

Міністерство освіти і науки України

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«КІЦМАНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ
ОСВІТИ « ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи
Світлана СЛОБОДЯН
«10» 115 2024р.

ПАКЕТ

Комплексної контрольної роботи

з дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ

ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

спеціальність 201 Агрономія

Розглянуто і схвалено на засіданні
циклової комісії агрономічних та
землевпорядних дисциплін

Протокол 3 від 10.10 2024 р.

Голова комісії Ганна

АНТОЩУК

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: ознайомлення студентів з вимогами державних стандартів до зберігання продукції. Ефективно використовувати приміщення для зберігання продукції

Завдання: формувати у студентів системи знань, умінь і навичок раціонального використання природних ресурсів, в першу чергу земельних, в сфері екології та охорони навколишнього середовища.

Знати- вимоги державних стандартів до с-г продукції ,яка надходить на заготівельні та переробні підприємства, а також призначеної для тривалого зберігання.

- вимоги до умов зберігання основних видів с-г продукції та сучасні способи боротьби з втратами.
- загальні схеми технологічних процесів підготовки до зберігання і переробки с-г продукції.
- методика визначення якості сировини і продуктів переробки та технологічного контролю виробництва.
- загальну будову та принцип роботи обладнання до консервування та переробки продукції.

вміти: - здійснювати контроль якості та умов зберігання сировини і готової продукції.

- визначати необхідні заходи щодо забезпечення належних умов зберігання продукції
- обґрунтовувати доцільні способи переробки продукції
- ефективно використовувати приміщення і обладнання щодо зберігання і переробки продукції

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

З ДИСЦИПЛІНИ

**«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ І
ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ
РОСЛИННИЦТВА»**

1. Які є принципи зберігання сільськогосподарської продукції?

- А. Біоз, ценоанабіоз, абіоз, геміобіоз
- Б. Анабіоз, біоз, ценоанабіоз, ацидоанабіоз
- В. Еубіоз, ценоанабіоз, анабіоз, абіоз
- Г. Біоз, анабіоз, ценоанабіоз, абіоз +**

Л-1, с.15–20; Л-3, с.8

2. Що таке біоз?

- А. Зберігання продукції у живому вигляді +**
- Б. Приведення продукту у стан, в якому раптово сповільнюються або зовсім не проявляються біологічні процеси
- В. Відсутність живих організмів у продукті
- Г. Створення сприятливих умов для певної групи мікроорганізмів, які консервують продукт

Л-1, с.15–16; Л-3, с.8

3. Що таке анабіоз?

- А. Зберігання продукції у живому вигляді
- Б. Приведення продукту у стан, в якому раптово сповільнюються або зовсім не проявляються біологічні процеси +**
- В. Відсутність живих організмів у продукті
- Г. Створення сприятливих умов для певної групи мікроорганізмів, які консервують продукт

Л-1, с.16; Л-3, с.8

4. Який із наукових принципів використовується при зберіганні зерна за допомогою холодильних установок:

- А. Біоз
- Б. Анабіоз +**
- В. Ценоанабіоз
- Г. Абіоз

Л-1, с.16; Л-3, с.8

5. Назвіть причини самозігрівання зерна:

- А. Ущільненість зернової маси
- Б. Зволоження, вміст домішок +**
- В. Тривалість зберігання
- Г. Освітленість зерна

6. Яким розчином проводять дезінфекцію вимитої тари?

А. Розчином їдкого натру +

Б. Хлорним вапном

В. Чистою водою

Г. Їдким склом

Л-1, с.339; Л-3, с.57–58

7. Вкажіть всі компоненти, які входять до складу зернової маси:

А. Насіння бур'янів, домішки, мікроорганізми, шкідники хлібних запасів

Б. Зерно основної культури, мікроорганізми, шкідники хлібних запасів, повітря +

В. Зерно основної культури, мікроорганізми, повітря

Г. Домішки, мікроорганізми, шкідники хлібних запасів, повітря

Л-1, с.21, 28-33; Л-3, с.11

8. Які показники належать до фізичних властивостей зернових мас?

А. Сипкість, шпаруватість, сорбційні властивості, самосортування +

Б. Самосортування, дихання, сипкість, сорбційні властивості

В. Шпаруватість, дихання, сипкість, самосортування

Г. Сорбційні властивості, самосортування, дихання, шпаруватість, дихання

Л-1, с. 33–38; Л-3, с.11–12

9. Які показники належать до фізіологічних властивостей зернових мас?

А.Самозігрівання, самосортування, дихання, проростання

Б. Теплоємність, дихання, проростання

В. Дихання, післязбиральне досягання, проростання +

Г. Вологість, дихання, проростання, теплоємність

Л-1, с.40–46

10. Які показники належать до теплофізичних властивостей зернових мас?

А. Сорбція, сипкість, теплопровідність, температуропровідність

Б. Теплоємність, теплопровідність, температуропровідність, термовологопровідність +

В. Теплоємність, сипкість, теплопровідність, температуропровідність

Г. Теплоємність, дихання, теплопровідність, температуропровідність

Л-1, с.38–40; Л-3, с.12

11. Які фактори впливають на інтенсивність дихання зерна?

А.Самозігрівання, самосортування, дихання, проростання

Б. Теплоємність, дихання, проростання

В. Дихання, післязбиральне досягання, проростання
Г. Вологість, дихання, проростання, теплоємність +
Л-1, с.41–46; Л-3, с.12–13

12. Вкажіть типи самозігрівання зерна:

- А. Гніздове, шарове, суцільне +**
- Б. Гніздове, шарове, точкове
- В. Гніздове, вертикальне, суцільне
- Г. Шарове, суцільне, горизонтальне

Л-1, с.49–52; Л-3, с.13

13. Які технологічні властивості зерна використовують при його очищенні?

- А. Фізичні, колір, щільність, форма поверхні, розміри
- Б. Фізіологічні, аеродинамічні, форма поверхні, розміри
- В. Аеродинамічні, щільність, колір, стан чи форма поверхні, геометричні розміри +**
- Г. Геометричні розміри, щільність, аеродинамічні, фізичні

Л-1, с.54–59

14. Якими температурними параметрами характеризується III-тя стадія самозігрівання зернової маси?

- А. 24–30°C
- Б. 34–38°C
- В. 50 і вище +**
- Г. 15–20°C

Л-1, с.50–52; Л-3, с.13

15. У чому полягає активне вентилювання зернової маси?

- А. У продуванні зернової маси холодним повітрям
- Б. У прискоренні післязбирального дозрівання насіння
- В. У збагаченні киснем міжзернового простору
- Г. У примусовому продуванні зернової маси атмосферним повітрям +**

Л-1, с.75–77; Л-2, с.48–52

16. Назвіть режими зберігання зернових мас:

- А. У сухому стані, охолодженому стані, без доступу повітря, хімічне консервування +**
- Б. У сухому стані, охолодженому стані, без доступу повітря, фізичне консервування
- В. У сухому стані, охолодженому стані, без доступу повітря, біохімічне консервування
- Г. У сухому стані, охолодженому стані, без доступу повітря, біологічне консервування

17. Яке зерно пшениці, жита, ячменю, вівса вважається сухим, якщо містить не більше?

- А. 13% вологи
- Б. 14% вологи +**
- В. 15% вологи
- Г. 16% вологи

Л-1, с.108

18. Який термін зберігання зерна є тимчасовим?

- А. Від кількох діб до 6 місяців
- Б. Від кількох діб до 12 місяців
- В. 8 місяців
- Г. Від кількох діб до 1–3 місяців +**

Л-1, с.115–116

19. Який термін зберігання зерна є довгостроковим?

