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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**
педагогічною радою
ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
28 жовтня 2022 р.
(протокол № 2, п. 4 )

# ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

| | |
|---|---|
| галузь знань | 18 Виробництво та технології<br>(шифр і назва галузі знань) |
| спеціальність | 181 Харчові технології<br>(код і найменування спеціальності) |
| освітньо-професійна програма | Виробництво харчової продукції<br>(найменування освітньо-професійної програми) |
| освітня кваліфікація | Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій<br>(кваліфікація відповідно до стандарту фахової передвищої освіти) |
| кваліфікація в дипломі | Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр<br>Спеціальність – Харчові технології<br>Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»<br>(кваліфікація відповідно до освітньо-професійної програми) |
| рік набору | 2020; 2021<br>(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 |
| | Золотухіна Олена Олександрівна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, спеціаліст вищої категорії |
| 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 24.10.2022 р. № 2

Програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії коледжу, протокол від 24 жовтня 2022 р. № 2.

## 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) Основи інноваційних технологій харчової продукції; 2) Технології харчових виробництв; 3) Контроль якості та безпечності харчової продукції; 4) Технологічне устаткування харчових виробництв.

### 2.1. Основи інноваційних технологій харчової продукції

*Тема 1. Теоретичні засади інноваційних технологій виробництва продукції*

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. Теорія Інновацій: сутність, визначення, функції в умовах сьогодення. Напрями інноваційного оновлення: продуктова, процесна, маркетингова, організаційна. Вивчення поняття інноватика.

*Тема 2. Основні теорії і концепції харчування*

Основні теорії і концепції харчування: антична теорія харчування, збалансоване, адекватне,оптимальне, функціональне, спеціальне та інші види харчування людини. Розробка новітніх технологій харчової продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини.

Концепція функціонального харчування. Сутність та наукові основи нутриціології. Альтернативні види харчування: вегетаріанське, харчування макробіотиків (довгожителів), роздільне харчування, харчування в системі вчення йогів, сироїдіння, голодування тощо.

*Тема 3. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок*

Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація, характеристика. Групи, класи та підкласи харчових добавок (кислоти, регулятори, антиокислювачі, барвники, тощо). Класифікація харчових добавок за Європейським цифровим кодуванням. Харчові речовини - нутрицевтики, біотики, еубіотики, парафармацевтики та ін.: визначення, принципи дії. Харчові волокна: характеристика та визначення. Водорості та продукти їх переробки: спіруліна, еламін. Підсолоджувальні, структуроутворюючі та згущувальні речовини, апіпродукти, каротин-вмісна сировина: характеристика, класифікація.

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

*Тема 4. Сучасні шляхи удосконалення продуктів харчування*

Основні напрямки удосконалення технології кулінарної, кондитерської продукції і напоїв в Україні (підвищення вмісту білкових речовин за одночасного зниження жиру, збільшення біологічної цінності виробів, зниження енергетичної цінності виробів). Кріогенна, екструзійна технології виробництва продуктів: переваги процесів, зміни в структурі харчових продуктів). Особливості застосування новітніх фітопрепаратів, правила та принципи фітотерапії. Характеристика основних фітопрепаратів, їх лікувально-профілактична дія.

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

*Тема 5. Впровадження роботизації в харчовій індустрії*

Застосування промислових роботів у харчовій промисловості. Маніпулятори: будова, принцип дії, застосування в харчовій індустрії. Покоління промислових роботів. Класифікація промислових роботів.

*Рекомендовані джерела інформації*

1. Методи визначення фальсифікації товарів / Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. та інш.: Підручник.- К.: "Видавницький дім "Професіонал", 2010.-272с.

2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навчальний посібник. Харків, 2018. 373 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.

*Тема 10. Технології консервної промисловості*

Характеристика і сучасний стан технічної бази консервної промисловості. Класифікація машин і обладнання консервної промисловості.

*Тема 11. Технології плодовоовочевої промисловості*

Технологія консервування плодів. Класифікація плодово-ягідних консервів. Принципова технологічна схема виробництва плодових консервів. Особливості виробництва компотів, варення, джемів, повидла та інших консервів. Технологія фруктових соків, концентрована продукція з фруктів.

Технологія консервування овочів. Класифікація овочевих консервів. Принципова технологічна схема виробництва овочевих консервів. Особливості виробництва овочевих натуральних, овочевих закусочних консервів. Особливості виробництва овочевих соків.

*Тема 12. Технології рибної промисловості*

Характеристика та класифікація сировини водного походження. Асортимент рибної промисловості. Способи зберігання риби. Виробництво охолодженої і мороженої риби. Технологічні характеристики морепродуктів та нерибних продуктів моря. Класифікація та виробництво рибних консервів.

*Тема 13. Технології харчоконцентратної промисловості*

Загальна характеристика підприємств харчоконцентратної галузі. Історія виникнення харчових концентратів. Асортимент і класифікація харчових концентратів. Загальна характеристика виробництва. Технології виготовлення концентратів супів. Особливості складання рецептур на концентрати супів . Виробництво варено-сушених круп і зернобобових. Особливості виробництва концентратів солодких страв. Продукти для дитячого і дієтичного харчування. Технологічний процес виробництва кукурудзяних паличок. Технологічна схема отримання вівсяних пластівців. Організація виробництва натуральної кави. Особливості виробництва розчинної кави та кавових напоїв.

*Тема 14. Технології приправ та прянощів*

Загальна характеристика та класифікація прянощів і приправ. Значення прянощів у харчуванні. Характеристика асортименту. Оцінка якості та дефекти прянощів. Замінники прянощів та їх характеристика. Приправи: кухонна сіль, глутамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Сировина, способи одержання, оцінка якості та дефекти приправ.

*Рекомендовані джерела інформації*

1. Бусенко О. Т., Скоцик В. Є., Маценко М. І. Технологія виробництва продукції тваринництва : підручник. Київ, 2013. 492 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. Контроль якості та безпечності харчової продукції**

*Тема 1. Система контролю якості харчової продукції. Впровадження системи НАССР.*

Якість та безпечність харчової продукції. Основні поняття дисципліни: харчові продукти, якість харчових продуктів, харчова цінність, біологічна та енергетична цінності, безпечність харчових продуктів, санітарна доброкісність, безпечність харчових продуктів. Умовна класифікація харчових продуктів за придатністю до споживання. Мікробіологічні критерії безпечності харчових продуктів. Епідеміологічна оцінка переробних підприємств. Санітарні вимоги до

території переробних підприємств. Система НАССР. Переваги впровадження системи НАССР.

*Тема 2. Організація контролю якості та управління безпечністю на підприємствах молочної промисловості.*

Концептуальні засади гарантії безпечності молочних продуктів. Техніка відбору проб та підготовка їх до випробувань. Порядок відбору проб молочної продукції, підготовка їх до аналізу. Контроль якості готової молочної продукції. Санітарне оброблення технологічного устаткування молочної промисловості. Очищення, миття і дизінцекція приладдя молочного виробництва. Засоби для санітарного оброблення технологічного устаткування, інвентарю, тари. Фактори, що впливають на якість миття і дезінфекції устаткування, інвентарю, тари**.** Вимоги до санітарного оброблення технологічного устаткування**.**

*Тема 3. Організація контролю якості та управління безпечністю на підприємствах м'ясної, консервної та ковбасної промисловості.*

Загальний процес аналізу і оцінювання ризиків на підприємствах м'ясної, консервної та ковбасної промисловості. Методи оцінки якості м'яса та його переробки. Оснащення виробничої лабораторії. Основні фактори що визначають якість та безпечність м'ясної продукції**.** Ідентифікація та експертиза м'ясопродуктів. Контроль технологічних процесів на виробництві м'ясної, консервної та ковбасної промисловості. Вплив технологічних факторів на якість та безпечність м'ясної продукції.

*Тема 4. Організація контролю якості та управління безпечністю на підприємствах зернової та круп'яної промисловості.*

Контроль зерна та етапів його переробки. Актуальна проблема підвищення якості зерна. Створення нових сортів, що задовольняють вимогам виробництва в поєднанні з технологією зерно-виробництва та забезпечення їх якості та безпечності (селекція). Організація контролю якості сировини та готової продукції хлібоприймальних пунктів, баз, борошномельних, круп'яних та комбікормових підприємств, заводів з обробки гібридного і сортового насіння кукурудзи. Характеристика зерна як об'єкта переробки у борошно і крупи.

*Тема 5. Принципи та гігієнічні основи використання харчових добавок.*

Класифікація харчових добавок за їх технологічним призначенням. Добавки, що сприяють покращенню якості харчових продуктів. Гігієнічне регламентування харчових добавок у продуктах. Технологічна та якісна фальсифікація продуктів.

*Рекомендовані джерела інформації*

1. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О.І та ін.: навч. посіб. Ч. 2. Харків: ХДУХТ, 2008. 242 с.

2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практич. посіб. / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.

**2.4. Технологічне устаткування харчових виробництв**

*Тема 1. Загальні відомості про технологічне обладнання харчових виробництв.*

Обладнання для підготовки сировини, напівфабрикатів і технологічного обладнання. Технологічне обладнання для розділення і перемішування продуктів, сировини та напівфабрикатів. Вагове і дозуюче обладнання. Технологічне обладнання для фінішних операцій. Основні напрямки і перспективи розвитку харчової промисловості. Сировина, яка використовується для виробництва продуктів харчування. Структура та класифікація основних видів обладнання. Особливості організації потокового виробництва та класифікація потокових ліній. Загальні відомості про технологічні процеси.

*Тема 2. Обладанання для підготовки сировини до переробки.*

Технологічне обладнання для миття сировини і тари. Класифікація обладнання для миття сировини і тари. Обладнання для миття рослинної сировини. Обладнання для миття тари. Обладнання для очищення коренеплодів від домішок. Класифікація способів та обладнання для обробки зерна. Обладнання для калібрування сировини. Обладнання для просіювання сипкої сировини. Методи та обладнання для очищення рослинної сировини від зовнішнього покриття. Обладнання для стерилізації живильного середовища. Обладнання для протирання сировини.

*Тема 3. Обладнання для проведення механічних процесів.*

Обладнання для подрібнення: будова і робота основних типів дробарок. Обладнання для різання: ножі і пилкові полотна, конструкції дискових різок, відцентрова бурякорізка, схеми вовчків. Обладнання для сортування: трієр. Обладнання для розділення за швидкістю осадження та густиною. Обладнання для змішування. Обладнання для пресування. Обладнання для формування пластичних матеріалів, брикетування.

*Тема 4. Обладнання для проведення тепло-масообмінних процесів.*

Завдання і способи теплової обробки харчових продуктів і матеріалів. Теплообмінні апарати. Класифікація теплообмінників. Конструкції теплообмінників. Пастеризаційна апаратура. Апарати для стерилізації продуктів.

Основні типи варильних апаратів. Основні типи жарильних апаратів. Масообмінні процеси, способи масопередачі, теорії масопередачі, моделі масообміну. Основні апарати для сушіння продуктів. Апарати для проведення дистиляції. Способи кристалізації та кристалізатори. Способи розчинення й апаратурне оформлення.

*Тема 5. Технологічне обладнання для фінішних операцій.*

Вагове обладнання. Класифікація вагового обладнання. Класифікація дозуючого обладнання. Класифікація обладнання для обгортання, пакування і фасування харчових продуктів.

