчення основних завдань та понять наукової, законодавчої та промислової метрології.,

сутність їх діяльності та специфіку роботи. Вивчення сутності вимірювань, засобів та величин вимірювання. Ознайомлення з поняттями технічні засоби, еталон та основними параметри їх у роботі, метою застосування. Розглядається поняття похибка, її природа та види, етапи обчислення. Вивчаються основи технічних вимірювань та засоби вимірювань.

Тема 3. Стандартизація і якість харчових продуктів

Розкривається поняття якості. Інструменти аудиту якості. Розглядаються методи управління якістю, основні фактори, що впливають на якість продукції. Вивчається методична основа управління якістю - петля якості.

Розглядаються особливості видів оцінки. Вивчаються групи і класифікація показників якості продукції, методи проведення оцінки якості, відбір проб для аналізу та процедура його проведення. Розкривається питання фальсифікації та ідентифікації харчових продуктів.

Характеризується роль стандартизації в проблемі забезпечення якості. Розглядаються методи стандартизації та методичні принципи. Вивчаються результати діяльності стандартизації, що відображаються у спеціальній нормативно-технічній документації. Розглядаються основні функції Держспоживстандарту України стосовно сертифікації.

Вивчаються види контролю якості, етапи прийому продукції на підприємствах ресторанного господарства. Вивчаються методи визначення показників якості харчової продукції, методи кількісної оцінки рівня якості харчової продукції, процес передача продукції на дільниці та контроль якості готової продукції.

Тема 4. Основні положення концепції загального управління якістю (TQM)

Розглядаються фундаментальні концепції цієї системи, основні положення. Вивчається роль керівництва та орієнтація на клієнта. Ознайомлення з метою, задачами TQM, її функціями та впровадження TQM на українських підприємствах ресторанного господарства.

Вивчаються мета та завдання системи HACCP, умови застосування, загальні принципи. Розглядається користь від впровадження системи HACCP, процес визначення ризиків та розроблення програми визначення критичних точок у виробництві, способів зниження ризиків. Вивчаються стандарти HFCSP.

Тема 5. Оцінювання відповідності та система якості

Розглядається загальна характеристика стандартів ISO серії 9000 - основні положення стандартів. Характеризуються Принципи, на яких базуються стандарти ISO 9000. Вивчається структура базових стандартів ISO серії 9000.

Розглянуто правила сертифікації харчових продуктів. Охарактеризовано порядок проведення сертифікації харчової продукції, причини відмови від проведення сертифікації.

Рекомендовані джерела інформації

1. Тарасова В. В., Малиновський А. С., Рибак М. Ф. Метрологія, стандартизація і сертифікація : підручник. Київ, 2006. 264 с.
2. Бичковський Р. В., Столярчук П. Г., Гамула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. Львів, 2004. 560 с.

2.4. Устаткування закладів ресторанного господарства

Тема 1. Механічне устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (загальні відомості).

Технологічна машина та її будова. Вимоги до технологічних машин. Характеристика матеріалів, з яких виробляють деталі машин. Класифікація механічного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Стандартний алгоритм роботи механічного устаткування. Техніко-економічні показники роботи обладнання. Універсальні кухонні машини.

Тема 2. Теплове устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Загальні відомості про теплове устаткування. Варильне обладнання. Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Класифікація варильного обладнання. Харчо-варильні котли. Жарильно-пекарське обладнання. Характеристика основних способів смаження та класифікація жарильно-пекарського обладнання. Будова та принцип роботи сковорід. Жарильні та пекарські шафи.

Тема 3. Холодильне устаткування

Основи процесу одержання холоду. Класифікація торговельного холодильного устаткування: за температурним режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Вибір торговельного холодильного обладнання, розрахунок потреби в ньому. Холодильники для зберігання харчових продуктів: будова, принцип дії та правила експлуатації. Льодогенератори для приготування харчового льоду, принцип дії.

Тема 4. Торговельне устаткування

Класифікація немеханічного торгового обладнання. Торгові меблі. Меблі для підсобних і складських приміщень. Торговий інвентар. Немеханічне устаткування закладів ресторанного господарства. Роль ваго-вимірних приладів в торгово-технологічному процесі. Вимоги до ваго-вимірних

приладів. Принцип дії та характеристика основних видів важільно-механічних ваг. Принцип дії та характеристика основних видів електронних ваг. Дозувально-формувальне устаткування. Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування. Машина для формування котлет, биточків та гамбургерів. Машина для формування виробів із тіста. Машина для розкочування тіста. Машина для поділу тіста й округлення порцій. Торгові автомати. Характеристики торгових автоматів. Класифікація торгових автоматів. Види торгових автоматів

Тема 5. Системи автоматизації закладів готельно-ресторанного господарства

Призначення і види систем автоматизації закладів готельно-ресторанного господарства. Характеристика окремих складових модулів системи автоматизації D2 System. Електронне меню.

Рекомендовані джерела інформації

1. Іжевська О. П. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій. Львів, 2019. 60 с.
2. Тарасенко І. І. Устаткування готельно-ресторанних підприємств : опорний конспект лекцій. Київ, 2010. 66 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	Технології харчових виробництв		0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1-2] 2. Тестування на Порталі	25
3	Метрологія, стандартизація та сертифікація		0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1-2] 2. Тестування на Порталі	20
4	Устаткування закладів 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 вноситься 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

V. технологічної обробки продуктів

C. аналізу можливостей

D. аналізу сучасного стану

5.1.13. Синтетичні барвники у складі молочних продуктів-

A. не використовуються

B. використовуються

C. використовуються в кількості 30%

D. 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»-

A. Дозволяється

B. Не дозволяється

C. Дозволяється в кількості 30%

D. Дозволяється в кількості 50%

5.1.15. Введення антиоксидантів у жири допускається тільки при виробництві:

A. харчових жирів, призначених для тривалого зберігання

B. вершкового масла 72%

C. вершкового масла 82%

D. 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:

A. Стабілізатори

B. Консерванти

C. Молочні продукти

D. Інша думка

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

A. Підсолоджувачі

B. Ароматизатори

C. Емульгатори

D. Стабілізатори

5.1.18. Для виробництва сирів застосовують:

A. Ферментні препарати

B. М'ясні вироби

C. Полімерні матеріали

D. Овочеві страви

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

A. 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

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

D. 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:

A. функціональний харчовий продукт

B. БАД

C. Рослинний інгредієнт

D. Усе перераховане

5.1.83. Продукти функціонального харчування це продукти:

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

B. особливі продукти

C. корисні продукти

D. лікувальні продукти

5.1.84. Основна дія харчових виробів функціонального призначення:

A. позитивний вплив на певні фізіологічні функції

B. покращення здоров'я

C. зниження ризику появи захворювань

D. Усе перераховане

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

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

B. можна розробити продукт з високими смаковими якостями

C. можна розробити продукт з високими органолептичними властивостями

D. можна розробити продукт з довгим терміном зберігання

5.1.86. Основна дія функціональних харчових продуктів:

A. компенсують дефіцит біологічно активних компонентів в організмі

B. підтримують нормальну функціональну активність органів і систем

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

D. Усе перераховане

5.1.87. Фітоконцентрати використовуються з метою:

A. підвищення захисних сил організму проти застуди та фізичної витривалості

B. покращення структури виробу

C. зменшення терміну реалізації виробу

D. 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 сиркопчених ковбас є:

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

D. довгий термін виготовлення

5.2. Технології харчових виробництв

5.2.1. 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

5.2.2. 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

5.2.3. 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

5.2.4. 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

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

A. хлібопродуктів

B. бродильних виробництв

C. олієжировий

D. харчосмаковий

5.2.6. 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

5.2.7. 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

5.2.8. 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

5.2.9. Назвіть стадії структури технологічної лінії:

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

5.2.10. 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.

5.2.11. 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

5.2.12. 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

5.2.13. 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

5.2.14. На які сорти поділяється пшеничне борошно?

