

Самостійна робота (Денна форма навчання)

№	Назва розділу та теми	ГОДИН
1	Вступ. Матеріально-технічна база та технологія зберігання сільськогосподарської продукції	1
Розділ I Зберігання і переробка продукції рослинництва		
2	Загальні принципи зберігання і технічної переробки сільськогосподарської продукції 1. Фізичні та фізіологічні властивості зернових мас 2. Дихання 3. Післязбиральне дозрівання і проростання зерна 4. Самозігрівання зернових мас	2
3	Вимоги державних стандартів до якості зерна і насіння 1. Калібрування зернової маси. 2. Сорти зернової маси 3. Визначення якості зерна	2
6	Основи технології зберігання та переробки картоплі, овочів, плодів і ягід 1. Режими і способи зберігання плодоовочевої продукції 2. Післязбиральна обробка і зберігання картоплі та коренеплідних овочів 3. Зберігання капусти цибулі та часнику 4. Хвороби плодів під час зберігання 5. Облік продукції, закладеної на зберігання 6. Консервування овочів і плодів 7. Класифікація способів консервування Підготовка сировини до консервування 8. Теплова обробка сировини 9. Тара і підготовка її до консервування 10. Характеристика спецій для консервування	2
7	Зберігання та основи переробки(первинної обробки) технічних культур 1. З історії розвитку цукробурякового виробництва 2. Особливості хімічного складу коренеплодів та їх зміни під час зберігання 3. Схема технологічного процесу 4. Харчова і технічна цінність сировини 5. Відходи переробки насіння олійних культур і використання їх	2
8	Основи виробництва та зберігання комбікормів 1. Особливості приміщень для зберігання комбікормів	2
Розділ II Зберігання і переробка продукції тваринництва		
9	Хімічний склад, біохімічні і фізичні властивості молока 1. Хімічний склад, біохімічні і фізичні властивості молока різних с.г. тварин	2
10	Основи первинної обробки та зберігання молока 1. Способи виготовлення кисломолочних продуктів	2
12	Технологія переробки і зберігання м'яса 1. Способи виготовлення м'ясних та ковбасних продуктів	2
13	Технологія переробки і зберігання риби 1. Підготовка та відбір сировини 2. Виготовлення рибних консервів.	2
14	Переробка екологічно забрудненої сільськогосподарської продукції 1. Контроль якості сировини. 2. Роль лабораторії в здійсненні контролю за виробництвом. 3. Переробка та утилізація екологічно забрудненої сільськогосподарської продукції	2
ВСЬОГО		21