**Рекомендована тематика науково-дослідної роботи зі студентами за дисципліною**  **«Технологія заготівлі та зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки»**

1. Характеристика галузей зберігання і переробки продукції рослинництва.

2. Принципи зберігання рослинницької продукції.

3. Вміст і властивості клейковини зерна пшениці.

4. Зараженість зерна шкідниками.

5. Органолептичні показники якості зерна.

6. Роль жирів у складі насіння і зерна.

7. Принципи самозігрівання зерна.

8. Активне вентилювання зернової маси.

9. Способи охолодження зернових мас.

10. Хімічне консервування зерна.

11. Профілактичні заходи боротьби з шкідниками зерна.

12. Вихід та сорти борошна.

13. Роль повітря в процесі виробництва борошна.

14. Складові рецептів для випікання хліба.

15. Методи визначення якості олії.

16. Способи зберігання олії.

17. Значення вуглеводів в плодах і овочах.

18. Біологічна основа лежкості плоді та овочів.

19. Способи виробництва масла.

20. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів.

21. Роль лабораторії в здійсненні контролю за виробництвом.

22. Методика відбору проб м'яса забійних тварин і птиці.