**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою факультету агротехнологій та природокористування

Протокол № 2 від 23 вересня 2019 р.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_І.М. Коваленко

**ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ**

**КОМПЛЕКСНОГО ФАХОВОГО ІСПИТУ ЗА ОС «МАГІСТР» ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 201 «АГРОНОМІЯ»**

**ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ**

**Кафедра рослинництва**

**СУМИ – 2019**

**ЕКОБЕЗПЕКА І ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННИЦТВА**

1. Якість харчових продуктів - це

------------------------

1. сукупність властивостей харчового продукту, що визначає його здатність задовольнити потреби організму людини в енергії, поживних та смакоароматичних речовинах, гарантувати безпеку для її здоров'я, стабільність складу і поживних властивостей упродовж строку придатності до споживання

2. 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

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

4. кількість енергії, що звільняється в організмі внаслідок біохімічного окислення харчових речовин

2 Безпечність харчових продуктів - це -

сукупність властивостей, що відображають здатність продукту забезпечувати

1. потреби організму людини у поживних речовинах

2. відсутність токсичної, канцерогенної, мутагенної чи іншої несприятливої дії продуктів на організм людини у разі споживання їх у загальноприйнятих кількостях.

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

4. хімічний склад харчового продукту з урахуванням споживання його у загальноприйнятій кількості

3. Допустима добова доза -

1. визначає мінімальне добове надходження, яке людина витримує без шкоди своєму здоров'ю

2. мінімальна добова кількість, щоденне надходження якої протягом усього життя не повинно негативно діяти на організм

3. максимально добова кількість, щоденне надходження якої протягом усього життя не повинно негативно діяти на організм

4. допустима залишкова кількість шкідливих речовин, які неминуче присутні у продуктах харчування і внаслідок їх використання зумовлені процесами міграції

4. Харчові продукти вважаються безпечними, якщо вони не містять отруйних та шкідливих речовин

1. на них є позначка "Без ГМО"

2. вони не містять шкідливих речовин або їх вміст не перевищує законодавчо визначеним гігієнічним нормативам

3. вони не містять харчових добавок, ароматичніх речовин, підсолоджувачів, регуляторів кислотності, емульгаторів, консервантів, антиоксидантів, ферментів тощо

5. Санітарна доброякісність -це

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

1. відсутність або обмеження рівнів забруднення харчових продуктів патогенними та потенційно патогенними мікроорганізмами

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

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

6. Основними факторами, що впливають на накопичення нітратів у продуктах харчування є:

1. біологічні особливості культур, грунтово-кліматичні умови, внесення азотних добрив

2. грунтово-кліматичні умови, освітленість, біологічні особливості культур, технологія виробництва, строки збирання врожаю

3. тип грунту, коливання температур, низька вологість грунту та повітря,

висока освітленість, біологічні особливості культур, технологія виробництва

4. строки збирання врожаю, обробка бактеріальними препаратами

7. Яке з тверджень є невірним:

1. овочі захищеного грунту містять більше нітратів, ніж з відкритого грунту

2. для овочів захищеного грунту встановлено більш високі допустимі рівні вмісту нітратів

3. надостача вологи або її надлишок у грунті та повітрі підвищують вміст нітратів в овочах

4. нітрати не накопичуються в овочах без використання мінеральних та органічних добрив

8. При зберіганні овочів вміст нітратів у них

1. зменшується

2. збільшується

3. залишається на тому самому рівні

4. залежить від способу зберігання

9. У відвареній картоплі вміст нітратів

1. зменшується на 10-20%

2. збільшується на 10-20%

3. зменшується на 75-80%

4. не змінюється

10. При квашенні капусти, соленні огірків, томатів вміст нітратів

1. зменшується

2. збільшується

3. залишається таким же

4. може збільшуватися або зменшуватися

11. Найбільш загрозливими для організму людини є

1. нітрати

2. нітрити

3. аміни

4. нітрозоаміни

12. Контроль за дотриманням встановлених допустимих рівнів нітратів у сфері виробництва товарів покладено на

1. органи Держстандарту України

2. керівників господарства

3. головних агрономів

4. Мінагрополітики України

13. Державні гігієнічні нормативи регламентують вміст радіонуклідів

1. 137 Cs та 90 Sr.

2. 90 Cs та 137 Sr.

3. 137 Sc та 90 Rs.

4. Cs та Sr.

14. Ягоди (чорна смородина, порічки, чорниця), які мають забруднення радіонуклідами вище допустимого рівня

1. можна використовувати в їжу, але в невеликій кількості

2. можна використовувати для приготування джемів, компотів тощо

3. можно використовувати в їжу після їх сушіння

4. не можна використовувати в їжу

15. В якій частині огірка пестицидів концентрується найбільше?

