

**Тематика та план семінарських/лабораторних занять (Денна форма навчання)**

№	Назва розділу та теми	ГОДИ Н
3	<p><b>Вимоги державних стандартів до якості зерна і насіння</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика зернової маси</li> <li>2. Склад зернової маси і характеристика її компонентів</li> <li>3. Хімічний склад основного компонента зернової маси</li> <li>4. Характеристика інших компонентів зернової маси</li> <li>5. Фізичні властивості зернових мас</li> <li>6. Фізіологічні властивості зернових мас</li> <li>7. Дихання</li> <li>8. Післязбиральне дозрівання і проростання зерна</li> <li>9. Самозігрівання зернових мас</li> <li>10. ВИСНОВОК</li> </ol>	4
4	<p><b>Зберігання зернових мас різного цільового призначення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Режими зберігання зернових мас</li> <li>2. Зберігання зерна і насіння в сухому стані та в охолодженому стані</li> <li>3. Зберігання зернових мас без доступу повітря</li> <li>4. Хімічне консервування зернових мас</li> <li>5. Способи зберігання зернових мас</li> <li>6. Основні вимоги до конструкцій зерноскладищ. Основні типи зерноскладищ</li> <li>7. Особливості зберігання зерна окремих культур</li> <li>8. Підготовка зерноскладищ до приймання зерна нового врожаю</li> <li>9. Кількісно-якісний облік зерна під час зберігання</li> <li>10. ВИСНОВОК</li> </ol>	2
5	<p><b>Основи переробки зерна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виробництво борошна Хлібопекарські властивості борошна</li> <li>2. Зерно — сировина для борошномельної промисловості</li> <li>3. Вихід і сорти борошна</li> <li>4. Підготовка зерна до помелу. Види помелів</li> <li>5. Виробництво пшеничного і житнього борошна. Зберігання борошна</li> <li>6. Відходи борошномельного виробництва і їх використання</li> <li>7. Технологія приготування хліба</li> <li>8. Зберігання і транспортування хліба Показники якості хліба</li> <li>9. Технологія виробництва крупи Вимоги до якості крупи Зберігання крупи</li> <li>10. Виробництво крупи на крупорушках сільськогосподарського типу</li> <li>11. ВИСНОВОК</li> </ol>	4
6	<p><b>Основи технології зберігання та переробки картоплі, овочів, плодів і ягід</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні властивості плодів, овочів і картоплі як об'єктів зберігання і переробки</li> <li>2. Режими і способи зберігання плодоовочевої продукції</li> <li>3. Характеристика комплексів для зберігання продукції . Підготовка складищ до зберігання</li> <li>4. Збирання і післязбиральна обробка бульб</li> <li>5. Особливості післязбиральної обробки і зберігання коренеплідних овочів</li> <li>6. Вплив умов вирощування на лежкість коренеплодів</li> <li>7. Зберігання моркви та столових буряків</li> <li>8. Характеристика збирання і зберігання капусти</li> <li>9. Особливості зберігання цибулі і часнику</li> <li>10. Зберігання плодівих і зеленних овочів</li> <li>11. Зберігання зеленних овочів і пучкової продукції</li> <li>12. Зберігання плодоягідної продукції</li> <li>13. Вплив факторів вирощування на якість продукції</li> <li>14. Зберігання винограду та ягід</li> <li>15. Облік продукції, закладеної на зберігання</li> <li>16. Консервування овочів і плодів</li> <li>17. Класифікація способів консервування</li> <li>18. Основні технологічні вимоги при консервуванні Підготовка сировини</li> </ol>	4

	<p>19. Характеристика процесів виробництва соку</p> <p>20. Тара і підготовка її до консервування</p> <p>21. Характеристика спецій для консервування</p> <p>22. ВИСНОВОК</p>	
7	<p><b>Зберігання та основи переробки(первинної обробки) технічних культур</b></p> <p>1. Зберігання і переробка — цукрових буряків</p> <p>2. зміни хімічного складу коренеплодів під час зберігання</p> <p>3. Способи зберігання цукрових буряків у свіжому вигляді</p> <p>4. Основи технології переробки цукрових буряків</p> <p>5. Подрібнення буряків і одержання соку. Очищення дифузійного соку</p> <p>6. Випаровування соку, уварювання сиропу і кристалізація цукру</p> <p>7. Переробка олійних культур</p> <p>8. Харчова і технічна цінність сировини</p> <p>9. Технологія виробництва олії Показники якості олії</p> <p>10. Відходи переробки насіння олійних культур і використання їх</p> <p>11. ВИСНОВОК</p>	2
10	<p><b>Основи первинної обробки та зберігання молока</b></p> <p>1. Класифікація і значення кисломолочних продуктів</p> <p>2. Отримання, обробка та реалізація молока</p> <p>3. Первинна обробка молока</p> <p>4. ВИСНОВОК</p>	2
11	<p><b>Технологія переробки молока</b></p> <p>1. Отримання, обробка та реалізація молока</p> <p>2. Класифікація і значення кисломолочних продуктів</p> <p>3. Вторинна обробка молока</p> <p>4. Технологічний процес виробництва питного молока і вершків</p> <p>5. Способи виготовлення кисломолочних продуктів рідкої консистенції.</p> <p>6. Виробництво сметани, сиру</p> <p>7. ВИСНОВОК</p>	4
12	<p><b>Технологія переробки і зберігання м'яса</b></p> <p>1. Первинна обробка м'яса. Сортова розрубка м'яса.</p> <p>2. Способи виробництва м'ясної продукції</p> <p>3. Виготовлення м'ясних продуктів</p> <p>4. Технологія виробництва ковбасних виробів</p> <p>5. Заморожування і зберігання м'яса і м м'ясопродуктів</p> <p>6. ВИСНОВОК</p>	4
13	<p><b>Технологія переробки і зберігання риби</b></p> <p>1. Підготовка та відбір сировини</p> <p>2. Соління риби.</p> <p>3. Копчення риби.</p> <p>4. Виготовлення рибних консервів.</p> <p>5. ВИСНОВОК</p>	2
14	<p><b>Переробка екологічно забрудненої сільськогосподарської продукції</b></p> <p>1. Організація хіміко-технологічного контролю</p> <p>2. Види хіміко-технологічного контролю.</p> <p>3. Контроль якості сировини.</p> <p>4. Роль лабораторії в здійсненні контролю за виробництвом.</p> <p>5. Переробка та утилізація екологічно забрудненої сільськогосподарської продукції</p> <p>6. ВИСНОВОК</p>	2
	<b>ВСЬОГО</b>	<b>30</b>