*Рекомендовані джерела інформації*

1. Дацишин О.В., Ткачук А.І., Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю. та ін. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв. Навчальний посібник. Вінниця: Нова Книга, 2008. 488 с.

2. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Олексієнко В.О. Машини та обладнання хлібопекарського виробництва: Підручник. К.: Вища освіта, 2010. 307 с.

3. Серьогін О. О. Технологічне обладнання харчових виробництв : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.050502 «Інженерна механіка» (спеціальності «Обладнання переробних і харчових виробництв») денної та заочної форм навчання / О. О. Серьогін, В. В. Пономаренко, Д. М. Люлька. - К.: НУХТ, 2011. - Ч. 1. - 160 с.

4. Обладнання харчових та переробних виробництв: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс]: наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.- техн. б-ка. – Київ, 2020. – 247 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 | Основи інноваційних технологій харчової продукції | Відповіді на запитання здобувачів | 0,5 | 1. Опрацювання джерел інформації [1-2]<br>2. Тестування на Порталі | 25 |
| 2 | Технології харчових виробництв | | 0,5 | 1. Опрацювання джерел інформації [1-2]<br>2. Тестування на Порталі | 25 |
| 3 | Контроль якості та безпечності харчової продукції | | 0,5 | 1. Опрацювання джерел інформації [1-2]<br>2. Тестування на Порталі | 20 |
| 4 | Технологічне устаткування харчових виробництв | | 0,5 | 1. Опрацювання джерел інформації [1-4]<br>2. Тестування на Порталі | 20 |
| | | Всього | 4 | | 90 / 3 |

## 4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

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

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

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

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

Результати атестації інтерпретуються відповідно до критеріїв таблиці.

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

# 5. БАНК ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

## 5.1. Основи інноваційних технологій харчової продукції

*5.1.1 Чим інновація відрізняється від винаходу?*

A. Тривалістю розробки

B. Відсутністю на ринку

C. Об’ємом розробки

D. Об’ємом продажу

*5.1.2. Що таке радикальні інновації?*

A. Інновації, що наступають з часом

B. Інновації, що пов’язані з відкриттям

C. Інновації, що не залежать від часу

D. Усе перераховане

*5.1.3. 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

*5.1.4. 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

*5.1.5. 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 в A,B

D. Інша думка

*5.1.6. Надайте визначення поняттю «Інновація-продукт»?*

A. Це технічне, виробниче або управлінське удосконалення, що знижує витрати на виробництво продукту

B. Це нововведення у вигляді принципово нового або удосконаленого продукту, який просувається у формі товару на ринок

C. Це інновація, пов’язана з обслуговуванням процесів використання

продукту за межами підприємства (наприклад, програмне забезпечення комп’ютерів)

D. Не має вірної відповіді

*5.1.7. Надайте визначення поняттю «Інновація-процес»?*

A. Це технічне, виробниче або управлінське удосконалення, що знижує витрати на виробництво продукту

B. Це нововведення у вигляді принципово нового або удосконаленого продукту, який просувається у формі товару на ринок

C. Це інновація, пов’язана з обслуговуванням процесів використання продукту за межами підприємства (наприклад, програмне забезпечення комп’ютерів)

D. Не має вірної відповіді

*5.1.8. Надайте визначення поняттю «Інновація-сервіс»?*

A. Це технічне, виробниче або управлінське удосконалення, що знижує витрати на виробництво продукту

B. Це нововведення у вигляді принципово нового або удосконаленого продукту, який просувається у формі товару на ринок

C. Це інновація, пов’язана з обслуговуванням процесів використання продукту за межами підприємства (наприклад, програмне забезпечення комп’ютерів)

D. Не має вірної відповіді

*5.1.9. Що таке "інноватика"?*

A. Посада спеціаліста, який працює в галузі інновацій

B. Відділ на підприємстві, в якому розробляється нова продукція

C. Наука про інновації

D. Поняття проміжного утвореного продукту інновації

*5.1.10. Надайте визначення поняттю «Продуктова інновація»?*

A. Упровадження нового або значно поліпшеного способу виробництва чи постачання продукту

B. Це впровадження товару або послуги, що є новими або значно поліпшеними за своїми властивостями чи способами використання

C. Упровадження нового організаційного методу в діяльності підприємства, в організації робочих місць або зовнішніх зв’язків

D. Це технічне, виробниче або управлінське удосконалення, що знижує витрати на виробництво продукту

*5.1.11. Надайте визначення поняттю «Організаційна інновація»?*

A. Упровадження нового або значно поліпшеного способу виробництва чи постачання продукту

B. Це впровадження товару або послуги, що є новими або значно поліпшеними за своїми властивостями чи способами використання

C. Упровадження нового організаційного методу в діяльності підприємства, в організації робочих місць або зовнішніх зв’язків

D. Це технічне, виробниче або управлінське удосконалення, що знижує витрати на виробництво продукту

*5.1.12. Надайте визначення поняттю «Процесна інновація»?*

A. Упровадження нового або значно поліпшеного способу виробництва чи постачання продукту

B. Це впровадження товару або послуги, що є новими або значно поліпшеними за своїми властивостями чи способами використання

C. Упровадження нового організаційного методу в діяльності підприємства, в організації робочих місць або зовнішніх зв'язків

D. Це технічне, виробниче або управлінське удосконалення, що знижує витрати на виробництво продукту

*5.1.13. Надайте визначення поняттю «рекрутинг»?*

A. Це складна та витратна технологія переманювання особливо цінних фахівців, ексклюзивних кандидатів на керівні або наукові посади

B. Це поглиблений підбір фахівця середньої ланки (менеджерів, економістів, юристів, інженерів та конструкторів у цехи й відділи)

C. Це швидкий добір необхідного допоміжного та обслуговуючого персоналу (секретарів, охоронців, працівників виробництва, прибиральників, вантажників)

D. Це метод підняття професійної компетентності працівників

*5.1.14. Надайте визначення поняттю «скриндинг»?*

A. Це складна та витратна технологія переманювання особливо цінних фахівців, ексклюзивних кандидатів на керівні або наукові посади

B. Це поглиблений підбір фахівця середньої ланки (менеджерів, економістів, юристів, інженерів та конструкторів у цехи й відділи)

C. Це швидкий добір необхідного допоміжного та обслуговуючого персоналу (секретарів, охоронців, працівників виробництва, прибиральників, вантажників)

D. Це метод підняття професійної компетентності працівників

*5.1.15. Надайте визначення поняттю «хедхантинг»?*

A. Це складна та витратна технологія переманювання особливо цінних фахівців, ексклюзивних кандидатів на керівні або наукові посади

B. Це поглиблений підбір фахівця середньої ланки (менеджерів, економістів, юристів, інженерів та конструкторів у цехи й відділи)

C. Це швидкий добір необхідного допоміжного та обслуговуючого персоналу (секретарів, охоронців, працівників виробництва, прибиральників, вантажників)

D. Це метод підняття професійної компетентності працівників

*5.1.16. Про яку теорію харчування іде розмова: Необхідним компонентом їжі є не тільки корисні, а й баластні речовини (харчові волокна).*

A. Теорія адекватного харчування

B. Теорія збалансованого харчування

C. Антична теорія харчування

D. Харчування по системі йогів

*5.1.17. На основі якої теорії було розроблено різні харчові раціони для всіх груп населення з урахуванням фізичних навантажень, кліматичних умов та інших умов?*

A. Теорія адекватного харчування

B. Теорія збалансованого харчування

C. Антична теорія харчування

D. Харчування по системі йогів

*5.1.18. Відповідно до якої теорії, харчування всіх структур організму відбувається за рахунок крові, що безперервно утворюється в травній системі з харчових речовин у результаті складного процесу невідомої природи, певною мірою подібного до бродіння?*

A. Теорія адекватного харчування

B. Теорія збалансованого харчування

C. Антична теорія харчування

D. Харчування по системі йогів

*5.1.19. При якому виді харчування не можна вживати білок та вуглеводи разом?*

A. Вегетаріанстві

B. Голодуванні

C. Роздільному харчування

D. Сироїдінні

*5.1.20. Прихильники якого виду харчування вважають, що споживання тваринних продуктів суперечить устрою травних органів людини, і через неї утворюються шлаки, що викликають хронічні отруєння ?*

A. Вегетаріанства

B. Голодування

C. Сироїдіння.

D. Роздільного харчування

*5.1.21. Який вид харчування інколи використовують в медицині. Ця терапія має назву «розвантажувально-дієтична).*

A. Вегетаріанство

B. Голодування

C. Сироїдіння

D. Роздільне харчування

*5.1.22. Прихильники якого виду харчування вважають, що їжа повинна бути «живою»?*

A. Вегетаріанства

B. Голодування

C. Сироїдіння

D. Харчування за теорією йогів

*5.1.23. Який вид харчування дотримується такої сумісності продуктів: «овочі зелені, не крохмалисті поєднуються з усіма продуктами, крім молока»?*

A. Харчування макробіотиків

B. Харчування по системі йогів

C. Роздільне харчування

D. Голодування

*5.1.24. Базовими при розробці інноваційних технологій є:*

A. Склад, властивості

B. Спосіб отримання, харчова цінність

C. Безпечність, економічна ефективність використання

D. Усе перераховане

*5.1.25. 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

B. Технологічної обробки продуктів

C. Аналізу можливостей

D. Аналізу сучасного стану

*5.1.26. Білки сої розглядаються як спосіб профілактики при лікуванні:*

A. Атеросклерозу,

B. Цукрового діабету

C. Ішемічної хвороби серця, гіпертонії, ожиріння

D. Усього перерахованого

*5.1.27. 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

*5.1.28. 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

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

A. Дозволяється

B. Не дозволяється

C. Дозволяється в кількості 30%

D. Дозволяється в кількості 50%

*5.1.30. 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

*5.1.31. 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

*5.1.32.Використання харчових добавок не повинно:*

A. Погіршувати органолептичні показники виробів

B. Змінювати структурно-механічні властивості виробу

C. Погіршувати харчову цінність виробу

D. Усе перераховане

*5.1.33. Надайте визначення поняттю «нутрієнти»?*

A. Це мінорні фізіологічно активні компоненти, необхідні організму в достатньо невеликих кількостях, що беруть активну участь в процесі засвоєння енергії, при регуляції різних функцій

B. Це основні поживні речовини, серед яких білки, жири, вуглеводи

C. Це складові елементи натуральних продуктів харчування, що використовуються організмом для формування, оновлення і повноцінного функціонування органів, тканин, кліток

D. Це хімічні речовини, що володіють екзогенним походженням і входять до складу біотичних структур а також систем організму

*5.1.34. Надайте визначення поняттю «макронутрієнти»?*

A. Це мінорні фізіологічно активні компоненти, необхідні організму в достатньо невеликих кількостях, що беруть активну участь в процесі засвоєння енергії, при регуляції різних функцій

B. Це основні поживні речовини, серед яких білки, жири, вуглеводи

C. Це складові елементи натуральних продуктів харчування, що використовуються організмом для формування, оновлення і повноцінного функціонування органів, тканин, кліток

