

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

**Схвалено**  
Вченою радою факультету  
товарознавства торгівлі та  
маркетингу,  
протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 р.

**Затверджую**  
Декан факультету товарознавства  
торгівлі та маркетингу,  
\_\_\_\_\_ проф. Тягунова Н.М.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 р.

**ПАКЕТ  
КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ**

**з навчальної дисципліни “Теоретичні основи товарознавства”  
для студентів напрямку підготовки 6.051401 «Біотехнологія»**

Розглянуто та схвалено на засіданні  
кафедри товарознавства продовольчих  
товарів,  
зав. кафедрою \_\_\_\_\_ проф. Бірта  
Г.О.  
« 27 » 06 2016 р.  
протокол № 10

**Полтава 2016**

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 1**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Визначте здатність до тривалого зберігання двох партій ковбасних виробів: ковбаси “Любительська” з вологістю 60% і “Полтавська” з вологістю 55%, температура – 8°C.

- Як впливає стан води в харчовому продукті на тривалість зберігання.
- Обґрунтуйте термін зберігання на основі знань властивостей ферментів і умов розвитку мікроорганізмів.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 2**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.: Виконайте тести**

**Практичне частина:**

Перелічіть групи речовин. Які відповідно до теорії раціонального та адекватного харчування особливо необхідні в щоденному харчуванні людини з метою очищення від шкідливих компонентів (важких металів, радіонуклідів та ін.).

- Розкрийте природу та хімічні властивості цих речовин, вкажіть їх добову потребу для організму людини.
- Назвіть продукти харчування, які є основним джерелом цих речовин.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 3**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Необхідно встановити оптимальний режим зберігання для виноградних вин.

- Розкрийте на основі системного підходу суть і особливості даної групи товарів.
- Які чинники впливають на стабільність якості даного виду товару.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 4**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Проаналізуйте причини потемніння яблук в процесі їх висушування та вплив цього явища на якість готової продукції.

- Які процеси обумовлюють потемніння плодів під час їх висушування? Розкрийте їх сутність, фактори що впливають на інтенсивність цих процесів.
- Назвіть способи висушування харчових продуктів, зазначте серед них найбільш прогресивні.
- Запропонуйте та науково обґрунтуйте способи максимального зберігання забарвлення вихідної сировини в процесі висушування.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 5**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

### **Практичне частина:**

Проаналізуйте характер процесів і їх вплив на втрати маси трьох партій яблук, які зберігалися в різних умовах:

- при температурі +1 - +3°C і відносній вологості повітря 90 – 95%;
- при температурному коливанні –3 до 2-11°C і відносній вологості повітря 85 – 87%;
- в регульованому газовому середовищі (з вмістом CO<sub>2</sub> до 3%) при температурі –1°C і відносній вологості повітря 90%.
  - Назвіть процеси, що протікають в плодах під час зберігання та викликають втрату їх маси. Розкрийте сутність цих процесів.
  - Зазначте оптимальні умови зберігання плодів з вище вказаних, науково обґрунтуйте свій вибір.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 6**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Визначити види втрат, які виникають під час підготовки масла вершкового нефасованого та ковбасних виробів до продажу.

- Дайте класифікацію видів втрат харчових продуктів в процесі товаропросування.
- Поясніть причини виникнення втрат маси вище названих продуктів.
- До яких видів втрат відносяться втрати маси масла вершкового та ковбасних виробів.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 7**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

### **Практичне частина:**

Розрахуйте рівень якості яблук сорту Джонатан на основі бальної оцінки (з урахуванням коефіцієнтів вагомості окремих показників) яка наведена в таблиці.

Показники якості	Коефіцієнти вагомості	Балова оцінка за 5-ти бальною шкалою	
		Досліджуваного сорту	Еталону
Зовнішній вигляд	0,2	4	5
Смак	0,4	5	5
Аромат	0,6	3	5
Консистенція	0,24	3	5

- Дайте визначення поняття “рівень якості” продукції.
- Назвіть методи визначення рівня якості продукції, розкрийте їх сутність.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)



## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 8**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Необхідно визначити сорт пшеничного борошна. В товаро-транспортній накладній вказано, що партія пшеничного борошна вищого сорту. Результати органолептичної оцінки викликають сумніви в тому, що це борошно вищого сорту.