1. в центральній

2. в листі

3. біля хвостику

4. в шкірці

16. Для подовження строків зберiгання харчових продуктiв рекомендовано оптимальнi дози опромiнювання, які становлять

1. близько 0,1 кГр

2. 0,3 кГр

3. 1,5-2,0 кГр

4. 0,5-5 кГр

17. Продукція стає товаром коли:

1. вона є готовою продукцією, володіє споживною вартістю і призначена для обміну на ринку за допомогою купівлі-продажу і задоволення потреб споживачів.

2. вона відповідає стандартам, що діють, або технічним умовам, пройшла технічний контроль, має паспорт, сертифікат або інший документ, що засвідчує якість.

3. вона є результатом діяльності людей, призначена для задоволення нинішніх або потенційних їх потреб.

4. вона призначена для споживання людиною в готовому вигляді

18 Речовини, що подовжують термін зберігання продуктів харчування шляхом захисту їх від псування, зумовленого окисленням називають

1. регуляторами кислотності

2. стабілізаторами

3. емульгаторами

4. антиоксидантами

19. Для консервування продуктів дозволино використання

1. не більше двох видів хімічних консервантів

2. не більше пяти видів хімічних консервантів

3. без обмежень кількості видів хімічних консервантів

4. лише одного виду консерванту

20. Речовини, що сприяють підтримці незмінного фізико-хімічного стану продуктів харчування називають

1. стабілізаторами

2. емульгаторами

3. загущувачами

4. ароматизаторами

**ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА ПЛОДІВ І ОВОЧІВ**

1. Які способи переробки плодів та овочів відносять до мікробіологічних методів консервування

1. маринування, квашіння

2. теплова стерилізація, сушіння, соління

3. квішіння капусти, соління, мочіння плодів та овочів

4. осмостерилізація, сульфітація

2. Від чого залежить вимоги до якості сировини при переробкі плодів та овочів

1. від виду переробки

2. від способу консервування

3. від зовнішнього виду сировини

4. від вмісту сухих речовин

3. Вимоги до сировини при приготуванні томатопродуктів

1. гармонійний вміст цукру і кислоти

2. високий вміст сухих речовин та невеликі відходи насіння та шкірки

3. плотність м’якоті та не груба шкірка

4. однаковий розмір та забарвлення

4. Вимоги до сировини при виробництві соків

1. високий вміст сухої речовини

2. достатній вміст пектинових речовин ( не менше 1%)

3. гармонійне відношення цукру та кислоти

4. потрібний розмір, колір та форма

5. Основний спосіб очистки персиків від шкірки

1. механічний , за рахунок тертушної поверхні робочих органів

2. теплове очищення

3. хімічний, обробляють в кип’ячому 2- 3% розчині їдкого щолоку

4. способи переохолодження

6. Яка функція процесу бланшування

1. руйнування ферментів

2. часткове видалення з сировини повітря

3. поліпшення смаку

4. поліпшення якості

7. Температура олії під час обжарювання овочів для консервування, oС

1. 120- 140

2. 180- 220

3. 80- 100

4. 60- 80

8. Пасерування овочів

1. обжарювання на протязі 10- 15 хв.