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

5.2.15. 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

5.2.16. 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)

5.2.17. 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

5.2.18. На які сорти поділяється пшоно шліфоване?

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

5.2.19. Яка крупа належить до найцінніших видів крупів?

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

5.2.20 З яких видів круп виробляють дієтичне борошно?

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

- C. рисової та вівсяної
- D. гречаної та вівсяної

5.2.21 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

5.2.21. 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)

5.2.22. 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.

5.2.23. A. теплий, холодний заміс тіста

B. гарячий, теплий тіста

C. гарячий, холодний тіста

D. гарячий, теплий, холодний заміс тіста

5.2.24. 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

5.2.25. Який термін зберігання макаронних виробів з додатковою сировиною?

A. 1 рік;

B. 6 місяців;

C. 1 місяць;

D. 3 місяці.

5.2.26. 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

5.2.27. 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%

5.2.28. 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

5.2.29. 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

5.2.30. Основна сировина для виробництва хліба - це

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

5.2.31. 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

5.2.32. Які способи використовуються для приготування пшеничного тіста?

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

5.2.33. Які терміни зберігання для хліба з пшеничного борошна?

- A. 48 год
- B. 12 год
- C. 36 год

D. 24 год

5.2.34. 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

5.2.35. 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

5.2.36. 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, яєчні та молочні продукти

D. цукор і жир

5.2.37. Які способи використовують для виготовлення дріжджового тіста?

A. безопарний та прискорені способи

B. опарний та безопарний

C. на квасних або рідких заквасках

D. однофазні або двофазні способи

5.2.38. Яку вологість мають бісквітні напівфабрикати?

A. $25 \pm 3\%$

B. $30 \pm 3\%$

C. $15 \pm 3\%$

D. $10 \pm 3\%$

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

A. 12 діб

B. 7 діб

C. 10 діб

D. 48 год

5.2.40. Яка основна сировиною для виробництва цукру в Україні?

- A. цукрові буряки
- B. цукрова тростина
- C. цукровмісний клен
- D. цукрове сорго

5.2.41. Назвіть основні технологічні операції у виробництві цукру

- A. очищення дифузійного соку, сатурація
- B. вилучення цукру з буряків, випарювання води до кристалізації цукру
- C. вилучення цукру з буряків, сатурація
- D. випарювання води до кристалізації цукру, дефекації

5.2.41. 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?

- A. жовтий цукор
- B. бурий цукор
- C. меляса
- D. буряковий жом

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

- A. сахароза
- B. мальтоза
- C. целюлоза
- D. крохмаль

5.2.44. Назвіть основні етапи виробництва крохмалю.

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

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

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

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

5.2.45. 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

5.2.46. 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 %

5.2.47. 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

5.2.48. 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

5.2.49. Яка концентрація сухих речовин у готовій крохмальній патоці?

A. не менше 65%;

B. не менше 78%;

C. не менше 75%

D. не менше 70%

5.2.50. 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

5.2.51. Основною цукровмісною сировиною для виробництва спирту є меляса — це:

A. відхід крохмале-патокового виробництва

B. відхід цукрового виробництва

C. відхід борошномельного виробництва

D. відхід круп'яного виробництва

5.2.52. Основною сировиною для одержання вин і коньяків є:

A. пшениця

B. цукровий буряк

C. виноград

D. картопля

5.2.53. Способи виготовлення шампанського -

A. пляшковий

В. періодичний резервуарний

С. безперервний

Д. всі перераховані

5.2.54. Ремюаж –це:

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

В. оброблення спеціальними матеріалами з обклейкою, фільтрування, купажування

С. приготування тиражної (бродильної) суміші

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

5.2.55. Мета ремюажу – це:

А. обережні повороти пляшки, зміною її нахилу

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

С. додавання у пляшку лікеру і шампанського до оптимального рівня

Д. збовтування рідини, переміщення нижніх шарів пляшок у верхні

5.2.56. Сировиною для виробництва пива є:

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

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

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

Д. пророщена і висушена у спеціальних умовах зернова культура

5.2.57. Коньяки ординарні класифікують за марками:

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

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

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

Д. всі перераховані

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

А. сильно насичені, середньонасичені, слабкогазовані, негазовані

В. середньонасичені, слабкогазовані

С. сильно насичені, негазовані

Д. слабкогазовані, негазовані

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

А. сорбіт, ксиліт, маніт, мальтіт

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

С. аспартама, сахарину та ацетосульфаму К

Д. сахарин, цикламат, ацетосульфам К

5.2.60. *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

5.2.61. *Найціннішою складовою частиною молока є:*

- A. молочний жир
- B. білки молока
- C. молочний цукор (лактоза)
- D. мінеральні речовини молока, вітаміни

5.2.62. *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

5.2.63. *До питних видів молока відносять -*

- A. пастеризоване, стерилізоване
- B. пряжене, білкове
- C. вітамінізоване, молоко з наповнювачами
- D. всі перераховані

5.2.64. *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

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

- A. кефір

- В. йогурт
- С. сир кисломолочний
- Д. ряжанка

5.2.66. *За способами виготовлення морозиво поділяють на:*

- А. термізоване
- В. пастеризоване
- С. загартоване, м'яке, домашнє
- Д. гомо- та гетероферментативні

5.2.67. *Залежно від видудобавок, рецептурних компонентів і способів виробництва випускають:*

- А. сметану з наповнювачами (столову, домашню),
- В. сметану зі стабілізаторами («Українську», «Європейську», «Святкову»)
- С. сметану термізовану, продукти сметанні зі смаковими наповнювачами
- Д. всі перераховані

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

- А. спред
- В. топлена суміш
- С. вершкове масло
- Д. морозиво

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

- А. формування сиру
- В. визрівання сиру
- С. оброблення згустку та сирного зерна
- Д. соління сиру

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

- А. свинина
- В. яловичина
- С. м'ясо птиці
- Д. субпродукти

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

- А. охололе
- В. парне
- С. охолоджене
- Д. підморожене

5.2.72. *Процес відокремлення м'яких тканин (м'язової, сполучної та жирової) від кісток - це*

- А. жилування м'яса
- В. розбирання півтуш

C. обвалювання

D. соління м'яса

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

A. мокрий

B. сухий

C. комбінований

D. всі перераховані

5.2.74. Процес наповнення ковбасних оболонок фаршем – це

A. шприцювання

B. осадження

C. підготовка ковбасних оболонок

D. формування ковбасних виробів

5.2.75. 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

5.2.76. Ламістер - це

A. тонкі сталеві стрічки, вкриті 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

5.2.77. 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

5.2.78. Тиндалізація - це

A. двічі або тричі пастеризація консервів

B. одноразове термооброблення консервів

C. стерилізація консервів

D. двічі або тричі стерилізація консервів

5.2.79. 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

5.2.80. Основна олійна культура в Україні - це

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

5.2.81. Олія, яка за складом прирівнюють до маслинової (прованської) – це:

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

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

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

5.2.82. 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

5.2.83. Єдиний спосіб, який забезпечує повне вилучення олії - це

- A. екстрагування
- B. пресування
- C. рафінування
- D. центрифугування

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

- A. адсорбційне рафінування (вибілювання олії)
- B. дезодорування
- C. лужне рафінування
- D. гідратування

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

- A. лужне рафінування
- B. дезодорування
- C. гідрогенізація
- D. центрифугування

5.2.86. 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

- A. кулінарний жир
- B. соняшникова олія
- C. вершкове масло
- D. маргарин

5.2.87. Жирова основа маргарину повинна мати температуру плавлення:

- A. 27-33° C
- B. 39-46° C
- C. 22-37° C
- D. 20-33° C

5.2.88. Головний компонент у рецептурі жирової основи маргарину - це

- A. кулінарний жир
- B. гідровані жири
- C. вершкове масло
- D. соняшникова олія

5.2.89. Технологія виноградних вин складається з таких основних стадій:

- A. отримання виноградного сусла
- B. оброблення вина
- C. витримка вина
- D. всі перераховані

5.2.90. 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

5.2.91. 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

5.2.92. Асамблювання —

- 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

5.2.93. *М'язга - це*

- A. подрібнений виноград
- B. ступень зрілості винограду
- C. біохімічне оброблення винограду
- D. ароматичні сполуки

5.2.94. *Виготовляють шампанське таких марок:*

- A. брют, екстра брют
- B. сухе, напівсухе
- C. напівсолодке і солодке
- D. всі перераховані

5.2.95. *Способи виготовлення шампанського:*

- A. пляшковий
- B. періодичний резервуарний
- C. безперервний
- D. всі перераховані

5.2.96. *За якими марками виготовляють ординарні коньяки «Бренді» —*

- A. «три зірочки»; «чотири зірочки»; «п'ять зірочок»
- B. KB
- C. KBВЯ, KC
- D. всі перераховані

5.2.97. *Носіями гіркового смаку вина є —*

- A. продукти карамелізації вуглеводів
- B. аліфатичні оксикислоти
- C. окисні перетворення лігніну
- D. ефіри, альдегіди, кетони

5.2.98. *Вина поділяються на:*

- A. сухі, напівсухі
- B. солодкі, напівсолодкі
- C. лікерні, десертні
- D. всі перераховані

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

- A. Сіль і сироватка.
- B. Цукор і масло.
- C. Томати.
- D. Молоко і яйця.

5.2.100. *Які макаронні виробів відносяться до трубчастих?*

- A. Пера і павутинка.
- B. Вушка і вермішель.
- C. Черепашки і макарони.

D. Ріжки і пера.

5.3. Метрологія, стандартизація та сертифікація

5.3.1. Що собою представляє стандартизація?

A. діяльність з метою досягнення оптимального ступеня упорядкування в певній галузі

B. дії третьої сторони, які забезпечують необхідну впевненість в тому, що продукція ідентифікована

C. науку про вимірювання, методи і засоби

D. спосіб визначення якості

5.3.2. До об'єктів стандартизації відносять:

A. стандарти, технічні умови, процеси

B. регламент, методи контролю

C. результат діяльності людини - продукція, процеси тощо

D. корисні копалини

5.3.3. Назвіть одиниці довжини:

A. секунда, тривалість періодів

B. ампер, сила струму

C. метр, кілометр, міліметр

D. кілоджоуль

5.3.4. Що собою представляє стандарт?

A. нормативний документ

B. об'єкт сертифікації

C. процес управління якістю

D. зразок або еталон

5.3.5. Що собою представляє регламент?

A. нормативний документ, що рекомендує практичні прийоми

B. еталон

C. нормативний документ, що передбачає обов'язковість правових положень

D. технічні умови

5.3.6. Які види стандартів за сферою дії Ви знаєте?

A. обласні, національні

B. регіональні, географічні

C. раціональні, гармонізовані

D. міжнародні, уніфіковані, міждержавні

5.3.7. Що собою представляють Технічні умови?

A. технологічну інструкцію

B. технологічну карту

C. технічні вимоги

D. керівний документ

5.3.8. *Що собою представляють показники стандартів?*

- A. визначають призначення об'єктів
- B. це показники якості об'єктів стандартизації
- C. розміри об'єктів стандартизації
- D. позначення та поняття об'єктів стандартизації

5.3.9. *Що таке сумісність у системі стандартизації?*

- A. можливість спільного використання
- B. придатність продукції до спільного використання
- C. умова для виконання всіх вимог нормативної документації
- D. етап в лабораторних випробовуваннях

5.3.10. *Скільки існує принципів стандартизації?*

- A. 12
- B. 6
- C. 3
- D. 24

5.3.11. *Що таке спеціалізація в сфері стандартизації?*

- A. нормативний документ
- B. створення типових стандартів
- C. процес виробництва
- D. однотипізація продукції

5.3.12. *Які Ви знаєте види спеціалізації від об'єктів застосування?*

- A. функціональна, предметна, подетальна, виробнича
- B. технологічна, функціональна, предметна, подетальна
- C. технологічна, ексклюзивна, предметна, подетальна
- D. немає правильної відповіді.

5.3.13. *Яка мета стандартизації ?*

- A. оптимальне впорядкування об'єктів стандартизації
- B. створення системи нормативної документації
- C. визначення прогресивних вимог до продукції та послуг
- D. виявлення потенційних споживачів

5.3.14. *Які Ви знаєте види спеціалізації від розповсюдження?*

- A. заводська, галузева, міжгалузева, міжнародна
- B. заводська, галузева, міжгалузева, регіональна
- C. заводська, міждержавна, міжгалузева, регіональна
- D. уніфікована, подетальна

5.3.15. *Які Ви знаєте форми стандартизації?*

- A. комплексна, випереджувальна
- B. національна, спеціалізована
- C. прогресивна, регіональна
- D. міжнародна, міждержавна, раціональна

5.3.16. *Назвіть види стандартів за призначенням:*

- A. обов'язкові, необов'язкові, диспозитивні, змішані

В. регіональні, національні, міждержавні, гармонізовані
 С. основоположні, термінологічні, на методи випробувань, на продукцію,
 на процес

Д. технічні умови, технічні інструкції, технічні вимоги

5.3.17. Що собою представляє класифікатор?

А. документ, в якому об'єкти класифікації розподілено на групи і їм надано код

В. стандарт, на основі поєднання виробничих, наукових, комерційних та ін. інтересів

С. усі відповіді вірні

Д. не має правильної відповіді

5.3.18. Що таке випереджувальна стандартизація?

А. стандартизація, яка полягає у запровадженні завищених норм і вимог

В. встановлення взаємопов'язаних вимог

С. науку про виміри

Д. розробка спеціальних програм комплексної стандартизації

5.3.19. До найбільш важливих параметрів об'єктів стандартизації відносять?

А. розмірні параметри (розмір одягу, місткість посуду)

В. параметри ваги (маса окремих видів інвентарю)

С. параметри, які характеризують продуктивність машин та приладів

Д. усі відповіді вірні

5.3.20. Що собою представляє параметр продукції?

А. ознака продукції, яка характеризує певні її властивості

В. представляє раціональну систему градації

С. застосування системи взаємопов'язаних вимог.

Д. процес проходження сертифікації

5.3.21. Оберіть правильну аббревіатуру Державного стандарту

України:

А. ГСТУ

В. ТУУ

С. ДСТУ

Д. СТТУ

5.3.22. Оберіть правильну аббревіатуру Галузевого стандарту України

А. ДСТУ

В. ТУУ

С. ДСТУ-П

Д. ГСТУ

5.3.23. Аббревіатура СТТУ розшифровується як?

А. Державний стандарт України

В. Міжнародний стандарт

С. стандарти науково технічних та інженерних товариств

D. Технічні умови України

5.3.24. Які основні завдання стандартизації?

A. реалізація єдиної технічної політики

B. проведення сертифікації продукції

C. введення системи якості на виробництво

D. удосконалення виробничих та торгівельних відносин.

5.3.25. Стандарти на процеси – це?

A. основні вимоги до послідовності та методів виконання робіт у проведенні технологічних операцій

B. встановлення послідовності робіт, способи і технічні засоби

C. поширюються на терміни.

D. визначають етапи робіт

5.3.26. Стандарти на методи контролю – це?

A. стандарти, що встановлюють організаційно-методичні та загально технічні положення

B. основні вимоги до послідовності та методів виконання робіт у проведенні технологічних операцій

C. встановлення послідовності робіт, способи і технічні засоби.

D. поширюються на показники якості продукції

5.3.27. Основні положення стандартів – це?

A. стандарти, що поширюються на терміни

B. стандарти, що встановлюють організаційно-методичні та загально технічні положення

C. стандарти, що містять перелік характеристик.

D. основні вимоги до послідовності та методів виконання робіт у проведенні технологічних операцій

5.3.28. Стандарти на продукцію – це?