D. Це хімічні речовини, що володіють екзогенним походженням і входять до складу біотичних структур а також систем організму

*5.1.35. Надайте визначення поняттю «мікронутрієнти»?*

A. Це мінорні фізіологічно активні компоненти, необхідні організму в достатньо невеликих кількостях, що беруть активну участь в процесі засвоєння енергії, при регуляції різних функцій

B. Це основні поживні речовини, серед яких білки, жири, вуглеводи

C. Це складові елементи натуральних продуктів харчування, що використовуються організмом для формування, оновлення і повноцінного функціонування органів, тканин, кліток

D. Це хімічні речовини, що володіють екзогенним походженням і входять до складу біотичних структур а також систем організму

*5.1.36. Що таке «еубіотики»?*

A. Це живі або висушені препарати бактерій, які зазвичай мешкають в кишечнику, створюючи тим самим нормальний біоценоз, що перешкоджає процесу розмноження інших мікроорганізмів

B. Це хімічні речовини, що володіють екзогенним походженням і входять до складу біотичних структур а також систем організму

C. Це живі мікроорганізми, що використовуються в адекватних дозах з метою оздоровлення організму

D. Це основні поживні речовини, серед яких білки, жири, вуглеводи

*5.1.37. Що таке «пробіотики»?*

A. Це живі або висушені препарати бактерій, які зазвичай мешкають в кишечнику, створюючи тим самим нормальний біоценоз, що перешкоджає процесу розмноження інших мікроорганізмів

B. Це хімічні речовини, що володіють екзогенним походженням і входять до складу біотичних структур а також систем організму

C. Це живі мікроорганізми, що використовуються в адекватних дозах з метою оздоровлення організму

D. Це основні поживні речовини, серед яких білки, жири, вуглеводи

*5.1.38. Що таке «біотики»?*

A. Це живі або висушені препарати бактерій, які зазвичай мешкають в кишечнику, створюючи тим самим нормальний біоценоз, що перешкоджає процесу розмноження інших мікроорганізмів

B. Це хімічні речовини, що володіють екзогенним походженням і входять до складу біотичних структур а також систем організму

C. Це живі мікроорганізми, що використовуються в адекватних дозах з метою оздоровлення організму

D. Це основні поживні речовини, серед яких білки, жири, вуглеводи

*5.1.39. Використання кріопорошків для борошняних кондитерських страв дозволяє збагатити їх:*

A. Вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами

B. Жирами

C. Білками

D. Мікроорганізмами

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

A. Підсолоджувачі

B. Ароматизатори

C. Емульгатори

D. Стабілізатори

*5.1.41. 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

*5.1.42. Для виробництва сирів застосовують:*

A. Ферментні препарати

B. М'ясні вироби

C. Полімерні матеріали

D. Овочеві страви

*5.1.43. Для інтенсифікації кольороутворення в ковбасних виробах* використовують

A) Аскорбінову кислоту

B) Мочену кислоту

C) Оцтову кислоту

D) Янтарну кислоту

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

A. Мікронутрієнти

B. Корисні рослини

C. БАД

D. Харчові волокна

*5.1.45. 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 A, D, E це:*

A. Лецитин

B. Селен

C. Мед

D. Інша думка

*5.1.46. 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

*5.1.47. Другий етап розробки молочних і молоковмісних 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

*5.1.48. Екстракт зеленого чаю використовують як:*

A. Збагачувач борошняних виробів біологічно активними речовинами

B. Барвник

C. Стабілізатор

D. Консервант

*5.1.49. 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

*5.1.50. Залежно від технологічних особливостей інновації підрозділяють на:*

A. Продуктові і процесні

B. Економічні і технологічні

C. Політичні

D. Народні

*5.1.51. Запропонована кількість харчової добавки повинна забезпечувати:*

A. Достатні антиоксидантні властивості

B. Імуностимулюючі властивості

C. Детоксикуючі властивості

D. Усе перераховане

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

A. Сорбінової кислоти або сорбату калію

B. Цитринової кислоти

C. Молочної кислоти

D. Дріжджів

*5.1.53. Спіруліну одержують з:*

A. Морської капусти

B. Брокколі

C. Петрушки

D. Молока

*5.1.54. Інулін є:*

A. Пребіотиком

B. Цукром

C. Полісахаридом

D. Пектином

*5.1.55. 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

*5.1.56. Кількість харчових добавок у виробах 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

*5.1.57. Класифікація кондитерських виробів залежно від основної сировини:*

A. Цукрові та борошняні

B. Цукерки, шоколад

C. Печиво, пряники, кекси, галети, крекери

D. Цукерки, шоколад

*5.1.58. 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

*5.1.59. 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

*5.1.60. 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

*5.1.61. 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

*5.1.62. 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

*5.1.63. 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

*5.1.64. На процес тістоутворення значний вплив здійснюють:*

A. Температура, тривалість, спосіб замішування

B. Тривалість

C. Спосіб замішування

D. Температура

*5.1.65. Найкращу жироутримуючу 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

*5.1.66. Насінні льону є джерелом:*

A. Омега - 3 і омега – 6

B. Вітаміну Д

C. Оцтової кислоти

D. Тваринного білку

*5.1.67. Не дозволяється введення харчових добавок з метою:*

A. Маскування технологічних дефектів

B. Маскування псування харчових продуктів

C. Зниження цінності харчових продуктів

D. Усе перераховане

*5.1.68. 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

*5.1.69. 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

*5.1.70. 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

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

A. Інулін

B. Полісахарид

C. Сахароза

D. Глюкоза

*5.1.72. Основним джерелом йоду органічної природи вважають;*

A. Морські водорості

B. Прополіс

C. Молоко

D. Мед

*5.1.73. 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

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

A. Борошно, цукор, жири, яєчні та молочні продукти

B. Фрукти, ягоди, горіхи, вино, есенції, розпушувачі

C. Драглеутворювачі, харчові кислоти, барвники, ароматизатори

D. Цукор і жир

*5.1.75. 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

*5.1.76. 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

*5.1.77. 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

*5.1.78. Очевидною перевагою використання стартових бактеріальних культур швидкого дозрівання в виробництві сирокопчених ковбас є:*

A. Короткий термін виготовлення

B. Низька собівартість

C. Висока собівартість

D. Довгий термін виготовлення

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

A. Гідротермічного і механічного оброблення

B. Висушування

C. Перемішування

D. Пересипання

5*.1.80. Перший етап розробки молочних і молоковмісних 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

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

A. Ретроградація крохмалю, тобто його старіння

B. Денатурація білків

C. Активністю ферментів борошна

D. Інтенсивне спиртове бродіння

*5.1.82. 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

*5.1.83. Подрібнене насіння льону це джерело:*

A. Білка

B. Вуглеводів

C. Кисню

D. Усього перерахованого

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

A. Ферментні препарати

B. Молочна сировина

C. Стабілізатори

D. Консерванти

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

A. Доступість на внутрішньому ринку

B. Простоту технології їх попереднього оброблення

C. Рівномірне розподілення добавки по масі продукту

D. Усе перераховане

*5.1.86. При приготуванні дріжджового тіста використовують:*

A. Однофазні або двофазні способи

B. Безопарний та прискорені способи

C. Опарний та безопарний

D. На квасних або рідких закваскаx

*5.1.87. При розробці продукції дотримуються принципів:*

A. Найкращого використання сировини

B. Одиниці робочого часу енергії (дотримання технологічної дисципліни),

C. Скорочення тривалості термічного обробляння

D. Усього перерахованого

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

A. Вибір біологічно- активних речовин

B. Складання технологічної картки

C. Підбір персоналу

D. Вибір дільниці виробництва

*5.1.89. 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

*5.1.90. Що таке «scara-роботи»?*

A. Шестивісні промислові механізми, що нагадують за будовоюлюдську руку

B. Швидкісні системи з відеоконтролем для сортування легких продуктів

C. Невеликі чотирьохвісні машини

D. Керований пристрій для виконання рухових функцій

*5.1.91. Що таке «дельта-роботи»?*

A. Шестивісні промислові механізми, що нагадують за будовою людську руку

B. Швидкісні системи з відеоконтролем для сортування легких продуктів

C. Невеликі чотирьохвісні машини

D. Керований пристрій для виконання рухових функцій

*5.1.92. Маніпулятор це:*

A Це пристрій призначений для створення управляючих сигналів і рухів;

B. Це керований пристрій для виконання рухових функцій;

C. Це пристрій зв’язку з задаючим органом.

D. Усе вірно

*5.1.93. 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

*5.1.94. 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

*5.1.95. Пропіоново-кислі бактерії використовуються в виробництві м'ясних продуктів з метою:*

A. Прискорення біохімічних перетворень білків м'яса при посолі

B. Збагачення вітамінами та мікроелементами

C. Зменшення строків реалізації

D. Погіршення якості продукції

*5.1.96. 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

*5.1.97. 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

*5.1.98. 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

*5.1.99. 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

*5.1.100. 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

**5.2. 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, лікеро-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. На які сорти поділяється пшеничне борошно?*

A. Вищого, першого

B. Вищого, першого, другого

C. Першого, другого

D. Вищого, першого, другого та обійне (дертьове)

*5.2.14. 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

*5.2.15. На які сорти поділяється пшоно шліфоване?*

A. Вищого, першого

B. Вищого

C. Першого та другого

D**.** Вищого, першого та другого

*5.2.16. Яка крупа належить до найцінніших видів крупів?*

A. Гречка

B. Рис

C. Ячмінь

D. Пшениця

*5.2.17 З яких вдів круп виробляють дієтичне борошно?*

A. Гречаної, рисової

B. Гречаної, рисової та вівсяної

C. Рисової та вівсяної

D. Гречаної та вівсяної

*5.2.18. 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

*5.2.19. 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.