2. обжарювання на до утриманні золотавої кірки

3. короткочасна обробка овочів в жирі до появи нагамних ознак обжарювання

4. обробка овочів в жиру до появи коричневої кірки

9. В який з томатопродуктів додають спеції. що покращити смакові якості

1. соус

2. сік

3. пюре

4. паста

10. Які персики переважають при приготуванні компотів

1. з невідокремлюючою кісткою

2. з відокремлюючою кісткою

3. не має значення

4. з мілкою кісткою

11. Вимоги до якості при приготуванні плодово-ягідного пюре

1. однакова ступінь стиглості

2. вирівняні по розміру плоди і ягоди

3. високий вміст сухих речовин, пектина не менше 1 %

4. міцна м"якоть, тонка шкірка

12. На яких пресах видаляють сік з плодів та овочів

1. винтових

2. шнекових

3. винтових і шнекових

4. гідравлічних

13. Адсорбційний спосіб освітлювання соків

1.використання бентонитових глин

2. пропускання соку через фільтр- картон

3. пропускання соку через пресований азбест

4. за допомогою фермента пектази

14. Що використовують в ролі антиоксиданта при виготовленні соків з м’якоттю

1. яблучну кислоту

2. молочну кислоту

3. аксорбинову кислоту

4. лимонну кислоту

15. Причини хімічного бомбажа консервів при зберіганні

1. негерметичне укупорювання

2. взаємодія сірчаних летючих поєднань продукту з оловом та залізом тари

3. розвиток термофільних бактерій в продукті

4. взаємодія кислот продукта з залізом тари з виліденням кисню

16. Причини потемніння консервів при зберіганні

1. негерметичне укупорювання

2. розвиток термофільних бактерій

3. зберігання при температурі вище 30 oС

4. заморожування

17. Причини глюкозного зацукрування варення при зберіганні

1. перебільшення інвертного цукру

2. перебільшення цукрози над глюкозою і фруктозою

3. висока кислотність сировини

4. низька кислотність сировини

18. Що розуміють під зовнішньою дифузією при сушінні плодів та овочів

1. випаровування вологи з поверхні та великих міжклітинників зовнішніх зон

2. випаровування гігроскопічної вологи

3. видалення хімічнопов"язаної вологи

4. видалення зв"язаної вологи

19. Які плоди та овочів бланшують до вареного стану перед сушінням

1. цибуля, петрушка

2. часник, морква

3. картопля, морква, капуста

4. сельдерей, картопля, цибуля

20. Яка назва сушеного мілкоплодного абрикосу з кісткою

1. урюк

2. курага

3. кайса

4. кишмиш

**ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА КРУП'ЯНИХ І МАКАРОННИХ ВИРОБІВ**

1. Фізіологічна норма використання круп щоденно на 1 людину, г

1. 10,0
2. 20,0
3. 30,0
4. 50,0

2. З зерна якої культури виробляють перлову та ячневу крупу

1. пшениця
2. овес
3. ячмінь
4. гречка

3. З якої пшениці виробляють крупи

1. м'якої
2. твердої
3. полба
4. однозернянка

4. Ураженість зерна амбарними шкідниками при виготовленні круп, шт/кг

1. до 20
2. 10-15
3. 5
4. не допустимо

5. На основі чого готують нові види круп

1. натуральна сировина з добавками сухого молока і яєчним білком
2. варка круп в сиропі
3. обробіток паром
4. варка при високому тиску

6. Рекомендована температура зберігання круп, "С

1. 15-20
2. 20-25
3. 10-15
4. 10 і нижче

7. Для виробництва вівсяної крупи використовують

1. овес голозерний
2. овес плівчастий
3. вівсюг
4. овес голозерний та плівчастий

8. Вихід крупи з гречки, %

1. 19-20
2. 35-36
3. 48-49
4. 67-68

9. Для чого крупи шлифують та полірують

1. для кращої сипучості
2. для кращого зберігання
3. для кращого товарного вигляду
4. для кращого товарного вигляду, розварювання, засвоювання

10. Показники, які характеризують круп'яні властивості зерна

1. кулінарні якості
2. вміст ядра, крупність, вирівняність
3. вологість, плівчастість
4. колір, запах

11. Які макаронні вироби відносяться до трубчастих

1. вермишель, манна
2. макарони, лапша
3. макарони, ріжки, пір'я
4. вушки, ракушки

12. Причини одержання деформованих макаронних виробів

1. малозв'язане тісто, невірна технологія (формовка)
2. невірна упаковка
3. використання непросіяної муки
4. висока вологість тіста

13. Причини здуття макарон

1. непроміс
2. розвиток мікрофлори
3. неправильна упаковка
4. застосування низькоклейковинного борошна

14. Колір макаронних виробів

1. жовтий або кремовий
2. білий
3. жовтий злегка сіруватий
4. однотонний

15. Пір`я - це

1. короткі зігнуті трубки з прямим зрізом
2. довгі гладеньки або гофровані трубки з прямим зрізом
3. трубки з косим зрізом
4. короткорізана трубка

16. Основним видом сировини для виробництва макаронних виробів є

1. пшениця
2. борошно
3. вода
4. тісто

17. Для приготування макаронного тіста використовують

1. мінеральну воду
2. технічну воду
3. питну воду
4. газовану воду

18. Яєчний меланж являє собою

1. висушену яєчну масу
2. заморожену суміш яєчних білків і жовтків
3. заморожену суміш яєчних білків
4. заморожену суміж яєчних жовтків

19. Інтенсивне сушіння макаронних виробів призводить до

1. міцності
2. закисання
3. розтріскування та перетворення на уламки і крихти
4. покращення смакових якостей

20. Вологість макаронних виробів не повинна перевищувати, %

1. 7
2. 10
3. 13
4. 16

**ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА МАРКЕТИНГОВІ ЗАСАДИ ВИРОБНИЦТВА І ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА**

