**Міністерство освіти і науки України
 Іллінецький державний аграрний коледж

 КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ**з навчальної дисципліни: Товарознавство сировини

для студентів спеціальності: 505170102 Консервування.

 **Контрольне завдання № 1**

1.Дайте характеристику металевій тарі.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь.

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

 **Контрольне завдання № 2**

1.Дайте характеристику режимам зберігання плодоовочевої сировини.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.

 **Контрольне завдання № 3**

1.Дайте характеристику скляній тарі.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.

 **Контрольне завдання № 4**

1.Дайте характеристику вуглеводам.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.
 **Контрольне завдання № 5**

1.Охарактеризуйте способи зберігання моркви.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь.

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.

 **Контрольне завдання № 6**

1.Дайте характеристику перевагам та недолікам металевої тари
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.

 **Контрольне завдання № 7**

1.Дайте характеристику перевагам та недолікам скляної тари
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.
 **Контрольне завдання № 8**

1.Охарактеризуйте способи зберігання картоплі
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.
 **Контрольне завдання № 9**
1.Дайте характеристику перевагам та недолікам полімерної тари.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь.

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 формою 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)

 **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 формою 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.
 **Контрольне завдання № 11**

1.Дайте характеристику класифікації овочів.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.

 **Контрольне завдання № 12**

1.Дайте характеристику класифікації фруктів.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь.

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 формою 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.
 **Контрольне завдання № 13**

1.Охарактеризуйте способи зберігання капусти.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.

 **Контрольне завдання № 12**

1.Дайте характеристику класифікації фруктів.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.

 **Контрольне завдання № 14**

1.Дати характеристику скляній тарі.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь.

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 формою 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.

 **Контрольне завдання № 15**

1.Охарактеризуйте методи утворення газового середовища.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.
 **Контрольне завдання № 16**

1.Охарактеризуйте види збирання плодоовочевої продукції.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.

 **Контрольне завдання № 17**

1.Дайте характеристику перевагам та недолікам скляної тари.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь .

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 формою 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.
 **Контрольне завдання № 18**

1.Дайте характеристику вуглеводам.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.
 **Контрольне завдання № 19**

1.Дайте характеристику режимам зберігання плодоовочевої сировини.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь

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 формою 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.
 **Контрольне завдання № 20**

1.Дайте характеристику хімічному складу плодоовочевої сировини.
2.Виконайте тестові завдання.
Оберіть з наведених варіантів одну відповідь, за кожну правильну відповідь.

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 формою 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.