Модульна контрольна робота

Варіант 1

1. Охарактеризуйте способи розміщення продукції у сховищах.
2. Охарактеризуйте картоплю як об'єкт зберігання.
3. Назвіть найбільш ефективний спосіб зберігання курячих яєць
   а) в розчині вапна
   б) у вуглекислому газі або із застосуванням азоту
   в) в дерев'яних ящиках із стружкою при температурі 1^0С, відносній вологості повітря 75-80%
   г) із застосуванням парафіно-каніфольного препарату і мінерального масла

Варіант 2

1. Умови, способи зберігання і транспортування крохмалю
2. Системи штучного охолодження в сховищах
3. Які ковбасні вироби відносяться до категорії швидкопсуючих
   а) варені ковбаси
   б) зельці, ліверні, кров'яні ковбаси
   в) напівкопчені ковбаси
   г) копчено-варені ковбаси

Варіант 3

1. Методи створення регульованого та модифікованого газового середовища
2. Особливості зберігання чаю
3. Від яких факторів залежать граничні строки зберігання морожених рибних товарів
   а) від температури і відносної вологості повітря
   б) від хімічного складу м'яса риби, процентного вмісту жиру, температури
   в) температурно-вологісних умов зберігання
   г) тільки від температури зберігання

Варіант 4

1. Особливості зберігання окремих плодів і ягід (на конкретному прикладі)
2. Охарактеризуйте систему обігрівання сховищ
3. Назвіть хворобу, яка уражує білоголову капусту при зберіганні у сховищах із незадовільними температурно-вологісними режимами
   а) чорна пліснява
   б) сіра гниль
   в) мокра бактеріальна гниль
   г) зелена пліснява

Варіант 5

1. Формування споживчих властивостей м'яса і його зміни під час зберігання
2. Особливості зберігання молока
3. Який процес при зберіганні борошна є позитивним
   а) виділення вологи
   б) підвищення кислотності
   в) виділення теплоти
   г) дозрівання

Варіант 6

1. У чому полягає підготовка сховищ до зберігання продукції
2. Особливості зберігання какао-бобів і шоколаду
3. Яка біологічна властивість знаходиться в основі лежкості картоплі після її збирання
   а) утворення ростків
   б) стан глибокого фізіологічного спокою
   в) пробудження бруньок
   г) перетворення крохмалю в цукор

Варіант 7

1. Сутність процесів післязбирального дозрівання зерна
2. Умови та способи зберігання і транспортування цукру
3. Коли припиняється випаровування води з продукту
   а) при відсутності руху повітря
   б) при підвищеній відносній вологості
   в) при низькій, на грані кріоскопічної, температурі зберігання
   г) при настанні рівноважної вологості

Варіант 8

1. Особливості зберігання кухонної солі
2. Стаціонарні сховища для соковитої продукції
3. Яким способом краще всього зберігаються зеленні овочеві культури
   а) в ящиках із змочуванням водою
   б) в поліетиленових пакетах
   в) в пучках
   г) в овочевих ящиках

Варіант 9

1. Зберігання борошна та зерноборошняних виробів
2. Підготовка плодів та овочів до зберігання
3. Який вид риби краще всього зберігається в живому вигляді в магазинах
   а) сом, сазан, вязь
   б) короп, карась, линь
   в) лящ, щука, судак, форель
   г) всі вище перелічені

Варіант 10

1. Вплив на збереженість продукції озонування, опромінення, промивання повітря, пониженого атмосферного тиску
2. Способи зберігання какао-бобів, кави молотої, какао-порошку
3. Вкажіть основну причину, яка впливає на швидкість засахарювання карамелі при зберіганні
   а) співвідношення цукру і патоки, вологість карамельної маси
   б) недоброякісна упаковка
   в) температура зберігання
   г) недостатня швидкість руху повітря в складі

Варіант 11

1. Стаціонарні сховища для соковитої продукції
2. Особливості зберігання молока
3. В яких випадках хліб після зберігання не можна споживати
   а) черствіння
   б) пліснявіння
   в) при ураженні картопляною хворобою
   г) усиханні

Варіант 12

1. Які способи заморожування м’яса
2. Методи створення регульованого та модифікованого газового середовища
3. Чи направляють на тривале зберігання копчено-варені, варені, запечені і жарені м’ясні вироби
   а) направляють
   б) не направляють
   в) направляють на зберігання не більше 7 діб
   г) направляють на зберігання до 1-го місяця

Варіант 13

1. Дайте характеристику методів створення РГС і МГС, вкажіть їхні переваги та недоліки.
2. Охарактеризуйте картоплю як об'єкт зберігання
3. Як розміщують кагати відносно частин світу?
   а) з півночі на південь
   б) з заходу на схід
   в) з північного заходу на південний схід
   г) з північного сходу на південний захід

Варіант 14

1. Зберігання вершкового масла, сира і морозива
2. Системи штучного охолодження в сховищах
3. Які сорти бульб по стиглості мають найвищу лежкість
   а) ранні
   б) середні
   в) середньоранні
   г) середньопізні і пізні

Варіант 15

1. Особливості зберігання какао-бобів і шоколаду
2. Охарактеризуйте систему обігрівання сховищ
3. Яка біологічна властивість знаходиться в основі лежкості картоплі після її збирання

а) утворення ростків
б) стан глибокого фізіологічного спокою
в) пробудження бруньок
г) перетворення крохмалю в цукор

Варіант 16

1. Особливості зберігання охолодженого і мороженого м’яса
2. Заготівля, фасування і зберігання меду
3. Який небезпечний шкідник уражує солоні рибні товари
   а) кліщі
   б) жуки довгоносики
   в) муха сирцева
   г) метелики

Варіант 17

1. Зберігання плодів субтропічних і тропічних культур
2. Сутність процесів післязбирального дозрівання зерна
3. Які дефекти шоколаду при зберіганні є недопустимими
   а) посивіння
   б) пошкодження шоколадною міллю та іншими комахами-шкідниками
   в) пліснявіння
   г) процеси окислення прогорання і осалювання в початковій стадії

Варіант 18

1. Особливості зберігання чаю
2. Сутність озонування, опромінення, промивання повітря, пониженого атмосферного тиску
3. При якому способі досягається найкраща збереженість яблук, груш, винограду, цитрусових
   а) в РГС
   б) в МГС
   в) в холодильних камерах
   г) в сховищах з активним вентилюванням

Варіант 19

1. Підготовка плодів та овочів до зберігання
2. Формування споживчих властивостей м'яса і його зміни під час зберігання
3. Назвіть найбільш ефективний спосіб зберігання курячих яєць
   а) в розчині вапна
   б) у вуглекислому газі або із застосуванням азоту
   в) в дерев'яних ящиках із стружкою при температурі 1^0С, відносній вологості повітря 75-80%
   г) із застосуванням парафіно-каніфольного препарату і мінерального масла

Варіант 20

1. Дайте характеристику коренеплодам як об'єктам зберігання
2. Стаціонарні сховища для соковитої продукції
3. При якій температурі зберігання спостерігається найнижча інтенсивність дихання бульб
   а) 0-2^0С
   б) 2-3^0С
   в) 3-5^0С
   г) 6-8^0С