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

A. 1 рік;

B. 6 місяців;

C. 1 місяць;

D. 3 місяці.

*5.2.21. 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

*5.2.22. 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%

*5.2.23. Які фізико-хімічні показники враховують при оцінки 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

*5.2.24. 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 технологіївиготовлення, порушення режимів і строків зберігання

*5.2.25. Основна сировина для виробництва хліба - це*

A. Борошно

B. Дріжджі

C. Жири

D. Цукор, сіль

*5.2.26. 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

*5.2.27. Які способи використовуються для приготування пшеничного тіста?*

A. На квасних або рідких заквасках

B. Опарний

C. Опарний та безопарний

D. Безопарний

*5.2.28. Які терміни зберігання для хліба з пшеничного борошна?*

A. 48 год

B. 12 год

C. 36 год

D. 24 год

*5.2.29. 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

*5.2.30. 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

*5.2.31. 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

*5.2.32. 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

*5.2.33. Яку вологість мають бісквітні напівфабрикати?*

A. 25±3%

B. 30±3%

C. 15±3%

D. 10±3%

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

A. 12 діб

B. 7 діб

C. 10 діб

D. 48 год

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

A. Цукрові буряки

B. Цукрова тростина

C. Цукровмісний клен

D. Цукрове сорго

*5.2.36. 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

*5.2.37. 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

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

A. Сахароза

B. Мальтоза

C. Целюлоза

D. Крохмаль

*5.2.39. 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

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

A. У хлібопекарському, лікеро-горілчаному виробництвах

B. У консервному, лікеро-горілчаному виробництвах

C. У кондитерському, лікеро-горілчаному виробництвах

D. У кондитерському, хлібопекарському, консервному, лікеро-горілчаному виробництвах

*5.2.41. Яка концентрація сухих речовин у готовій крохмальній патоці?*

A. Не менше 65%;

B. Не менше 78%;

C. Не менше 75%

D. Не менше 70%

*5.2.42. 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

*5.2.43. 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

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

A. Пшениця

B. Цукровий буряк

C. Виноград

D. Картопля

*5.2.45. Способи виготовлення шампанського -*

A. Пляшковий

B. Періодичний резервуарний

C. Безперервний

D. Всі перераховані

*5.2.46. Ремюаж –це:*

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

B. Оброблення спеціальними матеріалами з обклейкою, фільтрування, купажування

C. Приготування тиражної (бродильної) суміші

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

*5.2.47. Мета ремюажу – це:*

A. Обережні повороти пляшки, зміною її нахилу

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

C. Додавання у пляшку лікеру і шампанського до оптимального рівня

D. Збовтування рідини, переміщення нижніх шарів пляшок у верхні

*5.2.48. Сировиною для виробництва пива є:*

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

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

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

D. Пророщена і висушена у спеціальних умовах зернова культура

*5.2.49. Коньяки ординарні класифікують за марками:*

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

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

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

D. Всі перераховані

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

A. Сорбіт, ксиліт, маніт, мальтіт

B. Сахарин, цикламати, ацетосульфам К, аспартам, сахарозу та неогесперидин

C. Аспартама, сахарину та ацетосульфаму К

D. Сахарин, цикламати, ацетосульфам К

*5.2.51. 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

*5.2.52. Найціннішою складовою частиною молока є:*

A. Молочний жир

B. Білки молока

C. Молочний цукор (лактоза)

D. Мінеральні речовини молока, вітаміни

*5.2.53. 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°С 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

*5.2.54. До питних видів молока відносять -*

A. Пастеризоване, стерилізоване

B. Пряжене, білкове

C. Вітамінізоване, молоко з наповнювачами

D. Всі перераховані

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

A. Кефір

B. Йогурт

C. Сир кисломолочний

D. Ряжанка

*5.2.56. За способами виготовлення морозиво поділяють на:*

A. Термізоване

B. Пастеризоване

C. Загартоване, м’яке, домашнє

D. Гомо- та гетероферментативні

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

A. Спред

B. Топлена суміш

C. Вершкове масло

D. Морозиво

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

A. Свинина

B. Яловичина

C. М'ясо птиці

D. Субпродукти

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

A. Жилування м'яса

B. Розбирання півтуш

C. Обвалювання

D. Соління м’яса

*5.2.60. Процес наповнення ковбасних оболонок фаршем – це*

A. Шприцювання

B. Осадження

C. Підготовка ковбасних оболонок

D. Формування ковбасних виробів

*5.2.61. 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

*5.2.62. Ламістер - це*

A. Тонкі сталеві стрічки, вкритої з обох сторін тонким шаром олова

B. Оболонки, які дають змогу герметизувати батони з використанням кліпсів на кліпсаторах

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

D. Штучні поліамідні оболонки

*5.2.63. М'ясні консерви, залежно від використовуваної для їх виготовлення сировини, поділяють на основніасортиментні групи:*

A. М'ясні, шинкові

B. Делікатесні, фаршеві

C. Субпродуктові, м'ясо-рослинні, консерви із м'яса птиці

D. Всі перераховані

*5.2.64. Тиндалізація - це*

A. Двічі або тричі пастеризація консервів

B. Одноразове термооброблення консервів

C. Стерилізація консервів

D. Двічі або тричі стерилізація консервів

*5.2.65. 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

*5.2.66. Основна олійна культура в Україні - це*

A. Соняшник

B. Бавовник

C. Льон

D. Арахіс

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

A. Свіріпи

B. Ріпакова

C. Насіння гарбузів

D. Насіння томатів

*5.2.68. 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

*5.2.69. Єдиний спосіб, який забезпечує повне вилучення олії - це*

A. Екстрагування

B. Пресування

C. Рафінування

D. Центрифугування

*5.2.70. 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

*5.2.71. Жирова основа маргарину повинна мати температуру плавлення:*

A. 27-33° C

B. 39-46° C

C. 22-37° C

D. 20-33° C

*5.2.72. Головний компонент у рецептурі жирової основи маргарину - це*

A. Кулінарний жир

B. Гідровані жири

C. Вершкове масло

D. Соняшникова олія

*5.2.73. Технологія виноградних вин складається з таких основних стадій:*

A. Отримання виноградного сусла

B. Оброблення вина

C. Витримка вина

D. Всі перераховані

*5.2.74. 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

*5.2.75. 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

*5.2.76. 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

*5.2.77. М'язга - це*

A. Подрібнений виноград

B. Ступень зрілості винограду

C. Біохімічне оброблення винограду

D. Ароматичні сполуки

*5.2.78. Способи виготовлення шампанського:*

A. Пляшковий

B. Періодичний резервуарний

C. Безперервний

D. Всі перераховані

*5.2.79. Носіями гіркого смаку вина є –*

A. Продукти карамелізації вуглеводів

B. Аліфатичні оксикислоти

C. Окисні перетворення лігніну

D. Ефіри, альдегіди, кетони

*5.2.80. Вина поділяються на:*

A. Сухі, напівсухі

B. Солодкі, напівсолодкі

C. Лікерні, десертні

D. Всі перераховані

5.2.81. *Плоди і ягоди, зварені в цукровому сиропі так, що вони залишаються цілими – це …:*

A. Варіння

B. Джем

C. Повидло

D. Паста

*5.2.82. Операція, яка здійснюється для видалення бруду, піску і зниження обсіменіння поверхні сировини мікроорганізмами, що супроводжувана подальшим її обполіскуванням – це …:*

A. Мийка

B. Приймання

C. Очищення

D. Гомогенізація

*5.2.83. Процес видалення повітря з тари перед її герметизацією – це …:*

A. Вакуумування

B. Очищення

C. Подрібнення

D. Закупорювання

5.2.84. Плоди і ягоди, зварені в цукровому сиропі так, що вони залишаються цілими – це …:

A. Варіння

B. Джем

C. Повидло

D. Паста

*5.2.85. При якій температурі стерилізують томатний сік:*

A. t = 100°C

B. t = 95°C

C. t = 90°C

D. t = 85°C

*5.2.86. Який процес не застосовується при виконанні операції «теплова обробка» в отриманні плодово-ягідних консервів:*

A. Смаження продуктів

B. Стерилізація

C. Пастеризація

D. Асептичне консервування

*5.2.87. Яке співвідношення льоду і солі, що виступають в ролі охолоджуючого середовища, повинно дотримуватися для зниження температури до -18$^{o}$C:*

A. 3:1

B. 5:1

C. 4:1

D. 2:1

*5.2.88. Яка кількість солі (в процентному співвідношенні) має міститися в пробійний ікрі, щоб вона могла вважатися солоною:*

A. 10-14 %

B. 8-12 %

C. 6-10 %

D. 4-8 %

*5.2.89. Залежно від якості паюсну ікру поділяють на три товарних сорти. Виявіть, якого не існує*

A. Найвищий

B. Вищий

C. Перший

D. Другий

*5.2.90. До якої температури необхідно заморожувати рибу з підвищеною жирністю для повного припинення окислювальних процесів:*

A. t = -30$^{o}$C

B. t = -25$^{o}$C

C. t = -35$^{o}$C

D. t = -40$^{o}$C

*5.2.91. Процес, при якому температура відсортованої свіжої риби швидко знижується до -20-25$^{o}$C, при цьому більша частина краплино-рідинної вологи, що міститься в тканині, перетворюється в лід – це …:*

A. Заморожування

B. Підморожування

C. Охолоджування

D. Розморожування

*5.2.92. Яка кількість солі (в процентному співвідношенні) має міститися в рибної продукції, щоб вона могла вважатися слабко солоною*

A. 7-10 %

B. 11-14 %

C. 9-12 %

D. 5-8 %

*5.2.93. Якої групи промислових риб не існує:*

A. Безкостистих

B. Хрящекісткових

C. Хрящових

D. Костистих

*5.2.94. Найновіша і дорога технологія виробництва розчинної кави, яка дозволяє зберегти всі корисні якості продукту, гранично передати аромат і смак натуральної кави – це:*

A. Сублімація

B. Агломерація

C. Порошкування

D. Просушування

*5.2.95. Скільки, у процентному співвідношенні, повинна бути вологість концентратів круп'яних і макаронних виробів:*

A. 10 %

B. 5 %

C. 15 %

D. 20 %

*5.2.96. У якому вигляді, як правило, випускаються продукти для дитячого і дієтичного харчування:*

A. Порошок

B. Пюре

C. Рідина

D. Паста

*5.2.97. Скільки цукру у процентному співвідношенні містять муси:*

A. 71 %

B. 60 %

C. 75%

D. 80 %

*5.2.98. Скільки картопляного крохмалю у процентному співвідношенні використається для приготування такого концентрату третьої групи обідніх страв, як кисіль:*

A. 29 %

B. 25 %

C. 30 %

D. 20 %

*5.2.99. Яка операція повинна проводитися в першу чергу відповідно до технічної схеми виробництва концентратів перших обідніх страв:*

A. Підготовка відповідної сировини

B. Фасування

C. Дозування

D. Пакування у транспортну тару

*5.2.100. Які напівфабрикати не належать до третьої групи обідніх страв:*

A. Страви з овочів

B. Киселі

C. Пудинги десертні

D. Муси

**5.3. Контроль якості та безпечності харчової продукції**

*5.3.1 Надайте визначення поняттю «харчові продукти»?*

A. Поняття, яке інтегрально відображає всю повноту корисних властивостей харчових продуктів, у тому числі забезпеченості цим продуктом фізіологічних потреб людини в основних харчових речовинах та енергії

B. Об’єкти тваринного або рослинного походження, використовувані в харчуванні людини в натуральному вигляді або після певного оброблення як джерела енергії, харчових та смако-ароматичних речовин

C. Сукупність властивостей, що відображають здатність продукту забезпечувати потреби організму людини у харчових (поживних) речовинах, органолептичні характеристики продукту, безпечність його для здоров’я споживачів, надійність відносно стабільності складу та збереження споживчих властивостей

D. Це продукти, які мають будь-який недолік або не відповідають вимогам нормативної документації за окремими показниками

*5.3.2 Надайте визначення поняттю «якість харчових продуктів»*

A. Поняття, яке інтегрально відображає всю повноту корисних властивостей харчових продуктів, у тому числі забезпеченості цим продуктом фізіологічних потреб людини в основних харчових речовинах та енергії

B. Об’єкти тваринного або рослинного походження, використовувані в харчуванні людини в натуральному вигляді або після певного оброблення як джерела енергії, харчових та смако-ароматичних речовин

C. Сукупність властивостей, що відображають здатність продукту забезпечувати потреби організму людини у харчових (поживних) речовинах, органолептичні характеристики продукту, безпечність його для здоров’я споживачів, надійність відносно стабільності складу та збереження споживчих властивостей.

