

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 20.03.2025 10:49:41
Уникальный программный ключ:
790a1880-5d3c-415e-b194-44d4e2111111

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования "Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского"
19.03.01 - Биотехнология

Компетенции:

1. ПК-1. Способен руководить технологическими процессами в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
2. ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
3. ПК-3. Способен профессионально работать с исследовательским и испытательным оборудованием (приборами и установками, специализированными пакетами прикладных программ) в избранной предметной области
4. ПК-4. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
5. ПК-5. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Задания закрытого типа – 5 мин. на ответ, задания открытого типа – 5 мин. на ответ.

| № п/п | Правильный ответ | Содержание вопроса | Компетенция | Наименование дисциплины (практики), формирующей данную компетенцию (с указанием страницы документа, из которого взят вопрос) |
|-------|-----------------------------|---|-------------|--|
| 1. | 3) получении ДНК | Если в эксперименте по получению генов, используется ДНКзависимая РНК-полимераза, то речь идет о: 1) синтезе гена 2) получении банка генов 3) получении ДНК | ПК-1 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 28 |
| 2. | 3) убихинонов и витамина D2 | Перспективно использование в качестве продуцента грибов рода <i>Candida</i> , растущих на углеводородных средах, <i>Candida maltosa</i> , при культивации которых полученная липидная фракция называется "микробный жир" для получения: 1) витаминов B12 и аскорбиновой кислоты 2) витамина B12 и убихинонов 3) убихинонов и витамина D2 | ПК-1 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 28 |
| 3. | 3) стандартность | Основное преимущество растительного сырья, получаемого при выращивании культур клеток перед сырьем, получаемым из плантационных или дикорастущих растений: 1) большая концентрация целевого | ПК-1 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 28 |

| | | | | |
|----|------------------------------|---|------|---|
| | | продукта 2) меньшая стоимость 3) стандартность | | |
| 4. | 2) сорбиновая кислота | Назовите кислоту, являющуюся консервантом, проявляющую фунгистатическое действие (подавляют действие плесневых грибов. Данная кислота имеет одну особенность: она не подавляет рост молочнокислой флоры, поэтому часто используется в смеси с другими консервантами: 1) глутаминовая кислота 2) сорбиновая кислота 3) аскорбиновая кислота | ПК-1 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 31 |
| 5. | 2) сукралоза | Назовите синтетический (интенсивный) подсластитель, носящий также название подсластителя «нового» поколения, сладость которого в 500-600 раз выше сахарозы, он устойчив к действию температур и кислот, в перечне ПД присвоен номер E-955: 1) сахарин 2) сукралоза 3) цикламовая кислота | ПК-1 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 31 |
| 6. | 1) регуляторную | Биологические активные вещества выполняют в организме _____ функцию 1) регуляторную 2) пищеварительную 3) дыхательную | ПК-1 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 40 |
| 7. | 3) природные и синтетические | По происхождению биологически | ПК-1 | Б1.О.29.03 |

| | | | | |
|-----|--------------------------------------|---|------|---|
| | | активные вещества бывают: 1) сильнодействующие и ядовитые 2) бионесовместимые 3) природные и синтетические | | Технология получения биологически активных веществ Стр. 40 |
| 8. | 2) спектрофотометрическим методом | Количественное определение алкалоидов в сырье барбариса обыкновенного проводят: 1) полярографическим методом 2) спектрофотометрическим методом 3) титриметрическим методом | ПК-1 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 40 |
| 9. | 2) 20 — 35°C | Культивирование микроорганизмов при различных видах брожения ведут в основном при: 1) Менее 20 °С 2) 20 — 35°C 3) Более 55 °С | ПК-1 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 39 |
| 10. | 1) 10-15% | Оптимальная сахаристость сусла для поддержания брожения дрожжей при производстве пива 1) 10-15% 2) 20% 3) 30-35% | ПК-1 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 39 |
| 11. | 2) от содержания собственных сахаров | От чего зависит газообразующая способность муки? 1) от качества клейковины; 2) от содержания собственных сахаров; 3) от автолитической активности | ПК-1 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 25 |
| 12. | 1) чистые культуры МКБ и дрожжей | При производстве жидких дрожжей используются: 1) чистые культуры МКБ и дрожжей | ПК-1 | Б1.О.29.05 Технология производства |

| | | | | |
|-----|--|---|------|--|
| | | 2) прессованные дрожжи 3) сухие дрожжи | | пищевой продукции из растительного сырья Стр. 25 |
| 13. | 2) количеством обменной энергии (ккал, кДЖ); | Каким показателем оценивается общая питательность корма? 1) количеством сырого протеина, %; 2) количеством обменной энергии (ккал, кДЖ); 3) «идеальным профилем аминокислот» | ПК-1 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 33 |
| 14. | 2) линия дозирования и смешивания; | Как называется основная линия при производстве рассыпных комбикормов? 1) линия ввода премиксов; 2) линия дозирования и смешивания; 3) линия гранулирования комбикормов | ПК-1 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 33 |
| 15. | 1) пшеничные, рисовые, ячменные отруби; | Какое сырье чаще всего используют в качестве наполнителя при производстве премиксов? 1) пшеничные, рисовые, ячменные отруби; 2) травяная мука; 3) сухое обезжиренное молоко | ПК-1 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 34 |
| 16. | 1) непрерывным | Выращивание микроорганизмов в закрытой системе, без добавления питательных веществ осуществляется режимом культивирования: 1) непрерывным 2) экстремальным 3) периодическим 4) отъемно-доливным | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 16 |

| | | | | |
|-----|---|--|------|---|
| 17. | 1) лизина | В случае биосинтеза какой аминокислоты процесс имеет двухфазный характер: 1) лизина 2) треонина 3) валина 4) изолейцина | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 16 |
| 18. | 1) многократным использованием биообъекта | Экономическое преимущество биотехнологического производства, основанного на иммобилизованных биообъектах, перед традиционным обусловлено: 1) многократным использованием биообъекта 2) меньшими затратами труда 3) более дешевым сырьем 4) ускорением производственного процесса | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 16 |
| 19. | В) Изучение всех метаболитов в системе | Что такое метаболомика? А) Изучение геномов В) Изучение всех метаболитов в системе С) Анализ белков | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 20 |
| 20. | В) Лабораторные испытания | Какой метод применяется для сертификации органических продуктов? А) Органолептический анализ В) Лабораторные испытания С) Посевные испытания | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 20 |
| 21. | В) Продукты, имитирующие мясо из растительных компонентов | Что такое мясные альтернативы? А) Продукты на основе мясных | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая |

| | | | | |
|-----|--|---|------|---|
| | | составляющих В) Продукты, имитирующие мясо из растительных компонентов С) Продукты из диких животных | | биотехнология Стр. 20 |
| 22. | 3. Органическое и неорганическое | Какие есть классификации пищевого сырья, используемого в пищевых отраслях. 1. класса «А, Б, С» 2. Жидкое и твердое 3. Органическое и неорганическое | ПК-1 | В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 22 |
| 23. | 1. Разрушение клеточной структуры | Главной (первой) задачей измельчения масло-семян и ядровой фракции является 1. Разрушение клеточной структуры 2. Улучшение условий ферментации 3. Снижение вязкости мятки | ПК-1 | В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 23 |
| 24. | 3. не менее 70-75 % | По требованию технологических регламентов на современных маслозаводах в мятке должно быть разрушено клеток 1. не менее 30-40 % 2. не менее 45-50 % 3. не менее 70-75 % | ПК-1 | В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 23 |
| 25. | 2) совокупность приёмов, методов и технологий получения рекомбинантных РНК и ДНК | Генная инженерия – это: 1) определение нуклеотидной последовательности генов; 2) совокупность приёмов, методов и технологий получения рекомбинантных РНК и ДНК 3) удаление или перемещение фрагментов ДНК в геноме организма | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 21 |

| | | | | |
|-----|---|---|------|---|
| 26. | 1) потенциальная способность антигена вызывать иммунный ответ | Иммуногенность – это: 1) потенциальная способность антигена вызывать иммунный ответ; 2) способность иммунной системы распознавать антиген; 3) способность клеток иммунной системы продуцировать цитокины | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 21 |
| 27. | 2) участок молекулы ДНК | Ген – это: 1) последовательность ДНК, обеспечивающая эпигенетическую регуляцию; 2) участок молекулы ДНК 3) участок молекулы РНК, структурная и функциональная единица наследственности живых организмов | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 21 |
| 28. | Технология секвенирования. | Какая технология (метод) позволяет получить данные о первичной структуре ДНК в отдельной клетке или ткани? | ПК-1 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34 |
| 29. | В сокращении периода развития растений. | В чем заключается сущность технологии ускоренной геномной селекции (спидбридинга)? | ПК-1 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34 |
| 30. | Искусственном конструировании генов. | В чем выражается принципиальное отличие генной инженерии от селекции? | ПК-1 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34 |
| 31. | Микробиологический процесс. | Какой биотехнологический процесс лежит в основе компостирования? | ПК-1 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34 |
| 32. | Процесс брожения и разложения | Какие биологические процессы лежат | ПК-1 | Б1.О.29.01 |

| | | | | |
|-----|----------------------------|---|------|---|
| | органических отходов. | в основе производства биогаза? | | Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34 |
| 33. | для технических нужд | При переработке стоков навоза на фракции жидкую очищенную фракцию можно использовать _____, что позволяет экономить воду. | ПК-1 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34 |
| 34. | Биотехнология | _____ это совокупность промышленных методов, в которых используют живые организмы и биологические процессы для производства различных продуктов. | ПК-1 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34 |
| 35. | Стабилизация и эмульгация. | Какие свойства придают пищевым продуктам циклодекстрины? | ПК-1 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 38 |
| 36. | Это усилитель вкуса. | Что собою представляет глютамат натрия? | ПК-1 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 39 |
| 37. | Консерванты. | Как называется группа веществ способствующих увеличению сроков годности пищевых продуктов? | ПК-1 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 39 |
| 38. | 1Б; 2В; 3Г; 4А | Распределите, к какой группе в правой колонке относятся способы модификации крахмала: 1) Модификация сырья 2) Химическая модификация 3) Физическая модификация | ПК-1 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 39 |