1. Основа фізіології формування врожаю:
2. поглинання (абсорбція) енергії сонячних променів посівами
3. ефективне використання засвоєної енергії для формування сухої речовини
4. переміщення, розподіл і накопичення продуктів асиміляції
5. всі перелічені
6. Регулятори росту використовуються:
7. для скорочення довжини стебла зернових
8. для збільшення довжини стебла зернових
9. позитивно діють на ріст коренів
10. негативно діють на ріст коренів
11. Збирання і видалення надземних частин рослин або пошкодження їх асиміляційної поверхні:
12. зменшує надходження асимілянтів у підземні органи
13. збільшує надходження асимілянтів у підземні органи
14. не впливає на надходження асимілянтів у підземні органи
15. збільшує довжину стебла рослин
16. В основі технології вирощування сільськогосподарських культур лежить:
17. морфологічна структура кожної окремої рослини
18. густота рослин на одиниці площі
19. морфологічна структура кожної окремої рослини, густота рослин на одиниці площі
20. скорочення довжини стебла зернових
21. Напрями інтенсифікації землеробства:
22. біологізація
23. механізація і хімізація
24. рослини
25. механізація
26. Сучасний стан інтенсифікації сільськогосподарського виробництва передбачаєвпровадження високої культури землеробства, що пов'язане з:
27. широким застосуванням добрив, пестицидів, полімерів, прогресивних сівозмін іспособів обробітку ґрунту
28. врахуванням безпосереднього впливу пестицидів на рослини, особливо тих, яківпливають на процеси функціонування клітинних структур рослин
29. широким застосуванням добрив, пестицидів, полімерів, прогресивних сівозмін іспособів обробітку ґрунту, меліорацією земель, тощо
30. широким застосуванням мінеральних добрив, пестицидів
31. Розрахунки багатьох науково-дослідних установ свідчать, що за рахунок використаннябіопрепаратів азотфіксуючих бактерій можна зекономити мінеральних азотних добрив до:
32. 20 %
33. 30 %
34. 40 %
35. 50 %
36. Технічне забезпечення агротехнологій повинно:
37. створити мережі фірмового обслуговування машин для підтримання їх впрацездатному стані продовж усього періоду використання
38. надавати цільові пільгові кредити сільськогосподарським підприємствам длязакупівлі вітчизняної техніки
39. забезпечувати високу якість виконаних технологічних операцій, правильневнесення мінеральних і органічних добрив, збереження і накопичення вологишляхом суміщення і скорочення операцій
40. посилити відповідальність виробників сільськогосподарської техніки перед їїспоживачами за забезпечення надійності техніки, підтримання її в працездатномустані впродовж усього періоду використання в господарстві
41. Основним завданням технічного забезпечення сільськогосподарського виробництва є:
42. забезпечення збереження і накопичення вологи шляхом суміщення і скороченняоперацій
43. надання цільових пільгових кредитів сільськогосподарським підприємствам длязакупівлі вітчизняної техніки
44. універсалізація машин
45. задоволення потреб суспільства в достатній за обсягоми та асортиментом,доступній за цінами, високоякісній продукції, створення комфортних умов праці,підтримання екологічної безпеки довкілля
46. У результаті обробки насіння і посівів зернових колосових регуляторами росту продуктивна

кущистість рослин:

1. зростає
2. зменшується
3. спочатку зростає, а потім зменшується
4. спочатку зменшується, а потім зростає
5. У результаті обробки насіння і посівів зернових колосових регуляторами росту продуктивна кущистість рослин зростає на:
6. 5 - 10 %
7. 20 - 35 %
8. 50 - 60 %
9. 70 - 80 %
10. Ретарданти:
11. це закупка зарубіжних патентів на виробництво сучасних пестицидів
12. це виробництво ще морально і фактично не застарілих пестицидів закордонногосинтезу, термін патентного захисту яких вже вичерпаний
13. це хімічні речовини, що уповільнюють ріст рослин у висоту, забезпечуютьущільнення стінок стебла та активізують розвиток кореневої системи
14. це добрива, що забезпечують найвищу окупність одиниці діючої речовини
15. Побічний ефект застосування ретардантів:
16. збільшення втрати зерна від вилягання
17. незначне збільшення зараження посівів борошнистою росою і деякими іншимихворобами
18. збільшення робочої швидкості і підвищення продуктивності роботи комбайнів
19. всі перелічені
20. Обробка насіння ретардантами:
21. затримує появу сходів
22. прискорює появу сходів
23. не впливає на сходи
24. всі перелічені
25. Які виконують заходи для попередження ущільнення ґрунту:
26. скорочення кількості проїздів транспортних засобів
27. транспортні засоби забезпечують шинами низького тиску
28. використовують багатоосеві машини
29. всі перелічені
30. Біологічне переведення азоту повітря в органічні азотовмісні сполуки здійснюється за участю:
31. бобових рослин
32. злакових рослин
33. специфічних бактерій (живуть в ґрунті)
34. всі перелічені
35. При застосуванні різних обробітків ґрунту:
36. можна вивчити мікробіологічні процеси трансформації пестицидів
37. можна регулювати мікробіологічні процеси ґрунту
38. відбувається зменшення врожайності
39. всі перелічені
40. Завдяки чому у ґрунту нагромаджуються елементи живлення:
41. завдяки злаковим травам
42. завдяки діяльності ґрунтових мікроорганізмів
43. завдяки різним обробіткам ґрунту
44. завдяки шкідникам
45. Який може бути чистий дохід від застосування біопрепаратів (бульбочкових та асоціативних

