



## Що таке ребус?

**Ребус** – загадка, в якій слова, що розгадуються, зображено у вигляді комбінації малюнків з літерами та іншими знаками.

Назва утворена від латинського *rebus* – (предмет, речі).



E



A



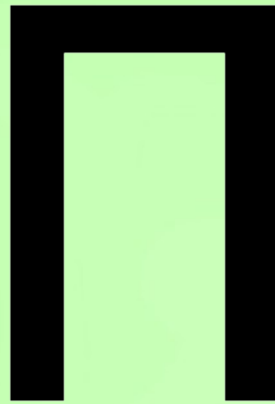


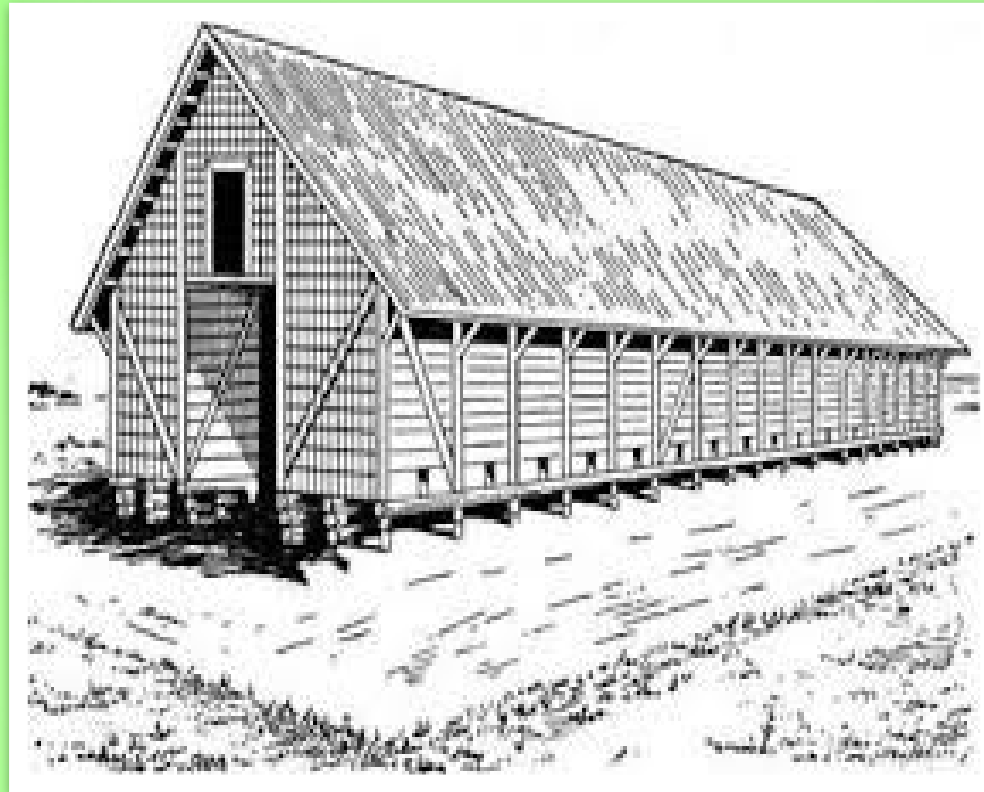


## Елеватор

Дайте відповіді на запитання

1. Що таке елеватор?
2. Які є типи елеваторів?
3. З яких споруд та обладнання складається елеватор?





## Сапетка

Дайте відповіді на запитання

1. Що таке сапетка?
2. Яке зерно зберігають у сапетках?





**Тік**

**Дайте відповідь на запитання**

**1. Назвіть вимоги до влаштування току**



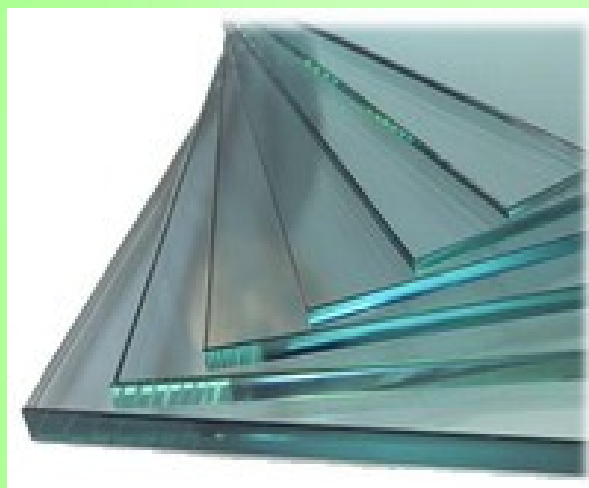




## **Зерносховища**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Які є типи зерносховищ?
2. Які технологічні вимоги ставляться до зерно – чи насіннесховищ?



