

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 03.04.2025 17:24:37
Уникальный программный ключ:
790a1880f2d57c411b0c1e9047d4901b00

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 Е-955: 1) сахарин 2) сукралоза 3) цикламная 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 °C 2) 20 — 35°C 3) Более 55 °C	ПК-1	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и броидильных 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 броидильных 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	Б1.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	Б1.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	Б1.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.	2) Антибиотики	Что из следующего синтезируется с использованием бактерий рода <i>Streptomyces</i> ? 1) Витамин В12 2) Антибиотики 3) Этанол	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 22
29.	3) Биоэтанол	Какое соединение обычно производится микроорганизмами для использования в качестве биотоплива? 1) Метанол 2) Биодизель 3) Биоэтанол	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 22
30.	2) Азотные удобрения	Какое вещество синтезируется через микробиологический синтез для улучшения почвы в сельском хозяйстве?	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 23

		1) Мочевина 2) Азотные удобрения 3) Компост		
31.	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
32.	В сокращении периода развития растений.	В чем заключается сущность технологии ускоренной геномной селекции (спидбридинга)?	ПК-1	Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34
33.	Искусственном конструировании генов.	В чем выражается принципиальное отличие генной инженерии от селекции?	ПК-1	Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34
34.	Микробиологический процесс.	Какой биотехнологический процесс лежит в основе компостирования?	ПК-1	Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34
35.	Процесс брожения и разложения органических отходов.	Какие биологические процессы лежат в основе производства биогаза?	ПК-1	Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 34
36.	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
37.	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
38.	Стабилизация и эмульгация.	Какие свойства придают пищевым	ПК-1	Б1.О.29.02

		продуктам циклодекстрины?		Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 38
39.	Это усилитель вкуса.	Что собою представляет глютамат натрия?	ПК-1	Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 39
40.	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
41.	1Б; 2В; 3Г; 4А	Распределите, к какой группе в правой колонке относятся способы модификации крахмала: 1) Модификация сырья 2) Химическая модификация 3) Физическая модификация 4) Ферментативная модификация А) Обычные ферменты, мальтодекстрины, глюкозные сиропы Б) Генетические и агрономические методы В) Замещение ацетилом, гидроксипропилом или октенилсукцинилом Г) Гломерирование, предварительная клейстеризация, получение частиц определенного размера, «экологически чистое» этикетирование	ПК-1	Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 39
42.	«Балластные» вещества	Соединения, с которыми не связана	ПК-1	Б1.О.29.02

		терапевтическая активность того или иного лекарственного растения называются _____. Однако нередко они затрудняют изготовление или поддержание стабильности лекарственных форм.		Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 39
43.	Санитарно-эпидемиологическими правилами	Какими документами регламентируется применение пищевых добавок?	ПК-1	Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 39
44.	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
45.	Периодическую ферментацию и непрерывное культивирование.	Какие типы ферментаций применяются в биореакторах?	ПК-1	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 52
46.	1А; 2Б; 3В	Установите соответствие. 1) Подготовительную. 2) Биотехнологическую 3) Получение готовой продукции А) Обработка сырья, используемого в качестве источника питательных веществ, и приготовление, если это необходимо, питательных сред. Б) Рост микроорганизмов в биореакторе (ферментация) с	ПК-1	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 52

		последующим образованием нужного метаболита, например антибиотика, аминокислоты или белка (биотрансформация). В) Очистка целевого продукта от компонентов культуральной среды или от клеточной массы		
47.	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
48.	Единый реестр	Какой документ содержит сведения о БАД, прошедших государственную регистрацию?	ПК-1	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 53
49.	Ферментные препараты	Для осветления сусла при приготовлении красных вин применяются различные классы пищевых добавок, такие как: флокулянты, бентониты, танины, дрожжевой экстракт, _____.	ПК-1	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 53
50.	Амилаза	Какой фермент применяют при приготовлении сусла?	ПК-1	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 50
51.	Виноградный сок проходит стадию настаивания на цельной грозди, без	Отличительные особенности производства вин по "красному"	ПК-1	Б1.О.29.04 Технология

	разделения на части.	способу		ферментативных и бродильных производств Стр. 50
52.	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
53.	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
54.	Моно- и дисахариды.	Что является субстратом для пропионовокислого брожения?	ПК-1	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 51
55.	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
56.	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
57.	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
58.	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
59.	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
60.	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
61.	С целью повышения переваримости углеводов.	С какой целью применяется технологическая операция экструзии	ПК-1	Б1.О.29.08 Техника и технология