A. стандарти, що поширюються на терміни

B. стандарти, що містять перелік характеристик об'єктів стандартизації

C. вимоги до груп однорідних або конкретних виробів

D. вимоги стосовно сумісності виробів

5.3.29. Стандарти загальних технічних вимог – це?

A. основні вимоги до послідовності та методів виконання робіт у проведенні технологічних операцій

B. стандарти науково-технічних та інженерних товариств

C. стандарти, що містять перелік характеристик, які встановлюються в кожному випадку окремо

D. вимоги до груп однорідних або конкретних виробів

5.3.30. Скільки етапів розроблення, затвердження та впровадження стандартів:

A. 5

B. 8

C. 6

D. 9

5.3.31. *Суб'єктами стандартизації є:*

A. Центральний орган виконавчої влади у сфері стандартизації, Рада стандартизації

B. юридичні та фізичні особи

C. продукція, процеси, послуги

D. матеріали, устаткування.

5.3.32. *Сфера застосування стандартизації:*

A. торговельна та промислова

B. промислова та економічна

C. економічна та фінансова

D. торгівельна та фінансова

5.3.33. *Що в собі містять стандарти:*

A. тільки обов'язкові вимоги

B. обов'язкові та рекомендовані вимоги

C. рекомендовані вимоги

D. інструкції виконання

5.3.34. *До обов'язкових належать вимоги із забезпечення?*

A. безпеки продукції, метрологічних норм і правил

B. уніфікації

C. науково-технічної діяльності

D. принципів стандартизації

5.3.35. *Як розшифровується міжнародна організація ISO?*

A. Міжнародна організація законодавчої метрології

B. Міжнародна організація зі стандартизації та тестування

C. Міжнародна організація зі стандартизації

D. Міждержавна організація наукової метрології

5.3.36. *Обов'язкові вимоги підлягають безумовному виконанню?*

A. суб'єктами стандартизації

B. державою

C. фізичними особами підприємцями

D. юридичними особами

5.3.37. *На стадії проектування і розроблення продукції з допомогою стандартів вирішуються такі завдання?*

A. встановлюються вимоги до якості готової продукції

B. встановлюється єдина система вимірів

C. узагальнюється процес управління якістю

D. забезпечується ритмічність виробництва

5.3.38. *За ступенем обов'язковості стандарти бувають:*

A. обов'язкові, необов'язкові

B. тільки необов'язкові

С. тільки обов'язкові

Д. змішані

5.3.39. *Абревіатура ДСТУ-П розшифровується як?*

А. настанова, звід правил та ін.

В. національний стандарт

С. стандарт підприємства

Д. пробний стандарт

5.3.40. *Абревіатура ДСТУ-ЗТ розшифровується як:*

А. технічний звіт

В. державний класифікатор

С. стандарт організації

Д. пробний стандарт

5.3.41. *Абревіатура ДСТУ-Н розшифровується як?*

А. настанова, звід правил та ін.

В. стандарт організації

С. пробний стандарт

Д. технічний звіт

5.3.42. *Абревіатура ДК розшифровується як:*

А. технічний звіт

В. державний класифікатор

С. пробний стандарт

Д. стандарт організації.

5.3.43. *Вищим органом ISO є:*

А. Виконавчий комітет

В. Генеральна Асамблея

С. Комітет з допомоги країнам

Д. Атестаційний комітет

5.3.44. *До показників якості, що характеризують харчову продукцію належать?*

А. органолептичні показники

В. фізико-хімічні показники

С. показники безпеки

Д. усі відповіді вірні

5.3.45. *Назвіть основні параметри органолептичних показників харчових продуктів:*

А. вологість, кількість цукрів, пористість

В. запах, смак, колір, консистенція та зовнішній вигляд

С. маса, відсоток намочваності

Д. наявність мікотоксинів та радіонуклідів

5.3.46. *Назвіть функції стандартизації:*

А. нормативна

В. цивілізуюча

- C. інформативна
- D. усі відповіді вірні

5.3.47. Назвіть основні параметри фізико-хімічні показників харчової продукції:

- A. запах, смак, колір, консистенція
- B. встановлюється відповідно до конкретного продукту типу кислотності, вологості, тощо
- C. норми радіаційних елементів
- D. норми мікробіологічного забруднення

5.3.48. Розшифруйте позначення стандарту ДСТУ ISO:

- A. Державні стандарти України, затверджені Держстандартом України
- B. Державні стандарти, через які впроваджено стандарти Міжнародної організації із стандартизації
- C. Державний стандарт України, прийнятий Міждержавною Радою
- D. Державні стандарти затверджені Мінбудархітектури України

5.3.49. До основних видів стандартизації не відносять:

- A. прогресивну стандартизацію
- B. випереджаючу стандартизацію
- C. уніфіковану стандартизацію
- D. комплексну стандартизацію

5.3.50. Основними напрямками політики Держспоживстандарту є:

- A. забезпечення простого доступу експортерів до міжнародних стандартів шляхом розвитку національного інформаційного фонду стандартів
- B. узагальнення накопиченого національного досвіду різних країн щодо розробки, впровадження та функціонування систем якості
- C. проведення метрологічних заходів
- D. проведення сертифікація або реєстрація об'єктів стандартизації

5.3.51. До органів державної служби стандартизації відносяться?

- A. технічні комітети з метрології
- B. Державний науково-дослідницький Інститут
- C. Український державний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації
- D. усі відповіді вірні

5.3.52. Які нормативні документи містять обов'язкові та рекомендовані вимоги?

- A. стандарти підприємств
- B. галузеві стандарти
- C. державні стандарти
- D. стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок

5.3.53. До видів стандартів, що розробляються для різних категорій нормативних документів зі стандартизації не належать?

- A. основоположні стандарти

- В. рекомендовані стандарти
- С. основоположні та рекомендовані
- Д. стандарти на методи контролю

5.3.54. *Абревіатура TQM розшифровується як?*

- А. запобіжна дія в процесі виробництва
- В. загальний менеджмент якості
- С. європейська система якості
- Д. система управління якістю

5.3.55. *Загальний менеджмент якості – це:*

- А. сукупність політики, процедур і вимог
- В. порівняння зібраних доказів з аудиту
- С. сучасна інтегрована концепція якості
- Д. система управління якістю

5.3.56. *Що таке якість ?*

- А. сукупність характеристик об'єкту
- В. властивість продукції
- С. характеристика, що внутрішньо властива продукції
- Д. параметри продукції

5.3.57. *Коли Україна стала членом Міжнародної організації зі стандартизації:*

- А. 2010 році
- В. 1991 році
- С. 1993 році
- Д. 1996 році

5.3.58. *Дайте визначення "Час циклу":*

- А. час виконання певного процесу від початку до кінця
- В. термін реалізації продукції
- С. період часу між появою бажання у споживача придбати товар до його покупки
- Д. технологічний час виробництва продукції

5.3.59. *Що собою представляє система якості ?*

- А. система, призначена для встановлення політики в галузі якості
- В. спосіб переведення вимог споживачів до інженерних характеристик проектованої продукції
- С. елемент документації системи якості.
- Д. процес проведення сертифікації

5.3.60. *Дайте визначення поняттю "управління якістю":*

- А. задоволення вимог до якості
- В. контроль визначених параметрів
- С. результат між досягнутим результатом та витраченими ресурсами.
- Д. спосіб переведення вимог споживачів до інженерних характеристик проектованої продукції

5.3.61. Дайте визначення поняттю "продукція" :

- A. це результат одного виду діяльності
- B. це результат процесу
- C. це напрями в діяльності виробництва
- D. це робочий еталон

5.3.62. Що таке "петля якості"?

