

ЗАТВЕРДЖУЮ
Васильчук
Значальної роботи
Світлана СЛОБОДЯН
4.10.2024
жовтня 2024р.

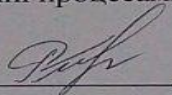
**Екзаменаційні питання з дисципліни
«Технологія заготівлі та зберігання с-г продукції з основами переробки»
для здобувачів освіти групи ТО-41**

1. Суть і значення зберігання та переробки сільськогосподарської продукції.
2. Поняття про зернову масу та її склад.
3. Фізичні властивості зернової маси: сипкість, самосортування, шпаруватість, гігроскопічність, сорбційні та теплофізичні властивості.
4. Коротка характеристика харчової цінності основних видів зерна.
5. Показники якості: свіжість, сортність, пошкодження шкідниками, вологість, смітна та зернова домішки, натурна маса, склоподібність, вміст клейковини тощо.
6. Переробка зерна в борошно.
7. Поняття про виходи та сорти борошна.
8. Підготовка зерна до помелу. Види помелів.
9. Технологія виготовлення хліба. Хлібопекарські властивості борошна.
10. Технологічні процеси виготовлення хліба: підготовка сировини, приготування та випікання тіста.
11. Види олійних культур. Вміст олії.
12. Оцінка якості олії за стандартами, вимоги до якості сировини.
13. Способи добування олії: механічний, екстракційний.
14. Технологічні процеси виробництва олії механічним та екстракційним способами.
15. Способи очищення олії, коротка характеристика. Показники якості олії.
16. Зберігання картоплі та овочів.
17. Фізіологічні, мікробіологічні процеси, що відбуваються у картоплі та овочах під час зберігання.
18. Зберігання цибулі та часнику. Післязбиральна обробка цибулин.
19. Переробка картоплі. Виготовлення хрусткої картоплі (чіпсів).
20. Виробництво крохмалю. Вимоги до якості картоплі, призначеної для виробництва крохмалю.
21. Хвороби плодової продукції під час зберігання.
22. Фізіологічні та біологічні процеси, які відбуваються в ягідній продукції.
23. Роль дихання та умови зберігання ягідної продукції. Фізичні властивості та сорти продукції.
24. Основні причини псування овочевої продукції.

25. Класифікація способів консервування: фізичний, хімічний, мікробіологічний.
26. Основні технологічні вимоги під час консервування.
27. Підготовка сировини до консервування: інспектування, сортування, калібрування, очищення.
28. Теплова обробка сировини: бланшування, підігрівання (прогрівання), обсмажування (пасерування).
29. Характеристика процесів подрібнення сировини: механічне подрібнення, тонке подрібнення (гомогенізація), протирання.
30. Вимоги до сировини, призначеної для соління. Соління огірків, томатів.
31. Підготовка тари до соління. Рецептатура соління.
32. Квашення капусти. Підготовка капусти та тари. Технологія квашення.
33. Особливості квашення (аеробний методи).
34. Особливості квашення (анаеробний методи).
35. Виготовлення натуральних консервів з овочів (зелений горошок).
36. Сушіння овочів. Біохімічні основні процеси сушіння.
37. Біохімічні основні процеси сушіння овочів.
38. Способи сушіння овочів: сонячно-повітряне, штучне, сублімаційне.
39. Підготовка сировини до штучного сушіння овочів.
40. Заморожування плодово-ягідної продукції
41. Біохімічні основи процесу заморожування
42. Способи заморожування, їх вплив на якість продукції.
43. Зберігання заморожених продуктів
44. Біохімічні основи процесу консервування цукром.
45. Виготовлення варення. Асортимент і харчова цінність. Вимоги до якості сировини.
46. Технологія виготовлення варення, способи виготовлення.
47. Харчова та біологічна цінність молока. Органолептичні показники та фізико-хімічні властивості молока.
48. Класифікація та асортимент молока залежно від жирності та термічної обробки.
49. Вимоги до якості молока для переробки.
50. Методи обробки молока: первинна, вторинна, їх характеристика.
51. Технологія виробництва молока питного та вершків: очищення, нормалізація, пастеризація, охолодження, розлив та упаковка, (стерилізація), зберігання.
52. Технологія виробництва вершкового масла, способи виробництва: збиванням вершків, перетворення високо жирних вершків.
53. Технологія виробництва твердих сичужних сирів.
54. Технологія виробництва молочних консервів, сухих молочних продуктів, морозива.
55. Склад, харчова і біологічна цінність м'яса та продуктів забою.

- 56. Холодильна обробка м'яса: охолодження, заморожування.
- 57. Зберігання заморожених продуктів
- 58. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів, солоних м'ясних продуктів.
- 59. Технологія виробництва м'ясних банкових консервів, харчових жирів.
- 60. Харчова та біологічна цінність риби.
- 61. Класифікація риби. Асортимент рибної продукції.
- 62. Охолоджена, заморожена риба
- 63. Оцінка якості зерна, цукрових буряків.
- 64. Оцінка якості олійних культур.
- 65. Оцінка якості картоплі та овочів.
- 66. Оцінка якості плодів і ягід.
- 67. Методика відбору середніх проб готової продукції.
- 68. Методи дослідження якості готової продукції.
- 69. Мочіння яблук. Призначення процесу мочіння, підготовка яблук, технологічні операції мочіння.
- 70. Особливості зберігання ягід.
- 71. Хвороби плодової продукції під час зберігання.
- 72. Виробничі умови зберігання зерна.
- 73. Виробничі умови зберігання картоплі та овочів.
- 74. Визначення придатності плодоягідної сировини для виробництва варення, джему, повидла, мармеладу, желе.
- 75. Технологічні процеси переробки молока

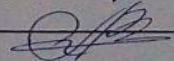
Викладач



Наталія РУСНАК

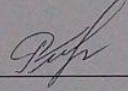
Розглянуто і схвалено на засіданні циклової
комісії агро механічних і землевпорядних дисциплін
Протокол № № від 10.10. 2024 р.

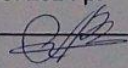
Голова циклової комісії



Ганна АНТОЩУК

56. Холодильна обробка м'яса: охолодження, заморожування.
57. Зберігання заморожених продуктів
58. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів, солоних м'ясних продуктів.
59. Технологія виробництва м'ясних банкових консервів, харчових жирів.
60. Харчова та біологічна цінність риби.
61. Класифікація риб. Асортимент рибної продукції.
62. Охолоджена, заморожена риба
63. Оцінка якості зерна, цукрових буряків.
64. Оцінка якості олійних культур.
65. Оцінка якості картоплі та овочів.
66. Оцінка якості плодів і ягід.
67. Методика відбору середніх проб готової продукції.
68. Методи дослідження якості готової продукції.
69. Мочіння яблук. Призначення процесу мочіння, підготовка яблук, технологічні операції мочіння.
70. Особливості зберігання ягід.
71. Хвороби плодової продукції під час зберігання.
72. Виробничі умови зберігання зерна.
73. Виробничі умови зберігання картоплі та овочів.
74. Визначення придатності плодоягідної сировини для виробництва варення, джему, повидла, мармеладу, желе.
75. Технологічні процесами переробки молока

Викладач  Наталія РУСНАК

Розглянуто і схвалено на засіданні циклової
комісії агромеханічних і землевпорядних дисциплін
Протокол № від 10.10. 2024 р.
Голова циклової комісії  Ганна АНТОЩУК