бактерій):

1. 10 %
2. 30 %
3. 50 %
4. 80 %
5. Яка найважливіша ланка кругообігу речовин у біосфері закріплена еволюцією за

мікроорганізмами:

1. розкладання маси органічної речовини
2. мінералізація маси органічної речовини
3. синтез азотних сполук з азоту повітря
4. всі перелічені

**СИСТЕМИ СУЧАСНИХ ІНТЕНСИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

1. Препарати для знищення бур"янів:

1. фунгіциди
2. інсектициди
3. гербіциди
4. Акаріциди

2. За грунтово-кліматичними умовами Україну поділяють на зони:

1. Полісся, Лісостеп, Степ
2. Полісся, Лісостеп, Степ, Крим
3. Полісся, Степ, Південь, Крим
4. Лісостеп, Степ, Крим, Північний Лісостеп

3. Озиме жито краще вирощувати в:

1. Степу
2. Криму і Карпатах
3. Поліссі
4. Лісостепу

4. При дотриманні інтенсивної технології вирощування ячменю, то його врожайність може перевищувати, ц/га:

1. 25-30
2. 35
3. 50-55
4. 70-90

5. Кукурудзу на силис вирощують з більшою густотою, ніж на зерно, приблизно на:

1. 5-10%
2. 15-20%
3. 25%
4. 30%

6. Основною метою обробітку грунту у посушливих районах є:

1. боротьба збур'янами
2. збереження вологи
3. якісна заробка добрив та післяжнивних решток
4. створення достатньо ущільненого орного шару

7. При наявності однорічних бур'янів і розміщенні пшениці після стерньових попередників, як правило, проводять:

1. лущення
2. оранку
3. боронування
4. вирівнювання грунту

8. Для сівби озимого ячменю використовують насіння зі схожістю не менше:

1. 88%
2. 90%
3. 92%
4. 98%

9. Найбільші світові площі олійних культур має:

1. соняшник
2. соя
3. ріпак
4. рицина

10. Стійкість рослин озимих зернових культур проти низьких негативних температур до мінус 15-20-22 градусів це -

1. морозостійкість
2. зимостійкість
3. посухостійкість
4. стійкість до затоплення

11. При критичних мінусових температурах у озимих спостерігається

1. вимерзання
2. випрівання
3. вимокання
4. випирання

12. Підживлення рослин розчинами добрив з допомогою обприскування або обпилювання надземної частини рослин називається -

1. рядкове
2. основне
3. підживлення
4. позакореневе підживлення

13. Невід'ємною і складовою частиною системи удобрення культур при інтенсивних технологіях є:

1. підживлення
2. припосівне і підживлення
3. основне
4. поверхневе

14. До групи зернових бобових відносяться:

1. горох, сочевиця, квасоля, соя, ріпак
2. горох сочевиця, нут, чина
3. люпин, арахіс, гречка
4. вірні відповіді 2 і 3

15. Не рекомендується висівати люпин на зерно після:

1. зернових
2. бобових
3. технічних
4. кормових

16. Обробіток грунту, при якому насіння рослин висіваються в необроблений грунт, а бур'яни знищуються гербіцидами, називається:

1. нульовим
2. мінімальним
3. полицевим
4. чизельним

17. Які гербіциди вносять як страхові

1. Дуал Голд
2. Базагран і Центуріон
3. Харнес
4. Раундап

18. Які культури відносять до зернових

1. тонконогові
2. пасльонові
3. айстрові
4. губоцвіті

19. Маса 1000 штук насіння проса, г

1. 5-8
2. 10-12
3. 20-25
4. 30-45

20. В зерні бобових найбільше

1. цукру
2. крохмалю
3. білку
4. жирних кислот

**СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА**

1. Які способи переробки плодів та овочів відносять до хімічних методів консервування

1. заморожування, сушіння
2. маринування, мочіння
3. виноробство, сульфітація
4. сульфітація, маринування

2. Вимоги до сировини при виробництві соків

1. високий вміст сухої речовини
2. достатній вміст пектинових речовин ( не менше 1%)
3. гармонійне відношення цукру та кислоти
4. потрібний розмір, колір та форма

3. Для чого створюють тиск в автоклаві при стерилізації консервів

1. для попередження зриву кришки
2. для попередження розм"якшення продукції
3. для зберігання цілої тари
4. для зберігання кольору продукції

4. Для виробництва яких продукціт необхідна гомогенізація сировини

1. закусочних консервів
2. повидла, матмеладу
3. пюре, соків з м"якоттю
4. соків без м"якоті