		комбикорма?		производства кормов и кормовых добавок Стр. 47
62.	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
63.	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
64.	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
65.	Мука животного происхождения и дрожжи.	Какие источники сырья используют для балансирования рецептов комбикормов по содержанию протеина?	ПК-1	Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 48
66.	Определяющие стабильность вакцин при хранении	Консервантами вакцин являются вещества:	ПК-1	Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18
67.	Лианеризация векторной ДНК	Пятой стадией в технологии получения рекомбинантных белков является:	ПК-1	Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений

				Стр. 18
68.	Высокая температура	Основное ограничение использования мембранных методов:	ПК-1	Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18
69.	Упаковка в липосомы	Метод прямого переноса гибридной ДНК в изолированные протопласты:	ПК-1	Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18
70.	Тепловой коагуляции	Повышение качества фильтрации в биосинтезе требует:	ПК-1	Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18
71.	Подготовка питательной среды	Второй стадией в общей технологической схеме производства лекарственных средств является:	ПК-1	Б1.В.01.01 Обоснование производственных решений Стр. 18
72.	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
73.	Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения, их использование в пищевой промышленности. Ферменты, такие как амилаза и протеаза, могут быть получены из	Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения, их использование в пищевой промышленности.	ПК-1	Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 25

	растительного (например, ананас) или животного (например, желудочной фермент) сырья. Используются для улучшения текстуры, вкуса и пищевых свойств продуктов.			
74.	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
75.	Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности. Ферментные препараты используются для улучшения процессов производства хлеба, молочных продуктов, улучшения текстуры, а также для ускорения протеолиза и сахаролиза в надлежащих продуктах.	Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности.	ПК-1	Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 25
76.	Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка. Биомассу микроорганизмов, например, из рода Candida, 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
77.	Производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза. Хлебопекарные дрожжи	Производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза.	ПК-1	Б1.В.01.04 Пищевая

	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.			биотехнология Стр. 25
78.	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
79.	Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем. Использование добавок, таких как пробиотики, эмульгаторы, и текстурирующие агенты, обеспечивает улучшение свойств продуктов, их вкуса и срока хранения.	Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем.	ПК-1	Б1.В.01.04 Пищевая биотехнология Стр. 26
80.	Ферменты в пищевой промышленности повышают скорость технологических процессов, увеличивают выход готовой продукции, улучшают качество продуктов, позволяют сэкономить ценное сырье и снизить количество отходов.	Какова роль ферментов при производстве и хранении пищевых продуктов?	ПК-1	Б1.В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 25
81.	Вещества, которые оказывают влияние на активность ферментов, называют эффекторами. Это могут быть ингибиторы –	Какие факторы влияют на активность ферментов?	ПК-1	Б1.В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств

	соединения, тормозящие каталитический процесс, или активаторы – вещества, которые этот процесс ускоряют Активность ферментов может значительно изменяться в зависимости от условий среды: температуры, рН среды, концентрации фермента и др.			Стр. 25
82.	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	Б1.В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 25
83.	Классификация сырья ведется по нескольким признакам: По происхождению сырье делится на минеральное, животное и растительное. По составу вещества – на органическое и неорганическое. По агрегатному состоянию – на твердое, жидкое и газообразное.	Как классифицируют сырье?	ПК-1	Б1.В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 26
84.	Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности, — бактерии, дрожжевые и плесневые грибы. Бактерии используют в качестве возбудителей молочнокислого, уксуснокислого, маслянокислого, ацетобутилового брожения.	Какие основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности?	ПК-1	Б1.В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 26
85.	Биохимические процессы - процессы,	Дайте определение биохимические	ПК-1	Б1.В.01.03

	вызывающие изменения химических веществ при участии ферментов. Эти процессы в свою очередь подразделяются на гидролитические, окислительно-восстановительные и синтетические процессы.	процессы?		Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 26
86.	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	Б1.В.01.03 Сырьевые расчеты пищевых производств Стр. 26
87.	Нуклеотидная последовательность	Экзон - это:	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 24
88.	Неспецифическое встраивание последовательности ДНК в геном	Эффект off-target - это:	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 24
89.	Улиточный фермент	Для получения протопластов из клеток грибов какой фермент используется?	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 25

90.	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
91.	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
92.	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
93.	Способствует их слиянию	Чем способствует полиэтиленгликоль, вносимый в суспензию протопластов?	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 25
94.	Микроорганизмами в процессе биосинтеза природных антибиотиков используется стрептомицин	Какое вещество используется микроорганизмами в процессе биосинтеза природных антибиотиков?	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 24
95.	Для производства кислот, используемых в пищевой промышленности может синтезироваться лимонная кислота	Какое из соединений может синтезироваться для производства кислот, используемых в пищевой промышленности?	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 24
96.	Синтезироваться грибами для применения в медицине может пенициллин	Какое соединение может синтезироваться грибами для применения в медицине?	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез

				Стр. 24
97.	В производстве биополимеров микроорганизмы синтезируют мономерные блоки	Какую роль играют микроорганизмы в производстве биополимеров?	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 24
98.	Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C называются Термофильные	Микробы. у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 25
99.	Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются температура, влажность, действие света, характер питательной среды	Основными факторами. влияющими на жизнедеятельность микробов, являются	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 25
100.	Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода называются Анаэробы	Микробы. живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода	ПК-1	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 25
101.	Применяются следующие биотехнологические процессы: ферментация, ультра - и нанопольтрация, генетическая модификация.	Какие биотехнологические процессы применяются в технологии производства пищевой продукции?	ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Стр. 47
102.	Свойства сырья и полуфабрикатов, физико-химические параметры и производительность оборудования биотехнологического производства.	Какие факторы влияют на оптимизацию технологического процесса при производстве биотехнологической продукции?	ПК-1	Б2.О.02(У) Учебная практика (проектная) Стр. 47
103.	Развитие способностей для самостоятельного выполнения производственных задач, приобщение к профессиональной среде биотехнологического предприятия, освоение	В чем состоит основная задача производственной технологической практики?	ПК-1	Б2.О.04(П) Производственная практика (технологическая)

	функциональных обязанностей биотехнолога.			практика) Стр.22
104.	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
105.	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
106.	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
107.	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
108.	3) низкомолекулярные органические вещества, обладающие высокой	Витамины – это: 1) незаменимые компоненты	ПК-2	Б1.О.29.03 Технология

	биологической активностью и выполняющие роль биорегуляторов	аминокислот 2) вид белка 3) низкомолекулярные органические вещества, обладающие высокой биологической активностью и выполняющие роль биорегуляторов		получения биологически активных веществ Стр. 46
109.	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
110.	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 бродильных производств Стр. 41
111.	2) меньше 1000 мг/м3	ПДК этилового спирта в воздухе рабочей зоны на предприятиях, производящих ликеро-водочную продукцию: 1) меньше 500 мг/м3 2) меньше 1000 мг/м3 3) не более 1500 мг/м3	ПК-2	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 41
112.	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
113.	1) золотисто-желтого цвета	Цвет корки готового пшеничного	ПК-2	Б1.О.29.05

		хлеба должна быть: 1) золотисто-желтого цвета 2) коричневого цвета 3) светло-оранжевого цвета		Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 26
114.	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 производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 36
115.	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 производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 36
116.	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
117.	1) методом высушивания навески корма в 2-3 г в сушильном шкафу при температуре 100 – 105°C 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°C в течении 30-40 мин;	ПК-2	Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 37

		2) методом высушивания навески корма в 1-2 г в сушильном шкафу при 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.		
118.	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 °C.	ПК-2	Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 37
119.	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
120.	2) Высокотемпературная стерилизация	Какой из методов наиболее подходит для уничтожения бактерий в готовых консервированных продуктах? 1) Низкотемпературная пастеризация	ПК-2	Б1.О.30.03 Микробиологическая безопасность и санитария пищевых

		2) Высокотемпературная стерилизация 3) Сушка		производств Стр. 26
121.	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
122.	в) Заболевание, вызванное употреблением пищи, содержащей патогенные микроорганизмы или их токсины	Что такое пищевая токсикоинфекция? а) Аллергическая реакция на пищу б) Отравление химическими веществами в) Заболевание, вызванное употреблением пищи, содержащей патогенные микроорганизмы или их токсины г) Заболевание, вызванное недостатком витаминов	ПК-2	Б1.О.30.01 Биологическая безопасность продуктов питания Стр. 25
123.	в) Бактерии (сальмонелла, стафилококк, кишечная палочка)	Какие микроорганизмы чаще всего являются причиной пищевых отравлений? а) Дрожжи б) Плесень в) Бактерии (сальмонелла, стафилококк, кишечная палочка) г) Вирусы	ПК-2	Б1.О.30.01 Биологическая безопасность продуктов питания Стр. 25
124.	б) Норовирус	Какой вирус чаще всего вызывает пищевые отравления? а) Грипп	ПК-2	Б1.О.30.01 Биологическая безопасность

