

Програмові вимоги з курсу

«Технологія переробки і зберігання продукції рослинництва»

1. Наукові основи принципів зберігання продукції рослинництва.
2. Нормування якості, наукові основи визначення показників якості продукції.
3. Фактори впливу на якість продукції рослинництва та показники її втрат.
4. Види кондицій с.г. продукції.
5. Методи визначення якості продукції
6. Склад і характеристика компонентів зернової маси.
7. Фізичні та фізіологічні властивості, процеси, які проходять у зернових масах при зберіганні.
8. Самозігрівання зернових мас.
9. Основи активного вентиляювання зернових мас.
10. Типи установок для активного вентиляювання.
11. Технологія і режими активного вентиляювання.
12. Технологічні особливості сушіння зерна. Технологія теплового сушіння.
13. Камеральні зерносушарки.
14. Шахтні зерносушарки.
15. Барабанні зерносушарки.
16. Рециркулярні зерносушарки.
17. Загальна характеристика режимів і особливості зберігання зерна в сушому стані.
18. Зберігання зерна в охолодженому стані, в буртах і на площадках.
19. Хімічне консервування зернових мас.
20. Способи зберігання зернових мас та основні типи зерносховищ..
21. Основи переробки зерна на борошно.
22. Вихід, сорти та технологія виробництва борошна.
23. Технологія виробництва хліба та показники його якості. Показники якості круп'яного зерна.
24. Одержання крупи на крупорушках та вимоги до її якості. Виробництво крупи нових видів.
25. Харчова і технічна цінність сировини олійних культур.
26. Особливості зберігання насіння олійних культур і вимоги до його якості.
27. Технологія одержання олії та показники її якості.
28. Відходи переробки насіння олійних культур і їх використання.
29. Характеристика режимів зберігання та способи зберігання і розміщення продукції.
30. Технологічні особливості простих сховищ – буртів і траншей.
31. Характеристика стаціонарних сховищ.
32. Вплив факторів вирощування на якість плодючої продукції.
33. Властивості і хімічний склад плодів і ягід.
34. Збирання і товарна обробка плодів та ягід.

35. Хвороби плодів при зберіганні. Зберігання винограду і ягід.
36. Характеристика картоплі як об'єкта зберігання.
37. Вплив факторів вирощування на якість бульб.
38. Збиральна і післязбиральна обробка бульб.
39. Режим зберігання бульб.
40. Зберігання бульб картоплі різного цільового призначення.
41. Хімічний склад і особливості зберігання сировини цукрових буряків.
Способи зберігання цукрових буряків.
42. Технологічні процеси виробництва цукру.
43. Відходи бурякоцукрового виробництва.
44. Властивості і хімічний склад шишок хмелю.
45. Вимоги до якості шишок хмелю.
46. Особливості сушіння і зберігання хмелю.
47. Асортимент комбікормів та сировина для їх виробництва.
48. Основи технології виробництва комбікормів та трав'яного борошна.
49. Зберігання трав'яного борошна і комбікормів та вимоги до їх якості.