5. Пасерування овочів

1. обжарювання на протязі 10- 15 хв.
2. обжарювання на до утриманні золотавої кірки
3. короткочасна обробка овочів в жирі до появи нагамних ознак обжарювання
4. обробка овочів в жиру до появи коричневої кірки

6. Концентрація сиропу при приготуванні компотів, %

1. від 15 до 25
2. від 30 до 40
3. від 40 до 70
4. від 50 до 85

7. Які види соків не освітлюють

1. томатний, морковний
2. яблучний
3. виноградний, грушовий
4. сливовий

8. Причини хімічного бомбажа консервів при зберіганні

1. негерметичне укупорювання
2. взаємодія сірчаних летючих поєднань продукту з оловом та залізом тари
3. розвиток термофільних бактерій в продукті
4. взаємодія кислот продукта з залізом тари з виліденням кисню

9. Причини сульфидної корозії консервів при зберіганні

1. переміщення консервів в високогорні райони з пониженим тиском
2. взаїмодія сірнистих летючих поєднань з оловом і залізом тари
3. виділення водню при взаємодії кислот продукту з металом тари
4. недостатня стерилізація

10. Варення з яких плодів та ягід варять в один прийом

1. абрикоси, персики
2. малина, ежевика
3. вишня, черешнявиноград, слива
4. виноград, слива

11. Чим відрізняється джем від варення

1. консистенція повинна бути желеобразною, плоди можуть розварюватися
2. плоди і ягоди зварені в сиропі повинні бути цілими
3. сироп повинен мати густу консистенцію
4. припускається наявність розварених ягід і плодів

12. Цукати, це:

1. концентрований сироп
2. глазуровані плоди
3. сухе варення
4. плоди, або нарізана кірка кавунів чи динь, зван\рені в сиропі, підсушені і опудрені цукровою пудрою

13. Яка назва сушеного мілкоплодного абрикосу з кісткою

1. урюк
2. курага
3. кайса
4. кишмиш

14. Який цукровий буряк називаєтьмя "некондеційним"

1. якщо коренеплоди не відповідають стандартам для промислової переробки
2. вміст зеленої маси має 2 %
3. підв"ялених коренеплодів більше 4 %
4. мехінічні пошкодження коренеплодів більше 10 %

15. Дефекація диффузіонного соку, це:

1. очищування за допомогою вапнового молока
2. очистка соку диоксидом вуглероду
3. обезбарвлення соку за допомогою сернистого газу
4. фільтрація

16. Плоди яких культур можуть "відходити" від підмерзання

1. картопля, помідори
2. цибуля, кабачки
3. яблука, слива
4. білокачання капуста, цибуля, часник

17. Які коренеплоди відносяться до "ніжних"

1. морква, хрін, ріпа
2. столові буряки, редька
3. бруква, турнепс
4. редька, петрушка

18. Як обрізують маточники коренеплодів для зберігання

1. лишають черешки листків довжиною 3-5 см
2. лишають черешки листків довжиною 1-2 см
3. обрізують головку
4. зберігають з гичкою

19. Які пігменти маються в коренеплодах моркви і плодах помідорів

1. цианидин
2. антоциан
3. каротин, ликопин
4. фрагарин, флавоноїди

20. Які овочеві культури мають найвищий вміст води

1. морква, столовий буряк
2. огірок, морква
3. цибуля, редис
4. огірок, редис, салат

**ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА І ТЕХНІЧНОЇ СИРОВИНИ**

1. Денатурація білків

1. втрата здатності до набухання
2. здатність зв"язувати воду
3. здатність до набухання
4. здатність утворювати систему "рідина-газ"

2. Ознаки самозігрівання зерна 4 ступеню

1. затхлий запах
2. амбарний запах
3. солодовий запах
4. почорніла оболонка

3. Сучасні прилади для викотовлення борошна із зерна

1. крупорушки
2. жернова
3. розсів
4. вальцеві станки

4. По яким показникам якості в основному формують помельні партії зерна пшениці

1. вирівняність
2. вологість, натура
3. засміченість
4. скловидність, вміст і якість сирої клейковини

5. основні показники борошномельних властивостей зерна

1. крупність
2. натура, зомність
3. типовий склад
4. натура , скловидність

6. На яких машинах виробляють манну крупу

1. бурати
2. розсіви
3. вальцеві станки
4. ситовійки

7. Причини побіління борошна при зберіганні

1. розпад жиру
2. окислювання каротину
3. гідроліз крохмалю
4. процеси мелоноїдиноутворювання

8. Які вироби називають хлібом

1. масою 1 кг
2. масою 800-900 г
3. масою більше 500 г
4. масою 500 г

9. Причини черствіння хліба при зберіганні

1. охолодження та випаровування вологи
2. коагуляція білку
3. зберігання при низькій вологості повітря
4. частковий перехід крохмалю в кристалічний стан