| | | | | |
|-----|--|---|------|---|
| | | <p>4) Ферментативная модификация</p> <p>А) Обычные ферменты, мальтодекстрины, глюкозные сиропы</p> <p>Б) Генетические и агрономические методы</p> <p>В) Замещение ацетилом, гидроксипропилом или октенилсукцинилом</p> <p>Г) Гломерирование, предварительная клейстеризация, получение частиц определенного размера, «экологически чистое» этикетирование</p> | | |
| 39. | «Балластные» вещества | Соединения, с которыми не связана терапевтическая активность того или иного лекарственного растения называются _____. Однако нередко они затрудняют изготовление или поддержание стабильности лекарственных форм. | ПК-1 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 39 |
| 40. | Санитарно-эпидемиологическими правилами | Какими документами регламентируется применение пищевых добавок? | ПК-1 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 39 |
| 41. | К группе пищевых волокон. | К какой группе веществ относятся вещества, не перевариваемые пищеварительными ферментами организма человека, но перерабатываемые полезной микрофлорой кишечника? | ПК-1 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 52 |
| 42. | Периодическую ферментацию и непрерывное культивирование. | Какие типы ферментаций применяются в биореакторах? | ПК-1 | Б1.О.29.03 Технология получения |

| | | | | |
|-----|--|--|------|--|
| | | | | биологически активных веществ Стр. 52 |
| 43. | 1А; 2Б; 3В | <p>Установите соответствие.</p> <p>1) Подготовительную.</p> <p>2) Биотехнологическую</p> <p>3) Получение готовой продукции</p> <p>А) Обработка сырья, используемого в качестве источника питательных веществ, и приготовление, если это необходимо, питательных сред.</p> <p>Б) Рост микроорганизмов в биореакторе (ферментация) с последующим образованием нужного метаболита, например антибиотика, аминокислоты или белка (биотрансформация).</p> <p>В) Очистка целевого продукта от компонентов культуральной среды или от клеточной массы</p> | ПК-1 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 52 |
| 44. | Стадия трансформации D-сорбита в L-сорбозу | Назовите наиболее ответственную стадию в многостадийном синтезе L-аскорбиновой кислоты (витамина С) в промышленных условиях. | ПК-1 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 53 |
| 45. | Единый реестр | Какой документ содержит сведения о БАД, прошедших государственную регистрацию? | ПК-1 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 53 |
| 46. | Ферментные препараты | Для осветления сула при | ПК-1 | Б1.О.29.03 |

| | | | | |
|-----|---|--|------|---|
| | | приготовлении красных вин применяются различные классы пищевых добавок, такие как: флокулянты, бентониты, танины, дрожжевой экстракт, _____. | | Технология получения биологически активных веществ Стр. 53 |
| 47. | Амилаза | Какой фермент применяют при приготовлении сусла? | ПК-1 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 50 |
| 48. | Виноградный сок проходит стадию настаивания на цельной грозди, без разделения на части. | Отличительные особенности производства вин по "красному" способу | ПК-1 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 50 |
| 49. | Для элей температура сусла должна быть ниже 25°C, для лагера - ниже 17 °C. | Как зависит температура внесения пивных дрожжей от вида пива элей и лагера? | ПК-1 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 51 |
| 50. | Мягкой, не иметь цвета и запаха. | Какие требования предъявляются к воде при производстве ликероводочной продукции? | ПК-1 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 51 |
| 51. | Моно- и дисахариды. | Что является субстратом для пропионовокислого брожения? | ПК-1 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных |

| | | | | |
|-----|--|---|------|---|
| | | | | производства Стр. 51 |
| 52. | Это гидратированный белковый комплекс, образующийся при отмывании теста. | Что представляет собой клейковина теста? | ПК-1 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 33 |
| 53. | Упругость и эластичность. | Какие основные физические параметры характеризует качество клейковины? | ПК-1 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 33 |
| 54. | Соотношение компонентов и расход всего сырья по рецептуре. | Что является основой для расчета рецептуры при приготовлении теста? | ПК-1 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 33 |
| 55. | При температуре 200-280 °С. | При какой температуре паровоздушной среды печей выпекают хлебные изделия в пекарной камере? | ПК-1 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 33 |
| 56. | Физические и химические. | Какие методы рафинации жиров и масел применяют на маслоэкстракционных заводах? | ПК-1 | Б1.О.29.05 Технология производства |

| | | | | |
|-----|--|---|------|---|
| | | | | пищевой продукции из растительного сырья Стр. 33 |
| 57. | Этерификация | _____ – химическая реакция образования ненасыщенных полиэфиров из смеси насыщенных и ненасыщенных органических кислот, с одной стороны, и многоатомных спиртов, с другой. | ПК-1 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 33 |
| 58. | С целью повышения переваримости углеводов. | С какой целью применяется технологическая операция экструзии комбикорма? | ПК-1 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 47 |
| 59. | Дробилки, дозаторы, смесители. | Перечислите основное оборудование технологической линии по производству комбикормов? | ПК-1 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 47 |
| 60. | В энергетических кормовых единицах (ЭКЕ) | Какой единицей измеряют энергетическую ценность корма? | ПК-1 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 48 |
| 61. | Экспандирование и экструдирование | Какими технологическими приемами на комбикормовом заводе частично инактивируют антипитательные вещества, содержащиеся в бобовых и масличных культурах? | ПК-1 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 48 |
| 62. | Мука животного происхождения и дрожжи. | Какие источники сырья используют для балансирования рецептов | ПК-1 | Б1.О.29.08 Техника и технология |

| | | | | |
|-----|---|---|------|---|
| | | комбикормов по содержанию протеина? | | производства кормов и кормовых добавок Стр. 48 |
| 63. | Определяющие стабильность вакцин при хранении | Консервантами вакцин являются вещества: | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18 |
| 64. | Лианеризация векторной ДНК | Пятой стадией в технологии получения рекомбинантных белков является: | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18 |
| 65. | Высокая температура | Основное ограничение использования мембранных методов: | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18 |
| 66. | Упаковка в липосомы | Метод прямого переноса гибридной ДНК в изолированные протопласты: | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18 |
| 67. | Тепловой коагуляции | Повышение качества фильтрации в биосинтезе требует: | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18 |
| 68. | Подготовка питательной среды | Второй стадией в общей технологической схеме производства лекарственных средств является: | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных |

| | | | | |
|-----|--|--|------|---|
| | | | | решений Стр. 18 |
| 69. | Встраиванием нужного гена в векторную ДНК | В технологии получения рекомбинантных белков векторное ДНК получают: | ПК-1 | Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18 |
| 70. | Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения, их использование в пищевой промышленности. Ферменты, такие как амилаза и протеаза, могут быть получены из растительного (например, ананас) или животного (например, желудочной фермент) сырья. Используются для улучшения текстуры, вкуса и пищевых свойств продуктов. | Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения, их использование в пищевой промышленности. | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 25 |
| 71. | Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов. Номенклатура микробных ферментных препаратов. Ферменты, такие как целлюлаза, лектин и пептидазы, производятся с помощью различных грибов и бактерий. Номенклатура основана на типах ферментов и их источниках, что позволяет упорядочить информацию в этой области | Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов. Номенклатура микробных ферментных препаратов. | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 25 |
| 72. | Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности. Ферментные препараты используются для улучшения процессов производства хлеба, молочных продуктов, улучшения текстуры, а также для | Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности. | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 25 |

| | | | | |
|-----|---|---|------|--|
| | ускорения протеолиза и сахаролиза в надлежащих продуктах. | | | |
| 73. | Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка. Биомассу микроорганизмов, например, из рода <i>Candida</i> , используют как белковый добавок в кормах для животных и в пищевых продуктах. Она обладает высоким содержанием белка и необходимыми аминокислотами. | Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка. | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 25 |
| 74. | Производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза. Хлебопекарные дрожжи производятся, чаще всего, из <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Экспертиза включает химический анализ, оценку жизнеспособности, а также тестирование на подъем и ферментацию с целью обеспечения качества. | Производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза. | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 25 |
| 75. | Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии. Пищевая биотехнология постоянно развивается, применяя новые технологии, такие как синтетическая биология, и адаптацию существующих природных процессов для улучшения производства продуктов питания и их свойств. | Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии. | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 25 |
| 76. | Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем. Использование добавок, таких как пробиотики, эмульгаторы, и текстурирующие агенты, обеспечивает улучшение свойств продуктов, их вкуса и | Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем. | ПК-1 | Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 26 |

| | | | | |
|-----|---|--|------|---|
| | срока хранения. | | | |
| 77. | <p>Ферменты в пищевой промышленности повышают скорость технологических процессов, увеличивают выход готовой продукции, улучшают качество продуктов, позволяют сэкономить ценное сырье и снизить количество отходов.</p> | Какова роль ферментов при производстве и хранении пищевых продуктов? | ПК-1 | <p>В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 25</p> |
| 78. | <p>Вещества, которые оказывают влияние на активность ферментов, называют эффекторами. Это могут быть ингибиторы – соединения, тормозящие каталитический процесс, или активаторы – вещества, которые этот процесс ускоряют</p> <p>Активность ферментов может значительно изменяться в зависимости от условий среды: температуры, рН среды, концентрации фермента и др.</p> | Какие факторы влияют на активность ферментов? | ПК-1 | <p>В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 25</p> |
| 79. | Штамм - микроорганизмы одного вида, выращенные в определенных условиях, вследствие чего обладающие определенными свойствами, и отличающиеся от других чистых культур данного вида. | Что такое штамм продуцента? | ПК-1 | <p>В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 25</p> |
| 80. | <p>Классификация сырья ведется по нескольким признакам:</p> <p>По происхождению сырье делится на минеральное, животное и растительное. По</p> | Как классифицируют сырье? | ПК-1 | <p>В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 26</p> |

| | | | | |
|-----|---|---|------|---|
| | составу вещества – на органическое и неорганическое. По агрегатному состоянию – на твердое, жидкое и газообразное. | | | |
| 81. | Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности, — бактерии, дрожжевые и плесневые грибы. Бактерии используют в качестве возбудителей молочнокислого, уксуснокислого, маслянокислого, ацетонобутилового брожения. | Какие основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности? | ПК-1 | В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 26 |
| 82. | Биохимические процессы - процессы, вызывающие изменения химических веществ при участии ферментов. Эти процессы в свою очередь подразделяются на гидролитические, окислительно-восстановительные и синтетические процессы. | Дайте определение биохимические процессы? | ПК-1 | В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 26 |
| 83. | Культивирование — это процесс размножения организмов путем обеспечения соответствующих условий окружающей среды. Растущие микроорганизмы создают копии самих себя, и им требуются элементы, присутствующие в их химическом составе. Питательные вещества должны предоставлять эти элементы в метаболически доступной форме. | Что такое культивирования? | ПК-1 | В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 26 |
| 84. | Нуклеотидная последовательность | Экзон - это: | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных |

| | | | | |
|-----|--|--|------|---|
| | | | | технологий Стр. 24 |
| 85. | Неспецифическое встраивание последовательности ДНК в геном | Эффект off-target - это: | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 24 |
| 86. | Улиточный фермент | Для получения протопластов из клеток грибов какой фермент используется? | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 25 |
| 87. | Фазово-контрастной микроскопии | С помощью какого метода можно следить за образованием протопластов из микробных клеток? | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 25 |
| 88. | Только в искусственных условиях | В каких условиях происходит объединение геномов клеток разных видов и родов при соматической гибридизации? | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 25 |
| 89. | В гипертонической среде | При хранении в какой среде достигается высокая стабильность протопластов? | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 25 |
| 90. | Способствует их слиянию | Чем способствует полиэтиленгликоль. вносимый в суспензию протопластов? | ПК-1 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий |

| | | | | |
|-----|--|--|------|---|
| | | | | Стр. 25 |
| 91. | 2) стерильную | Для приготовления питательных сред в производстве антибиотиков целесообразно использовать воду: 1) дистиллированную 2) стерильную 3) питьевую | ПК-2 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 31 |
| 92. | 1) антибактериальные агенты и природные антисептики | Бактериофаги – это... 1) антибактериальные агенты и природные антисептики 2) искусственно созданное химическое соединение 3) искусственно созданное физическое соединение | ПК-2 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 31 |
| 93. | 1) натуральные 2) идентичные натуральным 3) искусственные | Выберите несколько верных вариантов: Пищевые ароматизаторы подразделяют на: 1) натуральные 2) идентичные натуральным 3) искусственные | ПК-2 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 33 |
| 94. | 1) цитрусовый красный 2) амарант 3) формальдегид | Выберите несколько верных вариантов: Пищевые добавки, запрещенные к применению в Российской Федерации при производстве пищевых продуктов: 1) цитрусовый красный 2) амарант 3) формальдегид | ПК-2 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 33 |
| 95. | 3) низкомолекулярные органические вещества, обладающие высокой биологической активностью и выполняющие роль биорегуляторов | Витамины – это: 1) незаменимые компоненты аминокислот 2) вид белка | ПК-2 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| | | 3) низкомолекулярные органические вещества, обладающие высокой биологической активностью и выполняющие роль биорегуляторов | | активных веществ Стр. 46 |
| 96. | 1) биологически активные вещества, вырабатываемые грибами | Микотоксины – это: 1) биологически активные вещества, вырабатываемые грибами 2) бактерии 3) грибы | ПК-2 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 46 |
| 97. | 1) этиловый спирт и углекислый газ | Основными продуктами спиртового брожения являются 1) этиловый спирт и углекислый газ 2) масляная и уксусная кислоты 3) метиловый спирт | ПК-2 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродительных производств Стр. 41 |
| 98. | 2) меньше 1000 мг/м ³ | ПДК этилового спирта в воздухе рабочей зоны на предприятиях, производящих ликеро-водочную продукцию: 1) меньше 500 мг/м ³ 2) меньше 1000 мг/м ³ 3) не более 1500 мг/м ³ | ПК-2 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродительных производств Стр. 41 |
| 99. | 1) белый с кремовым оттенком | Цвет муки высшего сорта: 1) белый с кремовым оттенком 2) белый с серым оттенком 3) серый | ПК-2 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 26 |
| 100. | 1) золотисто-желтого цвета | Цвет корки готового пшеничного хлеба должна быть: 1) золотисто-желтого цвета | ПК-2 | Б1.О.29.05 Технология производства |

| | | | | |
|------|---|--|------|--|
| | | 2) коричневого цвета 3) светло-оранжевого цвета | | пищевой продукции из растительного сырья Стр. 26 |
| 101. | 1) товарно-транспортная накладная | При сдаче животных на убой их принимают по документу, который называется: 1) товарно-транспортная накладная 2) талон 3) журнал | ПК-2 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 36 |
| 102. | 1) ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» | Питьевое коровье молоко выпускают согласно: 1. ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» 2. технических условий 3. стандарта организации | ПК-2 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 36 |
| 103. | 1) 1м. | На каком расстоянии от границы следующей секции хранилища отбираются точечные пробы зерна при составлении средней пробы? 1) 1м 2) 0,5 м 3) 1,5 м | ПК-2 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 36 |
| 104. | 1) методом высушивания навески корма в 2-3 г в сушильном шкафу при температуре 100 – 105°С в течении 30-40 мин; | Каким способом определяют гигроскопическую влажность корма? 1) методом высушивания навески корма в 2-3 г в сушильном шкафу при температуре 100 – 105°С в течении 30-40 мин; 2) методом высушивания навески корма в 1-2 г в сушильном шкафу при | ПК-2 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 37 |

| | | | | |
|------|---|--|------|--|
| | | температуре 120 – 130°C в течении 30-40 мин; 3) методом высушивания навески корма в 0,5 г в сушильном шкафу при температуре 100 – 105°C в течении 50-60 мин. | | |
| 105. | 2) быстрым перемещением зерна из зоны высокого давления в зону атмосферного | Каким физическим приемом достигается технологический эффект «взрыва» зернового сырья при его экструдировании? 1) интенсивным механическим воздействием на зерно; 2) быстрым перемещением зерна из зоны высокого давления в зону атмосферного; 3) сдавливания и перемещения зерна разогретого до температуры 120-150 °С. | ПК-2 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 37 |
| 106. | 2) Антибиотики | Что из следующего синтезируется с использованием бактерий рода <i>Streptomyces</i> ? 1) Витамин В12 2) Антибиотики 3) Этанол | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 22 |
| 107. | 3) Биоэтанол | Какое соединение обычно производится микроорганизмами для использования в качестве биотоплива? 1) Метанол 2) Биодизель 3) Биоэтанол | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 22 |
| 108. | 2) Азотные удобрения | Какое вещество синтезируется через микробиологический синтез для | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический |

| | | | | |
|------|---|---|------|--|
| | | улучшения почвы в сельском хозяйстве? 1) Мочевина 2) Азотные удобрения 3) Компост | | синтез Стр. 23 |
| 109. | 2) Кратковременное снижение наличия живых микроорганизмов | Какова основная цель использования антисептиков на производстве? 1) Защита от механических повреждений оборудования 2) Кратковременное снижение наличия живых микроорганизмов 3) Улучшение внешнего вида помещения | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 26 |
| 110. | 2) Высокотемпературная стерилизация | Какой из методов наиболее подходит для уничтожения бактерий в готовых консервированных продуктах? 1) Низкотемпературная пастеризация 2) Высокотемпературная стерилизация 3) Сушка | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 26 |
| 111. | 2) Влага способствует развитию микроорганизмов | Почему важно избегать попадания воды в зону упаковки сухих продуктов? 1) Это может изменить их вкусовые качества 2) Влага способствует развитию микроорганизмов 3) Это увеличит вес упаковки | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 26 |
| 112. | в) Заболевание, вызванное употреблением пищи, содержащей патогенные микроорганизмы или их токсины | Что такое пищевая токсикоинфекция? а) Аллергическая реакция на пищу б) Отравление химическими | ПК-2 | Б1.О.30.01 Биологическая безопасность |

| | | | | |
|------|--|---|------|--|
| | | <p>веществами</p> <p>в) Заболевание, вызванное употреблением пищи, содержащей патогенные микроорганизмы или их токсины</p> <p>г) Заболевание, вызванное недостатком витаминов</p> | | <p>продуктов питания</p> <p>Стр. 25</p> |
| 113. | в) Бактерии (сальмонелла, стафилококк, кишечная палочка) | <p>Какие микроорганизмы чаще всего являются причиной пищевых отравлений?</p> <p>а) Дрожжи</p> <p>б) Плесень</p> <p>в) Бактерии (сальмонелла, стафилококк, кишечная палочка)</p> <p>г) Вирусы</p> | ПК-2 | <p>Б1.О.30.01</p> <p>Биологическая безопасность продуктов питания</p> <p>Стр. 25</p> |
| 114. | б) Норовирус | <p>Какой вирус чаще всего вызывает пищевые отравления?</p> <p>а) Грипп</p> <p>б) Норовирус</p> <p>в) Гепатит А</p> <p>г) ВИЧ</p> | ПК-2 | <p>Б1.О.30.01</p> <p>Биологическая безопасность продуктов питания</p> <p>Стр. 25</p> |
| 115. | 3) Оценка научной работы независимыми экспертами | <p>Что такое рецензирование?</p> <p>1) Процесс визуализации результатов</p> <p>2) Обсуждение работы с коллегами</p> <p>3) Оценка научной работы независимыми экспертами</p> <p>4) Подготовка публикации</p> | ПК-2 | <p>Б1.В.01.ДВ.02.02</p> <p>Методы научных исследований</p> <p>Стр. 16</p> |
| 116. | 3) Сбор информации для поддержки гипотезы | <p>Что такое «доказательства» в научной работе?</p> <p>1) Окончательные факты</p> <p>2) Доказанные теории</p> <p>3) Сбор информации для поддержки гипотезы</p> | ПК-2 | <p>Б1.В.01.ДВ.02.02</p> <p>Методы научных исследований</p> <p>Стр. 17</p> |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| | | 4) Мнения состоявшихся авторитетов | | |
| 117. | 2) Сбор и анализ текстовой информации | Что характерно для качественного метода исследования? 1) Использование чисел и статистических методов 2) Сбор и анализ текстовой информации 3) Оценка гипотез в условиях лаборатории 4) Объективные измерения | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 17 |
| 118. | В улучшении микрофлоры кишечника и укреплении иммунитета. | Какова роль пробиотиков в питании человека и животных? | ПК-2 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 36 |
| 119. | Высокая степень чистоты | Преимуществом генно-инженерного способа получения инсулина является | ПК-2 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 37 |
| 120. | Встраивании природных или искусственно созданных генов. | Какой метод биоинженерии лежит в основе получения ГМ-продуктов? | ПК-2 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 37 |
| 121. | Процессы ферментации и микробного синтеза. | Какой биотехнологический процесс лежит в основе производства белков-заменителей? | ПК-2 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 37 |
| 122. | Выделение и очистка растительных белков, культивирование клеток животных. | Укажите способы получения искусственного мяса: | ПК-2 | Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 37 |
| 123. | На колориметрическом методе. | На чем основана методология подбора пищевых красителей? | ПК-2 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых |

| | | | | |
|------|--|---|------|---|
| | | | | добавок Стр. 41 |
| 124. | Сохранение природной окраски пищевых продуктов при их переработке. | Какую роль выполняют стабилизаторы (фиксаторы) окраски в пищевой промышленности? | ПК-2 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 41 |
| 125. | Для продления срока хранения. | Какую роль выполняют антиокислители в пищевой промышленности? | ПК-2 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 41 |
| 126. | В производстве широкого ассортимента пищевых продуктов. | В производстве каких продуктов применяют загустители и гелеобразователи? | ПК-2 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 41 |
| 127. | Температура от 50 до 100 °С, продолжительность 2-15 мин. | Какова продолжительность и температура щелочной обработки некоторых овощей и фруктов для отделения кожицы? | ПК-2 | Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 41 |
| 128. | Эндогенным | Белки, жиры, углеводы, аминокислоты, витамины, ферменты, гормоны, красители относятся к _____ биологически-активным веществам. | ПК-2 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55 |
| 129. | E100 (куркумин) | _____ получают из корня куркумы экстрагированием порошка корня куркумы петролейным эфиром, а затем спиртом. Полученный спиртовой экстракт представляет собой жёлтый | ПК-2 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| | | натуральный краситель. | | Стр. 55 |
| 130. | Придать пище сладкий вкус. | С какой целью применяют подсластители и сахорозаменители? | ПК-2 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55 |
| 131. | Полярности и поверхностно-активных свойствах. | На каких свойствах сорбентов основан их выбор? | ПК-2 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55 |
| 132. | 20%. | Какова оптимальная концентрация сахаров для осуществления спиртового брожения? | ПК-2 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 57 |
| 133. | 18-20°C. | Какая температура браги наиболее благоприятна для спиртового брожения? | ПК-2 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 58 |
| 134. | Снижается интенсивность брожения. | Как влияет концентрация накопившегося этилового спирта в ходе брожения на эффективность данного процесса? | ПК-2 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 58 |
| 135. | Молочнокислые бактерии | Какие микроорганизмы используют в качестве продуцентов молочной | ПК-2 | Б1.О.29.04 Технология |

| | | | | |
|------|--------------------------------|---|------|---|
| | | кислоты? | | ферментативных и бродильных производств Стр. 58 |
| 136. | полной зрелости или перезрелым | Для производства десертных вин виноград собирают в стадии _____ чтобы получить более сахаристый сок и меньшую кислотность ягод. | ПК-2 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 58 |
| 137. | Анабиозе. | На каком свойстве живых организмов основан принцип консервирования растительного сырья? | ПК-2 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 36 |
| 138. | Удаление свободной влаги. | Охарактеризуйте процесс высушивания как способ сохранения растительного сырья. | ПК-2 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 36 |
| 139. | 1А; 2Б | Установите соответствие: 1) обойная ржаная мука 2) пеклеванная ржаная мука А) (96,5 %-ного выхода, зольность 1,96 %), когда зерно очищается только от части оболочек, а все остальное размалывается Б) 65 %-ного выхода, зольность которой 0,75 % | ПК-2 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 36 |

| | | | | |
|------|----------------------------|--|------|--|
| 140. | Увеличивает срок хранения. | Каким образом модифицированная газовая среда влияет на сроки хранения растительного сырья? | ПК-2 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 36 |
| 141. | медь, железо | Металлы: _____ ускоряют процесс окисления витамина С. С учетом этого технологическая обработка фруктов и овощей должна осуществляться в максимально непродолжительное время, особенно если они очищены и измельчены. | ПК-2 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 36 |
| 142. | микробактериальных | Главной причиной порчи пищевых продуктов является жизнедеятельность разнообразных _____. | ПК-2 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 36 |
| 143. | 1В 2А 3Б 4Г | Установите соответствие между категорией упитанности свиней и ее описанием А Свиньи-молодняк (свинки и боровки), живая масса до 150 кг, толщина шпика Св. 3,0 см Б Боровы, Свиноматки живая масса Св. 150 кг толщина шпика не менее 1,0 см В Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических | ПК-2 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 36 |

| | | | | |
|------|--------------------------------|---|------|--|
| | | повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками, живая масса от 70 до 100 кг включительно. Толщина шпика не более 2,0 см Г Хрячки, живая масса не более 60 кг, толщина шпика не менее 1,0см 1 первая 2 третья 3 четвертая 4 шестая | | |
| 144. | 1В 2Г 3А 4Б | Установите соответствие между классом свинины и выходом мышечной ткани, % А Св. 50 до 55 включ. Б Св. 45 до 50 включ. В Св. 60 Г Св. 55 до 60 включ 1 Экстра 2 Первый 3 Второй 4 Третий | ПК-2 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 37 |
| 145. | Альфа, бета, гамма, каппа. | Какие фракции казеина существуют? | ПК-2 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 39 |
| 146. | Для продления сроков хранения. | Для каких целей применяют каталазу и глюкозооксидазу при хранении сухого белка? | ПК-2 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой |

| | | | | |
|------|---|--|------|--|
| | | | | продукции из сырья животного происхождения Стр. 39 |
| 147. | Натуральные, искусственные и синтетические. | Какие виды оболочек используют для производства колбас? | ПК-2 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 148. | Комбикорм - специально приготовленная однородная смесь продуктов растительного и животного происхождения. | Дайте определение понятию комбикормов. | ПК-2 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 51 |
| 149. | Средняя проба. | Как называется порция корма, на которую оформляют паспорт и в нем указывают сведения о хозяйстве, районе, области, а также о ботаническом составе, фазе вегетации (для сена, сенажа и др.), технологии, сроках приготовления и основных показателях органолептической оценки | ПК-2 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 51 |
| 150. | Сырая зола. | Какой показатель питательности корма представляет собой несгораемый остаток растительной или животной ткани и содержит все элементы, кроме водорода, углерода и азота? | ПК-2 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 51 |
| 151. | питательность. | Содержанием белка, жира, углеводов, минеральных веществ и витаминов характеризуется _____ кормов? | ПК-2 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок |

| | | | | |
|------|---|---|------|--|
| | | | | Стр. 51 |
| 152. | Зелёный конвейер | _____ - система планомерного производства зелёных кормов и их рационального использования в кормлении животных в течение всего пастбищного периода (с ранней весны до поздней осени). Создаётся на основе последовательного использования естественных и культурных пастбищ | ПК-2 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 52 |
| 153. | Микроорганизмами в процессе биосинтеза природных антибиотиков используется стрептомицин | Какое вещество используется микроорганизмами в процессе биосинтеза природных антибиотиков? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 24 |
| 154. | Для производства кислот, используемых в пищевой промышленности может синтезироваться лимонная кислота | Какое из соединений может синтезироваться для производства кислот, используемых в пищевой промышленности? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 24 |
| 155. | Синтезироваться грибами для применения в медицине может пенициллин | Какое соединение может синтезироваться грибами для применения в медицине? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 24 |
| 156. | В производстве биополимеров микроорганизмы синтезируют мономерные блоки | Какую роль играют микроорганизмы в производстве биополимеров? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 24 |
| 157. | Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C называются Термофильные | Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 25 |
| 158. | Основными факторами, влияющими на | Основными факторами, влияющими на | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 |

| | | | | |
|------|---|---|------|--|
| | жизнедеятельность микробов, являются температура, влажность, действие света, характер питательной среды | жизнедеятельность микробов, являются | | Микробиологический синтез Стр. 25 |
| 159. | Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода называются Анаэробы | Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 25 |
| 160. | Соблюдение условий хранения и транспортировки могут предотвратить размножение бактерий в замороженных продуктах | Какие действия могут предотвратить размножение бактерий в замороженных продуктах? | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 28 |
| 161. | Микробиологические тесты на пищевых предприятиях позволяют обнаружить присутствие опасных микроорганизмов | Что позволяют обнаружить микробиологические тесты на пищевых предприятиях? | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 28 |
| 162. | Чаще всего вторичное загрязнение пищевых продуктов на производстве происходит из контактных поверхностей и оборудования | Откуда чаще всего происходит вторичное загрязнение пищевых продуктов на производстве? | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 28 |
| 163. | При дезинфекции поверхностей особенно важны отслеживание температуры, концентрации дезинфектанта и времени воздействия | Какие действия особенно важны при дезинфекции поверхностей? | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 28 |

| | | | | |
|------|---|--|------|---|
| 164. | Мясные и молочные продукты более подвержены бактериальному разложению при неправильном хранении | Какие продукты более подвержены бактериальному разложению при неправильном хранении? | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 28 |
| 165. | При выборе дезинфицирующих средств для пищевого производства необходимо учесть их эффективность против микробов и безопасность для продуктов | Что необходимо учесть при выборе дезинфицирующих средств для пищевого производства? | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 29 |
| 166. | Поддержание низкой температуры предотвращает размножение термофильных бактерий в пищевых продуктах | Какой метод предотвращает размножение термофильных бактерий в пищевых продуктах? | ПК-2 | Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых производств Стр. 29 |
| 167. | Пищевая токсикоинфекция – это заболевание, возникающее при попадании в организм пищи, содержащей болезнетворные бактерии или выделяемые ими токсины. | Что такое пищевая токсикоинфекция? | ПК-2 | Б1.О.30.01 Биологическая безопасность продуктов питания Стр. 34 |
| 168. | Морепродукты, салаты и фрукты, которые могут быть загрязнены при контакте с инфицированной водой или при обработке, часто являются источниками вирусных инфекций. | Какие продукты чаще всего ассоциируются с передачей вирусных инфекций? | ПК-2 | Б1.О.30.01 Биологическая безопасность продуктов питания Стр. 34 |
| 169. | Профилактика гельминтозов включает соблюдение личной гигиены, термическую обработку продуктов и контроль качества пищевого сырья. | Какие существуют меры профилактики гельминтозов? | ПК-2 | Б1.О.30.01 Биологическая безопасность |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| | | | | продуктов питания Стр. 34 |
| 170. | Бактерии активно размножаются при наличии достаточного количества влаги, питательных веществ и температуре от 4°C до 60°C. | Какие условия способствуют росту бактерий в пищевых продуктах? | ПК-2 | Б1.О.30.01 Биологическая безопасность продуктов питания Стр. 35 |
| 171. | Охратоксины часто обнаруживаются в зерне, кофе и какао, а также в продуктах из них. | Какие продукты часто содержат охратоксины? | ПК-2 | Б1.О.30.01 Биологическая безопасность продуктов питания Стр. 35 |
| 172. | Энтеротоксины — это токсины, которые воздействуют на желудочно-кишечный тракт и вызывают симптомы пищевого отравления. | Что такое «энтеротоксины»? | ПК-2 | Б1.О.30.01 Биологическая безопасность продуктов питания Стр. 35 |
| 173. | Медицинские осмотры помогают выявить носителей болезней и предотвратить их воздействие на продукты, снижая риски передачи инфекций. | Какую роль играют медицинские осмотры работников пищевой промышленности в обеспечении безопасности продуктов? | ПК-2 | Б1.О.30.01 Биологическая безопасность продуктов питания Стр. 36 |
| 174. | Основные методы включают графики, диаграммы, таблицы и инфографику для упрощения восприятия информации | Каковы основные методы визуализации данных? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19 |
| 175. | Догматизм ставит под сомнение объективность исследований, предотвращая открытость к новым идеям и замедляя прогресс | Каково значение догматизма в научных исследованиях? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19 |
| 176. | Гипотеза направляет исследовательский | Какова роль гипотезы в процессе | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.02.02 |

