

МОДУЛЬ 1

1. Харчові продукти класифікують
 - А. За походженням, за хімічним складом, за функціональним складом
 - Б. за агрономічними показниками, за походженням, за хімічним складом
 - В. за функціональним складом, за агрономічними показниками,, за цінністю
2. Наявність і співвідношення у композиційному складі окремих нутрієнтів визначає:
 - А. енергетичну цінність
 - Б. біологічну цінність
 - В. харчову цінність
3. Сукупність операцій з перероблення сировини і матеріалів у напівфабрикати та виготовлення готової продукції це –
 - А. технологічний процес
 - Б. апаратурний процес
 - В. операційний процес
4. Система, згідно з якою харчування повинно відповідати не тільки характеру обміну речовин в організмі, але й особливостям перетравлення їжі в шлунково-кишковому тракті отримала нову назву
 - А. теорії збалансованого харчування
 - Б. теорії нутритивного харчування
 - В. теорії адекватного харчування
5. Класифікація галузей харчової промисловості
 - А. харчосмакова, борошно-круп'яна, м'ясо-молочна, рибна
 - Б. обробна, борошно-круп'яна, м'ясо-молочна, рибна
 - В. харчосмакова, борошно-круп'яна, м'ясо-молочна, технологічна
6. Технологічні лінії виробництва харчових продуктів поділяються на групи стадій:
 - А. маркетингова, основна, заключна
 - Б. підготовча, основна, фінальна
 - В. підготовча, основна, заключна
7. За морфологічними і біологічними особливостями зернові злакові культури поділяють на дві основні категорії:
 - А. Хлібні зернові культури (у тому числі круп'яні), фуражні
 - Б. Хлібні зернові культури (у тому числі круп'яні), Зернобобові культури (боби)
 - В. Злакові, бобові

8. Борошнисте ядро, яке складає всю внутрішню частину зерна , що становить від 78-84% його маси і є найбільш поживною частиною називється:

- А. айлероновий шар
- Б. ендосперм
- В. квіткові оболонки

9. Головні фактори, що визначають стан зерна

- А. температура , вологість
- Б. температура , натура
- В. натура, сипкість

10. Процес одержання борошна це-

- А. сушіння зерна
- Б. Роздільна підготовка зерна
- В. послідовний багаторазовий процес відокремлення центральної частини (ендосперму) від оболонок.

11. Послідовність основних операцій переробки зерна на крупи

А. сортування підготовленого до переробки зерна за величиною, лушення, сортування продуктів лушення, подрібнення (різання) ядра, шліфування і полірування ядра, сортування і контроль крупів і побічних продуктів.

Б. сортування продуктів лушення, лушення, подрібнення (різання) ядра, шліфування і полірування ядра, сортування і контроль крупів і побічних продуктів.

В. контроль крупів і побічних продуктів, сортування підготовленого до переробки зерна за величиною, лушення, сортування продуктів лушення, подрібнення (різання) ядра, шліфування і полірування ядра.

12.Одержання хліба спрощено можна показати трьома основними операціями:

- А. отримання борошна, приготування тіста, його оброблення
- Б. приготування тіста, його оброблення, випікання.
- В. приготування тіста, випікання, аналіз якості

13.За видом основної сировини кондитерські вироби поділяють на два види:

- А. цукрові та борошняні
- Б цукерки та кондитерські вироби
- В борошняні та шоколадні

14. Технологічний процес переробки олійного насіння включає такі операції:

А. підготування насіння до витягання олії, підготування і зберігання насіння, пряма екстракція або пресування й екстракція, первинне і комплексне очищення олії, обробка шроту

Б. обробка шроту, підготування і зберігання насіння, підготування насіння до витягання олії, пряма екстракція або пресування й екстракція, первинне і комплексне очищення олії,

В. підготування і зберігання насіння, підготування насіння до витягання олії, пряма екстракція або пресування й екстракція, первинне і комплексне очищення олії, обробка шроту

15. Гатунок крохмалю визначається за

А. за кольором, кількістю темних включень на 1 дм³ поверхні крохмалю, кислотністю та зольністю.

Б. за чистотою

В. кількістю темних включень на 1 дм³ поверхні крохмалю, кислотністю та зольністю.

16. Процес відділення певного компонента чи компонентів із суміші за допомогою напівпроникної мембрани в технології підготовки води називають –

А Фільтрацією

Б Мембранним розділенням

В Очищення

17. Пророщування різних видів зерна злакових культур за спеціально створюваних і регульованих умов називають

А. Солодощенням

Б Вологотермічною обробкою

В. Екстудуванням

18. Залежно від сировини, яку застосовують для приготування напоїв, їх поділяють на такі групи:

А. негазовані, слабогазовані, сильногазовані

Б. купажні та напої бродіння

В. соковмісні напої; напої на зерновій основі: напої на пряно-ароматичній рослинній сировині; напої на ароматизаторах та ароматичних спиртах; мінеральні води.