- A. стадії життєвого циклу товару
- B. процес виробництва товару
- C. властивість об'єкту зберігати якість.
- D. етапи виробництва продукції

5.3.63. Що собою представляє процес контролю якості?:

- A. діяльність щодо забезпечення виконання вимог до якості
- B. елемент документації системи якості
- C. дія, яку виконують для усунення причини виявляючої невідповідності.
- D. процес в життєвому циклі продукції

5.3.64. Що таке "коригувальна дія"?

- A. напрями в діяльності виробництва
- B. стадії життєвого циклу товару
- C. дія, яку виконують для усунення причини виявляючої невідповідності
- D. елемент документації системи якості

5.3.65. Що собою представляє збереженість в сфері стандартизації?

- A. властивість об'єкту
- B. система корегувальних дій
- C. сучасна інтегрована концепція якості
- D. сукупність процесів

5.3.66. Що таке "дефект"?

- A. виробничий брак
- B. витрати для отримання якісного товару
- C. властивість об'єкту
- D. властивість процесу

5.3.67. Що таке "відповідність"?:

- A. задоволення вимогам
- B. забезпечення близькості характеристик
- C. співвідношення між досягнутим результатом і використаними

ресурсами

- D. економічний результат

5.3.68. Що собою представляє Державна система стандартів?

- A. комплекс взаємопов'язаних правил
- B. єдину технічну політику
- C. організацію з удосконалення державної системи стандартизації
- D. систему управління всіма видами робіт зі стандартизації

5.3.69. Що таке "випробування":

- A. процес вивчення взаємодії речовин
- B. вимоги до характеристик
- C. сукупність дії з метою визначення характеристики об'єкта стандартизації.

D. процес проходження сертифікації

5.3.70. *Що собою представляють вимоги якості?*

- A. вимоги до характеристик, внутрішньо властивих продукції, послуг тощо
- B. систематичний, незалежний процес отримання доказів і оцінки якості продукції

C. якість, яку споживач чекає одержати в товарі

D. параметри, що закладені метрологічними дослідженнями

5.3.71. *Що собою представляє метрологія?*

A. наука про вимірювання

B. наука про фізичні явища

C. технічна наука

D. економічна наука

5.3.72. *Що таке "точність вимірювань":*

A. дослідження засобів вимірювальної техніки

- B. головна характеристика якості вимірювання, що відображає точність вимірювання

C. еталон вимірювань

D. робочий еталон

5.3.73. *Що собою представляю засіб вимірювальної техніки?:*

- A. значення знайдене експериментальним шляхом і настільки наближене до істинного значення

- B. сукупність процедур і правил, виконання яких забезпечує одержання результатів вимірювання

C. технічний засіб, який застосовується під час вимірювань

D. засіб, що застосовується як робочий еталон

5.3.74. *Що таке "засіб вимірювання"?*

- A. засіб вимірювання, в якому створюється візуальний сигнал вимірювальної інформації

B. засіб вимірювальної техніки, який реалізовує процедуру вимірювання

C. технічний засіб, який застосовується під час вимірювань.

D. не має правильної відповіді

5.3.75. *Що собою представляє одиниця вимірювань?*

A. це фізична величина певного розміру

B. це стан вимірювань

C. це головна характеристика якості вимірювання

D. це метрологічна дія

5.3.76. *Дайте визначення поняттю "єдність вимірювань"?:*

A. близькість результату вимірювань до істинного значення

В. стан вимірювань, при яких їх результати виражаються в узаконених одиницях вимірювань

С. значення знайдене експериментальним шляхом.

Д. відхилення від істинного значення

5.3.77. *Що собою представляє "вимірювання" ?*

А. це застосування спеціальних технічних засобів

В. це узаконення одиниць вимірювання

С. робочий еталон

Д. фізична величина певного розміру за допомогою експерименту та обчислень.

5.3.78. *Що таке "точність вимірювань"?*

А. дослідження засобів вимірювальної техніки

В. головна характеристика якості вимірювання, що відображає точність вимірювання

С. еталон вимірювань

Д. процес визначення похибки

5.3.79. *Яка мета розробки норм, вимог та правил?*

А. забезпечення безпеки, якості та сумісності продукції

В. упорядкування системи стандартизації

С. конкретизація загальних цілей.

Д. корегувальні дії на виробництві

5.3.80. *Що таке НАССР?*

А. система якості

В. стандарт

С. стандарт корегувальна дія, що застосовується для регулювання виробництва харчових продуктів

Д. регламент стандартизації.

5.3.81. *Чи є обов'язковою система якості НАССР в Україні?*

А. обов'язкова

В. необов'язкова

С. використовується за побажанням суб'єкта ринку

Д. впроваджуються за бажанням органів стандартизації

5.3.82. *Що є головним завданням системи НАССР?*

А. впровадження стандартів

В. розробка стандартів

С. аналіз небезпек і проведення поетапного контролю

Д. видача сертифікатів якості

5.3.83. *Система НАССР стосується тільки ?*

А. безпечності харчових продуктів і їхньої якості

В. якості харчових продуктів

С. безпечності харчових продуктів.

Д. характеристики продукції

5.3.84. *Що собою представляє похибка вимірювання?:*

- A. відхилення результатів вимірювань від істинного значення
- B. відтворення одиниці вимірювання
- C. узагальнена характеристика засобу вимірювальної техніки.
- D. не має правильної відповіді

5.3.85. *Що таке калібрування засобів вимірювальної техніки?:*

- A. визначення в певних умовах або контроль характеристик засобів вимірювальної техніки
- B. дослідження засобів вимірювальної техніки з метою визначення характеристик
- C. процедура встановлення відповідності методик
- D. процедура затвердження нормативів

5.3.86. *Що собою представляє повірка засобів вимірювальної техніки?*

- A. встановлення придатності засобів вимірювальної техніки
- B. властивості серед еталонів одиниці
- C. порівняння об'єктів стандартизації
- D. встановлення вимог відповідно до законодавчої метрології

5.3.87. *На яку кількість галузей розділяється сучасна метрологія?*

- A. 3
- B. 5
- C. 7
- D. 9

5.3.88. *Назвіть головні галузі метрології:*

- A. наукова, промислова, галузева
- B. законодавча, промислова, випробувальна
- C. промислова, законодавча, наукова
- D. законодавча, випереджуюча

5.3.89. *Чим займається промислова метрологія :*

- A. встановленням норм, вимог та правил
- B. вимірюваннями на виробництві та контролем якості
- C. загальними метрологічними питаннями.
- D. не має правильної відповіді

5.3.90. *Оберіть визначення, що характеризує нормативний документ (НД)?*

- A. результат корегувальних дій
- B. документ, що встановлює правила, загальні положення чи характеристики
- C. інструкція для проведення сертифікації
- D. експертний висновок

5.3.91. *Чим займається законодавча метрологія?*

- A. охоплює методи повірки
- B. піддає під законодавчий контроль вимог, норми та правила

C. охоплює загальні теоретичні і практичні проблеми

D. проводить перевірку суб'єктів

5.3.92. До чого стандарти серії ISO 9000 встановили єдиний підхід:

A. оцінки ризиків

B. оцінки системи якості

C. оцінки рівня якості

D. оцінки засобів технічних вимірювань.

5.3.93. Скільки документів серії МС 900... увійшли у серію нових стандартів:

A. 8

B. 3

C. 5

D. 10

5.3.94. На скількох принципах менеджменту базуються стандарти ISO?

A. 10

B. 5

C. 8

D. 3

5.3.95. Чи у всіх галузях стандарти серії ISO знайшли використання?

A. у всіх галузях виробництва і сферах послуг

B. тільки у сферах послуг

C. тільки у галузях виробництва

D. тільки у сфері аграрного виробництва.

5.3.96. Серія стандартів в діапазоні номерів 9000-11000 визначають вимоги до:

A. системи управління

B. послуг, що надаються організаціями та підприємствами

C. продукції та процесів

D. корисних копалин

5.3.97. Скільки міжнародних стандартів на сьогодні містить серія ISO 9000?

A. 10

B. 25

C. 15

D. 30

5.3.98. Скільки розділів містить стандарт серії ISO 9001 - 9003?