D. Це аналіз відповідності будь-яких недоліків вимогам нормативної документації за окремими показниками

*5.3.3. Надайте визначення поняттю «харчова цінність»*

A. Поняття, яке інтегрально відображає всю повноту корисних властивостей харчових продуктів, у тому числі забезпеченості цим продуктом фізіологічних потреб людини в основних харчових речовинах та енергії

B. Об’єкти тваринного або рослинного походження, використовувані в харчуванні людини в натуральному вигляді або після певного оброблення як джерела енергії, харчових та смако-ароматичних речовин

C. Сукупність властивостей, що відображають здатність продукту забезпечувати потреби організму людини у харчових (поживних) речовинах, органолептичні характеристики продукту, безпечність його для здоров’я споживачів, надійність відносно стабільності складу та збереження споживчих властивостей

D. Це аналіз відповідності будь-яких недоліків вимогам нормативної документації за окремими показниками

*5.3.4. Надайте визначення поняттю «енергетична цінність»*

A. Поняття, яке інтегрально відображає всю повноту корисних властивостей харчових продуктів, у тому числі забезпеченості цим продуктом фізіологічних потреб людини в основних харчових речовинах та енергії

B. Вміст у харчових продуктах пластичних і каталітичних речовин, що забезпечують в організмі фізіологічну адекватність обміну речовин.

C. Кількість енергії (кДж, ккал), що звільняється в організмі внаслідок біохімічного окислення харчових речовин.

D. Засвоєння організмом корисних речовин

*5.3.5. Надайте визначення поняттю «біологічна цінність».*

A. Поняття, яке інтегрально відображає всю повноту корисних властивостей харчових продуктів, у тому числі забезпеченості цим продуктом фізіологічних потреб людини в основних харчових речовинах та енергії

B. Вміст у харчових продуктах пластичних і каталітичних речовин, що забезпечують в організмі фізіологічну адекватність обміну речовин.

C. Кількість енергії (кДж, ккал), що звільняється в організмі внаслідок біохімічного окислення харчових речовин.

D. Засвоєння організмом корисних речовин

*5.3.6. Безпеку харчових продуктів характеризують 2 показниками, це:*

A. Користь та шкідливість

B. Засвоєння організмом та відторгнення

C. Доброякісність та епідемічна безпека

D. Переварювання та виведення

*5.3. 7. Надайте визначення поняттю «санітарна доброякісність».*

A. Відсутність або обмеження рівнів забруднення харчових продуктів патогенними та потенційно патогенними мікроорганізмами

B. Відсутність у продукті ознак мікробної і фізико-хімічної зміни, залишків сторонніх й отруйних речовин органічної і неорганічної природи..

C. Відсутність у продукті ознак органолептичної якості

D. Присутність у продуктах ознак органолептичної якості

*5.3.8. Надайте визначення поняттю «Продукти, призначені для харчування без обмежень».*

A. Це продукти, які мають будь-який недолік або не відповідають вимогам нормативної документації за окремими показниками.

B. Повноцінні харчові продукти, які мають гарні органолептичні властивості, нешкідливі для здоров'я і відповідають вимогам нормативної документації за гігієнічними показниками

C. Продукт, що має недоліки, які не дають можливості використовувати його у харчуванні населення

D. Не має вірної відповіді

*5.3.9. Надайте визначення поняттю «Умовно придатний продукт».*

A. Це продукти, які мають будь-який недолік або не відповідають вимогам нормативної документації за окремими показниками.

B. Повноцінні харчові продукти, які мають гарні органолептичні властивості, нешкідливі для здоров'я і відповідають вимогам нормативної документації за гігієнічними показниками

C. Продукт, що має недоліки, які не дають можливості використовувати його у харчуванні населення

D. Все зазначене

*5.3.10. Надайте визначення поняттю «Продукти, придатні до харчування, але зниженої якості».*

A. Це продукти, які мають будь-який недолік або не відповідають вимогам нормативної документації за окремими показниками.

B. Повноцінні харчові продукти, які мають гарні органолептичні властивості, нешкідливі для здоров'я і відповідають вимогам нормативної документації за гігієнічними показниками

C. Продукт, що має недоліки, які не дають можливості використовувати його у харчуванні населення

D. Продукти, що не дозволені до реалізації

*5.3.11. Що таке продукти-сурогати?*

A. Продукти, які підвищують якість природних продуктів

B. Продукти, що знижують якість природних продуктів

C. Продукти, що виробляють для заміни природних продуктів

D. Продукти, що не впливають на якість початкового продукту

*5.3.12. Чим характеризується ступінь потенційної епідемічної небезпеки продукції?*

A. Випуском бракованої продукції.

B. Випуском фальсифікованої продукції

C. Випуском інфікованої продукції

D. Випуском переробленої продукції

*5.3.13. Для впровадження системи НАССР виробники повинні досліджувати не тільки їх власний продукт, але і-*

A. Способи його реалізації.

B. Форми його маркування

C. Методи його виготовлення

D. Засобом організації споживання

*5.1.14. Враховуючи те, що система НАССР охоплює три види небезпечних чинників, але особливу увагу вона приділяє:*

A. Мікробіологічним чинникам.

B. Органолептичним чинникам

C. Фізико-хімічним чинникам

D. Структурно-механічним чинникам

*5.1.15. Чи можна приймати на переробку молоко без надання господарствами довідок державної установи ветеринарної медицини про ветеринарно-санітарне благополуччя постачальників продукції:*

A. Так

B. Ні

C. Не має значення довідка

D. Приймають тільки за актом реалізації

*5.3.16. Довідки про ветеринарно-санітарне благополуччя постачальників продукції надаються:*

A. Щомісячно

B. Один раз на 3 місяці

C. Щотижнево

D. Один раз на 10 днів

*5.3.17. Яким способом проводять знезараження молочної продукції?*

A. Гомогенізацією

B. Нормалізацією

C. Пастеризацією

D. Сепарацією

*5.3.18. Молоко, доставлене за графіком, повинно бути прийнято протягом-*

A. 30 хвилин

B. 2 годин

C. 45-60 хвилин

D. 10 хвилин

*5.3.19. Що вважається партією молока?*

A. Вважають молоко від різних господарств, одного ґатунку, в однорідній тарі і оформлене одним супроводжувальним документом (спеціалізованою товарно-транспортною накладною)

B. Вважають молоко від одного господарства, одного ґатунку, в однорідній тарі і оформлене одним супроводжувальним документом (спеціалізованою товарно-транспортною накладною)

C. Вважають молоко від одного господарства, різного ґатунку, в однорідній тарі і оформлене одним супроводжувальним документом (спеціалізованою товарно-транспортною накладною)

D. Не має вірної відповіді

*5.3.20. Як вимірюють температуру молока?*

A. Термометр занурюють в молоко до нижньої цифрової поділки і витримують в ньому не менш як 2 хв. Показники знімають не виймаючи термометр з молока.

B. Термометр занурюють в молоко до нижньої цифрової поділки і витримують в ньому не менш як 2 хв. Показники знімають вийнявши термометр з молока.

C. Термометр занурюють в молоко до нижньої цифрової поділки і витримують в ньому не менш як 5 хв. Показники знімають не виймаючи термометр з молока.

D. Термометр занурили у молоко на 1-2 секунди, вийняли і відразу зняли показники

*5.3.21. Що таке «точкова проба»?*

A. Певна кількість молока (вершків), відібрана для аналізу.

B. Проба, складена із серії точкових проб, розміщених у одній місткості

C. Проба, взята одночасно з певної частини не штучної продукції (молоко, вершки) у пакувальній одиниці

D. Всі відповіді вірно

*5.3.22. Кислотність молока вимірюється в градусах?*

A. Цельсія (ºC).

B. Тернера (ºT)

C. Фарингейта (ºF)

D. Ріхтера (ºR)

*5.3.23. Підвищеною вважається кислотність щойновидоєного молока, що складає понад:*

A. Понад 25 ºT

B. Понад 16 ºT

C. Понад 20 ºТ

D. Понад 14 ºТ

*5.3.24. До якої температури молоко підігрівають при тривалій пастеризації?*

A. 63…65ºС

B. 55…63 ºС

C. 72…76 ºС

D. 82…86 ºС

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

A. Згущене молоко

B. Стерилізоване молоко

C. Пряжене молоко

D. Ультрафільтроване молоко

*5.3.26. Яка кислотність свіже видоєного молока (°Т)*

A. 16…18 ºТ

B. 12…15 ºТ

C. 18…22 ºТ

D. 22…25 ºТ

*5.3.27. Яке порушення зумовлює металевий присмак молока?*

A. Поїдання тваринами полину та деяких інших кормів

B. Розвиток молочнокислих бактерій

C. Погано луджена тара

D. Тварину тривалий час не поїли

*5.3.28. Яке порушення зумовлює гіркий присмак молока?*

A. Поїдання тваринами полину та деяких інших кормів

B. Розвиток молочнокислих бактерій

C. Погано луджена тара

D. Тварину тривалий час не поїли

*5.3.29. Які строки зберігання пастеризованого і пряженого молока, пастеризованих вершків на підприємстві-виробнику*

A. Не більше 18 год.

B. Не більше 24 год.

C. Не більше 16 год.

D. Не більше 10 год.

*5.3.30. Якою повинна бути кислотність звичайного кефіру (°Т)*

A. 90…100 ºТ

B. 100…110 ºТ

C. 110…120 ºТ

D. 70…80 ºТ

*5.3.31. Якою повинна бути кислотність йогуртів наприкінці сквашування (°Т)*

A. 90 ºТ

B. 70 ºТ

C. 80 ºТ

D. 100 ºТ

*5.3.32. Вкажіть температуру стерилізації молока (°с):*

A. 100…110 ºС

B. 130…150 ºС

C. 120…130 ºС

D. 90…100 ºС

*5.3.33. Що таке «вибірка»*

A. Це сукупність одиниць продукції, яка відібрана для контролю партії

B. Це сукупність одиниць продукції, яка відібрана для контролю всієї серії продуктів

C. Це відомість обліку продукції

D. Не має вірної відповіді

*5.3.34. Для проведення якого аналізу відбирають проби першочергово*

A. Органолептичного

B. Фізико-хімічного

C. Мікробіологічного

D. Структурно-механічного

*5.3.35. Утворення пероксидов, з'єднань із зв'язаними подвійними зв'язками, вторинних продуктів окислення призводить до-*

A. Погіршення фізико-хімічних показників

B. Погіршення органолептичних показників та зниження харчової цінності продуктів

C. Погіршення мікробіологічних показників

D. Ні як не впливає на якість продукту

*5.3.36. До найбільш важливих параметрів об'єктів стандартизації відносять?*

A. Розмірні параметри (розмір одягу, місткість посуду)

B. Параметри ваги (маса окремих видів інвентарю)

C. Параметри, які характеризують продуктивність машин та приладів

D. Усі відповіді вірні

*5.3.37. До об’єктів стандартизації відносять:*

A. Стандарти, технічні умови, процеси

B. Регламент, методи контролю

C. Результат діяльності людини - продукція, процеси тощо

D. Корисні копалини

*5.3.38. До обов’язкових належать вимоги із забезпечення?*

A. Безпеки продукції, метрологічних норм і правил

B. Уніфікації

C. Науково-технічної діяльності

D. Принципів стандартизації

*5.3.39. 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

*5.3.40. До основних видів стандартизації не відносять:*

A. Прогресивну стандартизацію

B. Випереджаючу стандартизацію

C. Уніфіковану стандартизацію

D. Комплексну стандартизацію

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

A. Органолептичні показники

B. Фізико-хімічні показники

C. Показники безпеки

D. Усі відповіді вірні

*5.3.42. Біологічна цінність продукту залежить від:*

A. Умови і режимні параметри технологічних процесів виробництва і зберігання

B. Вмісту білків, жирів, вітамінів, мікро- і макроелементів (в продуктах), їх амінокислотного складу і ступеня засвоєння їх організмом

