**Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 1**  
  
1.Дайте характеристику металевій тарі. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування;  
  
2.Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
3.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
4.Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
5.Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
6.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
7.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів;  
  
8.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
9.Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
10.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б 1дм3 “Сік морквяний” в кількості 75000штук(1бал)  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 2**  
  
1.Дайте характеристику режимам зберігання плодоовочевої сировини. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
2.Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
4.Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
5.Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
6. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування;  
  
7.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів;  
  
8.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
9.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
10.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б 1дм3 “Сік томатний 40%” в кількості 80000штук. (1бал)  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 3**  
  
1.Дайте характеристику скляній тарі. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
2.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
4.Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
5.Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
6. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування;  
  
7.Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;;  
  
8.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
9.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
10.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б III-82-800 “Асорті мариноване” в кількості  
 750 тоб. (1бал)  
  
  
  
   
  
  
  
  
  
  
  **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 4**  
  
1.Дайте характеристику вуглеводам. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
2.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
  
4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
6. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування;  
  
7.Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;;  
  
8.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
9.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
10.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б №8 “Цукрова кукурудза” в кількості   
50000 штук.(1бал)  
  
  
  
   
  
  
  
  
  **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 5**  
  
1.Охарактеризуйте способи зберігання моркви. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
2.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
  
4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
7.Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
8.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
9.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-68-350 “Варення полуничне” в кількості 70тоб. (1бал)  
  
  
  
  **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 6**  
  
1.Дайте характеристику перевагам та недолікам металевої тари (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
2..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
  
4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
7.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
8.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
9.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-68-350 “Варення полуничне” в кількості 70тоб. (1бал)  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 7**  
  
1.Дайте характеристику перевагам та недолікам скляної тари (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
2..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
  
4..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;

5..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
7.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
8.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
9.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено В с/б 3дм3 “Яблука консвервовані” в кількості 300тоб.. (1бал)  
  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 8**  
  
1.Охарактеризуйте способи зберігання картоплі (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
2..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
  
4..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;

5..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
8.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
9.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено В с/б 3дм3 “Огірки консервовані” в кількості   
80тоб. (1бал)

**Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 9**  
  
1.Дайте характеристику перевагам та недолікам полімерної тари. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
2..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
  
4..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;

5.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
  
6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
8.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
9.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б І-82-500 “Салат ніжинський ” в кількості   
11000штук. (1бал)  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 10**  
  
1.Охарактеризуйте види тари для транспортування плодоовочевої сировини. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
2..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
3.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
4..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;

5.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
  
6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
8..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
9.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б 0,5дм3 “Томатна паста 25%” в кількості   
160тоб. (1бал)  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 11**  
  
1.Дайте характеристику класифікації овочів. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
2..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;

3.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
  
6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
8..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
9.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-68-350 “Джем сливовий ” в кількості   
120тоб. (1бал)  
  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 12**  
  
1.Дайте характеристику класифікації фруктів. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
2.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів

3.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
  
6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
8..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
9..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-82-900 “Огірки мариновані ” в кількості   
200 000штук. (1бал)  
  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 13**  
  
1.Охарактеризуйте способи зберігання капусти. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
2.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів

3.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
  
6..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;

7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
8.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
9..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б 2дм3 “Сік томатний” в кількості   
160тоб. (1бал)  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 12**  
  
1.Дайте характеристику класифікації фруктів. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
2.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів

3.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
  
6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
8..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;  
  
9..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
  
  
10. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-82-900 “Огірки мариновані ” в кількості   
200 000штук. (1бал)  
  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 14**  
  
1.Дати характеристику скляній тарі. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
2.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів

3. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування

4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;  
  
  
6..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;

7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
8.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
9..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
  
  
10.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-58-200“Овочеве пюре” в кількості   
250 000 штук. (1бал)  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 15**  
  
1.Охарактеризуйте методи утворення газового середовища. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
2.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;

3. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування

4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
  
6..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;

7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;  
  
8.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
9..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
  
  
10.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-68-350 “Варення вишневе” в кількості   
760тоб. (1бал)  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 16**  
  
1.Охарактеризуйте види збирання плодоовочевої продукції. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
2.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;

3. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування

4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
7.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;

6..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;

7.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
8.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
9..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
  
  
10.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-68-350 “Варення вишневе” в кількості   
760тоб. (1бал)  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 17**  
  
1.Дайте характеристику перевагам та недолікам скляної тари. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування

2.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;

3..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;

4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
5.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;

6..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;

7.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
8.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
9..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;  
  
10.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б 1.5дм3 “Сік яблучно-виноградний” в кількості   
80тоб. (1бал)  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 18**  
  
1.Дайте характеристику вуглеводам. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування

2.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;

3..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;

4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
  
5.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;

6..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;

7..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;

8.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
9.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
10.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-68-350 “Варення полуничне” в кількості   
60тоб. (1бал)  
  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 19**  
  
1.Дайте характеристику режимам зберігання плодоовочевої сировини. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування

2.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;

3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;

4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
  
5.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;

6..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;

7..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;

8.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС  
  
9.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
10.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-82-800 “Асорті мариноване” в кількості   
80тоб. (1бал)  
  
  
  
  
  
  
 **Міністерство освіти і науки України   
 Іллінецький державний аграрний коледж  
  
 КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини  
  
для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.  
  
  
Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (прізвище , ім’я , по батькові)   
  
Відділення:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологічне ,курс III , група К-31  
  
  
Початок роботи \_\_\_\_ год.\_\_\_\_ хв.  
Завершення роботи \_\_\_\_ год. \_\_\_\_ хв.  
  
 **Контрольне завдання № 20**  
  
1.Дайте характеристику хімічному складу плодоовочевої сировини. (2бали)  
2.Виконайте тестові завдання. (2 бали)  
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь (0,2 бали)  
  
1. Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу:  
 1.сушіння , охолодження , стерилізація;  
 2.заморожування , маринування , квашення;  
 3.сушіння , соління , стерилізація;  
 4.пастерилізація , стерилізація , асептичне консервування

2.Які види тари використовуються для стерилізації при герметичних умовах зберігання:  
 1.Металева , полімерна , картонна;  
 2.Полімерна , скляна , дерев’яна;  
 3.Скляна , полімерна , металева;  
 4.Картонна , полімерна , скляна;

3..Які є види мікробіологічного способу переробки:  
 1.Сушіння , соління , квашення;  
 2.Спиртове бродіння , мочіння , соління , заморожування;  
 3.Квашення , спиртове бродіння , соління;  
 4.Квашення , соління , нагрівання;

4..Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму зберігання:  
 1.Температура , засміченість , активне вентилювання;  
 2.Температура , відносна вологість повітря , газовий склад повітря;  
 3.Температура , відносна вологість повітря , вологість сировини;  
 4.Газовий склад повітря , температура , мікроорганізми;  
  
  
5.Що таке калібрування сировини:  
 1.Відбір сировини за ступенем стиглості і розміру;  
 2.Відбір сировини за формую і розміром;  
 3.Відбір сировини за кольором і формою;  
 4.Відбір сировини не придатної для переробки;

6.Що називається стерилізацією консервної продукції:  
 1.Нагрівання консервів до температури 100оC  
 2.Нагрівання консервів до температури вище 100оС  
 3.Нагрівання консервів до температури 80-85оС  
 4. Нагрівання консервів до температури 150-200оС

7..Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів:  
 1.Білки , вітаміни , цукри , крохмаль;  
 2.Жири , клітковина , крохмаль , цукри;  
 3.Пектинові речовини , цукри , крохмаль , клітковина;  
 4.Мінеральні речовини , пектинові речовини , цукри , крохмаль;

8..Що називається лежкістю плодоовочевої сировини:  
 1.Здатність плодоовочевої сировини зберігатися тривалий період часу  
 без значних змін в якості і масі;  
 2.Здатність плодоовочевої сировини втрачати в якості і масі під час зберігання;  
 3.Здатність плодоовочевої сировини покращити свої якості під час зберігання;   
 4.Здатність плодоовочевої сировини погіршувати свої якості під час зберігання;  
  
9.Що таке нарізання:  
 1.Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форми;  
 2.Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форми;  
 3.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси;  
 4.Змільчення сировини з одержанням однорідної маси і однакових розмірів  
  
10.Які є способи очищення сировини:  
 1.Фізичний , хімічний , біохімічний;  
 2.Термічний , хімічний , біохімічний;  
 3.Фізико-хімічний , термічний , фізичний;  
 4. Механічний , термічний , хімічний;  
  
  
3.Проведіть облік продукції , якщо вироблено в с/б ІІІ-68-350 “Джем сливовий” в кількості   
80тоб. (1бал)