A. 5

B. 4

C. 10

D. 12

5.3.99. Чим займається наукова метрологія?

A. встановлення норм, вимог та правил, що набувають правову обов'язкову силу

B. займається проблемою теоретичних і практичних проблем, що стосуються вимірювань

C. проблемою одиниць вимірювань, використовуючи наукові методи, проблеми похибок і погрешностей

D. не має правильної відповіді

5.3.100. За способом вираження які похибки бувають?

A. абсолютні, відносні

B. систематичні, випадкові

C. геометричні, алгоритмові

D. середньоарифметичні, середньоквадратичні.

5.4. Устаткування закладів ресторанного господарства.

5.4.1. Меблі та устаткування залів умовно поділяються на:

A. Меблі для приймання їжі.

B. Меблі для зберігання і транспортування посуду, страв.

C. Холодильне устаткування.

D. Теплове устаткування.

5.4.2. Пожежні оповіщувачі класифікуються на:

A. Теплові та звукові.

B. Димові.

C. Комбіновані.

D. Усі вище зазначені.

5.4.3. У готелях категорій 4 та 5 зірок встановлюються телевізори з екраном по діагоналі:

A. Не менш 24 см.

B. Не менш 27 см.

C. Не менш 37 см.

D. Не менш 48 см.

5.4.4. Санітарна обробка машини ВПМ повинна проводитись:

A. Два рази на тиждень.

B. Один раз на день.

C. Два рази на місяць.

D. Не рідше 2-3 разів на тиждень.

5.4.5. У чому полягають особливості конструкції та способів встановлення СЭ – 0,45 та СЭ – 0,22?

A. Апарати мають навісне виконання.

B. Конструкція дозволяє стікати конденсату в чашу сковороді.

C. Апарати з чавунною чашею, яка перевертається.

D. Усе, що було перелічене вище.

5.4.6. Метрологічні вимоги, що пред'являються до ваг, наступні:

- A. наочність показань зважування.
- B. стійкість ваг, чутливість.
- C. нейтральність матеріалу, з якого вони виготовлені.
- D. інформації недостатньо.

5.4.7. Після прання вміст вологи у білизні становить:

- A. 50...70 % сухої ваги білизни.
- B. 20...40 % сухої ваги білизни.
- C. 10..15 % сухої ваги білизни.
- D. 5...10% сухої ваги білизни.

5.4.8. За якими ознаками здійснюється класифікація водонагрівального устаткування?

- A. За принципом дії.
- B. Залежно від ступеня автоматизації.
- C. За видами енергоносія.
- D. Усі відповіді правильні.

5.4.9. Площа санвузла для готелю категорії 5 зірок складає:

- A. 4,0 м.
- B. 5,0 м.
- C. 6,0 м.
- D. 3,0 м.

5.4.10. Які основні показники внесені у технічний паспорт просіювача?

- A. Продуктивність.
- B. Обсяг робочої камери.
- C. П електродвигуна.
- D. Габаритні розміри.

5.4.11. Технологічна сутність процесів жарення міститься в доведенні продуктів до стану кулінарної готовності за температурами:

- A. 95...120 0С.
- B. 150...350 0С.
- C. 300...450 0С.
- D. 500...600 0С.

5.4.12. Гастроємкості GN 1/1 мають розміри:

- A. 530x325.
- B. 650x530.
- C. 354x325.
- D. 254x145.

5.4.13. За способом встановлювання ваговимірювальне устаткування поділяють на:

- A. Автоматичне, напіваавтоматичне.
- B. Настільне, пересувне, стаціонарне.
- C. Метрологічне.

D. Усі відповіді неправильні.

5.4.14. Швидкість руху підйомника становить:

A. 0,2...0,3 м/с.

B. 3...5 м/с.

C. 5...8 м/с.

D. 8...10 м/с.

5.4.15. Найбільш поширеними у готельному господарстві є використання компресорних холодильників об'ємом:

A. 100...150 дм.

B. 120...500 дм.

C. 150...350 дм.

D. 220...450 дм.

5.4.16. Підйомно-транспортне устаткування класифікується:

A. За видом підйомного механізму.

B. За вантажопідйомністю.

C. За місцем розташування.

D. За способом дії.

5.4.17. З метою охорони номерного фонду використовують наступні датчики руху:

A. Інфрачервоні.

B. Мікрохвильові.

C. Галогенові.

D. Ультразвукові.

5.4.18. Перевагами ЖК телевізорів є:

A. Великий кут перегляду.

B. Висока енергоємність.

C. Відсутність мерехтіння екрана.

D. Малий кут перегляду.

5.4.19. Для прибирання театрів, кінотеатрів доцільніше використовувати:

A. Ранцеві пилососи.

B. Пінні екстрактори.

C. Мийки високого тиску.

D. Мийки низького тиску.

5.4.20. Які з наведених просіювачів мають циліндричні барабан-сити:

A. МПМ-800; ПМ-500; МС-24-300.

B. СЕ-350; ПВ-0,55/380; МПМВ-300.

C. «Пионер»; «Каскад».

D. МПМВ-300.

5.4.21. У яких котлах парогенератор поєднаний з пароводяною рубашкою?

A. КЕ – 250, КПЕ – 160.

В. КПЕ – 60, КПЕСМ – 60.

С. КПП – 160.

Д. КПЕ – 250.

5.4.22. Кейтеринг це:

А. Послуги ресторанів з виїзного обслуговування.

В. Процес приготування кулінарних виробів.

С. Довготривале зберігання кулінарних виробів за температури + 80 0С.

Д. Довготривале зберігання кулінарних виробів за температури + 100 0С.

5.4.23. Електронні контрольно-касові апарати повинні відповідати наступним вимогам:

А. Забезпечувати фіскальні функції.

В. Апарат і інформація, що міститься у фіскальній пам'яті, повинні бути надійно захищені.

С. Надійність апарату.

Д. Усі відповіді правильні.

5.4.24. За якими показникам можливо проводити порівняльну якісну оцінку машин?

А. За питомими техніко-економічними показниками.

В. За зовнішнім виглядом.

С. За габаритними розмірами, фірмам, які виготовляють устаткування.

Д. За усіма факторами, які визначені вище.

5.4.25. Перукарні передбачаються у готелях на:

А. 50 та більше місць.

В. 80 та більше місць.

С. 150 та більше місць.

Д. 100 та більше місць.

5.4.26. Виготовляються наступні типи електрочайників:

А. ЭЧ, ЭЧТ, ЭЧЗ, ЭЧТЗ.

В. КНЕ-25.

С. КПЕ-100.

Д. МРГУ.

5.4.27. Миття транспортних засобів здійснюється за допомогою:

А. Піногенераторів.

В. Мийок високого тиску.

С. Пароочисників.

Д. Мийок низького тиску.

5.4.28. Змінний механізм МС 4 – 7 – 8 – 20 – це машина:

А. Одноопераційна.

В. Багатоопераційна.

С. Багатоцільова.

Д. Одноцільова.

5.4.29. Чим відрізняється посудомийна машина ММУГ-2000 від ММУ-2000?

- A. Потужністю.
- B. Наявністю газового водонагрівача.
- C. Температурою гарячої води.
- D. Швидкістю роботи.

5.4.30. За якими ознаками здійснюється класифікація водонагрівального устаткування?

- A. За принципом дії.
- B. Залежно від ступеня автоматизації.
- C. За видами енергоносія.
- D. Усі вірні.

5.4.31. У яких шафах жарильні камери поділені на 3 (5) відсіків:

- A. ШК – 2А, ЕШ – 3М.
- B. ШЖЕ – 0,85, ШЖЕ – 0,51, ШЖЕ – 0,85 – 01.
- C. ШЖЕ – 1,36.
- D. ШЖЕСМ – 2К.

5.4.32. Робочими температурами теплових салат-барів є:

- A. +2...+4 °С.
- B. +30...+80 °С.
- C. 0...-1 °С.
- D. +6...+8 °С.