- А. Від кількох місяців до 10 місяців
- Б. Від кількох місяців до 12 місяців
- В. Від кількох місяців до кількох років +**
- Г. Від кількох місяців до одного року

Л-1, с.115–116

20. Яка повинна бути максимальна висота насипу насіння пшениці, жита, ячменю, вівса при зберіганні у зернохвищах?

- А. 2,0–2,5 м +**
- Б. 2,5–3,0 м
- В. 3,0–4,0 м
- Г. 1,0– 2,0 м

Л-1, с.115–117

21. Яка оптимальна вологість насіння ріпаку перед закладанням його на зберігання?

- А. 14–16%
- Б. 5–6%
- В. 7–8%
- Г. 9–10% +**

Л-1, с.127–128; Л-3, с.21–22

22. Що таке базисна цукристість коренеплодів цукрових буряків?

- А. Середній показник цукристості за останні п'ять років +**
- Б. Максимальна цукристість за останні роки
- В. Нормативна цукристість за останні роки

Г. Мінімальна цукристість за останні роки
Л-3, с.22–23

23. Яким способом зберігають коренеплоди цукрових буряків?

- А. В траншеях
- Б. Під навісом
- В. В кагатах +**
- Г. В овочесховищах

Л-1, с.416–418; Л-3, с.23

24. Які бувають кагати для зберігання цукрових буряків?

- А. Коротко і довготривалого строків зберігання +**
- Б. Постійного і середньотривалого строків зберігання
- В. Тимчасового і довготривалого строків зберігання
- Г. Постійного і довготривалого строків зберігання

Л-1, с.417–418

25. Що називається лежкістю плодоовочевої продукції?

- А. Здатність плодоовочевої продукції зберігатися тривалий період часу без значних змін в якості і масі +**
- Б. Здатність плодоовочевої продукції втрачати в якості і масі під час зберігання
- В. Здатність плодоовочевої продукції покращити свої якості під час зберігання
- Г. Здатність плодоовочевої продукції погіршувати свої якості під час зберігання

Л-3, с.25; Л-1, с.289

26. Які є групи лежкості плодоовочевої продукції

- А. Середня, низька, безстрокова
- Б. Висока, найвища, найнижча
- В. Висока, середня, низька +**
- Г. Висока, низька довговічна

Л-3, с.25

27. Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання?

- А. Температура, засміченість, активне вентилявання
- Б. Температура, відносна вологість повітря, газовий склад повітря +**
- В. Температура, відносна вологість повітря, вологість сировини
- Г. Газовий склад повітря, температура, мікроорганізми

Л-3, с.25–26

28. Які є способи зберігання картоплі?

- А. Польовий, стаціонарний +**
- Б. Польовий комбінований

В. Стаціонарний комбінований

Г. Стаціонарний, довільний

Л-1, с.259–262; Л-2, с. 141–145

29. Вказати параметри температури і відносної вологості повітря зберігання картоплі:

А. $t^0 +3-5^0\text{C}$, В – 90–95% +

Б. $t^0 0...+5^0\text{C}$, В – 75–80%

В. $t^0 +5-8^0\text{C}$, В – 80–90%

Г. $t^0 +3-5^0\text{C}$, В – 75–80%

Л-1, с.257–259; Л-2, с. 156–160

30. В якій стиглості збирають яблука для закладання на зберігання?

А. Технічна

Б. Споживча +

В. Знімальна

Г. Фізіологічна

Л-1, с.192–199

31. Яка послідовність способів підготовки сировини до переробки?

А. Інспектування → калібрування → миття → очистка +

Б. Калібрування → інспектування → очистка → миття

В. Очистка → миття → інспектування → калібрування

Г. Миття → очистка → калібрування → інспектування

Л-1, с.312–316; Л-2, с. 189–191

32. Що таке бланшування?

А. Процес ошпарення або короткочасного варіння плодів, овочів до їх напівготовності +

Б. Процес варіння плодів і овочів протягом 30 хв

В. Процес ошпарення плодів і овочів водою, температура якої 40^0C

Г. Процес ошпарення або варіння плодів і овочів при температурі 120^0C

Л-1, с.316–319; Л-2, с. 192–193

33. Які є способи теплової підготовки сировини до переробки?

А. Бланшування, стерилізація, розварювання, підігрів, пасерування

Б. Бланшування, пастеризація, підігрів, розварювання, пасерування

В. Бланшування, розварювання, обсмажування, стерилізація, пасерування

Г. Бланшування, розварювання, підігрів, обсмажування, пасерування +

Л-1, с.316–322; Л-2, с. 192–197; Л-3, с.27–28

34. Що таке пасерування?

А. Обсмажування овочів у олії із втратою маси понад 30%

Б. Обсмажування овочів у олії із втратою маси до 30% +

- В. Ошпарення гарячою водою при температурі до 80°C
Г. Обробка паром овочів при температурі 120°C
Л-1, с.321–322; Л-2, с. 195–197

35. Які є способи переробки плодоовочевої продукції?

- А. Механічні, фізичні, хімічні, мікробіологічні
Б. Фізико-хімічні, фізичні, хімічні, мікробіологічні
В. Фізичні, хімічні, мікробіологічні +
Г. Фізичні, хімічні, біологічні
Л-1, с.310–311; Л-2, с. 184–185; Л-3, с.52–53

36. Які є види фізичного способу переробки?

- А. Сушіння, нагрівання, консервування цукром, квашення
Б. Сушіння, заморожування, соління, квашення
В. Сушіння, заморожування, нагрівання, консервування цукром +
Г. Сушіння, соління, нагрівання, заморожування
Л-1, с.310–311; Л-3, с.52–53

37. Які є види хімічного способу переробки?

- А. Консервування цукром, соління, антисептиками
Б. Консервування бензойною кислотою, діоксидом сірки, цукром
В. Консервування антисептиками, квашення, сорбіновою кислотою
Г. Консервування антисептиками, оцтом, спиртом +
Л-1, с.387; Л-3, с.52

38. Які є види мікробіологічного способу переробки?

- А. Сушіння, соління, квашення
Б. Спиртове бродіння, мочіння, соління, заморожування
В. Квашення, спиртове бродіння, соління +
Г. Квашення, соління, нагрівання
Л-1, с.343; Л-2, с. 216; Л-3, с.61–62

39. Що називається стерилізацією консервованої продукції?

- А. Прогрівання консервів до температури 100°C
Б. Прогрівання консервів до температури вище 100°C +
В. Прогрівання консервів до температури 80–95°C
Г. Прогрівання консервів до температури 150–200°C
Л-1, с.320–321

40. Що називається пастерізацією?

- А. Прогрівання консервів до температури 90–95°C +**
Б. Прогрівання консервів до температури вище 100°C
В. Прогрівання консервів до температури 45–50°C
Г. Прогрівання консервів до температури 120–130°C
Л-2, с. 184–185

41. Які є способи очищення сировини плодоовочевої продукції від покривних тканин?

- А. Фізичний, хімічний, біохімічний
- Б. Термічний, хімічний, біологічний
- В. Фізико-хімічний, термічний, фізичний
- Г. Механічний, термічний, хімічний +**

Л-1, с.315–316; Л-2, с. 190–191

42. Що називається сиропом?

- А. Розчин оцту у воді
- Б. Розчин солі у воді
- В. Концентрований розчин цукру
- Г. Розчин солі, оцту, цукру у воді +**

Л-1, с.363

43. Які види тари використовують для стерилізації при герметичних умовах зберігання?