10. При переробці 100 тон насіння соняшнику одержують, тон олії:

1. 47
2. 30
3. 58
4. 27

11. Основною причиною, що визначає низький рівень врожайності олійних родини капустяних є:

1. брак насіння
2. відсутність сівалок
3. недотримання технології вирощування
4. брак добрив

12. Відомий вчений, який вивчав біохімію рослинних олій (1911-1924)

1. Менделєєв
2. Ломоносов
3. Іванов
4. Петров

13. Касторову олію виготовляють з

1. ріпаку
2. соняшнику
3. рицини
4. коріандру

14. До олійних хрестоцвітних відносять

1. ріпак, сою, сафлор
2. гірчицю, ріпак, рижій, суріпицю
3. сою, соняшник, гірчицю
4. капусту, гарбузи

15. Що таке йодне число це

1. кількість грамів йоду, яке приєднується до 100 грамів олії
2. кількість відсотків йоду у олії
3. кількість літрів йоду необхідне для нейтралізації 20 л олії
4. всі варіанти вірні

16. Вміст загального білку в плодах сої (%)

1. 5-10
2. 10-15
3. 15-20
4. 25-45

17. Яке йодне число соняшникової олії

1. 80- 100
2. 100-115
3. 119-136
4. 140-156

18. Що використовують для виготовлення гірчичного порошку

1. рижій
2. гірчиця біла
3. суріпиця
4. гірчиця сиза

19. Базисна цукристість цукрового буряка в Україні, %

1. 14,0
2. 18,0
3. 20,0
4. 16,0

20. Вміст волокна в стеблах льону- довгунця, %

1. 70- 75
2. 50- 55
3. 40- 50
4. 25- 35

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКТІВ РОСЛИННИЦТВА

1.Під якістю розуміють:

1. сукупність властивостей і характеристик продукції або послуг, які надають їм здатність задовольнити обумовлені або передбачу вальні потреби
2. сукупність характеристик товару, які здатні задовольнити потребу
3. товарний рівень продукції, який здатний задовольнити зростаючі потреби споживачів
4. придатність товару до використання

2. Фактори, що впливають на якість продукції

1. законодавство, керівництво, виробництво
2. виробництво, транспортування, зберігання, маркетинг
3. предмети праці, засоби праці, нормативна документація, процес праці
4. насіннєвий матеріал, погодно-кліматичні умови, технологія виробництва

3. Рівень якості - це

1. здатність виробу відповідати вимогам споживачів
2. категорія чи розряд, надані різним вимогам щодо якості продукції, процесів або систем, які мають те саме функцій не застосування
3. ступінь, до якого сукупність власних характеристик задовольняє вимоги
4. співвідношення між досягненим результатом і використаними ресурсами

4. Показник якості - це

1. кількісна характеристика однієї або кількох властивостей продукції
2. якісна характеристика однієї або кількох властивостей продукції
3. категорія чи розряд, надані різним вимогам щодо якості продукції, процесів або систем, які мають те саме функцій не застосування
4. ступінь, до якого сукупність власних характеристик задовольняє вимоги

5. За кількістю властивостей, що характеризують якість продукції показники бувають

1. одиничні та комплексні
2. загальні та групові
3. відносні та базові
4. базові та одиничні

6. Ціль управління якістю -

1. забезпечення якості продукції з урахуванням інтересів споживачів й вимог безпеки
2. забезпечення випуску продукції, що відповідає заданим вимогам конкуренції на ринку при мінімізації витрат, з урахуванням інтересів споживачів й вимог безпеки й екологічності продукції
3. орієнтир загального напрямку і виявлення її ролі і місця в діяльності підприємства
4. забезпечення якості товару і зниження затрат на його виготовлення та реалізацію

7. Суб'єкт управління - це

1. керуючі органи всіх рівнів і відповідальні особи, покликані забезпечити досягнення й зміст планового стану й рівня якості продукції
2. державні органи, покликані забезпечити досягнення й зміст планового стану й рівня якості продукції
3. керівники всіх рівнів влади, які несуть відповідальність за якість виробленої продукції
4. стандарти, технічні умови та ін.