C. Поведінки білка при термічній обробці

D. Кількості утвореної енергії

*5.3.43. Вологозв'язуюча здатність, влагоутримуюча здатність, жироутримуюча здатність, адгезійна здатність, емульгуюча здатність і інші характеристики відносять до-*

A. Структурно-механічних властивостей

B. Гігієнічно-поведінкових властивостей

C. Функціонально-технологічних показників

D. Мікробіологічних показників

*5.3.44. Проведення якої технологічної операції суттєво впливає на якість, зберігання та колір м’яса:*

A. Оглушення

B. Зняття шкіри

C. Знекровлення

D. Суха зачистка

*5.3.45. Хроматографічні методи аналізу допомагають:*

A. Визначати якісний і кількісний склад, стан білків, ліпідів, вологи

B. Визначати концентрацію іонів водню, судити про стабільність властивостей продуктів щодо розвитку мікробіологічних процесів

C. Визначити амінокислотний і жирно-кислотний склад продуктів, вміст летючих органічних токсичних речовин – нітрозамінів

D. Визначити органолептичні показники продукту

*5.3.46. Хімічні методи аналізу допомагають:*

A. Визначати якісний і кількісний склад, стан білків, ліпідів, вологи

B. Визначати концентрацію іонів водню, судити про стабільність властивостей продуктів щодо розвитку мікробіологічних процесів

C. Визначити амінокислотний і жирно-кислотний склад продуктів, вміст летючих органічних токсичних речовин – нітрозамінів

D. Визначити органолептичні показники продукту

*5.3.47. Фізико-хімічні методи аналізу допомагають:*

A. Визначати якісний і кількісний склад, стан білків, ліпідів, вологи

B. Визначати концентрацію іонів водню, судити про стабільність властивостей продуктів щодо розвитку мікробіологічних процесів

C. Визначити амінокислотний і жирно-кислотний склад продуктів, вміст летючих органічних токсичних речовин – нітрозамінів

D. Визначити органолептичні показники продукту

*5.3.48. Ідентифікацію проводять з метою:*

A. Захисту споживача від недобросовісного виробника

B. Забезпечення безпеки продукції для життя, здоров'я споживача

C. Все зазначене

D. Забезпечення інформативності споживача

*5.3.49. Зразок відібраний в лабораторії для ідентифікації повинен становити не менше :*

A. 300 г.

B. 200 г.

C. 100 г.

D. 50 г.

*5.3.50. При холодильній обробці коливання температури не повинні перевищувати:*

A. ± 1 ° C

B. ± 4 ° C

C. ± 5 ° C

D. ± 3 ° C

*5.3.51. У камерах зберігання морожених продуктів температуру контролюють:*

A. Один раз на п’ять днів

B. Один раз в десять днів

C. Один раз на сім днів

D. Кожен день

*5.3.52. Яке м'ясо використовують при виробництві копченостей:*

A. Розморожене

B. Парне

C. Охолоджене

D. Заморожене

*5.3.53. Які ковбаси виробляють з парного м’яса:*

A. Ферментативні

B. Варено-копчені

C. Варені

D. Напівкопчені

*5.3.54. Альгінатні і пектинові оболонки відносять до:*

A. Синтетичних, їстівних оболонок

B. Целюлозних оболонок

C. Штучних оболонок

D. Не має вірної відповіді

*5.3.55. Парне м'ясо повинно мати температуру в товщі стегна.*

A. 35…36 ° С

B. 18…20 ° С

C. 40…42 ° С

D. 45…47 ° С

*5.3.56. Важливе значення має правильно організований контроль за якістю і безпекою державних хлібних ресурсів, в першу чергу з боку працівників:*

A. Радіометричного контролю

B. Мікробіологічного контролю

C. Технохімічного контролю

D. Органолептичного контролю

*5.32.57. На відвантажені партії продукції видають:*

A. Сертифікат якості

B. Посвідчення про якість

C. Специфікацію

D. Паспорт продукту

*5.3.58. У металевих силосах контроль температури зерна пшениці, ячменю, кукурудзи в сухому стані при температурі вище +10 ° С проводять:*

A. 1 раз в 7 днів

B. 1 раз в 5 днів

C. 1 раз в 3 дня

D. 1 раз в 10 днів

*5.3.59. У металевих силосах контроль температури зерна пшениці,* ячменю, кукурудзи в сухому стані при температурі +10 ° С і нижче проводять:

A. 1 раз в 7 днів

B. 1 раз в 5 днів

C. 1 раз в 3 дня

D. Кожен день

*5.3. 60. При зберіганні зерна повний технічний аналіз виробляють:*

A. Два рази на місяць по середній пробі, відібраної від однорідної партії

B. Один раз в місяць по середній пробі, відібраної від однорідної партії

C. Кожен тиждень по середній пробі, відібраної від однорідної партії

D. Кожен день по середній пробі, відібраної від різних партій

*5.3.61. Що таке силосний ярлик?*

A. Друга назва бракеражного журналу якості

B. Зображення схем силосів і бункерів елеватора

C. Інформація про силос та бункер що пронумеровані в установленому порядку

D. Відмінний знак (наклейка) на кожній партії продукту

*5.3.62. Що таке силосна дошка*

A. Друга назва бракеражного журналу якості

B. Зображення схем силосів і бункерів елеватора

C. Інформація про силос та бункер що пронумеровані в установленому порядку

D. Відмінний знак (наклейка) на кожній партії продукту

*5.3.63. Скільки вихідних партій зерна складають помольну партію*

A. 3…4 партії

B. 1…2 партії

C. 5…6 партій

D. 10 партій

*5.3.64. Борошно з свіжо помеленої пшениці характеризується-*

A. Підвищеними хлібопекарськими властивостями

B. Не змінними хлібопекарськими властивостями

C. Зниженими хлібопекарськими властивостями

D. Не має вірної відповіді

*5.3.65. В процесі тривалого зберігання борошна (півроку і більше) клейковин.*

A. Може стати надмірно міцною

B. Може стати занадто слабкою

C. Не змінюється

D. Зникає повністю

*5.3.66. На скільки відсотків сепаратори повинні забезпечувати виділення дрібних і легких домішок при очищенні зерна?*

A. 95%

B. 90%.

C. 85%.

D. 50%

*5.3.67. Для подовження термінів зберігання продукції використовують:*

A. Ущільнювачі

B. Поліпшувачі

C. Консерванти

D. Стабілізатори

*5.3.68. Для поліпшення текстури харчових продуктів використовують:*

A. Ущільнювачі

B. Поліпшувачі

C. Консерванти

D. Фарби

*5.3.69. Речовини, що реакцією середи в кислу або лужну сторону, викликати коагуляцію білків, змінювати текстуру продукту, його колір та консистенцію мають назву:*

A. Ущільнювачі

B. Поліпшувачі

C. Консерванти

D. Ароматизатори

*5.3.70. Для гармонізації використання харчових добавок виробниками різних країн Європейською Радою розроблена раціональна система цифрової кодификації харчових добавок-*

A. З літерою «H»

B. З літерою «A»

C. З літерою «E»

D. З літерою «G»

*5.3.71. Яку групу ферментів, використовуються при виробництві спирту, солених оселедців, борошняних кондитерських виробів, а також при виробництві твердих сирів і переробці м'яса.*

A. Амілази

B. Протеази

C. Пектинази

D. Бутолази

*5.3.72. Яку групу ферментів, використовуються у виноробстві та виробництві соків.*

A. Амілази

B. Протеази

C. Пектинази

D. Не має вірної відполвіді

*5.3.73. Про які природні речовини їде мова: Вони не чинять жодної шкідливої дії на живі організми, витримують температуру до 180°С, їх додають при випіканні тіста, що містить жир:*

A. Фосфоліпіди

B. Лецитин

C. Токоферол

D. Ебуферол

*5.3.74. Як в меді виявити крохмаль?*

A. До 5 мл водного розчину меду (1:2) додають 5-10 крапель 5% розчину AgNO

B. До розбавленого водою меду додають декілька крапель розчину йоду

C. До 5 мл водного розчину меду (1:2) додають розчин будь-якої кислоти

D. Не має вірної відповіді

*5.3.75. Що таке технологічна фальсифікація?*

A. Підробка товару у процесі технологічного циклу виробництва

B. Заміна натуральних продуктів хімічними добавками, що прискорює технологічний процес та не впливає на якість продукту

C. Перекручування інформації про маркування та товар

D. Все вірно

*5.3.76. Що таке якісна фальсифікація?*

A. Підробка товару у процесі технологічного циклу виробництва

B. Заміна натуральних продуктів хімічними добавками, що прискорює технологічний процес та не впливає на якість продукту

C. Перекручування інформації про маркування та товар

D. Все вірно

*5.3.77. Що таке інформаційна фальсифікація?*

A. Підробка товару у процесі технологічного циклу виробництва

B. Заміна натуральних продуктів хімічними добавками, що прискорює технологічний процес та не впливає на якість продукту

C. Перекручування інформації про маркування та товар

D. Все вірно

*5.3.78. 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.

*5.3.79. За способом вираження які похибки бувають?*

A. Абсолютні, відносні

B. Систематичні, випадкові

C. Геометричні, алгоритмові

D. Середньоарифметичні, середньоквадратичні.

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

A. Обов'язкові, необов'язкові

B. Тільки необов'язкові

C. Тільки обов'язкові

D. Змішані

*5.3.81. 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

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

A. Вологість, кількість цукрів, пористість

B. Запах, смак, колір, консистенція та зовнішній вигляд

C. Маса, відсоток намочваності

D. Наявність мікотоксинів та радіонуклідів

*5.3.83. Назвіть основні параметри фізико-хімічні показників харчової продукції:*

A. Запах, смак, колір, консистенція

B. Встановлюється відповідно до конкретного продуктутипу кислотності, вологості, тощо

C. Норми радіаційних елементів

D. Норми мікробіологічного забруднення

*5.3.84. 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

*5.3.85. Оберіть правильну абревіатуру Галузевого стандарту України*

A. ДСТУ

B. ТУУ

C. ДСТУ-П

D. ГСТУ

*5.3.86. Оберіть правильну абревіатуру Державного стандарту України:*

A. ГСТУ

B. ТУУ

C. ДСТУ

D. СТТУ

*5.3.87. 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 Мінбудархітекттури України

*5.3.88. Система НАССР стосується тільки?*

A. Безпечності харчових продуктів і їхньої якості

B. Якості харчових продуктів

C. Безпечності харчових продуктів.

D. Характеристики продукції

*5.3.89. Стандарти загальних технічних вимог – це?*

A. Основні вимоги до послідовності та методів виконання робіт у проведені 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

*5.3.90. 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 проведені технологічних операцій

C. Встановлення послідовності робіт, способи і технічні засоби.

D. Поширюються на показники якості продукції

*5.3.91. 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

*5.3.92. Стандарти на процеси – це?*

A. Основні вимоги до послідовності та методів виконання робіт у проведені технологічних операцій

B. Встановлення послідовності робіт, способи і технічні засоби

C. Поширюються на терміни.

D. Визначають етапи робіт

*5.3.93. Сфера застосування стандартизації:*

A. Торговельна та промислова

B. Промислова та економічна

C. Економічна та фінансова

D. Торгівельна та фінансова

*5.3.94. Чи є обов’язковою система якості НАССР в Україні?*

A. Обов’язкова

B. Необов’язкова

C. Використовується за побажанням суб’єкта ринку

D. Впроваджуються за бажанням органів стандартизації

*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. Що є головним завданням системи НАССР?*

A. Впровадження стандартів

B. Розробка стандартів

C. Аналіз небезпек і проведення поетапного контролю

D. Видача сертифікатів якості

*5.3.97. Що собою представляє "вимірювання" ?*

A. Це застосування спеціальних технічних засобів

B. Це узаконення одиниць вимірювання

C. Робочий еталон

D.Фізична величина певного розміру за допомогою експерименту та обчислень.