- А. Металева, полімерна, картонна
- Б. Полімерна, скляна, дерев'яна
- В. Скляна, металева, полімерна +**
- Г. Картонна, полімерна, скляна

Л-1, с.333–335; Л-2, с. 205–209; Л-3, с.57

44. Якими способами закупорюють скляну тару?

- А. Обкатний, термічний, різьбовий
- Б. Обкатний, гвинтовий, термічний
- В. Обкатний, різьбовий, заморожування
- Г. Обкатний, обтискний, різьбовий +**

Л-1, с.339; Л-3, с.57–58

45. Що таке фасування тари?

- А. Сорткування тари за розміром
- Б. Наповнення тари строго дозволеною кількістю продукції +**
- В. Миття тари в розчині лугів
- Г. Сорткування продукції за розміром

Л-1, с.337– 339; Л-2, с.210–211

46. Вкажіть умови оптимального молочнокислого бродіння?

- А. Наявність молочнокислих бактерій, наявність цукрів і солі, температура, анаеробні умови +**
- Б. Наявність цукрів, кисню, молочнокислих бактерій, солі
- В. Наявність молочнокислих бактерій, анаеробні умови, цукру
- Г. Наявність цукру, солі, анаеробних умов, температури

Л-1, с.343; Л-2, с.216

47. Які сорти капусти білоголової придатні до квашення?

- А. Ранні, пізні, середні
- Б. Середні, середньопізні, пізні, ранні
- В. Середні, пізні +**
- Г. Ранні, середні

Л-1, с.344; Л-2, с.216

48. Які з названих компонентів можуть входити в рецептуру квашення?

- А. Морква, яблука, перець солодкий, лавровий лист, зелень
- Б. Морква, яблука, ягоди брусниці чи журавлини +**
- В. Морква, петрушка, перець пахучий, журавлина
- Г. Яблука, ягоди брусниці чи журавлини, перець

Л-1, с.344–346; Л-2, с.216–218; Л-3, с.62–63

49. При якій температурі рекомендовано зберігати готову продукцію квашеної капусти?

- А. +3–4⁰С
- Б. Вище +6⁰С
- В. -1...+2⁰С
- Г. Близько 0⁰С +**

Л-2, с.216–219

50. Які огірки використовують для соління?

- А. Зеленці +**
- Б. Корнішони
- В. Пікулі
- Г. Всі придатні

Л-1, с.346–347; Л-2, с.219–220

51. Який мікробіологічний процес проходить під час мочіння яблук?

- А. Маслянокисле бродіння
- Б. Спиртове і оцтове бродіння
- В. Спиртове і молочнокисле бродіння +**
- Г. Маслянокисле і молочнокисле бродіння

Л-1, с.350–351; Л-2, с.222–223; Л-3, с.64–65

52. В якій стиглості маринують плоди і овочі?

- А. Фізіологічній
- Б. Технічній +**
- В. Споживчій
- Г. Знімальній

Л-1, с.311–312

53. Яка технологічна схема маринування?

А. Інспектування → сортування → калібрування → миття → підготовка тари і заливки → фасування → закупорювання → стерилізація → зберігання +

Б. Сортування → калібрування → підготовка тари → фасування → стерилізація → зберігання

**В. Калібрування → миття → сортування → закупорювання → зберігання
інспектування → миття → фасування → стерилізація → зберігання**

Л-3, с.71

54. Що таке сульфітація?

А. Обробка сировини

Б. Обробка сировини вапном

В. Консервування сірчаною кислотою +

Г. Консервування

Л-1, с.387–389; Л-2, с.273– 275

55. Що таке десульфітація?

А. Обробка продукції парою

Б. Обробка продукції киснем

В. Видалення із продукції шляхом варіння сірчаної кислоти

Г. Видалення із продукції шляхом варіння сірчистої кислоти +

Л-1, с.390; Л-2, с.273– 275

56. Які речовини називаються антисептиками?

А. Речовини, які стимулюють розвиток мікроорганізмів

Б. Речовини, які вбивають мікроорганізми або припиняють їх розвиток +

В. Речовини, які сприяють розвитку мікроорганізмів

Г. Речовини, які покращують якість консервованої продукції

Л-1, с.387–388; Л-2, с.273,

57. Які антисептики використовують для консервування?

А. Соляна, сірчана, сірчиста кислоти

Б. Сірчана, бензойна, сорбінова кислоти

В. Сірчиста, сорбінова, бензойна кислоти +

Г. Азотиста, сірчиста, сорбінова кислоти

Л-1, с.387– 388

58. До якого способу переробки відносяться сушіння і заморожування?

А. Біологічний

Б. Хімічний

В. Фізико-хімічний

Г. Фізичний +

Л-1, с.369; Л-3, с.92– 93

59. Які є способи сушіння овочів і плодів?

- А. Повітряно-сонячне, активне вентилявання, фізичне
- Б. Повітряно-сонячне, штучне, сублімаційне +**
- В. Штучне, сублімаційне, охолодження
- Г. Повітряно-сонячне, хімічне, штучне

Л-1, с.371–372; Л-3, с.92–93

60. До якого способу належить консервування цукром?

- А. Фізичний +**
- Б. Хімічний
- В. Біологічний
- Г. Фізико-хімічний

Л-1, с.383; Л-3, с.52

61. Яка технологічна схема приготування варення?

- А. Сортування → приготування сиропу → варіння → зберігання
- Б. Інспектування → сортування → миття → приготування сиропу та тари → варіння → фасування → зберігання +**
- В. Інспектування → миття → варіння → зберігання
- Г. Миття → сортування → приготування сиропу → варіння → зберігання

Л-1, с.383–385; Л-2, с.270–271; Л-3, с.85–86

62. Що таке джем?

- А. Фруктове пюре уварене цукром до вмісту 65-68% сухих речовин
- Б. Плоди просочені цукровим сиропом і підсушені до вмісту 80% сухих речовин
- В. Плоди уварені з цукровим сиропом до вмісту 50% сухих речовин
- Г. Плоди уварені з цукровим сиропом до густої желеподібної консистенції із вмістом сухих речовин 73% +**

Л-1, с.385–386; Л-2, с.271; Л-3, с.86

63. Які соки називають купажованими?

- А. Освітлені
- Б. Сатуровані
- В. Змішані +**
- Г. Згущені

Л-1, с.364; Л-3, с.78–81

64. Яка технологічна схема одержання компотів?

- А. Калібрування → сортування → миття → фасування → стерилізація
- Б. Інспектування → калібрування → сортування → миття → приготування сиропу → фасування → закупорювання → стерилізація → зберігання +**
- В. Інспектування → сортування → приготування сиропу → стерилізація → зберігання

Г. Сортування → миття → фасування → стерилізація → зберігання
Л-1, с.362–364; Л-3, с.75–77

65. Яка технологічна схема одержання соків?

А. Калібрування → сортування → подрібнення → обробка м'язги → освітлення → фасування

Б. Сортування → подрібнення → пресування → фасування

В. Миття → інспектування → подрібнення → видобування соку → фільтрування → освітлення → купажування → фільтрування → деарація → розливання і консервування +

Г. Інспектування → подрібнення → видобування соку → освітлення → розливання і консервування

Л-1, с.364–368; Л-3, с.78–79

66. Який вихід хліба на 100 кг борошна?

А. 120–150 кг +

Б. 160–180 кг

В. 50–80 кг

Г. 90–110 кг

Л-2, с.110–111

67. Які показники якості хліба?

