

Поточна модульна робота №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.

Варіант 2

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

Варіант 3

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.

Варіант 4

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

Варіант 5

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

Варіант 6

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

Варіант 7

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

Варіант 8

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

Варіант 9

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.

Варіант 10

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?

Поточна модульна робота №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.

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.

Варіант 3

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

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.

Варіант 5

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

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.

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.

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.

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.