| | | | | |
|------|---|--|------|---|
| | процесс, определяя его цели и направленность сбора данных | научного поиска? | | Методы научных исследований Стр. 19 |
| 177. | Выводы подводят итоги исследования, обобщая результаты и указывая на их практическое или теоретическое значение | Зачем необходимо формулировать выводы в научных работах? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19 |
| 178. | Интерпретация данных — это процесс анализа и объяснения результатов, который непосредственно влияет на данные выводы и их значимость | Что такое интерпретация данных и как она влияет на выводы? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19 |
| 179. | Литературный обзор позволяет понять текущее состояние знаний, выявить пробелы и обосновать необходимость нового исследования | Какова значимость литературного обзора в научном исследовании? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19 |
| 180. | Исследовательский вопрос — это четко сформулированная проблема, которую необходимо исследовать, и она должна быть ясной и специфичной | Что такое исследовательский вопрос и как его сформулировать? | ПК-2 | Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19 |
| 181. | 1) подготовка сырья 2) переработка сырья с помощью биообъектов | Выберите несколько верных вариантов: Стадии традиционных биотехнологий протекающие в естественных условиях практически без контроля биотехнолога: 1) подготовка сырья 2) переработка сырья с помощью биообъектов 3) извлечение биологически активного начала из биомассы или культуральной | ПК-3 | Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 31 |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| | | среды | | |
| 182. | 1) стекло 2) чугун 3) керамика | Выберите несколько верных вариантов: Материалы для изготовления биореактора: 1) стекло 2) чугун 3) керамика | ПК-3 | Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 31 |
| 183. | 1) дезинтегратор 2) экстрактор 3) экструдер | Выберите несколько верных вариантов: Оборудование, используемое для извлечения БАВ в современных биотехнологиях: 1) дезинтегратор 2) экстрактор 3) экструдер | ПК-3 | Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 31 |
| 184. | 3) ферменты | Для получения протопластов используются: 1) гормоны 2) антибиотики 3) ферменты | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 25 |
| 185. | 3) локальные, глобальные, региональные | Сети в информационных технологиях классифицируются на: 1) специальные 2) местные и глобальные 3) локальные, глобальные, региональные | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 25 |
| 186. | 1) сбора, хранения, обработки, выдачи и передачи информации | Информационные технологии в профессиональной деятельности предназначены для: 1) сбора, хранения, обработки, выдачи и передачи информации 2) постоянного хранения информации | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 25 |

| | | | | |
|------|--|---|------|---|
| | | 3) расчётов и вычислений. | | |
| 187. | 3) каротин | Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке: 1) флавоны 2) антоцианы 3) каротин | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 27 |
| 188. | 2) рН-метр | 2) Какой прибор используется для измерения кислотности растворов? 1) спектрофотометр 2) рН-метр 3) хроматограф | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 27 |
| 189. | 2) ферментер | Какое оборудование используется в промышленности для ведения процесса ферментации? 1) гомогенизатор 2) ферментер 3) пастеризатор | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 27 |
| 190. | 3) микроорганизмы, выращенные в лаборатории на питательных средах из одной клетки и не содержащие в своем составе других микроорганизмов | Чистая культура – это: 1) микроорганизмы, вызывающие различные инфекционные заболевания 2) микроорганизмы, которые применяются для получения антибиотиков, ферментов, органических кислот и других препаратов 3) микроорганизмы, выращенные в лаборатории на питательных средах из одной клетки и не содержащие в своем составе других микроорганизмов | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31 |
| 191. | 2) способ уничтожения микроорганизмов под действием высоких температур (100°C - 120°C), нагретым паром под давлением в автоклавах. | Стерилизация – это: 1) способ уничтожения микроорганизмов при нагревании пищевых продуктов до 100 °С | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31 |

| | | | | |
|------|--|--|------|--|
| | | <p>2) способ уничтожения микроорганизмов под действием высоких температур (110°С-120°С), нагретым паром под давлением в автоклавах</p> <p>3) кипячение пищи</p> | | |
| 192. | 1) надзор за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм за внедрением новых объектов | <p>Предупредительный надзор – это...</p> <p>1) надзор за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм за внедрением новых объектов</p> <p>2) надзор за соблюдением санитарных правил на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с требованиями Федеральных законов</p> <p>3) надзор за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях, осуществляющийся министерством РФ</p> | ПК-3 | <p>Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31</p> |
| 193. | 1) крахмалосодержащее сырье | <p>Какое сельскохозяйственное сырье предпочтительно использовать для промышленного производства глюкозы?</p> <p>1) крахмалосодержащее сырье</p> <p>2) лигнинсодержащее сырье</p> <p>3) целлюлозосодержащее сырье</p> | ПК-3 | <p>Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 28</p> |
| 194. | 2) сырье и отходы пищевой промышленности | <p>Основные источники сырья для биоконверсии являются:</p> <p>1) отходы химической промышленности</p> <p>2) сырье и отходы пищевой промышленности</p> <p>3) отходы металлургической промышленности</p> | ПК-3 | <p>Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 28</p> |

| | | | | |
|------|--|--|------|--|
| 195. | 3) высокая температура реакционной среды | Денатурацию фермента вызывает: 1) наличие в среде витамина К 2) низкая температура реакционной среды 3) высокая температура реакционной среды | ПК-3 | Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 28 |
| 196. | 1) Уксусная кислота | Какой из этих продуктов является результатом микробиологического синтеза бактериями Acetobacter? 1) Уксусная кислота 2) Салициловая кислота 3) Олеиновая кислота | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 27 |
| 197. | 2) Бактериофаги | Какое вещество может быть синтезировано с помощью бактерий для борьбы с патогенными организмами? 1) Ферритин 2) Бактериофаги 3) Алкалоиды | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 27 |
| 198. | 1) Микробиологическая ферментация | Какой процесс позволяет создать устойчивые к биологическим и химическим воздействиям пигменты? 1) Микробиологическая ферментация 2) Фотоэлектрическое окисление 3) Химическая полимеризация | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 28 |
| 199. | 4) Путь к конечному знанию | Какое из следующих определений наиболее точно отражает суть науки? 1) Набор догм и убеждений 2) Система знаний, основанная на объективном исследовании 3) Процесс размышления и познания | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 21 |

| | | | | |
|------|---|---|------|--|
| | | 4) Путь к конечному знанию | | |
| 200. | 2) Полевой эксперимент | Какой из следующих методов предполагает изучение явлений в естественных условиях? 1) Лабораторный эксперимент 2) Полевой эксперимент 3) Опрос 4) Моделирование | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 21 |
| 201. | 3) Оценка научной работы независимыми экспертами | Что такое рецензирование? 1) Процесс визуализации результатов 2) Обсуждение работы с коллегами 3) Оценка научной работы независимыми экспертами 4) Подготовка публикации | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 21 |
| 202. | А. повышение влажности обрабатываемого продукта В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования | Какие мероприятия способствуют уменьшению образования и распространения пыли? А. повышение влажности обрабатываемого продукта Б. проведение работ под слоем воды В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования Г. отказ от данного вида работы | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 29 |
| 203. | Г. молоко и молочные продукты | Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление А. грибы Б. фрукты В. мясо и мясопродукты Г. молоко и молочные продукты | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 29 |
| 204. | В. понижением температуры хранения молока | Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу молока? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| | Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами | А. увеличение надоев Б. повышение температуры В. понижением температуры хранения молока Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами | | микробиология Стр. 30 |
| 205. | 1. Технологическая схема производства | Последовательный перечень всех операций и процессов обработки сырья, начиная с момента его приема и кончая выпуском готовой продукции – это... 1. Технологическая схема производства 2. График работы оборудования 3. Описание производственного процесса | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования Стр. 17 |
| 206. | 3. Конструктивная (теоретическая) производительность | Как называется производительность за 1 час непрерывной работы при расчётных скоростях рабочих движений, расчётном значении нагрузок на рабочем органе и расчётных условиях работы? 1. Техническая производительность. 2. Эксплуатационная производительность. 3. Конструктивная (теоретическая) производительность | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования Стр. 17 |
| 207. | 2. Горизонтальные и вертикальные резервуары-термосы | Какое из перечисленного оборудования относится к резервуарам общего назначения? 1. Сливкосозревательные ванны | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования |

| | | | | |
|------|--|---|------|---|
| | | 2. Горизонтальные и вертикальные резервуары-термосы 3. Ванны длительной пастеризации | | Стр. 17 |
| 208. | 2) повышения точности системы | Модификации гидовой РНК необходимы для: 1) активации трансляции; 2) повышения точности системы; 3) снижения иммуногенности белка Cas9; 4) усиления транскрипции гена-мишени | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 23 |
| 209. | 1) короткими палиндромными повторами | Повторяющиеся фрагменты генетического кода, обнаруженные у бактерий, называются: 1) короткими палиндромными повторами; 2) непроцессированными псевдогенами; 3) спейсерной ДНК; 4) транспозонами | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 23 |
| 210. | 4) узнавания РНК-полимеразой для начала транскрипции | Промотор необходим для: 1) обеспечения полиаденилирования транскрипта; 2) обеспечения связывания ДНК-полимеразой и инициации репликации; 3) сайт инициации трансляции; 4) узнавания РНК-полимеразой для начала транскрипции | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 23 |
| 211. | К лопастным насосам | К какому типу насосов относятся центробежные насосы? | ПК-3 | Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36 |
| 212. | Дробление, шлифовка, резание. | Какие системы измельчения применяют в биотехнологической промышленности? | ПК-3 | Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36 |
| 213. | штуцера малого диаметра и элементы | «Слабыми точками» в конструкции | ПК-3 | Б1.О.25 |

