**Самостійна робота навчальної дисципліни**

 **«Технологія заготівлі та зберігання сільськогосподарської продукції**

**з основами переробки»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Питання, що виносяться на самостійне вивчення** | **Кількість****годин** |
| 1 | Вимоги до зерносховищ, їх основні типи.  | 2 |
| 2 | Облік зерна під час зберігання. | 2 |
|  3 | Технологічні процеси виготовлення хліба. | 2 |
|  4 | Основні технологічні процеси виробництва крупи. | 2 |
|  5 | Види олійних культур.  | 1 |
| 6 | Особливості зберігання олійних культур. | 2 |
| 7 | Коротка характеристика хімічного складу цукрових буряків. | 2 |
| 8 | Відходи переробки насіння олійних культур та їх використання (макуха, шрот). | 2 |
| 9 | Зберігання капусти. | 2 |
| 10 | Виготовлення хрусткої картоплі (чіпсів). | 1 |
| 11 | Технологічні процеси виробництва крохмалю. | 1 |
| 12 | Особливості хімічного складу ягід та винограду, їх характеристика як об’єктів зберігання. Вимоги до якості. | 1 |
| 13 | Фізіологічні та біологічні процеси, що відбуваються в ягідній продукції. | 2 |
| 14 | Особливості зберігання ягід. | 1 |
| 15 | Особливості зберігання винограду. | 1 |
| 16 | Характеристика процесів виробництва соку. | 1 |
| 17 | Стерилізація і пастеризація продукції. | 1 |
| 18 | Виробництво фруктових компотів. | 1 |
| 19 | Зберігання заморожених продуктів. Вимоги до якості. | 1 |
| 20 | Консервування антисептиками. | 2 |
| 21 | Виготовлення джемів, повидла, мармеладу, желе.  | 2 |
| 22 | Технологія виробництва кисломолочних продуктів. | 1 |
| 23 | Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, солоних і ковбасних виробів, консервів, харчових жирів. | 2 |
| 24 | Харчова і біологічна цінність риби | 1 |
| 25 | Методика відбору проб м’яса забійних тварин і птиці. Методи досліджень | 2 |
| ***Разом*** | 38 |

 **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.