*5.3.98. 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

*5.3.99. 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 виявле6ної невідповідності.

D. Процес в життєвому циклі продукції

*5.3.100. 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

**5.4. Технологічне устаткування харчових виробництв.**

*5.4.1. До якого виду технологічного обладнання відносяться калібрувальні машини?*

A. Обладнання для сортування сировини.

B. Обладнання для просіювання.

C. Обладнання для очищення.

D. Обладнання для стерилізації.

*5.4.2. Характерною ознакою апаратів є:*

A. Наявність рухомих робочих органів, які безпосередньо діють на продукт.

B. Наявність реакційного простору або робочої камери, де відбуваються теплообмінні, масообміні, фізико-хімічні, біохімічні та інші процеси, які викликають зміни хімічних і фізичних властивостей або агрегатного стану продукту, що обробляється.

C. Наявність робочої камери без реакційного простору.

D. Усі вище зазначені.

*5.4.3. Мийні машини класифікуються за способом миття на:*

A. М’які та жорсткі.

B. Безперервної і періодичної дії.

C. Для миття сировини і миття тари.

D. Елеваторні та вібраційні.

*5.4.4. Електронавантажувач є самохідний візок з пристосуваннями для вертикального підйому вантажу з гідравлічним циліндром і кареткою, на якій укріплені вилочні захвати вантажу вантажопідйомністю:*

A. 600, 850 і 1600 кг на висоту 3,0; 3,8; 3,75 м.

B. 500, 750 і 1500 кг на висоту 2,0; 2,8; 2,75 м.

C. 400, 650 і 1400 кг на висоту 1,0; 1,8; 1,75 м.

D. 700, 950 і 1800 кг на висоту 4,0; 4,8; 4,75 м.

*5.4.5. В якій промисловості використовується дисковий фільтр типу ФД-150?*

A. М'ясній.

B. Молочній.

C. Цукровій.

D. Макаронній.

*5.4.6. Для попереднього відділення від коренеплодів домішок на гідротранспортери встановлюються:*

A. Соломо- і каменевловлювачі.

B. Пісковловлювачі.

C. Земле- і каменевловлювачі.

D. Усі вище зазначені.

*5.4.7. Під час розділення отримують продукти очищені від домішок за рахунок:*

A. Центрифугування.

B. Сепарування.

C. Просіювання.

D. Калібрування.

*5.4.8. Для підвищення ефективності роботи соломовловлювача необхідно:*

A. Збільшити швидкість потоку до 0,2…0,3 м/с і коливання рівня суміші.

B. Зменшити швидкість потоку до 0,2…0,3 м/с і коливання рівня суміші.

C. Зменшити швидкість потоку до 0,5…0,7 м/с і коливання рівня суміші.

D. Збільшити швидкість потоку до 1,2…1,3 м/с і коливання рівня суміші.

*5.4.9. Які є переваги використання щокових дробарок?*

A. Неповна врівноваженість рухомих мас викликає шум і вібрацію при дробленні, забивання робочого простору матеріалом при нерівномірній його подачі.

B. Періодичний характер дії подрібнюючого зусилля.

C. Простота і надійність конструкції, широка область застосування, компактність і легкість обслуговування.

D. Усі відповіді вірні.

*5.4.10. В якій промисловості використовується дисковий фільтр типу ФД-80?*

A. М'ясній.

B. Молочній.

C. Цукровій.

D. Макаронній.

*5.4.11. Для попереднього вловлювання важких домішок при переміщенні сировини гідротранспортером встановлюються піскокаменевловлювачі, які відрізняються за конструкцією:*

A. Ковшеві.

B. Елеваторні.

C. Циліндричні.

D. Кишенькові.

*5.4.12. Перший етап видалення важких домішок характеризується:*

A. Збиранням важких домішок.

B. Розділенням важких домішок на фракції.

C. Видаленням домішок.

D. Усі відповіді вірні.

*5.4.13. Скільки ковшів має циліндричний приймальник у вигляді напівкілець, які зовнішніми отворами сполучаються із збірником приймальника, а внутрішнім – із порожниною барабана?*

A. 3.

B. 4

C. 2.

D. 6.

*5.4.14. За яких умов працюють автоклави, пароварильні камери і агрегати безперервного розварювання крохмалистої сировини?*

A. Температура 100 ºС.

B. Температура нижче 100 ºС.

C. Тиск до 0,7 МПа, температура до 180 ºС.

D. Тиск до 0,7 МПа, температура вище 180 ºС.

*5.4.15. Мийні машини класифікуються за типом пристроїв, які переміщують об’єкти, що миються, на:*

A. Безперервної і періодичної дії.

B. Для миття сировини і миття тари.

C. Лінійні і барабанні

D. Елеваторні, вібраційні, барабанні.

*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. Який зазор повинен бути між стінками жолоба і скребками у скребкових транспортерах?*

A. 3–6 мм.

B. 1–2 мм.

C. 6–8 мм.

D. 10–12 мм.

*5.4.18. Складовими частинами яких машин переважно є дозатори готової продукції?*

A. Хлодильних.

B. Мийних.

C. Фасувальних.

D. Закатних.

*5.4.19. Що таке здатність технологічної лінії переробляти або випускати ту чи іншу кількість продукції за певний проміжок часу?*

A. Енергоємність.

B. Працездатність.

C. Наробіток.

D. Продуктивність.

*5.4.20. Що використовують для транспортування сипучих вантажів у вертикальному напрямку?*

A. Стрічковий транспортер.

B. Бланшувач.

C. Калорифер.

D. Елеватор.

*5.4.21. Що таке короткочасна теплова обробка парою або гарячою водою при температурі 85–96 °С з наступним раптовим охолодженням холодною водою:*

A. Процес ошпарення.

B. Процес розварювання.

C. Процес бланшування.

D. Процес стерилізації.

*5.4.22. Яка тара випускається зі спеціальним горлом для герметичного закупорювання кришками чи пробками?*

A. Бляшана.

B. Поліетиленова.

C. Скляна.

D. Контейнери.

*5.4.23. З чого складається механізм подрібнення вовчка?*

A. Серпоподібних ножів.

B. Ножів і решіток.

C. Вальців.

D. Молотків.

*5.4.24. Які бувають етикетувальні машини?*

A. Лінійні, карусельні.

B. Лінійні, карусельні, вібраційні.

C. Модульні, карусельні.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.25. Як називається процес упаковування відміряної дози продукту або штучного виробу в тару?*

A. Фасування.

B. Дозування.

C. Закатування.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.26. Чим проводиться кріогенне заморожування харчових продуктів?*

A. Рідким азотом.

B. Фреоном.

C. Хімічними препаратами.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.27. Як називається механічне пристосування, яке працює у певному режимі і призначене для перетворення енергії, інформації або матеріалу?*

A. Циклон.

B. Машина.

C. Апарат.

D. Привід.

*5.4.28. Яка гранична температура миючої рідини у машині для миття тари?*

A. 60 °C.

B. 85 °C.

C. 100 °C.

D. 120 °C.

*5.4.29. Що використовують для видалення домішок, які відрізняються від зерна основної культури?*

A. Трієри.

B. Пневмосепаратори.

C. Калібрувальні машини.

D. Кутери.

*5.4.30. Які машини широко використовують у приміщеннях складів та цехах переробних підприємств?*

A. Самохідні електронавантажувачі.

B. Автонавантажувачі.

C. Жоден із перерахованих.

D. Усі вірні.

*5.4.31. Які машини відносяться до підіймального обладнання?*

A. Домкрати.

B. Лебідки.

C. Самохідні електронавантажувачі.

D. Усе із перерахованого.

*5.4.32. Як називаються апарати для теплової обробки сировини і продукції, в яких продукт вступає безпосередньо в дію з теплоносієм?*

A. Поверхневі.

B. Конденсаційні.

C. Змішувальні.

D. Жоден із перерахованих.

*5.4.33. Що здійснює діжа під час замішування тіста тістомісильної машини "Стандарт"?*

A. Обертається.

B. Здійснює коливальні рухи.

C. Є нерухомою.

D. Жоден із перерахованих.

*5.4.34. Як називається процес видалення з продукту частини вологи?*

A. Охолодження.

B. Сушіння.

C. Конденсація.

D. Ошпарювання.

*5.4.35. Для чого призначена опара під час виробництва хлібобулочних виробів?*

A. Розмноження дріжджів.

B. Змішування компонентів.

C. Дозрівання тіста.

D. Дозування компонентів.

*5.4.36. Який процес називається концентруванням розчинів при кипінні за рахунок перетворення в пару частини розчинника?*

A. Нагрівання.

B. Стерилізація.

C. Випарювання.

D. Кристалізація.

*5.4.37. Для чого в цілому призначені технологічні лінії харчових переробних підприємств?*

A. Подрібнення сільськогосподарської сировини.

B. Переробки сільськогосподарської сировини в харчову продукцію.

C. Теплової обробки сільськогосподарської сировини.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.38. Як називаються технологічні лінії, на яких всі операції виконуються машинами, а контроль і регулювання технологічних параметрів здійснюється людиною?*

A. Механізовані.

B. Автоматизовані.

C. Автоматичні.

D. Напівмеханізовані.

*5.4.39. Як обертаються циліндричні вальці у вальцьових млинах?*

A. З однаковими швидкостями назустріч один одному.

B. З різними швидкостями назустріч один одному.

C. Один з вальців є нерухомим.

D. З однаковими швидкостями протилежно один одному.

*5.4.40.* Які процеси можуть проводити при тепловій обробці молока?