		б) Норовирус в) Гепатит А г) ВИЧ		продуктов питания Стр. 25
125.	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
126.	Высокая степень чистоты	Преимуществом генно-инженерного способа получения инсулина является	ПК-2	Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 37
127.	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
128.	Процессы ферментации и микробного синтеза.	Какой биотехнологический процесс лежит в основе производства белков-заменителей?	ПК-2	Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 37
129.	Выделение и очистка растительных белков, культивирование клеток животных.	Укажите способы получения искусственного мяса:	ПК-2	Б1.О.29.01 Сельскохозяйственная биотехнология Стр. 37
130.	На колориметрическом методе.	На чем основана методология подбора пищевых красителей?	ПК-2	Б1.О.29.02 Техника и технология получения пищевых добавок Стр. 41
131.	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

132.	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
133.	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
134.	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
135.	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
136.	Е100 (куркумин)	_____ получают из корня куркумы экстрагированием порошка корня куркумы петролейным эфиром, а затем спиртом. Полученный спиртовой экстракт представляет собой жёлтый натуральный краситель.	ПК-2	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55
137.	Придать пище сладкий вкус.	С какой целью применяют подсластители и сахорозаменители?	ПК-2	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55

138.	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
139.	20%.	Какова оптимальная концентрация сахаров для осуществления спиртового брожения?	ПК-2	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 57
140.	18-20°C.	Какая температура браги наиболее благоприятна для спиртового брожения?	ПК-2	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 58
141.	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
142.	Молочнокислые бактерии	Какие микроорганизмы используют в качестве продуцентов молочной кислоты?	ПК-2	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 58
143.	полной зрелости или перезрелым	Для производства десертных вин виноград собирают в стадии _____ чтобы получить более	ПК-2	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и

		сахаристый сок и меньшую кислотность ягод.		броидильных производств Стр. 58
144.	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
145.	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
146.	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
147.	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

148.	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
149.	микроорганизмов	Главной причиной порчи пищевых продуктов является жизнедеятельность разнообразных _____.	ПК-2	Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 36
150.	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 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	ПК-2	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 36

		1 первая 2 третья 3 четвертая 4 шестая		
151.	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
152.	Альфа, бета, гамма, каппа.	Какие фракции казеина существуют?	ПК-2	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 39
153.	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
154.	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
155.	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
156.	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
157.	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
158.	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
159.	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).	ПК-2	Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 52

		Создаётся на основе последовательного использования естественных и культурных пастбищ		
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	Какие условия способствуют росту бактерий в пищевых продуктах?	ПК-2	Б1.О.30.01 Биологическая безопасность

	до 60°C.			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.	Внедрение систем управления качеством и безопасностью производственного процесса (ХАССП), прослеживаемость биотехнологической продукции.	Какие организационно-технические мероприятия биотехнологического производства повышают качество готовой продукции?	ПК-2	Б2.О.03(П) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности Стр. 43
175.	Умеет производить диагностику производственного оборудования, оценивать состояние контрольно-измерительных средств и своевременно представлять документацию для государственной поверки	Какие навыки приобретаются студентом при прохождении производственной технологической практики?	ПК-2	Б2.О.04(П) Производственная практика (технологическая практика) Стр.22

	средств измерений.			
176.	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 среды	ПК-3	Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 31
177.	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
178.	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
179.	3) ферменты	Для получения протопластов используются: 1) гормоны 2) антибиотики 3) ферменты	ПК-3	Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 25

180.	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
181.	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 3) расчётов и вычислений.	ПК-3	Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 25
182.	3) каротин	Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке: 1) флавоны 2) антоцианы 3) каротин	ПК-3	Б1.О.27 Биохимия Стр. 27
183.	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
184.	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
185.	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	ПК-3	Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31

		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		
186.	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°C 2) способ уничтожения микроорганизмов под действием высоких температур (110°C-120°C), нагретым паром под давлением в автоклавах 3) кипячение пищи	ПК-3	Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31
187.	1) надзор за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм за внедрением новых объектов	Предупредительный надзор – это... 1) надзор за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм за внедрением новых объектов 2) надзор за соблюдением санитарных правил на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с требованиями Федеральных законов 3) надзор за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях, осуществляющийся министерством РФ	ПК-3	Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 31
188.	1) крахмалосодержащее сырье	Какое сельскохозяйственное сырье предпочтительно использовать для промышленного производства	ПК-3	Б1.О.29.07 Биоконверсия в пищевом