А. Смак, запах, вихід хліба, вологість, пористість, кислотність

Б. Вологість, набухання, смак, стан м'якушок, недопускання ознак хвороб

В. Зовнішній вигляд, стан м'якуша, смак, запах, вологість, пористість, кислотність, недопускання ознак хвороб +

Г. Стан м'якуша, смак, вологість, кислотність

Л-1, с.168–169

68. Що називається виходом борошна?

А. Кількість борошна, виробленого із зерна в результаті помелу і виражене у відсотках до маси переробленого зерна +

Б. Кількість борошна, вироблену із зерна в результаті помелу і виражене у кілограмах до маси переробленого зерна

В. Процес переробки зерна в борошно

Г. Процес подрібнення зерна

Л-1, с.147–148; Л-3, с.98–99

69. Вкажіть основні показники якості олії:

А. Йодне число

Б. Число омилення

В. Кислотне число

Г. Йодне число, число омилення, кислотне число +

Л-1, с.184

70. Після якого виду помелу можна отримати борошно вищого ґатунку?

- А. Повторний з використанням багатьох розмелювальних систем +**
- Б. Повторний обойний
- В. Разовий без просіювання продуктів розмелу
- Г. Разовий із просіюванням продуктів розмелу

Л-1, с.150–151

71. Які з названих видів робіт проводяться під час переробки зерна в борошно?

- А. Очищення, шліфування, прожарювання, розмелювання
- Б. Очищення, кондиціювання, розмелювання, просіювання +**
- В. Кондиціювання, розмелювання, просіювання, шліфування
- Г. Кондиціювання, просіювання, розмелювання

Л-1, с.148–153; Л-2, с.73–82

72. Які є види помелу борошна?

- А. Одноразові, дворазові
- Б. Дворазові, багаторазові
- В. Разові, повторювальні +**
- Г. Прості, складні

Л-1, с.150–151; Л-3, с.99

73. Що називається дозріванням борошна?

- А. Покращення сили борошна після його помелу
- Б. Покращення якості сирової клейковини і білка
- В. Явище окислення каротину і перетворення його на безбарвний деривант

Г. Поліпшення хлібопекарських властивостей борошна при зберіганні +

Л-1, с.153–155

74. З якої зернової культури отримують перлову крупу?

- А. Ячменю +**
- Б. Пшениці
- В. Вівса
- Г. Проса

Л-3, с.101

75. Яка технологічна схема переробки зерна в крупу?

- А. Сорткування → очищення → обрушування оболонки → сорткування продукції
- Б. Очищення зерна від домішок → сорткування зерна за крупністю → обрушування оболонки → відокремлення ядра від плівок → обробка ядра → сорткування готової продукції +**

В. Сортування зерна → очищення зерна → лушення → обробка ядра → сортування готової продукції

Г. Очищення зерна → сортування зерна → лушення → сортування готової продукції

Л-1, с.169–170; Л-3, с.102–103

76. Що називається коефіцієнтом розварюваності круп?

А. Відношення об'єму каші до тривалості варіння круп

Б. Тривалість варіння каші

В. Відношення об'єму крупи, взятої для варіння до об'єму каші

Г. Відношення об'єму каші до об'єму крупи, взятої для варіння +

Л-1, с.173–174

77. З яких етапів складається виробництво хліба?

А. Підготовка сировини → обробка тіста → випікання → охолодження

Б. Підготовка сировини → обробка тіста → приготування тіста → випікання

В. Підготовка сировини → приготування тіста → обробка тіста → випікання → охолодження і зберігання +

Г. Обробка тіста → випікання → охолодження → зберігання

Л-1, с.160–167; Л-2, с.99–110

78. Яка послідовність робіт при підготовці борошна для приготування тіста?

А. Підігрівання → просіювання → магнітна обробка → валка → сепарування

Б. Підігрівання → просіювання → магнітна обробка → валка +

В. Магнітна обробка → підігрівання → валка → просіювання

Г. Підігрівання → валка → просіювання → магнітна обробка

Л-1, с.160–161; Л-3, с.104

79. Що таке опара?

А. Тісто, в якому використано частину компонентів +

Б. Тісто, в якому використано всі компоненти одночасно

В. Рідке тісто без дріжджів

Г. Відношення об'єму каші до об'єму крупи, взятої для варіння.

Л-1, с.162; Л-2, с.101

80. Яка температура випікання хліба?

А. 150–210°C

Б. 210–280°C +

В. 100–150°C

Г. 250–300°C

Л-1, с.165; Л-2, с.106–108

81. Послідовність процесів при приготуванні тіста?

А. Бродіння тіста → обробка тіста → заміс тіста

Б. Підготовка сировини → бродіння тіста → заміс тіста → обробка тіста

В. Підготовка сировини → заміс тіста → бродіння тіста → обробка тіста +

Г. Заміс тіста → бродіння тіста → обробка тіста → підготовка сировини

Л-1, с.162–165; Л-2, с.101–103

82. Що називається виходом хліба?

А. Відношення маси хліба до борошна взятого для випікання

Б. Маса борошна взята для випікання хліба

В. Маса хліба в кг, одержану із 100 кг борошна

Г. Маса хліба в кг, одержану із 100 кг борошна і всієї додаткової сировини внесеної в рецепт на цю кількість борошна +

Л- 2, с.110–111

83. Який процес покладено в основу технології виробництва цукру?

А. Фізичний

Б. Хімічний

В. Фізико-хімічний +

Г. Біохімічний

Л-1, с.421; Л-3, с.116

84. Схема технологічного процесу виробництва цукру:

А. Подача коренеплодів на завод → зважування → подрібнення на стружку → одержання соку → згущення соку → кристалізація цукру → затарювання цукру

Б. Подача коренеплодів на завод → миття коренеплодів → зважування → подрібнення на стружку → одержання соку → очищення соку → згущення соку → уварювання сиропу до кристалізації цукру → відокремлення кристалів цукру і його відбілювання → сушіння цукру → затарювання цукру +

В. Зважування коренеплодів → миття → подрібнення на стружку → одержання соку → згущення соку → очищення соку → уварювання сиропу → затарювання цукру

Г. Зважування коренеплодів → подрібнення на стружку → одержання соку → очищення соку → уварювання сиропу → відбілювання цукру → затарювання цукру

Л-1, с.421; Л-3, с.117– 119

85. Яку роботу виконують дифузійні апарати при переробці цукрових буряків?

А. Очищають сік +

Б. Фільтрують сік

В. Кристалізують цукор

Г. Відділяють сахарозу від стружки
Л-1, с.422

86. Що таке сатурація дифузійного соку цукрових буряків?

- А. Обробка дифузійного соку вуглекислим газом +**
- Б. Обробка дифузійного соку вапняним молоком
- В. Обробка дифузійного соку сірчистою кислотою
- Г. Пропускання соку через сита

Л-1, с.423–424

87. Назвіть відходи цукрового виробництва:

- А. Меляса, дефека́т, крейда
- Б. Жом, меляса, дефека́т +**
- В. Дефека́т, сироп, утфель
- Г. Жом, буряковий сік, утфель

Л-3, с.119–120

88. Які є способи виробництва олії?

- А. Механічний, метод екстракції +**
- Б. Фізичний, хімічний
- В. Фізико-хімічний, механічний
- Г. Пресування, механічний

Л-1, с.179; Л-3, с.113

89. Яка технологічна схема одержання олії?