8. Основоположниками класичних методів управління якістю є

1. Е. Демінг і Д. Джуран
2. П.Я. Калита, Ю.П. Адлер
3. О.Ф. Смаглій, А.Т. Кардашов
4. Ф Тейлор і Б. Кросбі

9. Управління якістю - це

1. загальні наміри та спрямованість організації, пов'язані з якістю, офіційно сформульовані найвищим управлінням, до якого належать особа чи групи осіб, які спрямовують та контролюють діяльність організації на найвищому рівні
2. скоординована діяльність, яка полягає у спрямуванні та контролюванні організації щодо якості
3. те, чого прагнуть або чого прямують у сфері якості
4. складова управління якістю, зосереджена на встановленні цілей у сфері якості і на визначенні операційних процесів та відповідних ресурсів, необхідних для досягнення цілей

10. Контроль якості - це

1. складова управління якістю, зосереджена на створенні упевненості в тому, що вимоги щодо якості буде виконано
2. складова управління якістю, зосереджена на встановленні цілей у сфері якості і на визначенні операційних процесів та відповідних ресурсів, необхідних для досягнення таких цілей
3. складова управління якістю, зосереджена на виконанні вимог до якості
4. складова управління якістю, зосереджена на збільшенні здатності виконати вимоги щодо якості

11. Петля якості - це

1. єдиний процес, що складається із сукупності скоординованих та контрольованих видів діяльності з датами початку та закінчення
2. сукупність взаємопов'язаних елементів, які спрямовані та контролюють діяльність організації щодо якості
3. складова управління якістю, зосереджена на встановленні цілей у сфері якості і на визначенні операційних процесів та відповідних ресурсів, необхідних для досягнення таких цілей
4. концептуальна модель взаємопов'язаних видів діяльності, що впливають на якість на різних стадіях життєвого циклу продукції або послуг
5. 12. Який метод оцінки якості продукції використовують для визначення скловидності зерна
6. технічний
7. біологічний
8. фізичний
9. фізіологічний

13. До технологічних показників якості відносять показники, які

1. представлені тими особливостями або властивостями сільськогосподарської сировини, що характеризують ступінь безпеки працівників у процесі її виробництва і виробничого використання
2. дають змогу судити про екологічну чистоту продукції та її придатність до споживання в їжу людьми або для годівлі тварин з точки зору нешкідливості їх впливу на стан живого організму
3. характеризують такі властивості сільськогосподарської продукції, які є важливими для її ефективної промислової переробки або для виробничого використання в наступних циклах сільськогосподарського виробництва
4. характеризують придатність сільськогосподарської продукції до споживання в їжу

14. Що розуміють під відносним показником якості

1. це відношення значення показника якості продукції, що оцінюється до базового
2. значення цього показника.
3. це контроль кількісних і (або) якісних характеристик властивостей продукції.
4. рівень якості продукції під яким розуміється ступінь відповідності продукції вимогам діючих стандартів
5. комплексний показник якості, що відображає співвідношення сумарного позитивного ефекту від експлуатації або вживання продукції і сумарних витрат на її створення, експлуатацію і вживання

15. В залежності від стадії створення та існування продукції розрізняють

1. виробничий та експлуатаційний контроль
2. початковий та кінцеви контроль
3. початковий, поточний та кінцевий контроль
4. інше

16. Основні признаки дефіциту азоту у рослин

1. сповільнюється ріст, відбувається пожовтіння листків (особливо нижніх) , у злаків укорочується суцвіття, зменшується малоозерненість колосу, формується щупле, невиповнене зерно
2. листки мають зелений колір із блакитним відтінком між жилками появляються бурі плями, на стеблі та листі утворюється фіолетово-червоний відтінок, а краї листкових пластинок загинаються догори, сповільнюється онтогенез
3. ослаблюється діяльність деяких ферментів, погіршується вуглеводнево-білковий обмін, збільшуються втрати цукрів на дихання, що призводить до утворення щуплого зерна, зниження схожості та життєздатності насіння
4. порушується весь цикл обміну вуглеводів, формування репродуктивних органів, запилення та плодоношення

17. До показників якості обовязкових для всих парітй зерна відносять

1. показники свіжості зерна (зовнішній вигляд, запах, смак), зараженість шкідниками хлібних запасів, вологість і вміст домішок
2. натура пшениці, жита, ячменю і вівса, скловидність, кількість і якість сирої клейковини
3. повний хімічний склад зерна або вміст у ньому деяких речовин, особливості видового і чисельного складу мікрофлори, солей важких металів та ін
4. вологість та вміст сміттєвої і зернової домішки

18. Яка з перерахованих нижче продукція не підлягає обов’язковій сертифікації

1. зброя вогнепальна мисливська та спортивна, зброя холодна, конструктивно схожі зі зброєю вироби для розваг та відпочинку тютюнові вироби
2. харчові продукти
3. продукція протипожежного призначення (вогнегасники, сповіщувачі пожежні)
4. тютюнові вироби

19. Накопиченню більшої кількості білка в пшениці сприяє

1. велика кількість опадів
2. невелика кількість опадів при високих температувах
3. невелика кількість опадів та азотне підживлення на кінцевих фазах вегетації
4. велика кількість опадів при високих температувах

20. Як на якість насіння соняшника впливає надлишок вологи перед збиранням

1. знижується олійність
2. збільшується кислотне число
3. зменшується кислотне число
4. збільшується лушпинність