2 = И

С

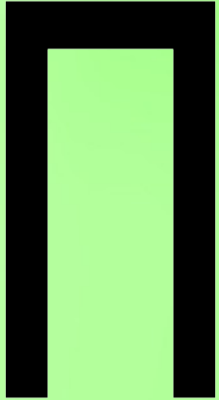


**Правильна відповідь**

**Силос**

**Дайте відповідь на запитання**

1. З яких частин та обладнання складаються сховища силосного типу?



4 = M







## **Полімерні рукава**

**Дайте відповідь на запитання**

1. За якої вологості можна зберігати зерно в полімерних рукавах?



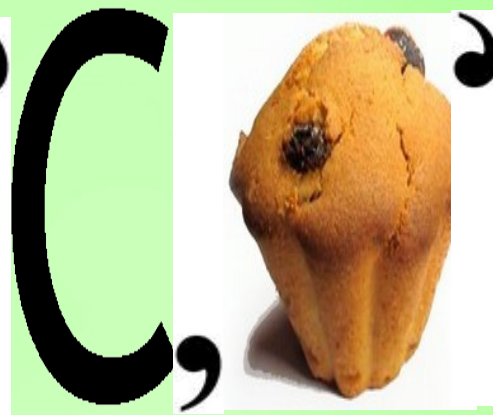
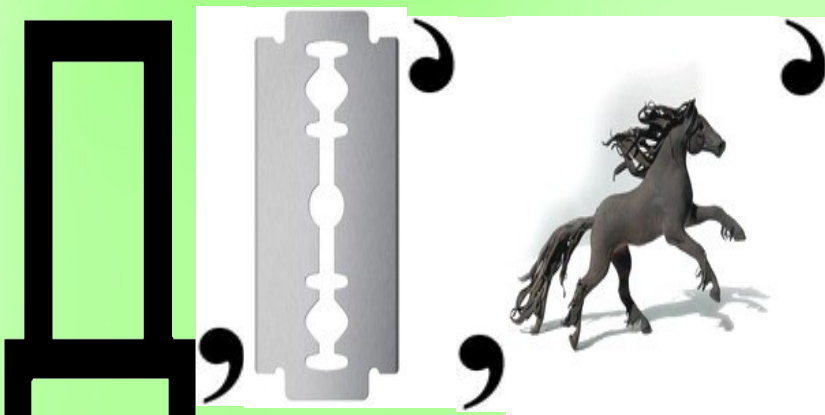
2 = y



## **Бунт**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке бунт?
2. Яке зерно можна зберігати в бунтах?





## Дезінсекція

Дайте відповіді на запитання

1. Які є види дезінсекції?
2. З якою метою проводять дезінсекцію?





B



W3



3 = A



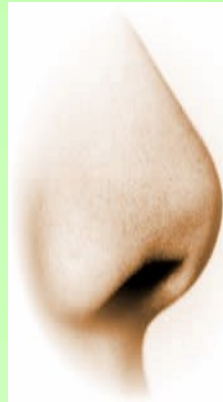
## **Втрати зерна**

**Дайте відповідь на запитання**

1. Вкажіть можливі види втрат зерна і насіння.



Я Я



Ь



ѵ

Ѷ



3 = Т



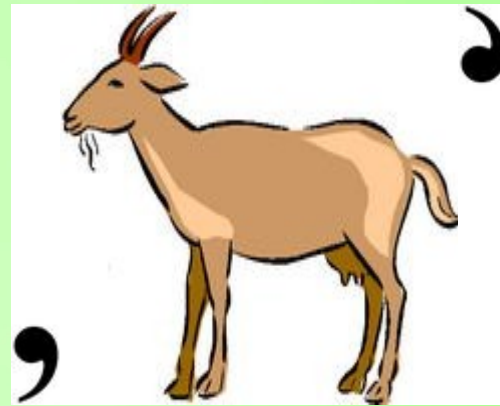
~~2~~



**Я.Я. Нікітінський**

Дайте відповідь на запитання

1.Який внесок в розвиток науки вніс Я.Я. Нікітінський?