- А. Очищення насіння → обрушування → розділення рушанки → калібрування → подрібнення ядра → рафінування
- Б. Очищення насіння → підсушування насіння → обрушування → розділення рушанки → подрібнення ядра → вологотеплова обробка → відділення олії → очищення олії +**
- В. Підсушування насіння → очищення насіння → розділення рушанки → вологотеплова обробка → очищення олії
- Г. Підсушування насіння → розділення рушанки → очищення насіння → вологотеплова обробка → екстрагування → рафінування

Л-1, с.179–184; Л-3, с.114–116

90. Якими способами очищують олію від фосфатів?

- А. Гідратацією +**
- Б. Фільтрацією
- В. Рафінуванням
- Г. Обробкою розчинами лугів

Л-1, с.183

91. Які органічні розчинники використовують при екстракційному способі виробництва олій?

- А. Бензин, пропан
- Б. Бутан-пропан, бензин +**
- В. Бензин, соляна кислота
- Г. Бензин, октан

Л-3, с.115

92. Що належить до відходів олійного виробництва?

- А. Шроти, дефека́т
- Б. Шроти, меляса, дефека́т
- В. Макуха, меляса
- Г. Макуха, шроти +**

Л-1, с.185–186; Л-3, с.116

93. Який правильний температурний режим заморожування плодово-овочевої продукції?

- А. $t - 5^{\circ}\text{C}$
- Б. $t - 18 - 20^{\circ}\text{C}$
- В. $t - 25^{\circ}\text{C}$
- Г. $t - 33^{\circ}\text{C} +$**

Л-1, с.380–382; Л-3, с.94–96

94. Які сховища використовують для зберігання плодів?

- А. Овочесховище
- Б. Бурти
- В. Холодильні камери +**
- Г. Елеватори

Л-1, с.235–245

95. Які властивості молока відносяться до органоліптичних?

- А. Консистенція, колір, смак, запах.+**
- Б. Активна кислотність, потенційна кислотність, ОВП.
- В. Щільність в'язкість, поверхневий натяг, осмотичний тиск та ін.
- Г. Наявність антитілу та ін.

Л.-4, с.412.s

96. Які властивості молока відносяться до бактеріальних?

- А. Консистенція, колір, смак, запах.
- Б. Активна кислотність, потенційна кислотність, ОВП.
- В. Щільність в'язкість, поверхневий натяг, осмотичний тиск та ін.
- Г. Наявність антитілу та ін. +**

Л.-4, с.412.

97. Які властивості молока відносяться до хімічних?

А. Консистенція, колір, смак, запах.

Б. Активна кислотність, титрована кислотність, ОВП.+

В. Щільність в'язкість, поверхневий натяг, осмотичний тиск та ін.

Г. Наявність антитіл та ін.

Л.-4, с.420.

98. Які властивості молока відносяться до фізичних?

А. Консистенція, колір, смак, запах.

Б. Активна кислотність, потенційна кислотність, ОВП.

В. Щільність в'язкість, поверхневий натяг, осмотичний тиск та ін.+

Г. Наявність антитіл та ін.

Л.-4, с.412.

99.Що відноситься до головних складових частин молока?

А. Антибіотики, гербіциди, інсектициди, радіонукліди.

Б. Солі, лимонна кислота, фосфати, стерини, ферменти, вітаміни, газ.

В. Вода , лактоза, жир, білок.+

Г. Гербіциди, вітаміни, білок.

Л.-4, с.413.

100. Що відноситься до неістинних (сторонніх) складових частин молока?

А. Антибіотики, гербіциди, інсектициди, радіонукліди.

Б. Солі, лимонна кислота, фосфати, стерини, ферменти, вітаміни, газ.

В. Вода , лактоза, жир, білок.

Г. Гербіциди, вітаміни, білок.+

Л.-4, с.413.

101.Що відноситься до другорядних складових частин молока?

А. Антибіотики, гербіциди, інсектициди, радіонукліди.

Б. Солі, лимонна кислота, фосфати, стерини, ферменти, вітаміни, газ. +

В. Вода , лактоза, жир, білок.

Г. Гербіциди, вітаміни, білок.

Л.-4, с.413.

102.Яка технологічна схема виробництва питного молока?

А. Приймання молока → очищення → нормалізація (вершки або знежирене молоко) → гомогенізація → пастеризація (стерилізація) → охолодження → розливання (упакування) → питне молоко. +

Б. Гомогенізація → приймання молока → очищення → нормалізація (вершки або знежирене молоко) → пастеризація (стерилізація) → охолодження → розливання (упакування) → питне молоко.

В. Приймання молока → очищення → нормалізація (вершки або знежирене молоко) → пастеризація (стерилізація) → гомогенізація → охолодження → розливання (упакування) → питне молоко.

Г. Приймання молока → гомогенізація → очищення → нормалізація (вершки або знежирене молоко) → пастеризація (стерилізація) → охолодження → розливання (упакування) → питне молоко.

Л.-4, с.424.

103. Нормалізація молока це?

А. Процес подрібнення жирових кульок.

Б . Процес регулювання хімічного складу молока +

В . Процес знищення шкідливої мікрофлори температурою від + 65 до + 95С.

Г . Процес знищення шкідливої мікрофлори температурою від + 110 до + 120С.

Л.-4, с.425-427.

104. Гомогенізація молока це?

А. Процес подрібнення жирових кульок. +

Б . Процес регулювання хімічного складу молока

В . Процес знищення шкідливої мікрофлори температурою від + 65 до + 95С.

Г . Процес знищення шкідливої мікрофлори температурою від + 110 до + 120С.

Л.-4, с.425-427.

105. Пастеризація молока це?

А. Процес подрібнення жирових кульок.

Б . Процес регулювання хімічного складу молока

В . Процес знищення шкідливої мікрофлори температурою від + 65 до + 95С. +

Г . Процес знищення шкідливої мікрофлори температурою від + 110 до + 120С.

Л.-4, с.425-427.

106. Стерилізація молока це?

А. Процес подрібнення жирових кульок.

Б . Процес регулювання хімічного складу молока

В . Процес знищення шкідливої мікрофлори температурою від + 65 до + 95С.

Г . Процес знищення шкідливої мікрофлори температурою від + 110 до + 120С. +

Л.-4, с.425-427.

107.Мембранні методи обробки молока це?

А. Це перепускання молока під певним тиском через напівпроникні мембрани та розділення його на фракції. +

Б. Це використання механізмів які розділяють молоко на вершки та знежирене молоко.

В. Зниження температури молока до + 5С

Г. Підвищення температури молока до + 10С.

Л.-4, с.425-427.

108.Сепарування молока це?

А. Це перепускання молока під певним тиском через напівпроникні мембрани та розділення його на фракції.

Б. Це використання механізмів які розділяють молоко на вершки та знежирене молоко.+

В. Зниження температури молока до + 5С

Г. Підвищення температури молока до + 10С.

Л.-4, с.425-427.

109.Охолодження молока це?

А. Це перепускання молока під певним тиском через напівпроникні мембрани та розділення його на фракції.

Б. Це використання механізмів які розділяють молоко на вершки та знежирене молоко.

В. Зниження температури молока до + 5С +

Г. Підвищення температури молока до + 10С.

Л.-4, с.425-427.

110.В чому особливість термостатного способу виготовлення кисломолочних продуктів?

А. Сквашування проводять у двостінних універсальних ємкостях або ємкостях із термоізоляцією.

Б. Після внесення закваски молоко негайно розливають у тару малої ємкості, закривають і ставлять в термостат. +

В. Заквашують молоко в танках або ваннах відразу після його охолодження.

