

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

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

Затверджено  
Декан факультету товарознавства,  
торгівлі та маркетингу  
\_\_\_\_\_ Н.М. Тягунова  
(підпис) (ініціали, прізвище)  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 р.

**ПАКЕТ  
КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ**

**з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»  
для студентів напряму підготовки  
6.051401 «Біотехнологія»**

Розглянуто та схвалено на  
засіданні кафедри товарознавства  
продовольчих товарів  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Г.О. Бірта  
(підпис) (ініціали, прізвище)  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 р.  
протокол № \_\_\_\_\_

**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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 1  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. На плодоовочеву базу для закладання на тривале зберігання надійшла партія столового буряка сорту Бордо. При аналізі було виявлено: 15% – дрібних коренеплодів, 4% – в'ялих, 20% – інших ботанічних сортів, 10% – механічно пошкоджених.

Визначте придатність партії до тривалого зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 2  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).

2. Практична частина.

2.1. Качани капусти сорту Акварель F1 після збирання надійшли в сховище свіжими, цілими, але у 12 качанів щільно прилягаючі покривні листки пошкоджені шкідниками, 35 – нещільні, 25% – зачищені до білих листків, у 5% – механічні пошкодження на глибину більше трьох прилягаючих листків, 2% – качани, що тріснули.

Визначте придатність до тривалого зберігання білокачанної капусти та приблизний термін її зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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  
зкладах»

Форма № П-4.06

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

**Кафедра товарознавства продовольчих товарів**

**Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 3  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. На плодоовочеву базу надійшла середньостигла картопля сорту Рокко такої якості: механічно пошкоджених бульб – 8%, пошкоджених дротяником – 3%, дрібних бульб – 6%, з наявністю землі – 1%.

Визначте лежкість закладених на тривале зберігання бульб картоплі.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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  
зкладах»

Форма № П-4.06

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

**Кафедра товарознавства продовольчих товарів**

**Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 4  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. На плодоовочеву базу надійшла партія пізньої білокачанної капусти сорту Білосніжка. При аналізі середньої проби виявилось, що головки свіжі, цілі, без ознак захворювання, одного ботанічного сорту. У 9% головок покривні листки пошкоджені шкідниками, 3% – нещільні, 21% – зачищені до білих листків, 10% – тріснуті і пророслі.

Визначте придатність партії білокачанної капусти для тривалого зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 5**

**з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. До сховища надійшла партія моркви сорту Вітамінна 6. Коренеплоди були: свіжі, тургорні, одного ботанічного сорту, з довжиною черешків не більше 2 см. Але при розрізі середньої проби виявилось, що 6 % коренеплодів – дрібні, 8% тріснуті, поламані, механічно пошкоджені та в землі – 1%.

Визначте придатність моркви до тривалого зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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  
зкладах»

**Форма № П-4.06**

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

**Кафедра товарознавства продовольчих товарів**

**Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 6  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. До сховища для закладання на тривале зберігання надійшла партія часнику сорту Лідер. При аналізі середньої проби виявилось, що – 7% дрібних головок, тобто в діаметрі менше 25 мм, у – 5% головок були відсутні 3-5 зубків, 2% зубків, що відпали від загального денця.

Визначте можливість тривалого зберігання часнику.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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  
зкладах»

Форма № П-4.06

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

**Кафедра товарознавства продовольчих товарів**

**Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 7  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. До сховища для закладання на тривале зберігання надійшла партія цибулі ріпчастої сорту Стригунівська. Цибулини були визрілими, цілими, сухими, 10% - з тріщинами покривних лусок, 7% – з довжиною шийки більше 5 см, 5% – механічно пошкоджених і 1,5% – з недостатньо сухою шийкою.

Визначте збереженість і тривалість зберігання цибулі ріпчастої.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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  
зкладах»

Форма № П-4.06

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

**Кафедра товарознавства продовольчих товарів**

**Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 8  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. На плодоовочеву базу надійшла пізньостигла картопля сорту Пікассо кількістю 10 т такої якості: механічно пошкоджених бульб – 15%, пошкоджених дротяником – 5%, дрібних бульб – 8%, наявність землі – 3%.

Визначте лежкість картоплі, яка закладається на тривале зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 9  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. У партії столового буряка сорту Циліндра, яку доставили до сховища для закладання на тривале зберігання, було 11% дрібних коренеплодів, 3% – в'ялих, 22% – інших ботанічних сортів, 10% – механічно пошкоджених.

Визначте придатність партії столового буряка до тривалого зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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  
зкладах»

Форма № П-4.06

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

**Кафедра товарознавства продовольчих товарів**

**Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 10  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. Качани капусти сорту Харківська пізня після збирання надійшли в сховище свіжими, цілими, але у 10 % качанів щільно прилягаючі покривні листки пошкоджені шкідниками, 25 – нещільно, 22% – зачищені до білих листків, у 7% – механічні пошкодження на глибину більше трьох прилягаючих листків, 3% – качани, що тріснули.

Визначте придатність до тривалого зберігання капусти білокачанної та приблизний термін її зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 11  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).

2. Практична частина.

2.1. На плодоовочеву базу надійшла середньостигла картопля сорту Аврора такої якості: механічно пошкоджених бульб – 14 %, пошкоджених дротяником – 2 %, дрібних бульб – 8%, з наявністю землі – 1 %.