## **Біоз**

**Дайте відповідь на запитання**

**1. Що таке біоз?**



**A**  
—  
**B**

**i**

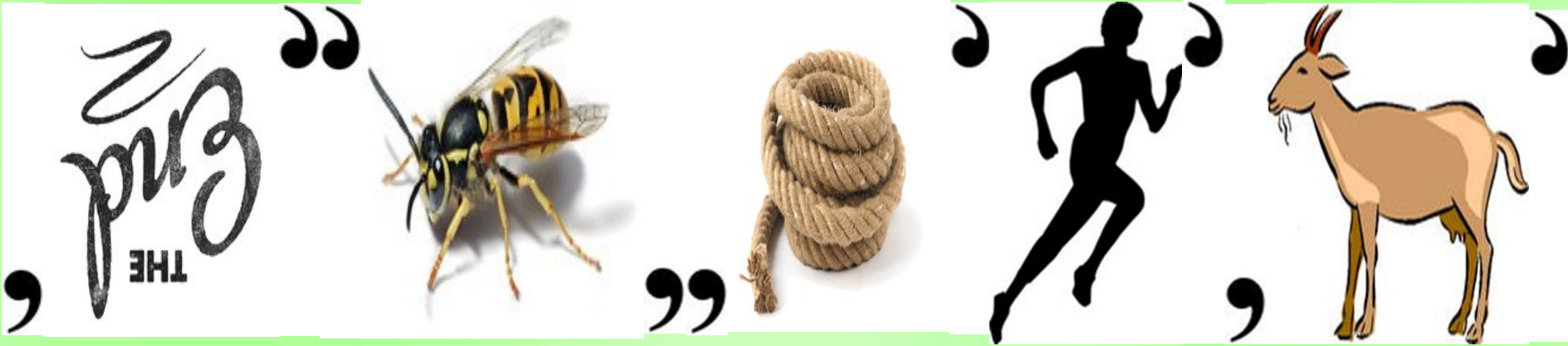




## **Анабіоз**

**Дайте відповідь на запитання**

**1. Що таке анабіоз?**





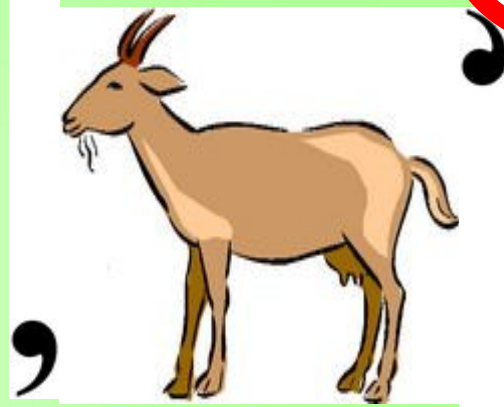
## **Ценоанабіоз**

**Дайте відповідь на запитання**

**1. Що таке ценоанабіоз?**



i



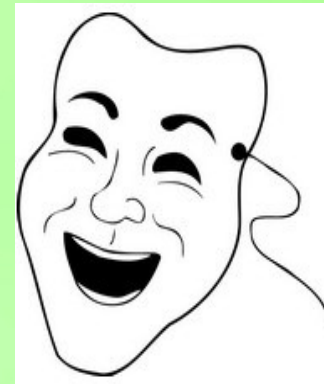
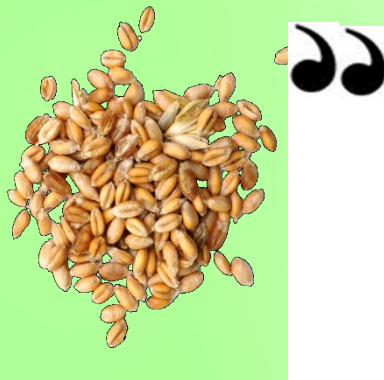


## **Абіоз**

Дайте відповіді на запитання

1. Що таке абіоз?
2. Які є види абіозу?







## **Зернова маса**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке зернова маса?
2. З яких компонентів складається зернова маса?



“



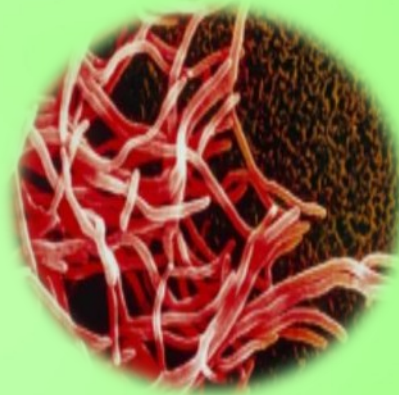
A



2 = Л



2 = E

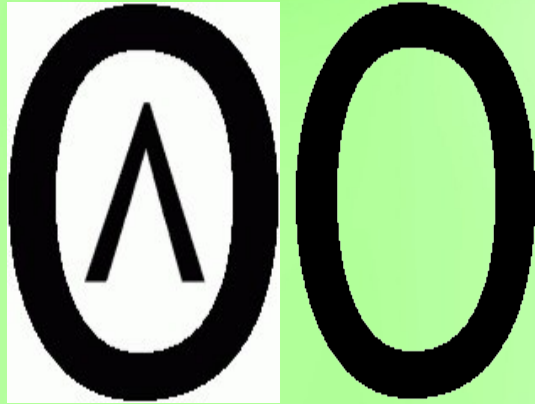


## **Мікрофлора зерна**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Яка мікрофлора міститься в зерновій масі?

2. Яка мікрофлора зерна призводить до великих втрат зерна?



1 = Г



4 = H



## **Вологість зерна**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Яке буває зерно в залежності від вологості?
2. Яка вологість зерна називається критичною?

