

## ТЕМАТИКА НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

1. Особливості улаштування тимчасових сховищ залежно від ґрунтово-кліматичних зон України.
2. Модернізовані кагати і траншеї. Льодові сховища та снігування овочів.
3. Регульоване та модифіковане газові середовища.
4. Загальні вимоги до зерносховищ. Підготовка їх до зберігання зерна.
5. Зберігання зерна на токах, буртах, сховищах у землі.
6. Характеристика основних типів стаціонарних зерносховищ.
7. Матеріально-технічне забезпечення зберігання товарів.
8. Зернова маса як об'єкт зберігання. Фізіологічні і мікробіологічні процеси, що відбуваються у зернових масах.
9. Біохімічна суть післязбирального дозрівання зерна. Підвищення стійкості зернових мас при зберіганні. Догляд та спостереження за партіями зерна у різні пори року.
10. Зберігання зерноборошняних товарів: борошна, крупи та макаронних виробів.
11. Технологія зберігання хліба, хлібобулочних, бубличних та сухарних виробів.
12. Шкідники, що уражують зерно, зерноборошняні товари, та шляхи боротьби з ними.
13. Технології збирання овочів і картоплі, направлені на зниження їх механічної травмованості.
14. Підготовка матеріально-технічної бази до закладання і зберігання овочевої продукції і картоплі.
15. Технологія зберігання картоплі та бульбоплодів.
16. Технологія зберігання моркви.
17. Технологія зберігання столового буряку та інших коренеплодів.
18. Технологія зберігання капусти.
19. Технологія зберігання цибулі і часнику.
20. Технологія зберігання плодових та зеленних овочів.
21. Технологія збирання, транспортування і зберігання яблук.
22. Технологія збирання, транспортування і зберігання груш.
23. Технологія зберігання кісточкових плодів та ягід.
24. Технологія зберігання винограду.
25. Технологія зберігання цукру, крохмалю, меду та найбільш розповсюджених кондитерських виробів.
26. Способи, умови і строки зберігання і транспортування смакових товарів.
27. Зберігання олій у великих ємкостях і маленькій упаковці. Оцінка їхньої якості.
28. Види олій, властивості і вимоги до зберігання. Умови стійкості олій при зберіганні.
29. Способи і технічні засоби регулювання та контролю гіротермічних режимів зберігання харчових продуктів.
30. Контроль якості продукції і остаточний облік результатів її зберігання.