- Визначить, яким показником у даному випадку слід користуватися для встановлення сорту борошна.
- Якими методами можна дослідити цей показник? Розкрийте їх сутність.
- Науково обґрунтуйте, чому саме цей показник є сортовою ознакою борошна пшеничного.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 9**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

В партії карамелі “Театральна”, виготовленої на експорт (без підкислення карамельної маси), під час експертизи була виявлена давно липка поверхня виробів.

- Визначить, які показники якості необхідно дослідити для з'ясування причини виникнення вказаного дефекту.
- Якими методами можна визначити ці показники якості, розкрийте їх сутність.
- Дайте наукове обґрунтування прийнятому рішенняю.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 10**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Визначить, який фізико-хімічний показник якості необхідно дослідити з метою виявлення придатності крупи гречаної для тривалого зберігання або поточної реалізації (див. ГОСТ-74).

- Якими методами можна визначити показник якості? Розкрийте їх сутність.
- Науково обґрунтуйте, чому саме від цього показника залежить здатність крупи до тривалого зберігання.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 11**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Відносна вологість повітря в складі знаходиться на рівні 70% при температурі 20°C. Як зміниться відносна вологість повітря при пониженні температури 0°C, коли відомо, що максимальне насичення повітря при 20°C дорівнює 18г/м<sup>3</sup>, а при 0°C – 5 г/м<sup>3</sup>.

- Проаналізуйте наслідки цієї зміни температури для 2-3 груп продовольчих і непродовольчих товарів.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 12**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

В складі розміром 20 x 10 x 3 м при температурі 20°C  
відносна вологість повітря дорівнює 70%. Скільки води слід  
випарувати, щоб довести відносну вологість повітря до  
95% (максимальне насичення повітря при температурі  
20°C дорівнює 18 г/м<sup>3</sup>).

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 13**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Визначте втрати цукрів на дихання сорту яблук Симеренко при температурі зберігання 0°C. Маса яблук 100 тонн, термін зберігання 100 діб. Інтенсивність дихання цього сорту яблук при температурі 0°C 5 мг CO<sub>2</sub> на 1 кг протягом години.

- Визначте, які були втрати цукрів в цього сорту яблук при температурі 16°C (інтенсивність дихання при температурі 16°C – 24 мг CO<sub>2</sub> на 1 кг протягом години).
- Зробіть можливі висновки по результатам обчислення.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 14**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Виділіть із зазначених нижче харчові продукти, які відносяться до гігроскопічних: борошно, чай, кава, яблука свіжі, м'ясо, цукор, сир, мед, меблі з дерева, тканини бавовняні.

- Роз'ясніть сутність поняття гігроскопічність харчових продуктів.
- Вкажіть фактори, що обумовлюють гігроскопічність продуктів.
- Науково обґрунтуйте оптимальні режими та умови зберігання гігроскопічних продуктів.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 15**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Розрахуйте теоретичну та фактичну енергетичну цінність молока, в якому міститься 3,2% жиру, 2,8% білка, 4,7% лактози, 0,14% органічних кислот, 0,7% мінеральних елементів та ін. Коефіцієнт засвоювання молока становить 0,98.

- Чим обумовлена енергетична цінність харчових продуктів?
- В яких одиницях виражають енергетичну цінність?
- Які фактори впливають на засвоюваність продуктів харчування?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)



ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 16**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Визначить залишок барвника після зберігання при умові, що маса барвника на початок зберігання була 10 тонн з вмістом розчинника 50%. На період визначення залишку барвника згідно з проведеним дослідженням якості вміст розчинника складав 40%. Ніяких операцій під час зберігання не проводилось.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 17**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

В складі відносна вологість повітря 80%, температура 0°C.

- Як зміниться відносна вологість повітря при підвищенні температури до 10°C. Постарайтесь з моделювати вплив зміни температури на якість і масу окремих груп продовольчих і непродовольчих товарів.
- Постарайтесь також з моделювати вплив на економічну ефективність комерційної діяльності на відповідні групи товарів.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 18**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Скласти схему класифікації взуття фасетним методом і визначити ознаки класифікації. Використавши наступні класифікаційні групування: шкіряне, гумове, валяне, жіноче, чоловіче, дитяче, клейове, гарячої вулканізації, рантове, допельне, чоботи, черевики, туфлі, чобітки, напівчобітки, напівчеревики, сандалії.