5.4.33. У теперішній час на підприємствах харчування найбільш розповсюджені:

- A. Ваги електронні.
- B. Ваги механічні.
- C. Ваги гирні.
- D. Усі відповіді правильні.

5.4.34. Дозувально-формульний механізм автомата МПО-350 формує:

- A. Кекси.
- B. Млинці.
- C. Оладки.
- D. Пончики.

5.4.35. Торговельне холодильне середньо-температурне устаткування призначене для:

- A. Для реалізації заморожених продуктів.
- B. Для зберігання, демонстрації та продажу напоїв і продуктів.
- C. Для зберігання напівфабрикатів.
- D. Усі відповіді вірні.

5.4.36. Пральні барабани оснащуються:

- A. Функцію «авто-стоп», монетоприймачем.
- B. Функцією нахилу «вперед-назад».

C. Розсувними дверцятами.

D. Зрошувальною системою.

5.4.37. Головними показниками якості машин є:

A. Призначення, надійність, економічне використання, ергономічність, технологічність та безпека.

B. Технологічність, безпека та естетичність.

C. Патентно-правові, призначення.

D. Стандартизація

5.4.38. До електронних засобів контролю за безпекою відносяться:

A. Телевізійне спостереження.

B. Пожежна сигналізація.

C. Система з використанням засобів руху.

D. Детонація.

5.4.39. Для перегляду телевізора формату 4:3 безпечною є відстань:

A. 3...5 діагоналей.

B. 2,5...3 діагоналей.

C. 1...1,2 діагоналей.

D. 1,5...2 діагоналей.

5.4.40. Мийки високого тиску призначені для миття:

A. Газонів та розаріїв.

B. Тротуарів, транспортних засобів, терас.

C. Підлоги.

D. Вікон.

5.4.41. Призначення дебалансів у просіювачах?

A. Для захисту робітників від ураження електричним струмом.

B. Для колебального руху робочої камери.

C. Для захисту двигуна від перевантаження.

D. Для захисту робочої камери.

5.4.42. Чим відрізняються універсальні мийні машини від спеціалізованих?

A. Якістю роботи.

B. Способом миття посуду.

C. Призначенням.

D. Продуктивністю.

5.4.43. Яке призначення слайсера?

A. Для нарізання монолітів масла.

B. Для нарізання гастрономічних товарів.

C. Для збивання рідинних сумішей.

D. Для нарізання бакалейних товарів.

5.4.44. Як здійснюється регулювання температурних режимів у сковородах та фритюрницях?

A. Електронагрівальним елементом.

B. Терморегулятором.

C. Тепловою ізоляцією.

D. Термостатом.

5.4.45. Які марміти призначені для зберігання других страв?

A. МСЕСМ – 3.

B. ЕПМ – 3М.

C. МСЕ – 55, МСЕ – 84 – 01, МСЕ – 110К.

D. Інформації недостатньо.

5.4.46. Для підприємств 3-ї категорії обирають гладильний каток:

A. Продуктивність 15-25 кг/год., ширина вала 1000-1600 мм.

B. Продуктивність 20-30 кг/год., ширина вала 1000-2000 мм.

C. Продуктивність 20-60 кг/год., ширина вала 1000-2600 мм.

D. Продуктивність 20-60 кг/год., ширина вала 1000-2800 мм.

5.4.47. Як поділяється теплове устаткування за видом енергоносія?

A. Електричне.

B. Газове.

C. Парове.

D. Усе, що було перелічено вище.

5.4.48. Депозитні комірки встановлюються:

A. Безпосередньо у номері.

B. На рецепшн.

C. У кабінеті адміністратора.

D. На вулиці.

5.4.49. До пристроїв для відтворення дисків формату DVD відносяться:

A. Комп'ютери.

B. Ноутбуки.

C. CD-програвачі.

D. Стаціонарні DVD програвачі.

5.4.50. Водопилососи використовують при:

A. Необхідності прибирання вологих та сухих видів забруднення.

B. Вологих видів забруднення.

C. Прибиранні крупних об'єктів.

D. Прибиранні малих об'єктів.

5.4.51. Універсальна кухонна машина складається з елементів:

A. Теплогенеруючих пристроїв; теплоізоляції, контрольно-вимірювальних приладів та арматури.

B. Універсального приводу та набору змінних механізмів.

C. Електродвигуна, редуктора, картера.

D. Перемикача швидкостей корпусу та ін.

5.4.52. Що є причиною намотування плівки на ножах м'ясорубки під час подрібнення м'ясної сировини:

A. Недостатньо міцно загвинчено зажимну гайку.

B. Затуплені ножі.

C. Високий вміст сполучної тканини у м'ясі.

D. Висока швидкість.

5.4.53. У чому різниця між машинами для збивання та машинами для замішування тіста?

A. У наявності різноманітних змінних робочих органів.

B. У можливості регулювання швидкості робочих органів.

C. Більш високими техніко-економічними показниками.

D. Кращою якістю одержаних продуктів.

5.4.54. Якого типу електронагрівачі використовується в кип'ятильниках?

A. Закриті з доступом повітря.

B. Відкриті.

C. Герметично закриті.

D. Частково закриті.

5.4.55. Чим відрізняються сковороди від фритюрниць?

A. Можливістю смаження продуктів загальним способом, проведення процесів пасерування;

B. Більш високими техніко-економічними показниками;

C. Кращою якістю одержаних продуктів;

D. Усім вище переліченим.

5.4.56. Яке теплове устаткування використовують у лініях роздачі обідів?

A. Варильне.

B. Жарильно-пекарське.

C. Допоміжне.

D. Водонагрівальне.

5.4.57. У паспорті на ваги вказують наступні відомості:

A. Повне їх найменування та тип.

B. Найменування заводу-виготовлювача й заводський номер.

C. Відомості про дати повірки.

D. Усі відповіді правильні.

5.4.58. За допомогою чого контролюється рівень тіста в баку автомата МБН-780:

A. Поплавкового пристрою.

B. Датчика рівня.

C. Візуально.

D. Сигнальним датчиком.

5.4.59. До складу бізнес-зони входять

A. Система фонові музики та оповіщення.

B. Проекційні монітори та мультимедійні системи.

C. Рекламний дисплей.

D. Комп'ютер.

5.4.60. Як поділяється теплове устаткування за конструктивним рішенням?

- A. Періодичної дії.
- B. Секційно-модульоване.
- C. Безперервної дії;
- D. Інформації недостатньо.

5.4.61. Площа санвузла для готелю категорії 4 зірки складає:

- A. 2,0 м.
- B. 4,0 м.
- C. 5,0 м.
- D. 6,0 м.

5.4.62. Нагрів прасувальної плити праски здійснюється:

- A. ТЕНом.
- B. Контактном.
- C. Термоелементом.
- D. Електродом.

5.4.63. До устаткування для прибирання підлог відносять:

- A. Швабри, мопи, флаудери.
- B. Стяжки, пилососи, водопилососи.
- C. Марміти.
- D. Телескопічні штанги.

5.4.64. Головними показниками якості, які характеризують УКМ під час експлуатації є:

- A. Призначення, надійність, економічність використання, ергономічність, технологічність та безпека.
- B. Технологічність, безпека та естетичність.
- C. Економічність використання, ергономічність, надійність та технологічність.
- D. Призначення та стандартизація.

5.4.65. При якому способі очищення буває найменша кількість відходів?

- A. Механічному.
- B. Термічному.
- C. Хімічному.
- D. Електричному.

5.4.66. Яке устаткування можливо застосувати для розм'якшення м'яса?

- A. М'ясопушувачі, пресію.
- B. Котлетоформувальні машини.
- C. М'ясорубки, кутери.
- D. Усі вищезначені машини.

5.4.67. Машина МФК-2240 призначена для:

- A. Для формування виробів з тіста.