		глюкозы? 1) крахмалосодержащее сырье 2) лигнинсодержащее сырье 3) целлюлозосодержащее сырье		производстве Стр. 28
189.	2) сырье и отходы пищевой промышленности	Основные источники сырья для биоконверсии являются: 1) отходы химической промышленности 2) сырье и отходы пищевой промышленности 3) отходы металлургической промышленности	ПК-3	Б1.О.29.07 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 28
190.	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.29.07 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 28
191.	1) Уксусная кислота	Какой из этих продуктов является результатом микробиологического синтеза бактериями <i>Acetobacter</i> ? 1) Уксусная кислота 2) Салициловая кислота 3) Олеиновая кислота	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.01.01 Микробиологический синтез Стр. 27
192.	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
193.	1) Микробиологическая ферментация	Какой процесс позволяет создать	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.01.01

		устойчивые к биологическим и химическим воздействиям пигменты? 1) Микробиологическая ферментация 2) Фотоэлектрическое окисление 3) Химическая полимеризация		Микробиологический синтез Стр. 28
194.	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 4) Путь к конечному знанию	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация научного эксперимента Стр. 19
195.	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. 19
196.	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. 19
197.	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-2	Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 16

198.	3) Сбор информации для поддержки гипотезы	Что такое «доказательства» в научной работе? 1) Окончательные факты 2) Доказанные теории 3) Сбор информации для поддержки гипотезы 4) Мнения состоявшихся авторитетов	ПК-2	Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 17
199.	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
200.	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
201.	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

202.	В. понижением температуры хранения молока Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами	Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу молока? А. увеличение надоев Б. повышение температуры В. понижением температуры хранения молока Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами	ПК-3	Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 30
203.	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
204.	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
205.	2. Горизонтальные и вертикальные резервуары-термосы	Какое из перечисленного оборудования относится к резервуарам общего	ПК-3	Б1.В.01.02 Подбор и расстановка

		назначения? 1. Сливкосозревательные ванны 2. Горизонтальные и вертикальные резервуары-термосы 3. Ванны длительной пастеризации		технологического оборудования Стр. 17
206.	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
207.	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
208.	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
209.	К лопастным насосам	К какому типу насосов относятся центробежные насосы?	ПК-3	Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36
210.	Дробление, шлифовка, резание.	Какие системы измельчения применяют в биотехнологической промышленности?	ПК-3	Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36

211.	штуцера малого диаметра и элементы обвязки	«Слабыми точками» в конструкции биореактора являются _____	ПК-3	Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36
212.	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
213.	мембранные перегородки	На стадии стерилизующей фильтрации используются _____	ПК-3	Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36
214.	В разделении компонентов смеси.	В чем заключается процесс центрифугирования?	ПК-3	Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36
215.	фильтрования	Движущая сила процесса _____ - разность давлений, которая создаётся избыточным давлением перед фильтром или вакуумом после фильтра.	ПК-3	Б1.О.25 Процессы и аппараты пищевых производств Стр. 36
216.	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
217.	Сахароза и фруктан.	Какие наиболее важные ферменты применяются в производстве инулина?	ПК-3	Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 28
218.	Для выделения клеток с желаемыми свойствами	Для каких задач применяется клеточная селекция?	ПК-3	Б1.О.26 Основы

				биотехнологий Стр. 28
219.	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
220.	Эукариоты, прокариоты	Какие микроорганизмы применяются в производстве никотиновой кислоты?	ПК-3	Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 28
221.	Пропионовокислые бактерии	Какие микроорганизмы применяются для промышленного биосинтеза витамина В1 (Тиамин)?	ПК-3	Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 28
222.	Буферные системы	_____ способны быть акцепторами и донорами водородных ионов без существенных сдвигов pH среды, т. е. устойчиво сохраняют pH среды в определенных границах, несмотря на разведение или добавление небольших количеств кислот и щелочей.	ПК-3	Б1.О.26 Основы биотехнологий Стр. 28
223.	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
224.	Полимеры изопрена.	Какие вещества относят к классу терпенов?	ПК-3	Б1.О.27 Биохимия Стр. 30
225.	В форме минеральных солей	В какой форме микроэлементы существуют в растительных клетках?	ПК-3	Б1.О.27 Биохимия