| | | | | |
|------|---|--|------|--|
| | обвязки | биореактора являются _____ | | Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36 |
| 214. | Основными свойствами являются теплоемкость, теплопроводность и плотность. | Какими основными теплофизическими свойствами характеризуются среды биотехнологического назначения? | ПК-3 | Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36 |
| 215. | мембранные перегородки | На стадии стерилизующей фильтрации используются _____ | ПК-3 | Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36 |
| 216. | В разделении компонентов смеси. | В чем заключается процесс центрифугирования? | ПК-3 | Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36 |
| 217. | фильтрования | Движущая сила процесса _____ - разность давлений, которая создается избыточным давлением перед фильтром или вакуумом после фильтра. | ПК-3 | Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36 |
| 218. | Криосохранение | Как называется метод хранения клеток, тканей и микроорганизмов при низких температурах (-196 °С) для длительного сохранения их жизнеспособности? | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 27 |
| 219. | Сахароза и фруктан. | Какие наиболее важные ферменты применяются в производстве инулина? | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 28 |
| 220. | Для выделения клеток с желаемыми свойствами | Для каких задач применяется клеточная селекция? | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий |

| | | | | |
|------|--|--|------|--|
| | | | | Стр. 28 |
| 221. | Мембранных. | В каких технологиях применяются следующие принципы: использование движущих сил, селективное разделение, отсутствие поглощения разделяемых компонентов, низкие энергетические затраты на процесс разделения? | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 28 |
| 222. | Эукариоты, прокариоты | Какие микроорганизмы применяются в производстве никотиновой кислоты? | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 28 |
| 223. | Пропионовокислые бактерии | Какие микроорганизмы применяются для промышленного биосинтеза витамина В1 (Тиамин)? | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 28 |
| 224. | Буферные системы | _____ способны быть акцепторами и донорами водородных ионов без существенных сдвигов рН среды, т. е. устойчиво сохраняют рН среды в определенных границах, несмотря на разведение или добавление небольших количеств кислот и щелочей. | ПК-3 | Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 28 |
| 225. | Насыщенные жирные без двойных связей, а ненасыщенные - с одной или несколькими двойными связями. | Чем отличаются насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты? | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 30 |
| 226. | Полимеры изопрена. | Какие вещества относят к классу терпенов? | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 30 |
| 227. | В форме минеральных солей | В какой форме микроэлементы существуют в растительных клетках? | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 30 |

| | | | | |
|------|--|--|------|---|
| 228. | С целью сохранения концентрации ионов водорода. | Для каких целей применяют буферные растворы? | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 30 |
| 229. | процесс образования высокомолекулярного вещества | Процесс поляризации – это _____ путем многократного присоединения молекул низкомолекулярного вещества (мономера, олигомера) к активным центрам растущей молекулы полимера. | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 30 |
| 230. | Из углекислого газа в темновой фазе фотосинтеза. | Как образуется глюкоза в растительной клетке? | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 31 |
| 231. | Гетерогенные высокомолекулярные полимеры. | Какие вещества относятся к меланоидинам? | ПК-3 | Б1.О.27 Биохимия Стр. 31 |
| 232. | Гнилостные бактерии. | Какие микроорганизмы вызывают гниение пищевых продуктов? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34 |
| 233. | Бациллы. | Какой вид бактерий относится к спорообразующим? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34 |
| 234. | денитрификация. | Микробиологический процесс восстановления окисленных соединений азота (нитратов и нитритов) до молекулярного азота, протекающий в анаэробных условиях называется _____ | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34 |
| 235. | Бактериофаги и бактерии антагонисты. | Что относится к биологическим средствам дезинфекции? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34 |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| 236. | Инкубационный период. | Как называется промежуток времени от момента проникновения возбудителя инфекции в организм до появления первых клинических признаков заболевания? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34 |
| 237. | Грибы, бактерии, дрожжи. | Какие группы микроорганизмов вызывают болезни плодов и овощей при хранении? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34 |
| 238. | Микробиологический и иммунологический. | Какие методы исследования микроорганизмов применяют на практике? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34 |
| 239. | Учёт количества нерасщеплённого ферментом крахмала. | Что лежит в основе колориметрического метода определения активности амилаз? | ПК-3 | Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36 |
| 240. | спирт-ректификат | Для химических методов анализа используется этиловый _____, полученный путём очистки этилового спирта-сырца от посторонних примесей. | ПК-3 | Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36 |
| 241. | Увеличение скорости реакции | Какой параметр применяется для оценки активности в биологических реакциях? | ПК-3 | Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36 |
| 242. | Растительного и животного. | Из какого сырья получают ферментные препараты для пищевой промышленности? | ПК-3 | Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36 |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| 243. | Катализируют расщепление пептидных связей. | Какую функцию выполняют протеазы в живых организмах? | ПК-3 | Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36 |
| 244. | Ферменты. | Какие пищевые добавки улучшают структурно-механические, физико-химические и органолептические свойства мясных продуктов, сокращают длительность термической обработки колбас и копченостей? | ПК-3 | Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36 |
| 245. | Улучшение качества готовой продукции. | Каковы цели применения ферментных препаратов в современной пищевой биотехнологии? | ПК-3 | Б1.О.27 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36 |
| 246. | В процессе анаэробной ферментации синтезируется этанол | Какое вещество синтезируется в процессе анаэробной ферментации? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 29 |
| 247. | Микрофлора кишечника человека через ферментацию неперевариваемых компонентов пищи производит короткоцепочечные жирные кислоты | Какое вещество производит микрофлора кишечника человека через ферментацию неперевариваемых компонентов пищи? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 29 |
| 248. | Пропионовая кислота может быть синтезирована микроорганизмами как часть ферментационных процессов сыров | Какое вещество может быть синтезировано микроорганизмами как часть ферментационных процессов сыров? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 29 |
| 249. | Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов называются антибиотики | Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 30 |

| | | | | |
|------|--|---|------|--|
| 250. | Большую часть (70-85%) клетки микроба занимает вода | Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 31 |
| 251. | Для биосинтеза искусственных ароматизаторов могут использоваться грибы | Какой вид микроорганизмов может использоваться для биосинтеза искусственных ароматизаторов? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 31 |
| 252. | Путем растворения питательные вещества проникают в клетку через оболочку | Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 31 |
| 253. | Гипотеза — это предварительное предположение о взаимосвязи между явлениями, которое служит основой для проведения научного исследования и проверяется с помощью экспериментов и наблюдений для подтверждения или опровержения | Что такое гипотеза и какую роль она играет в научном исследовании? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 23 |
| 254. | Количественные методы основываются на числовых данных и статистическом анализе, тогда как качественные методы изучают явления через описание и интерпретацию | Что такое количественные и качественные методы в научных исследованиях? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 23 |
| 255. | Репликация позволяет подтвердить надежность и валидность результатов, увеличивая уверенность в выводах, а также позволяет подтвердить практическое применение научных открытий и способствует развитию открытой научной практики | В чем заключается важность репликации исследований? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 23 |

| | | | | |
|------|--|--|------|--|
| 256. | Переменные — это характеристики или события, которые могут изменяться и влиять на результаты исследования | Что такое переменные в научных исследованиях? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 23 |
| 257. | Контрольные группы позволяют сравнивать результаты с экспериментальными группами, что позволяет отличать эффект исследуемого фактора от эффектов иных воздействий, которым подвергаются все участники эксперимента | Как используются контрольные группы в экспериментальных исследованиях? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 23 |
| 258. | Мета-анализ — это статистический метод, который объединяет результаты нескольких независимых исследований по одной и той же теме для получения более точной оценки эффекта или явления, что позволяет повысить обоснованность выводов и выявить общие тенденции, которые могут быть неочевидны в отдельных исследованиях | Что такое мета-анализ и какова его цель? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 23 |
| 259. | Статистика позволяет количественно анализировать данные, выявлять закономерности и делать обоснованные выводы | Какова роль статистики в обработке результатов исследований? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 23 |
| 260. | При консервировании продуктов сахаром или солью используют следующие свойства микроорганизмов – обезвоживание и сморщивание | Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31 |
| 261. | Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C называется пастеризацией | Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология |

| | | | | |
|------|--|---|------|---|
| | | | | Стр. 31 |
| 262. | Рыба считается охлажденной при температуре -7...-8°C | При какой температуре рыба считается охлажденной? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31 |
| 263. | Бактерицидная фаза молока – это период времени, в течении которого сохраняются антимикробные свойства молока | Бактерицидная фаза молока – это... | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31 |
| 264. | Основное требование к планировке помещений ПОП – это последовательность и поточность | Основное требование к планировке помещений ПОП | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31 |
| 265. | Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией 0,2% | Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 32 |
| 266. | Чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи на ПОП проводят профилактические меры. | Для чего на ПОП проводят профилактические меры? | ПК-3 | Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 32 |
| 267. | Основанием для подбора оборудования является выбранная технологическая схема производства, из которой известны продолжительность отдельных операций, их режимы, количество исходного сырья и материалов. | Что является основанием для подбора оборудования? | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования Стр. 18 |
| 268. | Вспомогательное и транспортирующее оборудование выбирают с учетом обеспечения непрерывности и поточности | Что нужно учитывать при подборе вспомогательного и транспортирующего оборудования | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического |

| | | | | |
|------|--|---|------|---|
| | производства, устранения и облегчения ручного труда и в соответствии с выбранным основным технологическим оборудованием. | (транспортёры, подъёмники, шнеки и пр.)? | | оборудования Стр. 18 |
| 269. | Для установления ритма работы технологического оборудования после выбора и расчета количества машин, аппаратов или механизированных линий. | Для чего составляют график работы технологического оборудования? | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования Стр. 18 |
| 270. | При выборе оборудования обращают внимание на коэффициенты его использования по времени и загрузке. | Какие коэффициенты рассчитываются при выборе технологического оборудования? | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования Стр. 19 |
| 271. | Технологическими проходами | _____ называют пространство, по которому осуществляется перемещение материалов и работников в ходе выполнения своих обязанностей. | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования Стр. 19 |
| 272. | В данную группу входят емкости для промежуточного хранения сырья и полуфабрикатов (резервуары, расходные баки, бункера, замочные чаны и т.д.). | Какое оборудование относится к нестандартизированному, которые, как правило, изготавливаются непосредственно на производстве? | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования Стр. 19 |
| 273. | количеству сырья, поступающего на переработку. | Количество единиц оборудования рассчитывают по _____, с учетом режима работы оборудования и его пропускной способности. | ПК-3 | Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования Стр. 19 |
| 274. | В избирательности воздействия на определенные группы стероида | В чем состоит основное преимущество ферментативной биологической конверсии стероидов перед | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы |

| | | | | |
|------|--|--|------|---|
| | | химической трансформацией? | | рекомбинантных технологий Стр. 27 |
| 275. | Упаковки в липосомы | С помощью чего возможен прямой перенос чужеродной ДНК в протопласты? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 27 |
| 276. | Нуклеиновые кислоты | Кем являются субстраты рестриктаз, используемые генным инженером? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 27 |
| 277. | Для отбора колоний | Для чего необходим «ген-маркер» в генетической инженерии? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 27 |
| 278. | Комплементарность нуклеотидных последовательностей | Что отражает понятие «липкие концы» применительно к генетической инженерии? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 27 |
| 279. | Различным местом воздействия на субстрат | Чем объясняется поиск новых рестриктаз для использования в генетической инженерии? | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 27 |
| 280. | Большим количеством структурных генов | Чем объясняются наибольшие успехи генетической инженерии в области | ПК-3 | Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы |

| | | | | |
|------|--|---|------|---|
| | | создания рекомбинантных белков. чем в создании рекомбинантных антибиотиков? | | рекомбинантных технологий Стр. 27 |
| 281. | 3) йодом | Ламинария очень богата: 1) витамином А; 2) витамином С; 3) йодом | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 47 |
| 282. | 3) энергетическая | Основная функция липидов: 1) дыхательная 2) структурная 3) энергетическая | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 47 |
| 283. | 2) метановое брожение | Как называется процесс биологического разложения органических веществ с выделением рудничного газа под воздействием микроорганизмов в анаэробных условиях? 1) метаногенез; 2) метановое брожение; 3) биокатализ | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 47 |
| 284. | 2) однокотловое затираание и кипячение | Сущность инновационного метода нанопивоварения: 1) использование ионов серебра при затираании и кипячении; 2) однокотловое затираание и кипячение; 3) добавление вкусоароматических добавок при затираании солода. | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 43 |
| 285. | 1) микробиологической стабилизации | Операция сульфитирования при | ПК-4 | Б1.О.29.04 |

| | | | | |
|------|--|---|------|--|
| | | <p>производстве вин проводится с целью:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) микробиологической стабилизации 2) улучшения вкуса вина 3) осветления сула | | <p>Технология ферментативных и броидильных производств Стр. 43</p> |
| 286. | <p>3) снижение энергозатрат за счет низкотемпературного режима обработки сырого молока.</p> | <p>Основной экономический эффект от применения мембранной технологии обработки молочного сырья для производства молочнокислой продукции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) снижение общего микробного числа в сыром молоке (КОЕ/г); 2) повышение содержания белка в исходном сырье; 3) снижение энергозатрат за счет низкотемпературного режима обработки сырого молока. | ПК-4 | <p>Б1.О.29.04 Технология ферментативных и броидильных производств Стр. 43</p> |
| 287. | <ol style="list-style-type: none"> 1) для диетического и лечебного питания 2) при производстве специального бисквитного теста 3) как улучшитель хлебопекарных свойств с низким содержанием белка и клейковины | <p>Отметьте несколько верных ответов: Мука с различным содержанием белка может использоваться:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) для диетического и лечебного питания 2) при производстве специального бисквитного теста 3) как улучшитель хлебопекарных свойств с низким содержанием белка и клейковины | ПК-4 | <p>Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 29</p> |
| 288. | <p>3) 70-80 %</p> | <p>Среднее содержание углеводов в зерне хлебных злаков:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 15-20 % 2) 25-40 % 3) 70-80 % | ПК-4 | <p>Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья</p> |

| | | | | |
|------|--|--|------|--|
| | | | | Стр. 29 |
| 289. | 1) коэффициент разваримости | Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы: 1) коэффициент разваримости 2) содержание доброкачественного ядра 3) содержание нешелушенных ядер | ПК-4 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 29 |
| 290. | 3) выпаривания | Сухое молоко получают методом: 1) распылительной сушки; 2) сгущения или подсгущения; 3) выпаривания | ПК-4 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 37 |
| 291. | 1) подвергнутого заморозке два и более раза; | Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката? 1) подвергнутого заморозке два и более раза; 2) размороженное; 3) птица | ПК-4 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 37 |
| 292. | 2) ненарушенный сгусток | Кефир, приготовленный термостатным способом, имеет: 1) однородную консистенцию с нарушенным сгустком; 2) ненарушенный сгусток; 3) однородную в меру вязкую консистенцию | ПК-4 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 37 |
| 293. | 2) часть объединенной или среднесуточной пробы, используемой для анализа | Что представляет собой средняя проба зерна? 1) проба массой 2 кг, отобранная из партий зерна, поступивших на | ПК-4 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок |

| | | | | |
|------|--|--|------|---|
| | | хранение за сутки; 2) часть объединенной или среднесуточной пробы, используемой для анализа; 3) общая масса выемок из автомобильной партии зерна массой не менее 1 кг. | | Стр. 40 |
| 294. | Сушка | _____ называют процесс удаления влаги из влажных материалов путем ее испарения и отвода образующихся паров. | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55 |
| 295. | С целью разрушения протоплазмы растительной клетки. | Для чего нужна предварительная обработка растительного сырья (термомеханическая, ультразвуковая, электроимпульсная) в экстракционных технологиях? | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55 |
| 296. | Сушкой называют процесс удаления влаги. | Какой процесс называют сушкой? | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55 |
| 297. | Таблетирование - это процесс прессования порошкообразного материала. | Какой процесс называют таблетированием? | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55 |
| 298. | Энзимы. | _____ это биокатализаторы белковой природы, ускоряющие | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| | | обменные процессы в клетках организмов. | | получения биологически активных веществ Стр. 55 |
| 299. | Повышается чистота извлекаемого вещества. | Какой эффект оказывают инновационные методы экстракции биологически активных веществ (БАВ) (ультразвуковой, низкочастотный, экстракция сжиженными газами)? | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 56 |
| 300. | Повышение пищевой и биологической ценности. | Какова роль биоактивных соединений растений и их экстрактов в составе пищевых продуктов? | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 56 |
| 301. | пищевых добавок. | Биоактивные соединения растений и их экстракты содержат пул молекул, обладающих широким разнообразием функций и структур, которые играют важную роль в производстве | ПК-4 | Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 56 |
| 302. | Лактобактерии | Применение какого препарата позволило усовершенствовать технологию квашения белокочанной капусты? | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 62 |
| 303. | Молочнокислые стрептококки и пропионовокислые бактерии. | Какие бактерии используются в производстве твердых сыров? | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных |

| | | | | |
|------|--|--|------|---|
| | | | | производств Стр. 62 |
| 304. | Процессе ферментации (брожение) | При каком процессе происходит химическое превращение сахаров в спирты? | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 62 |
| 305. | Молочнокислое брожение. | Какой вид брожения лежит в основе технологии производства таких продуктов как обыкновенная и мечниковская простокваша, варенец, ряженка, йогурт? | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 62 |
| 306. | Приятный аромат и вкус. | Какое влияние на вкусовые качества готовых молочнокислых продуктов оказывают ароматобразующие стрептококки? | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 62 |
| 307. | По плотности сгустка и кислотности. | По каким параметрам определяют окончание процесса сквашивания? | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 62 |
| 308. | субстратов (опилки персикового дерева) | Новейшие технологии позволяющие ускорить процесс приготовления пива, основаны на использовании _____ для нанесения пивных дрожжей. Благодаря этой инновации процесс производства пива был сокращен с традиционных 28-30 дней | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 62 |

| | | | | |
|------|--|---|------|---|
| | | до 30-40 часов. | | |
| 309. | Ароматобразующие стрептококки | Какие бактерии придают готовому кисломолочному продукту приятный аромат и вкус? | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 62 |
| 310. | Дистилляция | Как называется процесс отделения этанола от воды путем испарения? | ПК-4 | Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 63 |
| 311. | Герметичная упаковка без доступа кислорода в тару. | Каких правил необходимо придерживаться при упаковке сублимированных ягод? | ПК-4 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 40 |
| 312. | Для предотвращения порчи муки при хранении. | Почему удаляют зародыш при сортовом помоле зерна? | ПК-4 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 40 |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| 313. | В подходе к очистке окружающей среды. | В чем отличие биоаугментации от биостимуляции? | ПК-4 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 40 |
| 314. | Прессование и экстракция. | Какие способы производства растительных масел применяются? | ПК-4 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 40 |
| 315. | 1-3% от массы муки. | Какой процент дрожжей необходимо внести на замес опары или теста? | ПК-4 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 40 |
| 316. | В качестве источника сахаров. | Для каких целей применяют солод в производстве пива? | ПК-4 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 41 |
| 317. | После уваривания необходимо быстро охладить | Какие действия надо предпринять для предотвращения нарастания цветности патоки? | ПК-4 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного |

| | | | | |
|------|--|--|------|--|
| | | | | сырья Стр. 41 |
| 318. | сахаром | Плоды ягод заливают сиропом или дозируют сахар на специальных упаковочных машинах или линиях. Для предотвращения усушки, окисления и потерь ароматических веществ поверхность упакованных плодов должна быть полностью покрыта | ПК-4 | Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 41 |
| 319. | Замораживании и закаливании | В чем заключается сущность процесса фрезерования молочной смеси? | ПК-4 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 320. | С целью проверки отсутствия заболеваний. | С какой целью проводится обязательная послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных? | ПК-4 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 321. | В разрушении жировых шариков. | В чем заключается суть процесса гомогенизации? | ПК-4 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 322. | Жирность, кислотность, температура. | Какие технологические параметры молока влияют на режимы его | ПК-4 | Б1.О.29.06 Технология |

| | | | | |
|------|---|--|------|---|
| | | сепарирования? | | производство пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 323. | Копчёно-солёная | Какой вид колбасы вырабатывается методом продолжительного засола? | ПК-4 | Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 324. | Сухой и мокрый. | Какие существуют способы переработки боенских отходов на мясоперерабатывающих предприятиях? | ПК-4 | Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 325. | От ботанического состава. | От каких факторов зависят кормовые достоинства сена | ПК-4 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 55 |
| 326. | В безопасности применения. | В чем выражаются преимущества применения биологических консервантов перед химическими в кормопроизводстве? | ПК-4 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 55 |
| 327. | Корма растительного и животного происхождения с высоким содержанием протеина. | Какие виды кормов относятся к протеиновым? | ПК-4 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок |

| | | | | |
|------|---|---|------|--|
| | | | | Стр. 55 |
| 328. | Для повышения углеводной составляющей корма. | Для чего в рецептуру кормов вводят свекловичный жом? | ПК-4 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 55 |
| 329. | Для птиц и поросят. | Для каких видов продуктивных животных в состав комбикорма вводят растительное масло? | ПК-4 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 55 |
| 330. | В наличии процесса брожения. | В чем заключается основное различие между консервированными кормами и зелеными? | ПК-4 | Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 55 |
| 331. | 2) охлаждение, очистка, транспортировка. | Какие этапы включает первичная обработка молока на фермах? 1) охлаждение, пастеризация, стерилизация 2) охлаждение, очистка, транспортировка 3) пастеризация, стерилизация, транспортировка | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 37 |
| 332. | 1) молоко должно быть охлаждено до температуры не выше +4 °С. | Что из перечисленного не является правилом сдачи-приёмки молока на перерабатывающих предприятиях? 1) молоко должно быть охлаждено до температуры не выше +4 °С. 2) молоко должно быть очищено от механических примесей. 3) молоко должно быть доставлено в течение двух часов после доения | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 37 |

| | | | | |
|------|-------------------------------|--|------|---|
| 333. | 1) обвалка, жиловка, разделка | <p>Что из перечисленного относится к первичной переработке крупного рогатого скота?</p> <p>1) обвалка, жиловка, разделка 2) обвалка, снятие шкуры, извлечение внутренностей 3) обезглавливание, разделка, извлечение внутренностей</p> | ПК-5 | <p>Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 37</p> |
| 334. | 2) вода | <p>С физико-химических позиций молоко представляет собой сложную полидисперсную систему, в которой дисперсной средой является</p> <p>1) молочный сахар 2) вода 3) молочный жир</p> | ПК-5 | <p>Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38</p> |
| 335. | 2) полидисперсионную систему | <p>Молоко представляет собой:</p> <p>1) дисперсионную систему 2) полидисперсионную систему 3) молекулярную дисперсную систему</p> | ПК-5 | <p>Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38</p> |
| 336. | 1) 63ккал | <p>Энергетическая ценность 1 кг молока составляет:</p> <p>1) 63 ккал 2) 73 ккал 3) 83 ккал</p> | ПК-5 | <p>Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38</p> |
| 337. | 2) глобулин | <p>Белок, имеющий большое значение при вскармливании молодняка:</p> <p>1) казеин 2) глобулин</p> | ПК-5 | <p>Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья</p> |

| | | | | |
|------|---|---|------|--|
| | | 3) альбумин | | животного происхождения Стр. 38 |
| 338. | 2) глюкозу и галактозу | При гидролизе лактоза распадается на: 1) глюкозу и монозу 2. глюкозу и галактозу 3. галактозу и фруктозу | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38 |
| 339. | 1) редуктоза | Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов: 1) редуктоза 2) липаза; 3) пероксидаза | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38 |
| 340. | 3) пролактин | Гормон, стимулирующий выделение молока: 1) тироксин 2) адреналин 3) пролактин | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38 |
| 341. | 1) длительной | Пастеризацию при температуре 63-65 ⁰ С с выдержкой 30 минут относят к: 1) длительной 2) кратковременной 3) моментальной | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38 |
| 342. | 3) сквашивание, созревание, прессование | Какие этапы включает технология производства сыра? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология |

| | | | | |
|------|--|--|------|--|
| | | <p>1) сквашивание, прессование, созревание.</p> <p>2) сквашивание, пастеризация, прессование</p> <p>3) сквашивание, созревание, прессование</p> | | <p>производство пищевой продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Стр. 38</p> |
| 343. | 2) только обезжиренное пастеризованное молоко | <p>Для приготовления бактериальных заквасок необходимо использовать:</p> <p>1) только ценное пастеризованное молоко</p> <p>2) только обезжиренное пастеризованное молоко</p> <p>3) как ценное, так и обезжиренное сырое молоко</p> | ПК-5 | <p>Б1.О.29.06</p> <p>Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Стр. 38</p> |
| 344. | 3) плотность, вязкость, теплоемкость | <p>К физическим свойствам молока относят:</p> <p>1) термоустойчивость, сыропригодность</p> <p>2) нормальные органолептические показатели</p> <p>3) плотность, вязкость, теплоемкость</p> | ПК-5 | <p>Б1.О.29.06</p> <p>Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Стр. 39</p> |
| 345. | 2) масляно-кислым брожением | <p>Негативная микрофлора вызывается:</p> <p>1) пропиновым брожением</p> <p>2) масляно-кислым брожением</p> <p>3) спиртовым брожением</p> | ПК-5 | <p>Б1.О.29.06</p> <p>Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Стр. 39</p> |
| 346. | Применением вакуумирования и мембранной стерилизации | <p>Какими физическими приемами можно повысить эффективность стерилизации молока?</p> | ПК-5 | <p>Б1.О.29.06</p> <p>Технология производства пищевой продукции из сырья животного</p> |

| | | | | |
|------|------------------------------|--|------|--|
| | | | | происхождения Стр. 40 |
| 347. | Гомогенизация молока. | Какой процесс предотвращает отстой сливок, препятствует окислению жиров, повышает сохранность кисломолочных продуктов? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 348. | В увеличении срока хранения. | В чем преимущество двухступенчатого способа стерилизации молока? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 349. | Кисломолочное и смешанное. | Какие виды брожения используют в производстве кисломолочных продуктов? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40 |
| 350. | Термостатный метод. | Какой способ производства кисломолочных продуктов в наибольшей степени удовлетворяет требованиям к их потребительским качествам? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41 |
| 351. | спиртовому | При производстве кефира на первом этапе продукт подвергается молочнокислому брожению, на втором | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой |

| | | | | |
|------|---|---|------|--|
| | | - _____ брожению. | | продукции из сырья животного происхождения Стр. 41 |
| 352. | В нем должны отсутствовать ингибирующие вещества. | Какие требования, предъявляются к молоку, пригодному для производства сыра? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41 |
| 353. | Возникновению дефектов сыра. | К чему приводит несоблюдение технологических требований; нарушение санитарно-гигиенического состояния производства? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41 |
| 354. | Мясо здоровых животных. | Основное требование, предъявляемое к мясному сырью: | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41 |
| 355. | Мясной клей. | Какая из особо опасных- добавок не должна применяться при производстве изделий из мяса? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41 |

| | | | | |
|------|--|--|------|---|
| 356. | Не выше 6°C. | При каких условиях хранят и транспортируют колбасную продукцию? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41 |
| 357. | охлажденное | Мясо называется _____, т. е. подвергшееся выдержке в остывочных камерах и приобретшее в толще мышечной ткани (у костей) температуру от 0 до +4°C; такое мясо имеет с поверхности корочку подсыхания. | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41 |
| 358. | Полиамидная обертка. | Какие виды оболочек могут использоваться в колбасных изделиях, предназначенных к длительному хранению? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41 |
| 359. | Кислое брожение, прогоркание, плесневение. | Какие бывают виды порчи колбасных изделий? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 360. | Наличием основных питательных веществ. | Чем обусловлена высокая пищевая ценность столовых яиц? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного |

| | | | | |
|------|--|---|------|--|
| | | | | происхождения Стр. 42 |
| 361. | Просвечиванием на овоскопе. | Какой экспрессный метод применяется для установления свежести яиц? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 362. | Мембрана яичной скорлупы. | Какой побочный продукт переработки яиц является основой для получения новых материалов методами биоинженерии и биотехнологии для пищевой отрасли? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 363. | Белково-лизоцимную добавку. | Какую пищевую добавку производят из куриных яиц методом ферментативного гидролиза? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 364. | Снижает микробиологическую обсемененность. | Какую значимость имеет процесс пастеризации яичной массы для ее качества? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 365. | Жировая ткань | Какая ткань убойных животных служит сырьем для производства топленых животных жиров? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой |

| | | | | |
|------|--|--|------|--|
| | | | | продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 366. | Мокрый и сухой. | Какие способы применяются в производстве топленых животных жиров? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 367. | Введение антиокислителей и фосфатов. | Какие биотехнологические способы предотвращают окисление жиров при производстве пищевой продукции? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 368. | По качеству не ниже 1-го сорта. | Какие требования предъявляются к сырью для производства рыбных консервов? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 369. | Сердце, печень, почки | Какие субпродукты относятся к первой категории? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42 |
| 370. | Продукты, полученные из цельного молока. | Что такое цельномолочная продукция? | ПК-5 | Б1.О.29.06 |

| | | | | |
|------|--|--|------|--|
| | | | | Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43 |
| 371. | Органолептическим и паразитарным показателям. | По каким показателям производится ветеринарно-санитарная экспертиза (ВСЭ) рыбы и рыбной продукции? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43 |
| 372. | Чем больше показатель ВУС, тем сочнее будет готовый продукт. | Как влияет значение влагоудерживающей способности (ВУС) мяса на качество готовой продукции? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43 |
| 373. | Индекс связывания. | Какой показатель применяют при составлении рецептур колбас? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43 |
| 374. | Нержавеющей стали | Оборудование, которое соприкасается с мясopодуктами должно быть выполнено из: | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения |

| | | | | |
|------|---|--|------|--|
| | | | | Стр. 43 |
| 375. | С целью концентрирования белков. | В каких целях проводят ультрафильтрацию сырого молока? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43 |
| 376. | Сокращается время посола и увеличивается выход готовой продукции. | В чем выражаются преимущества инъекционного посола? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43 |
| 377. | Ускоряется процесс созревания мяса и стабилизируется окраска готового продукта. | В чем выражаются преимущества от введения стартовых культур в производстве мясных продуктов? | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43 |
| 378. | нутровка | Операция по удалению внутренних органов у убойных животных это- | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43 |
| 379. | обвалка | Процесс отделения мяса от кости называется - | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья |

| | | | | |
|------|-------------|---|------|--|
| | | | | животного происхождения Стр. 43 |
| 380. | Субпродукты | _____— это отдельные части туш убойных животных (головы, конечности, уши и т. п.) или внутренние органы в их естественном соединении с другими органами и тканями, которые после ветеринарно-санитарной экспертизы направляют на обработку. | ПК-5 | Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43 |