Г. Заквашують молоко в танках або ваннах відразу після нормалізації.

Л.-4, с.432 - 433.

111. В чому особливість резервуарного способу виготовлення кисломолочних продуктів?

А. Сквашування проводять у двостінних універсальних ємкостях або ємкостях із термоізоляцією. +

Б. Після внесення закваски молоко негайно розливають у тару малої ємкості, закривають і ставлять в термостат.

В. Заквашують молоко в танках або ваннах відразу після його охолодження.

Г. Заквашують молоко в танках або ваннах відразу після нормалізації.

Л.-4, с.432 - 433.

112. Яка технологічна схема виробництва сухого молока?

А. Приймання молока → очищення → нормалізація → пастеризація → попереднє згущення → сушіння → охолодження → пакування → сухе молоко. +

Б. Приймання молока → нормалізація → очищення → пастеризація → попереднє згущення → сушіння → охолодження → пакування → сухе молоко.

В. Приймання молока → очищення → сушіння → нормалізація → пастеризація → попереднє згущення → охолодження → пакування → сухе молоко.

Г. Приймання молока → пакування → очищення → нормалізація → пастеризація → попереднє згущення → сушіння → охолодження → сухе молоко.

Л.-4, с.463.

113. Яка технологічна схема виробництва морозива?

А. Підготовка сировини → дозування → розчинення → фільтрування → пастеризація → гомогенізація суміші → охолодження → фрізерування → фасування → загортання → пакування → морозиво. +

Б. Підготовка сировини → пакування → розчинення → фільтрування → пастеризація → гомогенізація суміші → охолодження → фрізерування → фасування → загортання → дозування → морозиво.

В. Підготовка сировини → дозування → пакування → фільтрування → пастеризація → гомогенізація суміші → охолодження → фрізерування → фасування → загортання → розчинення → морозиво.

Г. Підготовка сировини → гомогенізація суміші → розчинення → фільтрування → пастеризація → дозування → охолодження → фрізерування → фасування → загортання → пакування → морозиво.

Л.-4, с.466.

114. Вкажіть технологічну схему виробництва коров'ячого масла способом збивання вершків?

А. Сепарування вершків → високо жирні вершки → термомеханічна обробка → фасування → охолодження → масло коров'яче.

Б. Обробка вершків (низькотемпературна) → збивання вершків → масляне зерно → механічна обробка → фасування → охолодження → масло коров'яче.+

В. Сепарування вершків → охолодження → високо жирні вершки → термомеханічна обробка → фасування → масло коров'яче.

Г. Обробка вершків (низькотемпературна) → механічна обробка → збивання вершків → масляне зерно → фасування → охолодження → масло коров'яче.

Л.-4, с.441.

115. Вкажіть технологічну схему виробництва коров'ячого масла способом перетворення високо жирних вершків?

А. Сепарування вершків → високо жирні вершки → термомеханічна обробка → фасування → охолодження → масло коров'яче.+

Б. Обробка вершків (низькотемпературна) → збивання вершків → масляне зерно → механічна обробка → фасування → охолодження → масло коров'яче.

В. Сепарування вершків → охолодження → високо жирні вершки → термомеханічна обробка → фасування → масло коров'яче.

Г. Обробка вершків (низькотемпературна) → механічна обробка → збивання вершків → масляне зерно → фасування → охолодження → масло коров'яче.

Л.-4, с.441.

116. Які з перерахованих сирів відносяться до сичужних?

- А. Свіжі, витримані.
- Б. Тверді , напівтверді, м'які.+**
- В. Бурдючні, горшечні, у полімерній плівці.
- Г. М'які, свіжі.

Л.-4, с.451.

117.Які з перерахованих сирів відносяться до кисломолочних?

- А. Свіжі, витримані.+**
- Б. Тверді , напівтверді, м'які.
- В. Бурдючні, горшечні, у полімерній плівці.
- Г. М'які, свіжі.

Л.-4, с.451.

118.Які з перерахованих сирів відносяться до плавлених?

- А. Свіжі, витримані.
- Б. Тверді , напівтверді, м'які.
- В. Бурдючні, горшечні, у полімерній плівці.+**
- Г. М'які, свіжі.

Л.-4, с.451.

119. Які з перерахованих показників відносяться до оргноліптичних показників м'яса?.

- А. Колір, смак, аромат, консистенція.+**
- Б. Щільність, питома теплоємність, теплопровідність, електропровідність, водозв'язуюча здатність.
- В. Вода, білок, жир, вуглеводи, зола.
- Г. Білок, смак, щільність.

Л.-4, с.364-365.

120. Які з перерахованих показників відносяться до хімічних показників м'яса?.

- А. Колір, смак, аромат, консистенція.
- Б. Щільність, питома теплоємність, теплопровідність, електропровідність, водозв'язуюча здатність.
- В. Вода, білок, жир, вуглеводи, зола.+**
- Г. Білок, смак, щільність.

Л.-4, с.364-365.

121. Які з перерахованих показників відносяться до фізико-хімічних показників м'яса?.

- А. Колір, смак, аромат, консистенція.
- Б. Щільність, питома теплоємність, теплопровідність, електропровідність, водозв'язуюча здатність.+**
- В. Вода, білок, жир, вуглеводи, зола.

Г. Білок, смак, щільність.

Л.-4, с.364-365.

122. Вкажіть механічні методи переробки м'ясної сировини?.

А. Дія хімічних речовин коптільного диму з одночасним підсушуванням.

Б. Розробка туш і виробництво м'ясних напівфабрикатів.+

В. Вплив низьких або високих температур, дія струмом УВЧ або ЗВЧ.

Д. Дія ферментними препаратами (в'ялення м'яса, ковбас)

Л.-4, с.368.

123. Вкажіть комбіновані методи переробки м'ясної сировини?.

А. Дія хімічних речовин коптільного диму з одночасним підсушуванням.+

Б. Розробка туш і виробництво м'ясних напівфабрикатів.

В. Вплив низьких або високих температур, дія струмом УВЧ або ЗВЧ.

Д. Дія ферментними препаратами (в'ялення м'яса, ковбас)

Л.-4, с.368.

124. Вкажіть фізичні методи переробки м'ясної сировини?.

А. Дія хімічних речовин коптільного диму з одночасним підсушуванням.

Б. Розробка туш і виробництво м'ясних напівфабрикатів.

В. Вплив низьких або високих температур, дія струмом УВЧ або ЗВЧ.+

Д. Дія ферментними препаратами (в'ялення м'яса, ковбас)

Л.-4, с.368.

125. Вкажіть біохімічні методи переробки м'ясної сировини?.

А. Дія хімічних речовин коптільного диму з одночасним підсушуванням.

Б. Розробка туш і виробництво м'ясних напівфабрикатів.

В. Вплив низьких або високих температур, дія струмом УВЧ або ЗВЧ.

Д. Дія ферментними препаратами (в'ялення м'яса, ковбас)+

Л.-4, с.368.

126. Дайте визначення сухому способу соління м'яса.

А. М'ясо або м'ясопродукти натирають сольовою сумішшю (на 100 кг м'яса 10 кг солі, 100 г нітрату, 1,5 кг цукру), укладають щільно в тару, а на 3-4 день м'ясо заливають розсолон необхідної міцності.

Б. М'ясну сировину подрібнюють перетирають сіллю, укладають в тару і засипають засоленою сумішшю, через три дні тару закупорюють на 20 днів.+

В. М'ясо закладають у водонепроникну тару і заливають розсолон потрібної міцності

127. Дайте визначення мокрому способу соління м'яса.

