**Самостійна робота**

**з дисципліни «Технологія зберігання і переробки**

**сільськогосподарської продукції»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Питання, що виносяться на самостійне вивчення** | **Кількість**  **Годин** |
|  | ***Тема 1.2. Післязбиральне дозрівання зерна й обробка зернових мас. Сушіння зерна***  *Поняття про зернову масу та її склад.*  *Фізичні властивості зернової маси: сипкість, самосортування, шпаруватість, сорбційна здатність, теплофізичні властивості.*  *Загальна характеристика фізіологічних процесів зернової маси.*  *Поняття про дихання рослин і фактори, що впливають на його походження в період зберігання.*  *Післязбиральне дозрівання зерна, його біохімічна та біологічна суть. Фактори регулювання цих процесів.*  *Практичне значення довговічності зерна. Проростання зерна під час зберігання та заходи щодо його попередження.*  *Способи післязбиральної обробки зернових мас.*  *Загальна характеристика способів сушіння. Умови і режими сушіння. Характеристика основних типів зерносушарок.*  *Активне вентилювання зернових мас.* | 2 |
|  | *Асортимент крупів. Технологічний процес виробництва крупів.*  *Показники якості крупів. Зберігання крупів.* | 2 |
|  | *Відходи цукробурякового виробництва та їх використання.*  *Особливості зберігання і переробки інших технічних культур.* | 2 |
|  | *Вплив шкідників на зберігання овочів, картоплі, плодів.*  *Підготовка картоплі до зберігання.*  *Типи сховищ, системи регулювання режимів зберігання* | 2 |
|  | ***Тема 2.3. Тара в консервному виробництві***  *Основні види тари, що використовується в консервному виробництві.*  *Основні вимоги до тари: нейтральність до продуктів, стійкість до нагрівання і стерилізації, збереження стерильності.*  *Етапи підготовки тари: перевірка на дефективність, способи обробки гарячою водою. Особливості застосування скляних банок, металевої, полімерної, картонної тари.*  *Види тари та способи пакування.*  *Коротка характеристика обладнання для упаковування і розфасовування харчових продуктів.* | 2 |
|  | *Класифікація консервів за видами сировини та способами консервування.*  *Характеристика процесів підготовки сировини до консервування й обладнання для бланшування, ошпарювання, підігрівання тощо* | 2 |
|  | ***Тема 2.7. Маринування овочів, плодів і ягід***  *Коротка характеристика оцтової кислоти, її видів та джерела одержання.*  *Вимоги до сировини з урахуванням особливих сортових характеристик плодів і овочів.*  *Технологія виготовлення плодово-ягідних маринадів.*  *Особливості маринування овочів.*  *Види браку маринаду.* | 2 |
|  | *Джем. Визначальні технологічні особливості. Характеристика технологіч­них процесів виробництва джему. Підготовка сировини.*  *Повидло, мармелад, желе. Технологія уварювання пюре чи соку.* | 2 |
|  | ***Тема 2.10. Переробка картоплі***  *Хімічний склад і харчова цінність картоплі. Характерні властивості картоплі, що використовуються для одержання крохмалю. Виробництво крохмалю. Одержання крохмалю в промислових умовах.*  *Смажена хрумка картопля (чіпси).*  *Показники якості продукту. Коротка технологічна схема виробництва чіпсів. Супровідні компоненти.*  *Інші продукти переробки картоплі (котлети, сушені і заморожені пластівці тощо).* | 2 |
|  | *Консерванти. Антиоксиданти (антиокислювачі). Поліпшувачі борошна та хліба. Ферментні препарати. Добавки, що перешкоджають злежуванню та грудкуванню.*  *Глазуруючи агенти. Інші харчові добавки.* | 2 |
|  | *Теплові методи обробки молока.*  *Коротка характеристика обладнання для теплової і механічної обробки молока.* | 2 |
|  | *Особливості технологічних процесів під час виготовлення масла.*  *Виготовлення морозива.*  *Згущені молочні консерви і продукти дитячого харчування.* | 2 |
|  | *М’ясні консерви.*  *Вимоги до сировини та готової продукці* | 2 |
|  | *Поняття середньої проби.*  *Правила підбору середньої проби відповідно до державних стандартів.*  *Класифікація груп за ознаками консистенції: І, ІІ, ІІІ, IV, V, VI. Визна­чаль­ні особливості взяття середньої проби залежно від груп.*  *Методика відбору середніх проб сировини.*  *Методика відбору середніх проб готової продукції.*  *Умови, які впливають на хімічний і мікробіологічний склад середньої проби та їх регулювання.* | 2 |
|  | *Показники харчової цінності м’яса: яловичини, телятини, баранини, свинини.*  *Якість субпродуктів, жирів.*  *Коротка характеристика показників якості м’ясних консервів, ковбас, яєць, птиці.*  *Показники якості молочних продуктів: молока, вершків, сметани, сиру, морозива, молочних консервів, вершкового масла, концентратів, замінників незбираного молока.* | 2 |
| **Разом** | | **30** |