

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**

Аграрный институт

Технология хранения и переработки продукции растениеводства

Задания по выполнению контрольной работы
для обучающихся 5 курса ЗФО (9 семестр)

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

Цель написания контрольной работы – выработка навыков самостоятельного изучения учебного и практического материала.

Прежде чем приступить к выполнению контрольной работы, необходимо внимательно изучить теоретическую часть дисциплины и ознакомиться с содержанием настоящих методических рекомендаций.

Для выполнения контрольной работы каждому студенту выдается вариант задания, который выбирается по двум последним цифрам номера зачетной книжки.

Например, в номере зачетной книжки 0111276 последними цифрами являются 7 и 6. На пересечении строки (а) с цифрой 7 и столбца (б) с цифрой 6 стоит элемент соответствующий Вашему варианту – это 9 вариант

а \ б	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	8	7	6	5	4	3	2	1	15	11
2	9	10	9	8	7	6	5	4	14	12
3	10	12	13	14	15	1	2	3	13	13
4	11	11	10	9	8	7	6	5	12	14
5	12	13	14	15	1	2	3	4	11	15
6	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1
7	1	15	14	13	12	11	10	9	8	2
8	14	15	1	2	3	4	5	6	7	3
9	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4

9-й семестр

Вариант 1

1. Физические свойства зерновой массы, учитываемые при хранении.
2. Влажность среды для хранения плодов и овощей.
3. Хранилища с естественной вентиляцией.

Вариант 2

1. Физиологические процессы, протекающие в зерне при хранении
2. Влажность среды для хранения плодов и овощей.
3. Хранение плодовых и бахчевых овощей

Вариант 3

1. Сущность и виды самосогревания
2. Режимы хранения картофеля, плодов и овощей в нормальной атмосфере.
3. Хранение зеленых овощей.

Вариант 4

1. Условия, способствующие возникновению и развитию самосогревания.
2. Методы и режимы хранения картофеля, овощей и их хранение в условиях активного вентилирования.
3. Хранение яблок и груш.

Вариант 5

1. Объяснения изменений качества и потери массы при самосогревании.
2. Тепло- и влагообмен в массе плодоовощной продукции при хранении.
3. Хранение цитрусовых плодов.

Вариант 6

1. Процессы происходят в муке при хранении.
2. Основные методы хранения плодов и овощей.
3. Хранение косточковых плодов и ягод.

Вариант 7

1. Самосогревание свежесобранного зерна и зерновой массы с пониженной влажностью.
2. Классификация и методы хранения плодов и овощей.
3. Технологический процесс приемки картофеля, овощей и плодов.

Вариант 8

1. Слеживание зерновых масс.
2. Способы полевого хранения плодоовощной продукции.
3. Биохимические процессы протекающие в картофеле, овощах и плодах при хранении.

Вариант 9

1. Режимы хранения зерновых масс.
2. Типовые бурты и траншеи.
3. Требование к качеству свеклы при ее приемке сахарными заводами.

Вариант 10

1. Хранение зерновых масс в сухом состоянии.
2. Модернизированные бурты и траншеи.
3. Влияние состояния корней на сохраняемость.

Вариант 11

1. Хранение зерна в охлажденном состоянии и без доступа воздуха.
2. Снегование.
3. Заготовительные пункты чайного сырья.

Вариант 12

1. Активное вентилирование зерна.
2. Стационарные хранилища
3. Изменения в чайном листе при хранении.

Вариант 13

1. Приемка и размещение зерна в хранилищах.
2. Системы регулирования режимов хранения.
3. Хранение корнеплодов.

Вариант 14

1. Наблюдение за зерном при хранении.
2. Ледники и ледяные склады.
3. Транспортировка чайного листа.

Вариант 15

1. Изменение свойств клейковины при хранении
2. Холодильники.
3. Физико-механические свойства сахарной свеклы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ, РЕКОМЕНДУЕМОЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Бостанов, А.Х. Технология хранения и переработки с/х продукции [Текст]: учеб. пос./ А.Х. Бостанов.-Черкесск.- БИЦ, 2013.- 140 с.
2. Воронцов И.И. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства [Текст]: учеб. пос./ И.И. Воронцов.- Черкесск: МПУ КЧГТА, 2008.- 180 с.
3. Воронцов, И.И. Технология хранения и переработка картофеля, овощей и плодов. Лабораторный практикум [Текст]: учеб. пос./ И.И. Воронцов.- Черкесск: Множительно-полиграфический участок КЧГТА, 2008.- 130 с.
4. Коротких, Е.В. Агрофитоценология [Электронный ресурс]: учебное пособие предназначено для обучающихся по направлению 35.03.04 - Агрономия/ Е.В. Коротких. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 88 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72647.html>
5. Основы агрономии [Электронный ресурс]: учебник/ Н.Н. Третьяков [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2017. — 464 с. — 978-5-906371-77-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65605.html>
6. Практикум по агробиологическим основам производства и переработки продукции растениеводства [Текст]: учеб. пос./ под ред. Филатова В.И.- М.: КолосС, 2004.- 624 с.
7. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Текст]: учебник/ под ред. проф. И.П. Фирсова. – СПб.: Лань, 2014. – 400 с.
8. Романова, Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Романова, В.В. Введенский. — Электрон. текстовые данные. — М.: Российский университет дружбы народов, 2010. — 188 с. — 978-5-209-03499-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11537.html>
9. Свистунов, В.М. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха объектов агропромышленного комплекса и жилищно-коммунального хозяйства [Электронный ресурс]: учебник для вузов/ В.М. Свистунов, Н.К. Пушняков. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Политехника, 2016. — 429 с. — 978-5-7325-1088-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58854.html>