A. Пастеризацію, підігрівання, охолодження.

B. Пастеризацію, стерилізацію, охолодження, заморожування.

C. Пастеризацію, стерилізацію, конденсацію.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.41. При якому виробництві використовують шприци?*

A. Ковбасних виробів.

B. Олії.

C. Борошна.

D. Круп.

*5.4.42. Проведення якого процесу забезпечує тривале зберігання продукції в герметичній тарі?*

A. Сепарації.

B. Фільтрування.

C. Пастеризації.

D. Випарювання.

*5.4.43. Що називається процесом розділення під дією відцентрової сили неоднорідних рідких сумішей на фракції, які відрізняються густиною?*

A. Калібруванням.

B. Просіюванням.

C. Сепаруванням.

D. Фільтруванням.

*5.4.44. Що є сировиною для виробництва олії?*

A. Шрот.

B. Льон.

C. Макуха.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.45. Що використовується як розчинник при виробництві олії екстракційним способом?*

A. Розчин лугу.

B. Розчин натрію.

C. Суміш газів.

D. Бензин.

*5.4.46. Які стрічки використовують у середовищах з підвищеною вологістю і температурою до 100 °С для транспортування сировини?*

A. Прогумовані.

B. Бавовняні.

C. Ковшові.

D. Усі перераховані.

*5.4.47. Чим створюється тиск рідини в об'ємних насосах?*

A. Клапаном.

B. Лопастю.

C. Поршнем.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.48. Які апарати працюють при тиску меншому за атмосферний?*

A. Стерилізатори.

B. Ошпарювачі.

C. Хлібопекарні печі.

D. Вакуум-апарати.

*5.4.49. Що є відходом олійного виробництва?*

A. Барда.

B. Меляса.

C. Макуха.

D. Жом.

*5.4.50. Що використовують для подрібнення м’яса і м’ясопродуктів?*

A. Молоткову дробарку.

B. Вовчок.

C. Протирочні машини.

D. Трієр.

*5.4.51.*

*Що використовується для тонкого подрібнення м’яса?*

A.Циклон.

B. Молоткова дробарка.

C. Трієр.

D. Кутер.

*5.4.52. Обробка м'ясопродуктів просочуванням речовинами, одержуваними у вигляді диму в результаті неповного згоряння деревини називається:*

A. Копчення.

B. Пастерізація.

C. Випарювання.

D. Варіння.

*5.4.53. Як називається процес пониження температури харчових виробництв, який супроводжується переходом майже усієї води, яка є в продукті, в лід?*

A. Охолодження.

B. Конденсація.

C. Заморожування.

D. Пастеризація.

*5.4.54. Який теплоносій використовується в автоклаві для стерилізації готової продукції?*

A. Електропідігрів.

B. Пара.

C. Гаряче повітря.

D. Лужний розчин.

*5.4.55. Як називаються технологічні лінії, на яких всі операції виконуються вручну?*

A. Поточні.

B. Механізовані.

C. Немеханізовані.

D. Автоматизовані.

*5.4.56. Де встановлюється обладнання для фасування і пакування продукції?*

A. На початку технологічної лінії.

B. У середині технологічної лінії.

C. У кінці технологічної лінії.

D. На розсуд виробника.

*5.4.57 Які машини відносяться до подрібнювальних?*

A. Сепаратори.

B. Гомогенізатори.

C. Бланшувачі.

D. Компресори.

*5.4.58. Яка відстань між тарілками сепаратора-вершковідділювача?*

A. 0,3–0,5 мм.

B. 0,35–0,4 мм.

C. 0,4–0,6 мм.

D. 0,45–0,55 мм.

*5.4.59. Як називається процес вимірювання кількості речовини шляхом визначення його маси, об'єму або числа однакових штучних об'єктів?*

A. Дозування.

B. Фасування.

C. Калібрування.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.60. Яке обладнання відноситься до холодильного?*

A. Кутери.

B. Криогенні установки.

C. Швидкісні кондиціонери.

D. Фільтри.

*5.4.61. Для подрібнення якої сировини використовують вовчок?*

A. М’яса і м’ясопродуктів.

B. Цукру.

C. Зерна.

D. Фруктів та овочів.

*5.4.62. Які машини використовують на консервних заводах для вибраковування некоденційної сировини та продукції?*

A. Сортувальні.

B. Калібрувальні.

C. Інспектувальні.

D. Усі перераховані.

*5.4.63. Які стрічки застосовують як гнучкий тяговий орган у стрічкових транспортерах?*

A. Бавовняні.

B. Металеві.

C. Гумові.

D. Усі перераховані.

*5.4.64. Що використовують для очищення зерна від домішок, які відрізняються від нього щільністю (густиною)?*

A. Кутери.

B. Пневмосортувальні столи.

C. Розсіви.

D. Трієри.

*5.4.65. Яка машина відноситься до подрібнювального обладнання?*

A. М’ясорубка.

B. Вальцьовий млин.

C. Гомогенізатор.

D. Усі перераховані.

*5.4.66. Що можуть використовувати як теплоносій під час теплової обробки?*

A. Водяну насичену пару.

B. Повітря.

C. Інфрачервоне випромінювання.

D. Усі вищеозначені машини.

*5.4.67. До яких насосів відноситься плунжерні насоси?*

A. Динамічних.

B. Мембранних.

C. Об'ємних.

D. Послідовних.

*5.4.68. Сушарки якого типу застосовують для сушіння насіння соняшнику, зерна, цукру-піску та інших сипучих матеріалів?*

A. Шнекові.

B. Барабанні.

C. Гравітаційні.

D. Стрічкові.

*5.4.69. Що є сировиною для виробництва олії?*

A. Соняшник.

B. Соя.

C. Льон.

D. Усі перераховані.

*5.4.70. До яких насосів відносяться відцентрові насоси?*

A. Динамічних.

B. Зворотньо-поступальних.

C. Об'ємних.

D. Паралельних.

*5.4.71. Як називається процес розділення сипучих матеріалів на фракції які відрізняються фізичними параметрами та геометричними розмірами?*

A. Екстракція.

B. Сепарування.

C. Фасування.

D. Розсіювання.

*5.4.72. Як називається транспортування вантажів по трубах в суміші з повітрям або під тиском повітря?*

A. Гідротранспортування.

B. Бланшування.

C. Пневмотранспортування.

D. Гомогенізація.

*5.4.73. Як називаються технологічні лінії, обладнані комплексом пристосу¬вань для контролю і регулювання окремих технологічних процесів?*

A. Механізовані.

B. Автоматизовані.

C. Автоматичні.

D. Напівавтоматичні.

*5.4.74. Як називається сукупність процесів миття і дезінфекції приміщень і обладнання переробних цехів?*

A. Санітарна обробка.

B. Технічне обслуговування.

C. Профілактичний огляд.

D. Жодне з перерахованих.

*5.4.75. Де проходить процес теплової обробки у бланшувачі БК?*

A. Спеціальному тунелі (ванні).

B. Резервуарі-термосі.

C. Вертикальній шахті.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.76. У чому проводять стерилізацію готової продукції?*

A. Бланшувачах.

B. Автоклавах.

C. Барботерах.

D. Кутерах.

*5.4.77. Миття якої сільськогосподарської сировини проводять у жорсткому режимі?*

A. Вишень.

B. Томатів.

C. Цукрових буряків.

D. Грибів.

*5.4.78. Як називається процес одержання сировини або напівфабрикату з частинами такого розміру, який дозволяє полегшити його подальшу обробку?*

A. Пастеризація.

B. Миття.

C. Екстракція.

D. Подрібнення.

*5.4.79. У якому режимі працюють машини, призначені для миття томатів, вишень?*

A. Жорсткому.

B. Послідовному.

C. М'якому.

D. Комбінованому.

*5.4.80. Які стрічки використовують у середовищах з підвищеною температурою до 300°С для транспортування сировини, напівфабрикатів?*

A. Металеві.

B. Гумові.

C. Прогумовані.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.81. Що складають для виробництва хлібобулочних виробів на 100 кг борошна?*

A. Акт.

B. Номенклатуру.

C. Договір.

D. Рецептуру.

*5.4.82. В яких машинах розділяється зернова суміш за аеродинамічними властивостями?*

A. Фільтрах.

B. Аспіраторах.

C. Кутерах.

D. Трієрах.

*5.4.83. Що є основним робочим органом сепаратора молока?*

A. Барабан.

B. Конус.

C. Ротор.

D. Калорифер.

*5.4.84.*

*При якому виробництві використовується процес екстракції?*

A. Молочних продуктів.

B. М'ясних виробів.

C. Олії.

D. Хлібобулочних виробів.

*5.4.85. Як називаються апарати для теплової обробки сировини і продукції в яких теплота до продукту передається через стінку апарата?*

A. Змішувальні.

B. Поверхневі.

C. Паралельні.

D. Конденсаційні.

*5.4.86. Що визначає величина отворів сита при вивантаженні подрібненого матеріалу у молотковій дробарці?*

A. Швидкість обертання ротора.

B. Насипну масу продукту.

C. Ступінь подрібнення.

D. Тривалість циклу роботи.

*5.4.87. Робота якої машини характеризується підійманням та переміщенням вантажів певними порціями на певну відстань?*

A. Сепаратора.

B. Шнекового преса.

C. Вакуум-апарата.

D. Крана-балки.

*5.4.88. Що використовують для сухої обробки поверхні зерна?*

A. Оббивальні машини.

B. Аспіратори.

C. Колоїдні млини.

D. Молоткові дробарки.

*5.4.89. Які преси використовують для видалення соку з рослинної сировини?*

A. Гідравлічні періодичної дії.

B. Механічні безперервної дії.

C. Електричні.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.90. При якому виробництві використовують димогенератор?*

A. Компотів.

B. Хлібобулочних виробів.

C. Олії.

D. М'ясних виробів.

*5.4.91. Які гомогенізатори одержали найпоширеніше розповсюдження?*

A. Роторні.

B. Клапанні.

C. Мембранні.

D. Відцентрові.

*5.4.92. Як називається теплова обробка продукції при температурі понад 100 °С?*

A. Варіння.

B. Стерилізація.

C. Пастеризація.

D. Бланшування.

*5.4.93. Де може використовуватися душове пристосування?*

A. У циклоні.

B. У димогенераторі.

C. У мийній машині.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.94. Яка машина відноситься до подрібнювальних?*

A. Бланшувач.

B. Сепаратор.

C. Вальцьовий млин.

D. Барботер.

*5.4.95. Яка назва процесу пониження температури харчових виробництв з метою затримання біохімічних процесів і розвитку мікроорганізмів?*

A. Охолодження.

B. Кристалізація.

C. Заморожування.

D. Пастеризація.

*5.4.96. За якими показниками зернова суміш розділяється в ситових сепараторах?*

A. Аеродинамічними властивостями.

B. Геометричними розмірами.

C. Густиною.

D. Жодне із перерахованих.

*5.4.97. На чому встановлюється барабан сепаратора-молокоочисника?*

A. Шківі.

B. Ексцентрику.

C. Вертикальному валу.

D. Горизонтальному валу.

*5.4.98. До якого механічного процесу входить рівномірний розподіл частини окремих компонентів по всьому об’єму суміші?*

A. Бродіння.

B. Замішування.

C. Гідротермічна обробка.

D. Відстоювання.

*5.4.99. Що можуть використовувати як теплоносій під час теплової обробки?*

A. Водяну насичену пару.

B. Повітря.

C. Інфрачервоне випромінювання.

D. Усі вищеозначені машини.

*5.4.100. В якій промисловості використовується дисковий фільтр типу ФД-100?*

A. М'ясній.

B. Молочній.

C. Цукровій.

D. Макаронній.