- В. Для нанесення малюнка на пряничні вироби.
- С. Для формування та однобічного панірування виробів з м'ясного або рибного фаршу.
- Д. Для формування виробів з фаршу.
- 5.4.68. *На поверхні кави не утворюється піна. Причиною може бути:*
- А. Неякісна кава.
- В. Кава не свіжообжарена.
- С. Не відкориговано помел.
- Д. Занадто жорстка вода
- 5.4.69. *Яке устаткування відноситься до жарильних апаратів безперервної дії?*
- А. СЕСМ – 0,5, ШЖЕ – 0,85 – 01.
- В. ФНЕ – 40, ВЖШЕ – 675, ПКЖ.
- С. СКГ – 0,3.
- Д. ФЕ– 20.
- 5.4.70. *Чефери призначені для:*
- А. Підтримання в гарячому стані блюд та кулінарних виробів.
- В. Підтримання в охолоджену стані блюд та кулінарних виробів.
- С. Приготування та кулінарних виробів.
- Д. Підігрівання та кулінарних виробів.
- 5.4.71. *До складу ЕККА входять наступні блоки:*
- А. Управління, клавіатури, друку контрольної та касової стрічки.
- В. Фінансової пам'яті, індикації касира.
- С. Інформації недостатньо.
- Д. Правильна відповідь не наведена.
- 5.4.72. *Збірні холодильні камери призначені для:*
- А. Для продажу і зберігання протягом робочого часу.
- В. Охолоджених.
- С. Заморожених продуктів у торгових залах.
- Д. Для зберігання охолоджених або заморожених продуктів.
- 5.4.73. *У невеликих закладах ресторанного господарства встановлюють:*
- А. Стріт-машини.
- В. Покер-машини.
- С. Казино-автомат.
- Д. Кава- машини.
- 5.4.74. *Ваговимірвальне устаткування класифікується:*
- А. За способом урівноваження.
- В. За способом встановлення.
- С. За видом вказуючого пристрою.
- Д. За видом циферблату.
- 5.4.75. *Праски надаються клієнтам готелів категорій:*

- A. 1,2,3 зірки.
- B. 2,3,4 зірки.
- C. 3,4,5 зірок.
- D. 6,7,8 зірок.

5.4.76. *Потужність фенів, якими оснащуються ванні кімнати у готелях, не повинна перевищувати:*

- A. 800 Вт.
- B. 1200 Вт.
- C. 1600 Вт.
- D. 1800 Вт.

5.4.77. *Клінінг – це:*

- A. Послуга для прибирання приміщень та навколишньої території.
- B. Послуга з виїзного обслуговування.
- C. Підтримання продуктів у розігрітому стані.
- D. Підтримання продуктів у охолодженому стані.

5.4.78. *Яка різниця між універсальними кухонними машинами та «фудпроцесорами»?*

- A. Наявність приводу та комплектом змінних механізмів.
- B. Кількість виконаних технологічних операцій.
- C. Вище переліченими показниками.
- D. Змінна продуктивність.

5.4.79. *У чому принципова відмінність посудомийних машин безперервної дії від машин періодичної дії?*

- A. Габаритні розміри і продуктивність.
- B. Спосіб миття посуду.
- C. Якість миття посуду.
- D. Швидкість миття посуду.

5.4.80. *Подрібнювальні машин та механізми призначені:*

- A. для подрібнення твердих харчових продуктів.
- B. для подрібнення м'яких харчових продуктів.
- C. для нарізання харчових продуктів.
- D. для нарізання овочевих продуктів.

5.4.81. *Кава занадто міцна. Причиною може бути:*

- A. Забруднено блок розливу.
- B. Помел занадто дрібний.
- C. Висока температура води.
- D. Помел занадто дрібний.

5.4.82. *До сковорід, що передбачають використання функціональних емностей, належать:*

- A. СЕСМ – 0,2, СЕСМ – 0,5.
- B. СЕ – 0,45, СЕ – 0,22.
- C. СНЕ – 0,2.

D. СНЕ – 0,5.

5.4.83. В теплових моделях мармітів та салат-барів інфрачервоні лампи призначені для:

- A. Верхнього нагріву кулінарної продукції.
- B. Освітлення поверхні продуктів, що демонструються.
- C. Нижнього нагріву кулінарної продукції.
- D. Бокового нагріву кулінарної продукції.

5.4.84. В електронних вагах передбачено програмування інформації:

A. Про товар: найменування, вартість, строк зберігання, маса товару, номер і код виду товару, груповий код.

- B. Додаткові дані.
- C. Інформації недостатньо.
- D. Маса товару.

5.4.85. Аварійна зупинка ліфта здійснюється за допомогою:

- A. Клинкових уловлювачів.
- B. Ексцентрикових уловлювачів.
- C. Напрямяючих противаг.
- D. Кутковий уловлювачів.

5.4.86. Морозиво, що отримується на виході з фризера, має температуру:

- A. 10...-18°C.
- B. 3...-6°C.
- C. 5...15°C.
- D. -10...12°C.

5.4.87. До систем звукового устаткування входять:

- A. Мікрофони та комп'ютери презентаційної системи.
- B. Відеомагнітофони.
- C. Відеокамери та кондиціонер.
- D. Програвачі.

5.4.88. Контрольно-касове устаткування класифікується :

- A. За ступенем автоматизації.
- B. За ступенем мобільності.
- C. За призначенням.
- D. За сертифікації.

5.4.89. Фуршетні столи мають розміри:

- A. 900-1500 мм.
- B. 800-1000 мм.
- C. 1200 мм.
- D. 1600 мм.

5.4.90. Розміри екранів телевізорів вказують у:

- A. Міліметрах.
- B. Дюймах.

C. Метрах.

D. Кілометрах.

5.4.91. *Клінінг – це:*

A. Послуга для прибирання приміщень та навколишньої території.

B. Послуга з виїзного обслуговування.

C. Підтримання продуктів у розігрітому стані.

D. Послуга для прибирання садів.

5.4.92. *До спеціалізованих УKM відносять:*

A. ПУ-0,6; УММ-ПР; МТ-1,5.

B. ПМ-1,1.

C. ПГ-0,6.

D. ПХ-0,6.

5.4.93. *Від чого залежить термін обробки бульб (або швидкість їх проходження) у картоплеочищувальній машині безперервної дії:*

A. Від абразивної поверхні роликів.

B. Від кількості бульб.

C. Від тертя бульб.

D. Від швидкості роботи машини.

5.4.94. *Машина МІВП призначена для наступних технологічних операцій:*

A. Розподілу сипких продуктів на фракції.

B. Для тонкого подрібнювання варених продуктів.

C. Для нарізання хліба.

D. Для нарізання овочів.

5.4.95. *Автомат П6-НПА призначено для:*

A. Виготовлення пельменів та вареників з різними начинками.

B. Для формування котлет.

C. Дозування тістових заготовок.

D. Для формування тортів.

5.4.96. *Пара не виходить з трубки розбору кип'ятка кавоварки. Причиною може бути:*

A. Витікання води з водогрійного котла;

B. Надвисокий рівень води у водогрійному котлі.

C. У водопроводі немає води.

D. Надвисокий тиск води у водогрійному котлі.

5.4.97. *За якими ознаками здійснюється кваліфікація жарильно-пекарського устаткування?*

A. За способом дії.

B. За способом обігріву.

C. За призначенням.

D. Усіма раніше зазначеним.

5.4.98. *Гранитно-емалеві гастроемкості мають:*

A. Тільки сполошну поверхню.

В. Перфоровану поверхню.

С. Ребристу поверхню.

Д. Гладку поверхню.

5.4.99. За призначенням вагове устаткування поділяється на наступні основні групи:

А. Загального призначення.

В. Технологічне.

С. Лабораторне.

Д. Усі відповіді правильні.

5.4.100. Вантажні електричні ліфти призначені для підняття вантажів масою:

А. 500...5000 кг.

В. 150...500 кг.

С. 70...150 кг.

Д. 50...100 кг.