А . М'ясо або м'ясопродукти натирають сольовою сумішшю (на 100 кг м'яса 10 кг солі, 100 г нітрату, 1,5 кг цукру), укладають щільно в тару, а на 3-4 день м'ясо заливають розсолом необхідної міцності.

Б. М'ясну сировину подрібнюють перетирають сіллю, укладають в тару і засипають засоленою сумішшю, через три дні тару закупорюють на 20 днів.

В. М'ясо закладають у водонепроникну тару і заливають розсолом потрібної міцності +

128. Дайте визначення комбінованому способу соління м'яса.

А . М'ясо або м'ясопродукти натирають сольовою сумішшю (на 100 кг м'яса 10 кг солі, 100 г нітрату, 1,5 кг цукру), укладають щільно в тару, а на 3-4 день м'ясо заливають розсолом необхідної міцності.+

Б. М'ясну сировину подрібнюють перетирають сіллю, укладають в тару і засипають засоленою сумішшю, через три дні тару закупорюють на 20 днів.

В. М'ясо закладають у водонепроникну тару і заливають розсолом потрібної міцності

129. Яка із технологічних схем відноситься до схеми виробництва м'ясних консервів?

А. Підготовка основної сировини та допоміжних матеріалів → заповнення банок → видалення повітря → закатування → перевірка банок на герметичність → стерилізація → охолодження → перше сортування → термостатування → друге сортування → пакування, маркірування і зберігання.+

Б. Підготовка основної сировини та допоміжних матеріалів → закатування → заповнення банок → видалення повітря → перевірка банок на герметичність → стерилізація → охолодження → перше сортування → термостатування → друге сортування → пакування, маркірування і зберігання.

В. Підготовка основної сировини та допоміжних матеріалів → закатування → термостатування → заповнення банок → видалення повітря → перевірка банок на герметичність → стерилізація →

охолодження → перше сортування → друге сортування → пакування, маркірування і зберігання.

Л.-4, с.375.

130. Яка із технологічних схем відноситься до виготовлення варених ковбас?

А. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 6 год./ → тонке подрібнення і приготування фаршу /6-10 хв./ → наповнення оболонки з дозуванням фаршу → перекручення і в'язання → обжарювання / 80-100 С/ → варіння /80-85С, 10-30 хв./ → охолодження /4-6 год./ → зберігання.

Б. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 6 - 18 год./ → тонке подрібнення і приготування фаршу /8-15 хв./ → шприцювання → в'язання батонів → обжарювання /50-120 С, 60-180 хв./ → варіння / 75-85 С, 60-180 хв./ → охолодження / 4-8 год./ → зберігання /8 С, 48-72 год./.

В. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 18 - 48 год./ → приготування фаршу → перемішування → шприцювання → в'язання → осідання /8 С, 2-4 год./ → обжарювання /80-100 С, 60-90 хв./ → копчення /35-50 С, 12-24 год./ → підсушування /при відгрузці, 12С, 2-3 доби/ → зберігання / 12С, 10 діб/.

Г. Соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 5-7 діб./ → подрібнення → приготування фаршу → перемішування → витримка фаршу → шприцювання → в'язання → осідання /2-4С, 5*-7 діб/ → копчення / 18-22 С, 2-3 доби/ → сушіння /10-12 с, 25-30 діб/ → зберігання /12-15 С, 4 міс./

Л. 5 с. 284-285.

131. Яка із технологічних схем відноситься до виготовлення сосисок, сардельок?

А. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 6 год./ → тонке подрібнення і приготування фаршу /6-10 хв./ → наповнення оболонки з дозуванням фаршу → перекручення і в'язання → обжарювання / 80-100 С/ → варіння /80-85С, 10-30 хв./ → охолодження /4-6 год./ → зберігання. +

Б. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 6 - 18 год./ → тонке подрібнення і приготування фаршу /8-15 хв./ → шприцювання → в'язання батонів → обжарювання /50-120 С, 60-180 хв./ → варіння / 75-85 С, 60-180 хв./ → охолодження / 4-8 год./ → зберігання /8 С, 48-72 год./.

В. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 18 - 48 год./ → приготування фаршу → перемішування → шприцювання → в'язання → осідання /8 С, 2-4 год./ → обжарювання /80-100 С, 60-90 хв./ → копчення /35-50 С, 12-24 год./ → підсушування /при відгрузці, 12С, 2-3 доби/ → зберігання / 12С, 10 діб/.

Г. Соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 5-7 діб./ → подрібнення → приготування фаршу → перемішування → витримка фаршу → шприцювання → в'язання → осідання /2-4С, 5*-7 діб/ → копчення / 18-22 С, 2-3 доби/ → сушіння \10-12 с, 25-30 діб/ → зберігання /12-15 С, 4 міс./

Л. 5 с. 284-285.

132. Яка із технологічних схем відноситься до виготовлення напівкопчених ковбас?

А. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 6 год./ → тонке подрібнення і приготування фаршу /6-10 хв./ → наповнення оболонки з дозуванням фаршу → перекручення і в'язання → обжарювання / 80-100 С/ → варіння /80-85С, 10-30 хв./ → охолодження /4-6 год./ → зберігання.

Б. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 6 - 18 год./ → тонке подрібнення і приготування фаршу /8-15 хв./ → шприцювання → в'язання батонів → обжарювання /50-120 С, 60-180 хв./ → варіння / 75-85 С, 60-180 хв./ → охолодження / 4-8 год./ → зберігання /8 С, 48-72 год./.

В. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 18 - 48 год./ → приготування фаршу → перемішування → шприцювання → в'язання → осідання /8 С, 2-4 год./ → обжарювання /80-100 С, 60-90 хв./ → копчення /35-50 С, 12-24 год./ → підсушування /при відгрузці, 12С, 2-3 доби/ → зберігання / 12С, 10 діб/. +

Г. Соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 5-7 діб./ → подрібнення → приготування фаршу → перемішування → витримка фаршу → шприцювання → в'язання → осідання /2-4С, 5*-7 діб/ → копчення / 18-22 С, 2-3 доби/ → сушіння \10-12 с, 25-30 діб/ → зберігання /12-15 С, 4 міс./

Л. 5 с. 284-285.

133. Яка із технологічних схем відноситься до виготовлення сирокочених ковбас?

А. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 6 год./ → тонке подрібнення і приготування фаршу /6-10 хв./ → наповнення оболонки з дозуванням фаршу → перекручення і в'язання → обжарювання / 80-100 С/ → варіння /80-85С, 10-30 хв./ → охолодження /4-6 год./ → зберігання.

Б. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 6 - 18 год./ → тонке подрібнення і приготування фаршу /8-15 хв./ → шприцювання → в'язання батонів → обжарювання /50-120 С, 60-180 хв./ → варіння / 75-85 С, 60-180 хв./ → охолодження / 4-8 год./ → зберігання /8 С, 48-72 год./.

В. Подрібнення сировини → соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 18 - 48 год./ → приготування фаршу → перемішування → шприцювання → в'язання → осідання /8 С, 2-4 год./ → обжарювання /80-100 С, 60-90 хв./ → копчення /35-50 С, 12-24 год./ → підсушування /при відгрузці, 12С, 2-3 доби/ → зберігання / 12С, 10 діб/.

Г. Соління м'яса → дозрівання / 2-4 С, 5-7 діб./ → подрібнення → приготування фаршу → перемішування → витримка фаршу → шприцювання → в'язання → осідання /2-4С, 5*-7 діб/ → копчення / 18-22 С, 2-3 доби/ → сушіння \10-12 с, 25-30 діб/ → зберігання /12-15 С, 4 міс./ +

Л. 5 с. 284-285.

