**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** |