				Стр. 30
226.	С целью сохранения концентрации ионов водорода.	Для каких целей применяют буферные растворы?	ПК-3	Б1.О.27 Биохимия Стр. 30
227.	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
228.	Из углекислого газа в темновой фазе фотосинтеза.	Как образуется глюкоза в растительной клетке?	ПК-3	Б1.О.27 Биохимия Стр. 31
229.	Гетерогенные высокомолекулярные полимеры.	Какие вещества относятся к меланоидинам?	ПК-3	Б1.О.27 Биохимия Стр. 31
230.	Гнилостные бактерии.	Какие микроорганизмы вызывают гниение пищевых продуктов?	ПК-3	Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34
231.	Бациллы.	Какой вид бактерий относится к спорообразующим?	ПК-3	Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34
232.	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
233.	Бактериофаги и бактерии антагонисты.	Что относится к биологическим средствам дезинфекции?	ПК-3	Б1.О.28 Пищевая микробиология

				Стр. 34
234.	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
235.	Грибы, бактерии, дрожжи.	Какие группы микроорганизмов вызывают болезни плодов и овощей при хранении?	ПК-3	Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34
236.	Микробиологический и иммунологический.	Какие методы исследования микроорганизмов применяют на практике?	ПК-3	Б1.О.28 Пищевая микробиология Стр. 34
237.	Учёт количества нерасщеплённого ферментом крахмала.	Что лежит в основе колориметрического метода определения активности амилаз?	ПК-3	Б1.О.29.07 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36
238.	спирт-ректификат	Для химических методов анализа используется этиловый _____, полученный путём очистки этилового спирта-сырца от посторонних примесей.	ПК-3	Б1.О.29.07 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36
239.	Увеличение скорости реакции	Какой параметр применяется для оценки активности в биологических реакциях?	ПК-3	Б1.О.29.07 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36
240.	Растительного и животного.	Из какого сырья получают ферментные препараты для пищевой промышленности?	ПК-3	Б1.О.29.07 Биоконверсия в пищевом производстве

				Стр. 36
241.	Катализируют расщепление пептидных связей.	Какую функцию выполняют протеазы в живых организмах?	ПК-3	Б1.О.29.07 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36
242.	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.29.07 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36
243.	Улучшение качества готовой продукции.	Каковы цели применения ферментных препаратов в современной пищевой биотехнологии?	ПК-3	Б1.О.29.07 Биоконверсия в пищевом производстве Стр. 36
244.	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
245.	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
246.	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
247.	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
248.	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
249.	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
250.	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
251.	Основные методы включают графики, диаграммы, таблицы и инфографику для упрощения восприятия информации	Каковы основные методы визуализации данных?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19
252.	Догматизм ставит под сомнение объективность исследований, предотвращая открытость к новым идеям и замедляя прогресс	Каково значение догматизма в научных исследованиях?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19
253.	Гипотеза направляет исследовательский процесс, определяя его цели и направленность сбора данных	Какова роль гипотезы в процессе научного поиска?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19
254.	Выводы подводят итоги исследования, обобщая результаты и указывая на их практическое или теоретическое значение	Зачем необходимо формулировать выводы в научных работах?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19
255.	Интерпретация данных — это процесс анализа и объяснения результатов,	Что такое интерпретация данных и как она влияет на выводы?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных

	который непосредственно влияет на данные выводы и их значимость			исследований Стр. 19
256.	Литературный обзор позволяет понять текущее состояние знаний, выявить пробелы и обосновать необходимость нового исследования	Какова значимость литературного обзора в научном исследовании?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19
257.	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-3	Б1.В.01.ДВ.02.02 Методы научных исследований Стр. 19
258.	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. 19
259.	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. 19
260.	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. 19
261.	Переменные — это характеристики или события, которые могут изменяться и влиять	Что такое переменные в научных исследованиях?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.02.01 Организация

	на результаты исследования			научного эксперимента Стр. 20
262.	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. 20
263.	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. 20
264.	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. 20
265.	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
266.	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
267.	Рыба считается охлажденной при	При какой температуре рыба считается	ПК-3	Б1.О.28

	температуре -7...-8°C	охлажденной?		Пищевая микробиология Стр. 31
268.	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
269.	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
270.	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
271.	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
272.	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
273.	Вспомогательное и транспортирующее оборудование выбирают с учетом обеспечения непрерывности и поточности производства, устранения и облегчения ручного труда и в соответствии с выбранным	Что нужно учитывать при подборе вспомогательного и транспортирующего оборудования (транспортеры, подъемники, шнеки и пр.)?	ПК-3	Б1.В.01.02 Подбор и расстановка технологического оборудования Стр. 18

	основным технологическим оборудованием.			
274.	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
275.	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
276.	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
277.	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
278.	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
279.	В избирательности воздействия на определенные группы стероида	В чем состоит основное преимущество ферментативной биологической конверсии стероидов перед химической трансформацией?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий

				Стр. 27
280.	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
281.	Нуклеиновые кислоты	Кем являются субстраты рестриктаз, используемые генным инженером?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 27
282.	Для отбора колоний	Для чего необходим «ген-маркер» в генетической инженерии?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий Стр. 27
283.	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
284.	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
285.	Большим количеством структурных генов	Чем объясняются наибольшие успехи генетической инженерии в области создания рекомбинантных белков, чем в создании рекомбинантных антибиотиков?	ПК-3	Б1.В.01.ДВ.01.02 Основы рекомбинантных технологий

				Стр. 27
286.	Сукцинат-пропионатный путь получения пропионовой кислоты микроорганизмами предполагает превращение лактата в пропионат через стадии образования пирувата и сукцината.	Опишите сукцинат-пропионатный путь получения пропионовой кислоты микроорганизмами.	ПК-3	Б2.В.01(Пд) Производственная (преддипломная) практика для выполнения выпускной квалификационной работы Стр. 54
287.	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
288.	3) энергетическая	Основная функция липидов: 1) дыхательная 2) структурная 3) энергетическая	ПК-4	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 47
289.	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
290.	2) однокотловое затирание и кипячение	Сущность инновационного метода	ПК-4	Б1.О.29.04

		нанопивоварения: 1) использование ионов серебра при затирации и кипячении; 2) однокотловое затираание и кипячение; 3) добавление вкусоароматических добавок при затирации солода.		Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 43
291.	1) микробиологической стабилизации	Операция сульфитирования при производстве вин проводится с целью: 1) микробиологической стабилизации 2) улучшения вкуса вина 3) осветления сусла	ПК-4	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 43
292.	3) снижение энергозатрат за счет низкотемпературного режима обработки сырого молока.	Основной экономический эффект от применения мембранной технологии обработки молочного сырья для производства молочнокислой продукции: 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	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 43
293.	1) для диетического и лечебного питания 2) при производстве специального бисквитного теста 3) как улучшитель хлебопекарных свойств с низким содержанием белка и клейковины	Отметьте несколько верных ответов: Мука с различным содержанием белка может использоваться: 1) для диетического и лечебного питания 2) при производстве специального бисквитного теста 3) как улучшитель хлебопекарных	ПК-4	Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 29

		свойств с низким содержанием белка и клейковины		
294.	3) 70-80 %	Среднее содержание углеводов в зерне хлебных злаков: 1) 15-20 % 2) 25-40 % 3) 70-80 %	ПК-4	Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 29
295.	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
296.	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
297.	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
298.	2) ненарушенный сгусток	Кефир, приготовленный термостатным способом, имеет: 1) однородную консистенцию с	ПК-4	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой

		нарушенным сгустком; 2) ненарушенный сгусток; 3) однородную в меру вязкую консистенцию		продукции из сырья животного происхождения Стр. 37
299.	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 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.	ПК-4	Б1.О.29.08 Техника и технология производства кормов и кормовых добавок Стр. 40
300.	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
301.	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
302.	Сушкой называют процесс удаления влаги.	Какой процесс называют сушкой?	ПК-4	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55

303.	Таблетирование - это процесс прессования порошкообразного материала.	Какой процесс называют таблетированием?	ПК-4	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55
304.	Энзимы.	_____ это биокатализаторы белковой природы, ускоряющие обменные процессы в клетках организмов.	ПК-4	Б1.О.29.03 Технология получения биологически активных веществ Стр. 55
305.	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
306.	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
307.	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
308.	Лактобактерии	Применение какого препарата позволило усовершенствовать	ПК-4	Б1.О.29.04 Технология

		технологию квашения белокочанной капусты?		ферментативных и бродильных производств Стр. 62
309.	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
310.	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
311.	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
312.	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
313.	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
314.	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 до 30-40 часов.	ПК-4	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 62
315.	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
316.	Дистилляция	Как называется процесс отделения этанола от воды путем испарения?	ПК-4	Б1.О.29.04 Технология ферментативных и бродильных производств Стр. 63
317.	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
318.	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
319.	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
320.	Прессование и экстракция.	Какие способы производства растительных масел применяются?	ПК-4	Б1.О.29.05 Технология производства пищевой продукции из растительного сырья Стр. 40
321.	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
322.	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
323.	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
324.	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
325.	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
326.	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
327.	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

328.	Жирность, кислотность, температура.	Какие технологические параметры молока влияют на режимы его сепарирования?	ПК-4	Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40
329.	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
330.	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
331.	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
332.	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
333.	Корма растительного и животного происхождения с высоким содержанием	Какие виды кормов относятся к протеиновым?	ПК-4	Б1.О.29.08 Техника и технология