134. Дайте визначення технологічній операції « обвалювання м'яса» при виробництві ковбас.

А. Видалення із м'якотної частини туші сполучної тканини, кровоносних і лімфатичних судин, сухожиль, крововиливів.

Б. Відділення м'якотної тканини від кісток.+

В. Перемішування фаршу з інгредієнтами згідно рецепта.

Г. Наповнення фаршем ковбасних оболонок.

Л. 5 с. 286-297.

135. Дайте визначення технологічній операції « жилування м'яса» при виробництві ковбас.

А. Видалення із м'якотної частини туші сполучної тканини, кровоносних і лімфатичних судин, сухожиль, крововиливів.+

Б. Відділення м'якотної тканини від кісток.

В. Перемішування фаршу з інгредієнтами згідно рецепта.

Г. Наповнення фаршем ковбасних оболонок.

Л. 5 с. 286-297.

136. Дайте визначення технологічній операції « шприцювання» при виробництві ковбас.

- А. Видалення із м'якотної частини туші сполучної тканини, кровоносних і лімфатичних судин, сухожиль, крововиливів.
- Б. Відділення м'якотної тканини від кісток.
- В. Перемішування фаршу з інгредієнтами згідно рецепта.
- Г. Наповнення фаршем ковбасних оболонок. +**

Л. 5 с. 286-297.

137. Дайте визначення технологічній операції « приготування фаршу» при виробництві ковбас.

- А. Видалення із м'якотної частини туші сполучної тканини, кровоносних і лімфатичних судин, сухожиль, крововиливів.
- Б. Відділення м'якотної тканини від кісток.
- В. Перемішування фаршу з інгредієнтами згідно рецепта.+**
- Г. Наповнення фаршем ковбасних оболонок.

Л. 5 с. 286-297

138. Дайте визначення технологічній операції « осідання ковбасних виробів» при виробництві ковбас.

- А . Обробка ковбасних виробів повітрям або холодною водою.
- Б . Обробка поверхні м'ясопродуктів речовинами, які одержують від згорання деревини (дуб, бук, фруктових порід).
- В . Короткочасна обробка поверхні ковбасних виробів коптільним димом при високих температурах.
- Г. Термічна обробка ковбасних виробів, під час якої вони досягають кулінарної цінності. +**

Л. 5 с. 299-305.

139. Дайте визначення технологічній операції « обжарювання ковбасних виробів» при виробництві ковбас.

- А . Обробка ковбасних виробів повітрям або холодною водою.
- Б . Обробка поверхні м'ясопродуктів речовинами, які одержують від згорання деревини (дуб, бук, фруктових порід).
- В . Короткочасна обробка поверхні ковбасних виробів коптільним димом при високих температурах.+**
- Г. Термічна обробка ковбасних виробів, під час якої вони досягають кулінарної цінності.

Л. 5 с. 299-305.

140. Дайте визначення технологічній операції « копчення ковбасних виробів» при виробництві ковбас.

А . Обробка ковбасних виробів повітрям або холодною водою.

Б . Обробка поверхні м'ясопродуктів речовинами, які одержують від згорання деревини (дуб, бук, фруктових порід).+

В . Короткочасна обробка поверхні ковбасних виробів коптільним димом при високих температурах.

Г. Термічна обробка ковбасних виробів, під час якої вони досягають кулінарної цінності.

Л. 5 с. 299-305.

141. Дайте визначення технологічної операції « охолодження ковбасних виробів» при виробництві ковбас.

А . Обробка ковбасних виробів повітрям або холодною водою.+

Б . Обробка поверхні м'ясопродуктів речовинами, які одержують від згорання деревини (дуб, бук, фруктових порід).

В . Короткочасна обробка поверхні ковбасних виробів коптільним димом при високих температурах.

Г. Термічна обробка ковбасних виробів, під час якої вони досягають кулінарної цінності.

Л. 5 с. 299-305.

142. Для яких ковбасних виробів використовують технологічну операцію « висушування ковбас».

А. Варені ковбаси.

Б. Сосиски, сардельки.

В. Напівкопчені ковбаси.

Г. Сирокопчені, сиров'ялені ковбаси. +

Л. 5 с.306-307

143. Яка із технологічних схем відноситься до переробки риби?.

А . Потрошіння → посол → вимочування → в'ялення або копчення.+

Б . Потрошіння → вимочування → в'ялення або копчення → посол.

В. Потрошіння → вимочування → посол → в'ялення або копчення.

Г. Потрошіння → в'ялення або копчення → посол → вимочування.

Л. 5 с.372.

ЛІТЕРАТУРА

1. Подпрятков Г.І., Скалецька Л.Ф. та ін. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – К.: Мета, 2002.

2. Скалецька Л.Ф., Подпратов Г.І. Зберігання та переробка продукції рослинництва. – К.: Вища школа, 2001.
3. Технологія заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки: навч.- метод. посібн. – НМЦ, 2003.
4. Богомолів О. В., Верешко Н.В. та ін. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції. –Хорьків Еспада 2008.
5. Маньківський А.Я. , Скалецька Л.Ф., Підпратов Г.І. та ін. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. – ВКП «Аспект».Ніжин 1999.
6. Фомін К.Ф. , Дудник Л.І., Чорнозубенко Н.Н., Кузьменко Л.І.. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. Навчальний посібник. –К., 2008. - 304 с.

1 – Г	41 – Г	81 – Б	121 – Б
2 – А	42 – Б	82 – Г	122 – Б
3 – Б	43 – Б	83 – Б	123 – А
4 – Б	44 – Г	84 - Б	124 – Б
5 – Б	45 – Б	85 – А	125 – Д
6 – А	46 – А	86 – А	126 – Б
7 – Б	47 – Б	87 – Б	127 – Б
8 – А	48 – Б	88 – А	128 – А
9 – Б	49 – Г	89 – Б	129 – А
10 – Б	50 – А	90 – А	130 – Б
11- Г	51 – Б	91 – Б	131 – А
12 – А	52 – Б	92 – Г	132 – Б
13 – Б	53 – А	93 – Г	133 – Г
14 – Б	54 – Б	94 – Б	134 – Б
15 – Г	55 – Г	95 – А	135 – А
16 – А	56 – Б	96 – Г	136 – Г
17 – Б	57 – Б	97 – Б	137 – Б
18 – Г	58 – Г	98 – Б	138 – Г
19 – Б	59 – Б	99 – Б	139 – Б
20 – А	60 – А	100 – А	140 – Б
21 – Г	61 – Б	101 – Б	141 – А
22 – А	62 – Г	102 – А	142 – Г
23 – Б	63 – Б	103 – Б	143 – А
24 – А	64 – Б	104 – А	
25 – А	65 – Б	105 – Б	
26 – Б	66 – А	106 – Г	
27 – Б	67 – Б	107 – А	
28 – А	68 – А	108 – Б	
29 – А	69 – Г	109 – Б	
30 – Б	70 – А	110 – Б	
31 – А	71 – Б	111 – А	
32 – А	72 – Б	112 – А	
33 – Г	73 – Г	113 – А	
34 – Б	74 – А	114 – Б	
35 – Б	75 – Б	115 – А	
36 – Б	76 – Г	116 – Б	
37 – Г	77 – Б	117 – А	
38 – Б	78 – Б	118 – Б	
39 – Б	79 – А	119 – А	
40 – А	80 – Б	120 – Б	

