

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ **Товарознавства продовольчих товарів** _____

Напрямок підготовки _____ **6.051401 «Біотехнологія»** _____
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 1

1. Стійкість рослинної сировини, стан спокою плодоовочевої продукції.
2. Фізіологічні, фізичні, теплофізичні та масообмінні властивості продовольчих товарів.
3. Біологічні основи зберігання сировини.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ **Котова З.Я** _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 2

1. Системи штучного охолодження в сховищах
2. Визначення часу зняття плодів, призначених для тривалого зберігання.
3. При якому способі досягається найкраща збереженість яблук, груш, винограду, цитрусових?

Провідний викладач _____
(підпис)

Котова З.Я
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ **Товарознавства продовольчих товарів**

Напрямок підготовки _____ **6.051401 «Біотехнологія»**
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 3

1. Дайте характеристику методів створення РГС і МГС, вкажіть їхні переваги та недоліки.
2. Охарактеризуйте картоплю як об'єкт зберігання.
3. Особливості зберігання плодів субтропічних і тропічних культур.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ **Котова З.Я** _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ **Товарознавства продовольчих товарів**

Напрямок підготовки _____ **6.051401 «Біотехнологія»**
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 4

1. Підготовка плодів та овочів до зберігання.
2. Вплив на збереженість продукції озонування, опромінення, промивання повітря, пониженого атмосферного тиску
3. Дайте характеристику коренеплодам як об'єктам зберігання

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ **Котова З.Я** _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ **Товарознавства продовольчих товарів**

Напрямок підготовки _____ **6.051401 «Біотехнологія»**
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 5

1. Назвіть способи зберігання зеленних овочевих культур.
2. Охарактеризуйте систему обігрівання сховищ.
3. При якій температурі зберігання спостерігається найнижча інтенсивність дихання бульб?

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ **Котова З.Я** _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ **Товарознавства продовольчих товарів**

Напрямок підготовки _____ **6.051401 «Біотехнологія»**
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 6

1. Сутність процесів післязбирального дозрівання зерна.
2. Назвіть умови, способи зберігання і транспортування картоплі.
3. Стаціонарні сховища для соковитої продукції.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ **Котова З.Я** _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів _____

Напря́м підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія» _____
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 7

1. Методи створення регульованого та модифікованого газового середовища.
2. Особливості зберігання окремих плодів і ягід (на конкретному прикладі).
3. Охарактеризуйте систему обігрівання сховищ.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ Котова З.Я _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКІ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів

Напря́м підготовки 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 8

1. Назвіть умови, способи зберігання і транспортування крохмалю.
2. Системи штучного охолодження в сховищах.
3. У чому полягає підготовка сховищ до зберігання продукції?

Провідний викладач _____
(підпис)

Котова З.Я
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ **Товарознавства продовольчих товарів**

Напрямок підготовки _____ **6.051401 «Біотехнологія»**
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 9

1. Охарактеризуйте способи розміщення продукції у сховищах.
2. Охарактеризуйте картоплю як об'єкт зберігання.
3. Охарактеризуйте хвороби, які уражують білоголову капусту при зберіганні у сховищах із незадовільними температурно-вологісними режимами.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ **Котова З.Я** _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів _____

Напря́м підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія» _____
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів**

Варіант 10

1. Поясніть як впливає коливання температури на збереженість продукту?
2. Охарактеризуйте методи знезаражування продуктів від мікроорганізмів.
3. Назвіть методи боротьби з пошкодженням продуктів шкідниками.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ Котова З.Я _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни **Технологія зберігання продовольчих товарів**
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів

Варіант 1

1. Зберігання зернових мас.
2. Охарактеризуйте елементи матеріально-технічної бази зберігання продукції.
3. Формування споживчих властивостей м'яса і його зміни під час зберігання.

Провідний викладач _____
(підпис)

Котова З.Я
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни **Технологія зберігання продовольчих товарів**
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів

Варіант 2

1. Мікроорганізми та шкідливі домішки зерна.
2. Зберігання вершкового масла, сира і морозива.
3. Класифікація жирів, їх властивості та загальні вимоги до зберігання харчових жирів.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ Котова З.Я _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів**

Варіант 3

1. Назвіть умови і терміни зберігання м'ясних консервів.
2. Заготівля, фасування і зберігання меду.
3. Гігротермічні режими зберігання молока, сухого молока та морозива.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ Котова З.Я _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів**

Варіант 4

1. Зберігання борошна та зерноборошняних виробів. Режими та способи.
2. Яка існує залежність збереженості властивостей чаю від умов вирощування, способів і умов зберігання?
3. Назвіть умови та способи зберігання і транспортування цукру.

Провідний викладач _____
(підпис)

Котова З.Я
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів

Напря́м підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни **Технологія зберігання продовольчих товарів**
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів

Варіант 5

1. Сутність процесів післязбирального дозрівання зерна.
2. Умови, способи зберігання і транспортування крохмалю.
3. Назвіть особливості зберігання яєць та яєчних товарів.

Провідний викладач _____
(підпис)

Котова З.Я
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів**

Варіант 6

1. Зберігання і зміни якості хлібобулочних, бубличних і сухарних виробів.
2. Охарактеризуйте процеси, які відбуваються при зберіганні чаю, що призводить до його старіння.
3. Транспортування молокопродуктів.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ Котова З.Я _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ **Товарознавства продовольчих товарів**

Напрямок підготовки _____ **6.051401 «Біотехнологія»**
(шифр, назва)

Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни **Технологія зберігання продовольчих товарів**
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів

Варіант **7**

1. Як змінюється якість зерна різних видів під час зберігання?
2. Умови та способи зберігання молока.
3. Від яких факторів залежать граничні строки зберігання морожених рибних товарів.

Провідний викладач _____
(підпис)

Котова З.Я _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів

Напря́м підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів**

Варіант 8

1. Охарактеризуйте зернову масу як об'єкт зберігання.
2. Розкажіть про способи зберігання какао-бобів, кави молотої, какао-порошку.
3. Охарактеризуйте способи заморожування м'яса.

Провідний викладач _____
(підпис)

_____ Котова З.Я _____
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни **Технологія зберігання продовольчих товарів**
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів

Варіант 9

1. Назвіть умови та способи зберігання крупи та макаронних виробів.
2. Назвіть і дайте технічну характеристику пунктів і ліній для приймання та обробки продукції.
3. Перерахуйте основні вимоги до якості плодів, ягід та винограду при закладанні на зберігання.

Провідний викладач _____
(підпис)

Котова З.Я
(ініціали та прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра _____ Товарознавства продовольчих товарів

Напря́м підготовки _____ 6.051401 «Біотехнологія»
(шифр, назва)

**Поточна модульна робота
з навчальної дисципліни Технологія зберігання продовольчих товарів
Модуль 2. Технологія зберігання продовольчих товарів**

Варіант 10

1. Назвіть машини для товарної обробки і дайте їм технічну характеристику.
2. Які особливості зберігання і транспортування алкогольних і безалкогольних напоїв.
3. Назвіть основні зміни якості, що відбуваються при зберіганні субпродуктів, фасованого м'яса та м'ясних напівфабрикатів залежно від строку, умов і способу зберігання.

Провідний викладач _____

(підпис)

_____ Котова З.Я

(ініціали та прізвище)