Визначте лежкість закладених на тривале зберігання бульб картоплі.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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  
зкладах»

Форма № П-4.06

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

**Кафедра товарознавства продовольчих товарів**

**Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 12**

**з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. На плодоовочеву базу для тривалого зберігання надійшла партія пізньої білокачанної капусти сорту Кам'яна голова. При аналізі середньої проби виявилось, що головки свіжі, цілі, без ознак захворювання, одного ботанічного сорту. У 7% головок покривні листки пошкоджені шкідниками, 2% – нещільні, 20% – зачищені до білих листків, 10% – тріснуті і пророслі.

Визначте придатність партії білокачанної капусти для тривалого зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 13**

**з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).

2. Практична частина.

2.1. На плодоовочеву базу для тривалого зберігання надійшла партія середньоранньої моркви сорту Шанте 2461. При аналізі середньої проби виявилось, що 9% коренеплодів – дрібні, 5% – тріснуті, поламані та механічно пошкоджені, 1% – уражені хворобою та гниллю.

Визначте придатність партії моркви до тривалого зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 14  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. На плодоовочеву базу для тривалого зберігання надійшла партія ріпчастої цибулі. При аналізі середньої проби виявилось, що цибулини визрілі, цілі, сухі, але 11% – з тріщинами покривних лусок, 5% – з довжиною шийки більше 5 см, 6% – механічно пошкоджених і 1% – з недостатньо сухою шийкою.

Визначте збереженість і тривалість зберігання партії цибулі.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 15**

**з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).

2. Практична частина.

2.1. На плодоовочеву базу надійшла партія капусти білокачанної насипом 5 тон. У середній пробі виявилось: з довгим качаном – 30 кг, механічно пошкоджених – 50 кг, на глибину понад 5 прилеглих листків, пророслих, тріснутих, нещільних – 45 кг. Визначте якість заготовленої капусти. Знайдіть рішення щодо закладання на її тривале зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 16  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. Для закладання на тривале зберігання була завезена цибуля сорту Золотиста, яка відповідала вимогам стандарту. На місці заготівлі встановлено, що цибулю почали збирати, коли листки повністю полягли, за тиждень до збирання пройшла велика злива, при збиранні спостерігалось наявність окремих корінців у цибулин, які при сушінні зникли.

Визначте придатність заготовленої цибулі до тривалого зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 17  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1 До стаціонарного сховища в контейнерах надійшла партія картоплі кількістю 1000 кг такої якості: механічно пошкоджених бульб – 10 кг, пошкоджених дротяником – 9 кг, дрібних бульб – 11 кг, наявність землі – 8 кг.

Визначте якість картоплі, яка закладається на тривале зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 18  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. У партії столового буряка сорту Червона куля масою 1000 кг, яку доставили до сховища для закладання на тривале зберігання, було 25 кг – дрібних коренеплодів, 14 кг – в'ялих, 20 кг – інших ботанічних сортів, 10 кг – механічно пошкоджених.

Визначте придатність партії до тривалого зберігання.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 19  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. До зерносховища на тривале зберігання (6 міс.) надійшла партія зерна пшениці насипом в кількості 100500 кг. Визначте природні втрати зерна при тривалому зберіганні, якщо вологість зерна по приходу – 15%, домішки бур'янів 1,0%.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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  
зкладах»

**Форма № П-4.06**

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

**Кафедра товарознавства продовольчих товарів**

**Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 20  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).

2. Практична частина.

2.1. Визначіть ємність траншеї завантаженою морквою із шаром піску при умові, що довжина траншеї дорівнює 5м, ширина – 1м, висота завантаження – 0,7м, глибина – 1м.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 21**

**з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).

2. Практична частина.

2.1. 2.1. До сховища для закладання на тривале зберігання надійшла партія часнику сорту Прометей. При аналізі середньої проби виявилось, що – 5% дрібних головок, тобто в діаметрі менше 20 мм, у – 3% головок були відсутні 3-5 зубків, 2% зубків, що відпали від загального денця.

Визначте можливість тривалого зберігання часнику.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 22  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).

2. Практична частина.

2.1. Визначіть ємність бурта з картоплею, при довжині 15 м, ширині – 2 м, висоті над поверхнею землі – 1 м, при глибині котловану – 0,2 м.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 23**

**з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).
2. Практична частина.

2.1. Дайте письмову характеристику системи вентилявання стаціонарного сховища, намалюйте схему розташування каналів, продуктивності вентиляторів, їх кількості. Розрахуйте кількість тепла, яке потрібно видалити із сховища різних видів продукції і необхідну для цього продуктивність вентиляції.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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 (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 24  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).

2. Практична частина.

2.1. У сховище загружено (закладено) 300 т капусти білокачанної. Температура капусти при закладанні становила 10°C. В кінці періоду охолодження (вентиляції) повинна бути 0°C. Термін охолодження 10 діб.

Визначіть скільки потрібно видаляти тепла із сховища щодоби від кожної тонни продукції; кількість повітря (м<sup>3</sup>), яку потрібно пропустити через сховище для видалення тепла за годину на кожну тонну продукції; кратність обміну повітря та кількість вентиляторів продуктивністю 12 тисяч м<sup>3</sup>/год.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(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  
зкладах»

Форма № П-4.06

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

**Кафедра товарознавства продовольчих товарів**

**Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»**

**Комплексна контрольна робота 25  
з навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Теоретична частина (тестування на ПЕОМ).

2. Практична частина.

2.1. Визначіть шпаруватість траншеї з картоплею, якщо середня об'ємна вага траншеї становить –  $0,66 \text{ т/м}^3$ , а питома вага бульб –  $1,1 \text{ т/м}^3$ .

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

\_\_\_\_\_

(підпис)

З.Я. Котова

(ініціали, прізвище)