

# **ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПМК З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»**

## **Модуль 1 «Теоретичні основи зберігання продовольчих товарів»**

1. Роль хімічного складу у збереженості продукції рослинництва.
2. Характеристика білків, жирів, вуглеводів.
3. Стаціонарні сховища для соковитої продукції.
4. Охарактеризуйте способи розміщення продукції у сховищах.
5. Охарактеризуйте елементи матеріально-технічної бази зберігання продукції.
6. Охарактеризуйте фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання зерна.
7. Роль сорту в зберіганні сировинної продукції.
8. Поясніть, які основні хімічні та фізіологічні процеси відбуваються в овочах при переході їх до стану спокою?
9. Мікроорганізми та шкідливі домішки зерна.
10. Укажіть біологічні передумови для розвитку шкідливих мікроорганізмів на рослинах.
11. Системи штучного охолодження в сховищах.
12. Зберігання яєць та яєчних товарів.
13. Методи створення регульованого та модифікованого газового середовища.
14. Які негативні і позитивні процеси відбуваються при зберіганні борошна?
15. Заготівля, фасування і зберігання меду.
16. Назвіть оптимальні температурно-вологісні та газові режими зберігання плодів, винограду та ягід.
17. Зберігання кухонної солі.
18. Охарактеризуйте грибкові захворювання картоплі та шляхи боротьби з ними.
19. Охарактеризуйте білоголокачанну капусту як об'єкт зберігання.
20. Умови та способи зберігання і транспортування цукру.
21. Визначення часу зняття плодів, призначених для тривалого зберігання.
22. Зберігання борошна та зерноборошняних виробів. Режими та способи.
23. Зберігання молочних продуктів.
24. Дайте характеристику коренеплодам як об'єктам зберігання.
25. Збирання, товарна обробка плодів і завантаження сховищ.

## **Модуль 2 «Технологія зберігання продовольчих товарів»**

1. Сутність процесів післязбирального дозрівання зерна.
2. Охарактеризуйте систему обігрівання сховищ.
3. Назвіть ендогенні та екзогенні фактори, які впливають на протікання процесів масообміну.
4. Поясніть різницю між фізіологічним станом спокою та вимушеним.
5. Дайте характеристику методів створення РГС і МГС, укажіть на переваги та недоліки кожного.

6. Який вплив на збереженість продукції має озонування, опромінення, промивання повітря, понижений атмосферний тиск?
7. Характеристика плодових і зелених овочів з точки зору їх агробіології і вимог до якості.
8. Які найефективніші способи зберігання коренеплодів залежно від ґрунтово-кліматичних зон держави? Укажіть оптимальні режими зберігання.
9. Формування споживчих властивостей м'яса і його зміни під час зберігання.
10. Класифікація жирів, їх властивості та загальні вимоги до зберігання харчових жирів.
11. Перерахуйте основні фактори, які формують лежкість картоплі та коренеплодів.
12. Охарактеризуйте грибкові хвороби картоплі та шляхи боротьби з ними.
13. Гігротермічні режими зберігання молока, сухого молока та морозива.
14. Назвіть конструктивні різниці буртів і траншей.
15. Яка існує залежність збереженості властивостей чаю від умов вирощування, способів і умов зберігання?
16. Дайте характеристику існуючим способам зберігання цибулі і часнику.
17. Перерахуйте основні вимоги до якості плодів, ягід та винограду при закладанні на зберігання.
18. Дайте характеристику способів тривалого зберігання зерняткових і кісточкових плодів та винограду.
19. Герметизація охолоджувальних конструкцій.
20. Які фізіологічні та біохімічні зміни відбуваються в бульбах картоплі при виході їх із стану спокою?
21. Зберігання і зміни якості хлібобулочних, бубличних і сухарних виробів.
22. Охарактеризуйте картоплю як об'єкт зберігання.
23. Умови, способи зберігання і транспортування крохмалю.
24. Особливості вирощування картоплі, коренеплодів та білоголової капусти.
25. Способи зберігання какао-бобів, кави меленої, какао-порошку.