- Які переваги фасетного методу класифікації товарів?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 19**

з дисципліни  
**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Установити згідно НТД об'єм вибірки, приймальне і  
бракувальне число для партії фарбованих виробів в 265 штук.

- Що таке вибірковий контроль якості товарів, приймальне і бракувальне число?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 20**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Установити відносний показник рівня якості годинника  
“Кобзар”, якщо зручність сприйняття звукового сигналу  
моменту часу базового зразка дорівнює 4 балу, а  
оцінюваного годинника – 3,75 бали.

- Який метод оцінки якості тут використаний?
- В чому його суть?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 21**

з дисципліни  
**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

### **Практичне частина:**

Який коефіцієнт вагомості показників соціальних властивостей пирососа, якщо сума балів, яку проставили експерту за ці властивості складає 17 при сумі балів за показники всіх груп властивостей 84?

- Які групи властивостей ще характерні для пирососів, крім соціальних?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 22**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Розшифруйте штрих-код товару 8003693400012.

- Перевірити, чи достовірний цей штрих-код?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 23**

з дисципліни  
**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

До яких груп споживчих властивостей товарів відносяться такі показники як відповідність товару моді, безвідмовність, раціональність форми, зручність в користуванні?

- Наведіть приклади товарів, яким характерні ці показники.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)



ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 24**

з дисципліни  
**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Використовуючи класифікаційне групування “тканини” бавовняні, льняні, вовняні, шовкові, драп, сукно, пальтова: гладкофарбовані, пістряві, меланжеві, полотняні, саржеві, багатожарові, комбіновані, побудувати класифікацію ієрархічним методом, встановити ознаки класифікації.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 25**

з дисципліни  
**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

В яку групу товарознавчої інформації про товар  
відносять проспекти, каталоги, товарні альбоми?

Яка інформація міститься в паспортах на товари?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

**Форма № П-4.06**

### **ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

## **Комплексна контрольна робота 26**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

На складі, де зберігаються бавовняні тканини, весь час підтримувалась температура  $20^{\circ}\text{C}$ . і відносна вологість повітря 75%. Із-за виходу із ладу системи опалювання температура в складі упала до  $10^{\circ}\text{C}$ .

Як зміниться відносна вологість повітря в складі і як наслідки цієї зміни можуть вплинути на якість тканин?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 27**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

На меблевому складі підтримувалась відносна вологість повітря 75% при кімнатній температурі 20<sup>0</sup> С. Із-за сильного потепління температура в складі піднялась до 30<sup>0</sup> С. Як зміниться відносна вологість повітря в складі внаслідок підвищення температури на 10<sup>0</sup> С і як це вплине на якість меблів?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 28**

з дисципліни  
**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

На взуттєвому складі відносна вологість повітря підтримується на рівні 70-75% при будь-якій плюсовій температурі.

Обґрунтуйте, які наслідки будуть при зберіганні взуття при відносній вологості 80% і відносній вологості 100%.

Які існують способи для регулювання відносної вологості в товарних складах?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 29**

з дисципліни

**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

На складі знаходиться 10 т матеріалу “А” з вологістю 14%. В результаті зниження відносної вологості повітря матеріал “А” підсох до вологості 10%.

Визначте кінцеву масу матеріалу “А” після підсихання.

Для чого такі розрахунки потрібні в торговельній практиці?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8 липня  
2015 року № 152-Н «Про запровадження форм документів з  
підготовки кадрів у вищих навчальних закладах»

Форма № П-4.06

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

Кафедра Товарознавства продовольчих товарів  
Напрямок підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 30**

з дисципліни  
**«Теоретичні основи товарознавства»**

**Теоретична частина.:** Виконайте тести

**Практичне частина:**

Визначте втрати вуглеводів на дихання при зберіганні 100 т картоплі протягом 100 діб при температурі 15<sup>0</sup> С, коли відомо, що інтенсивність дихання при температурі 15<sup>0</sup> С дорівнює 10,1мг СО<sub>2</sub> на 1 кг. маси картоплі за 1 годину.

Крім того поясніть, як ці втрати вплинуть на загальні втрати маси картоплі при зберіганні?

Що потрібно робити щоб ці втрати були мінімальними?

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Г.О. Бірта\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Провідний викладач \_\_\_\_\_ Ю.Г. Бургу\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)