	протеина.			производства кормов и кормовых добавок Стр. 55
334.	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
335.	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
336.	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
337.	Математические модели кинетики биотехнологических процессов; экспериментальное моделирование, аналитический метод.	Какие методы моделирования применяются для оптимизации биотехнологических процессов?	ПК-4	Б2.О.04(П) Производственная практика (технологическая практика) Стр.22
338.	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
339.	1) молоко должно быть охлаждено до	Что из перечисленного не является	ПК-5	Б1.О.29.06

	температуры не выше +4 °С.	правилем 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		Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 37
340.	1) обвалка, жиловка, разделка	Что из перечисленного относится к первичной переработке крупного рогатого скота? 1) обвалка, жиловка, разделка 2) обвалка, снятие шкуры, извлечение внутренностей 3) обезглавливание, разделка, извлечение внутренностей	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 37
341.	2) вода	С физико-химических позиций молоко представляет собой сложную полидисперсную систему, в которой дисперсной средой является 1) молочный сахар 2) вода 3) молочный жир	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38
342.	2) полидисперсионную систему	Молоко представляет собой: 1) дисперсионную систему 2) полидисперсионную систему 3) молекулярную дисперсную систему	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38
343.	1) 63ккал	Энергетическая ценность 1 кг молока составляет: 1) 63 ккал	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой

		2) 73 ккал 3) 83 ккал		продукции из сырья животного происхождения Стр. 38
344.	2) глобулин	Белок, имеющий большое значение при вскармливании молодняка: 1) казеин 2) глобулин 3) альбумин	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38
345.	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
346.	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
347.	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
348.	1) длительной	Пастеризацию при температуре 63-	ПК-5	Б1.О.29.06

		65 ⁰ С с выдержкой 30 минут относят к: 1) длительной 2) кратковременной 3) моментальной		Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38
349.	3) сквашивание, созревание, прессование	Какие этапы включает технология производства сыра? 1) сквашивание, прессование, созревание. 2) сквашивание, пастеризация, прессование 3) сквашивание, созревание, прессование	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38
350.	2) только обезжиренное пастеризованное молоко	Для приготовления бактериальных заквасок необходимо использовать: 1) только ценное пастеризованное молоко 2) только обезжиренное пастеризованное молоко 3) как ценное, так и обезжиренное сырое молоко	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 38
351.	3) плотность, вязкость, теплоемкость	К физическим свойствам молока относят: 1) термоустойчивость, сыропригодность 2) нормальные органолептические показатели 3) плотность, вязкость, теплоемкость	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 39
352.	2) масляно-кислым брожением	Негативная микрофлора вызывается: 1) пропиновым брожением 2) масляно-кислым брожением 3) спиртовым брожением	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производства пищевой продукции из сырья

				животного происхождения Стр. 39
353.	Применением вакуумирования и мембранной стерилизации	Какими физическими приемами можно повысить эффективность стерилизации молока?	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 40
354.	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
355.	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
356.	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
357.	Термостатный метод.	Какой способ производства кисломолочных продуктов в	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология

		наибольшей степени удовлетворяет требованиям к их потребительским качествам?		производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41
358.	спиртовому	При производстве кефира на первом этапе продукт подвергается молочнокислому брожению, на втором - _____ брожению.	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41
359.	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
360.	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
361.	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

362.	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
363.	Не выше 6°C.	При каких условиях хранят и транспортируют колбасную продукцию?	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41
364.	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 производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41
365.	Полиамидная обертка.	Какие виды оболочек могут использоваться в колбасных изделиях, предназначенных к длительному хранению?	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 41
366.	Кислое брожение, прогоркание, плесневение.	Какие бывают виды порчи колбасных изделий?	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного

				происхождения Стр. 42
367.	Наличием основных питательных веществ.	Чем обусловлена высокая пищевая ценность столовых яиц?	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42
368.	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
369.	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
370.	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
371.	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
372.	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
373.	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
374.	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
375.	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
376.	Сердце, печень, почки	Какие субпродукты относятся к первой	ПК-5	Б1.О.29.06

		категории?		Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 42
377.	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
378.	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
379.	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
380.	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
381.	Нержавеющей стали	Оборудование, которое соприкасается с мясопродуктами должно быть выполнено из:	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43
382.	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
383.	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
384.	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
385.	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
386.	обвалка	Процесс отделения мяса от кости называется -	ПК-5	Б1.О.29.06 Технология производств пищевой продукции из сырья животного происхождения Стр. 43
387.	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