**Самостійна робота з дисципліни**

**«Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Питання, що виносяться на самостійне вивчення** |  |
| 1 | Базисні і обмежувальні кондиції. |  |
| 2 | Зараженість зерна шкідниками. |  |
| 3 | Дихання зерна під час зберігання. |  |
| 4 | Післязбиральне дозрівання зерна. |  |
| 5 | Активне вентилювання зернових мас. |  |
| 6 | Засміченість зерна. |  |
| 7 | Організація післязбиральної обробки зерна на току. |  |
| 8 | Контроль за якістю зерна у процесі сушіння. |  |
| 9 | Режими зберігання зернової маси. |  |
| 10 | Норми природних втрат при зберіганні зерна. |  |
| 11 | Особливості зберігання насіння олійних культур. |  |
| 12 | Фізіологічні та біохімічні процеси, які відбуваються в плодах та овочах при зберіганні. |  |
| 13 | Роль дихання в умовах зберігання. |  |
| 14 | Зберігання коренеплодів та капусти. |  |
| 15 | Зберігання цибулі та часнику. |  |
| 16 | Способи зберігання плодової продукції. |  |
| 17 | Облік продукції, закладеної на зберігання. |  |
| 18 | Особливості зберігання винограду. |  |
| 19 | Облік продукції, закладеної на зберігання. |  |
| 20 | Стерилізація і пастеризація продукції. |  |
| 21 | Тара для консервування. |  |
| 22 | Мочіння яблук. |  |
| 23 | Консервування антисептиками. |  |
| 24 | Техніка безпеки при хімічному консервуванні. |  |
| 25 | Виготовлення джемів, повидла, мармеладу, желе. |  |
| 26 | Розморожування продукції. |  |
| 27 | Способи розморожування та їх вплив на якість продукції. |  |
| 28 | Способи освітлення соків. |  |
| 29 | Показники якості та зберігання борошна. |  |
| 30 | Переробка зерна на крупу. |  |
| 31 | Вимоги до якості хліба і хлібобулочних виробів. |  |
| 32 | Виготовлення хрусткої картоплі. |  |
| 33 | Відходи цукрового виробництва. |  |
| 34 | Відходи олійного виробництва та їх використання. |  |
| 35 | Збирання, післязбиральна обробка та зберігання хмелю. |  |
| 36 | Збирання та зберігання тютюну та махорки. |  |
| 37 | Основи технологічного процесу виробництва комбікормів. |  |
| 38 | Особливості технології приготування і зберігання сінажу. |  |
| ***Разом*** | |  |

**Завдання для самостійної роботи здобувача**

Основні завдання для самостійної роботи:

1) попереднє опрацювання інформаційного забезпечення за кожним модулем (темою);

2) підготовка до поточного контролю - розв’язання завдань самоконтролю за кожною темою;

3) виконання тематики науково-дослідної роботи;

4) підготовка до підсумкового контролю.

**Індивідуальні завдання**

Індивідуальне завдання виконується в межах годин, відведених для самостійної роботи студента і передбачає:

*І. Опрацювання літератури за темою та підготовка звіту*, що має такий зміст і структуру:

Вступ

1. Роль в організації технологічних процесів зберігання та переробки.
2. Аналіз виконання окремих технологічних процесів на виробництві.

Висновки

Список використаної літератури та інформаційних джерел

*Обсяг ІНДЗ – 3-5 торінок формату А-4.*

**Теми індивідуальних завдань**

1. Фізичні властивості зернової маси.

2. Післязбиральне дозрівання і проростання зерна.

3. Хімічний склад основного компонента зернової маси.

4. Технологія очищення зерна.

5. Активне вентилювання зернових мас.

6. Основні типи зерносховищ.

7. Особливості зберігання зерна окремих культур.

8. Виробництво житнього борошна.

9. Вимоги до якості круп.

10. Використання відходів борошномельної та круп'яної промисловості.

11. Польовий метод зберігання овочів.

12. Особливості зберігання капусти.

13. Зберігання ягідних культур в РГС.

14. Основні технологічні вимоги при консервуванні.

15. Підготовка сировини до консервування.

16. Виготовлення консервів з овочів.

17. Виготовлення крохмалю.

18. Виготовлення фруктово-ягідних компотів.

19. Післязбиральна обробка льону-довгунця.

20. Відходи цукрової промисловості та їх використання.

21. Техніка безпеки при консервуванні.

22. Організація цехів з переробки плодів і овочів.