19. В основі мікробіологічного способу отримання спирту лежить

- А. зброджування цукру в спирт дріжджами родини цукроміцетів
- Б. синтез спирту з етилену сірчаноокисотною гідратацією.
- В. купажування різних видів спиртів

МОДУЛЬ 2

1. Головна особливість фруктів, ягід і овочів полягає в тому, що вони:

- А. поділяються на зерняткові, кісточкові та ягідні
- Б. є живими біологічними об'єктами, що мають активну ферментативну систему, а наявність великої кількості води (75 – 95 %) створює умови для гарного обміну речовин у їхніх клітинах і тканинах.
- В. є в переважній мірі сезонною сировиною

2. Різноманітність способів консервування ґрунтується на принципах, що усувають причини псування харчових продуктів:

- А. анабіозу, біозу, абіозу
- Б. дихання, випаровування, сушіння
- В. стерилізації та пастеризації

3. Всі методи консервування плодів і овочів поділяють на п'ять основних груп:

- А біохімічні та термічні
- Б біохімічні, механічні та термічні
- В. фізичні, хімічні, фізико-хімічні, біохімічні і комбіновані.

4. Нагрівання харчових продуктів при температурі вище 100°C з метою повного знищення мікрофлори, що дозволяє збільшити термін зберігання консервів при звичайних температурах на декілька років.

- А - стерилізація
- Б - пастеризація
- В – ультрафільтрація

5. Консервування плодів, овочів і грибів молочною кислотою, яку одержують при зброджуванні цукрі сировини під впливом молочнокислих бактерій (ферментативне бродіння) відноситься до

- А. фізико-хімічних методів консервування
- Б. біохімічних методів консервування
- В. комбінованих методів консервування

6. Технологічний процес виробництва консервів складається із таких основних технологічних дільниць:
- А. підготовка, сушіння, вентильовання, зберігання
 - Б. стерилізація, етикетування
 - В. підготовка сировини до переробки, теплова обробка, розфасовка в тару та закатка, стерилізація, обробка банок та надання їм товарного вигляду.
7. Харчова цінність молока зумовлена:
- А. вмістом білків, жиру, лактози, мінеральних речовин і вітамінів
 - Б. показниками якості вхідної сировини
 - В. вмістом казеїну
8. Виберіть параметри для тривалої пастеризації молока
- А. 30 хв. при 100 °С
 - Б. 20 хв. при 40 °С
 - В. 30 хв. при 60 °С
9. Резервуарний спосіб виготовлення кисломолочних напоїв це спосіб-
- А. під час якого визрівання кисломолочних напоїв відбувається у спеціальних камерах у споживчій тарі.
 - Б. під час якого сквашування молока та визрівання кисломолочних напоїв відбувається у резервуарах з подальшим фасуванням у споживчу тару.
 - В. утворення досить щільного згустку і досягненням визначеної кислотності
10. Масло вершкове це-
- А. молочний продукт, який виробляється шляхом збивання свіжого або кислого молока, вершків чи перетворення високожирних вершків.
 - Б. емульсійний жировий продукт із масовою часткою загального жиру від 39 до 95% з використанням молочної і немолочної сировини
 - В. жировий продукт із масовою часткою жиру не менше 99%, вироблений шляхом витоплювання жирової фази зі спреду.
11. Харчова цінність сиру зумовлена вмістом у ньому
- А. складних вуглеводів (до 60%) та жиру (до 30%)
 - Б. молочного білка (до 25%) та жиру (до 27,5%) у легкозасвоюваних формах.
 - В. низькою калорійністю
12. Білки м'язової тканини неоднакові за будовою і фізико-хімічними властивостями розподіляються на білки
- А. казеїну та міофібрил

Б саркоплазми і міофібрил.
В ферментів та казеїну

13.Сукупність показників, що характеризують емульгувальну, водозв'язуючу, жиро-, вологоутримувальну і гелеутворювальну здатності, структурно-механічні властивості (клейкість, в'язкість, пластичність та ін.), величину виходу і втрат під час термообробки різних видів сировини та м'ясних систем називають

А .волоγο-термічними властивостями м'ясної сировини
Б.функціонально-технологічними властивостями м'ясної сировини
В. композиційно-реологічними м'ясної сировини

14.Сирий м'ясний фарш є

А монодисперсною системою, що складається з білків
Б монодисперсною системою, що складається з жиру і води
В складною полідисперсною системою коагуляційного типу, що складається з білків, жиру та води.

15.Залежно від рецептурного складу рибні консерви поділяють на такі:

А. натуральні; в олії; у томатному соусі; паштети і рибні пасти; рибно-овочеві; з морепродуктів.
Б. натуральні; у томатному соусі;
В. м'ясні; в олії; у томатному соусі; паштети і рибні пасти; рибно-овочеві; з морепродуктів.

16.Макаронні вироби класифікують за такими ознаками:

А. За походження борошна, за способом формування.
Б Ї тунком; формою; за довжиною виробів; за способом формування.
В. За цільовим спрямуванням та ціновою політикою

17.Тісто стає максимально пластичним, поверхня виробів залишається гладкою або злегка матовою за значно збільшеної швидкості пресування у діапазоні температур

А 35-45 °С
Б 45-55°С
В 50... 55 °С.

18.Зневоднені і звільнені від неїстівних частин суміші продуктів рослинного і тваринного походження, максимально підготовлені до вживанні в їжу це –

А. харчові концентрати
Б овочеві консерви

В. борошняні продукти