C



4 = H



A



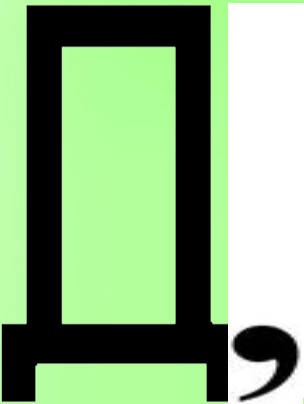
**Смак**



## **Смак зерна**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Які ви знаєте смаки зерна?
2. Який смак має нормальне зерно злакових культур і гречки?



6 = И



4 = Н



## **Домішки зерна**

Дайте відповіді на запитання

1. Які бувають домішки зерна?
2. Які домішки зерна відносять до шкідливої?

З



2 = П



4 = Н



А



## **Запах зерна**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Які є запахи зерна?
2. Яка методика визначення запаху зерна?



Y  
T



4 = H



A

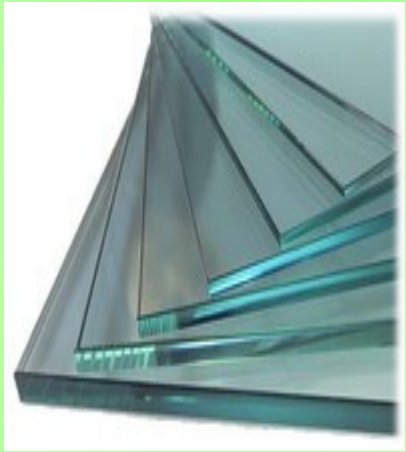


## **Натура зерна**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке натура зерна?
2. Для яких зернових культур визначають натуру зерна?





ПО



2 = 1



1 = H

b



## **Склоподібність**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке скловидність зерна?
2. Які зерна вважають склоподібними?
3. Які зерна вважають борошністими?



К

1

А



4 = Й



2 = В



## **Клейковина**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке клейковина?
2. Яка клейковина називається сирою?
3. Що таке пружність і розтяжність клейковини?





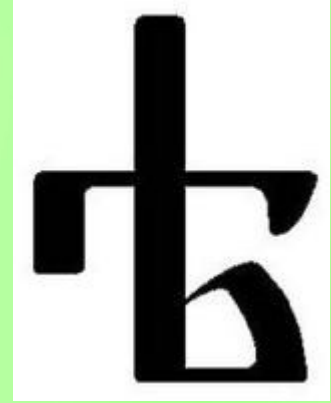
## **Шпаруватість**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке шпаруватість зернової маси?
2. Яку роль відіграє шпаруватість зернової маси?



C,







## **Сипкість**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке сипкість зерна?
2. Які фактори впливають на сипкість зернової маси?



C



Ay

H



,

”



3 = M



## **Самосортування**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке самосортування зерна?
2. Як відбувається самосортування зерна під час завантаження його в сховище і при транспортуванні його?



C, 3, PIA, ”





## **Самозігрівання**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке самозігрівання зернових мас?
2. Які є види самозігрівання зернових мас?
3. Назвіть заходи запобігання самозігріванню зерна.





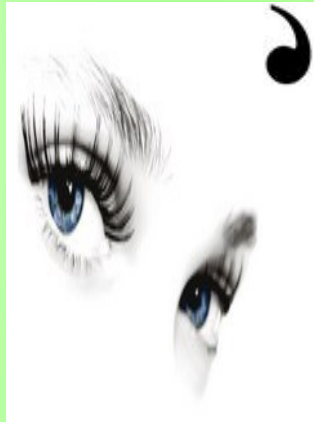


## Дихання

Дайте відповіді на запитання

1. Які є види дихання зернової маси?
2. Які фактори впливають на інтенсивність дихання зерна?





W



A



4 = H



## Очищення зерна

Дайте відповіді на запитання

1. На яких технологічних властивостях базується процес очищення зернової маси?
2. Які параметри зернівки враховано в конструкції зерноочисної машини?



C



A



4 = H



## **Сушіння зерна**

**Дайте відповіді на запитання**

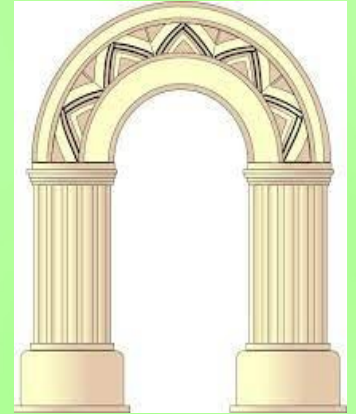
1. Які є способи сушіння зерна?
2. Назвіть основні технологічні умови сушіння зерна на шахтних зерносушарках?
3. Для яких партій зерна використовують барабанні сушарки?



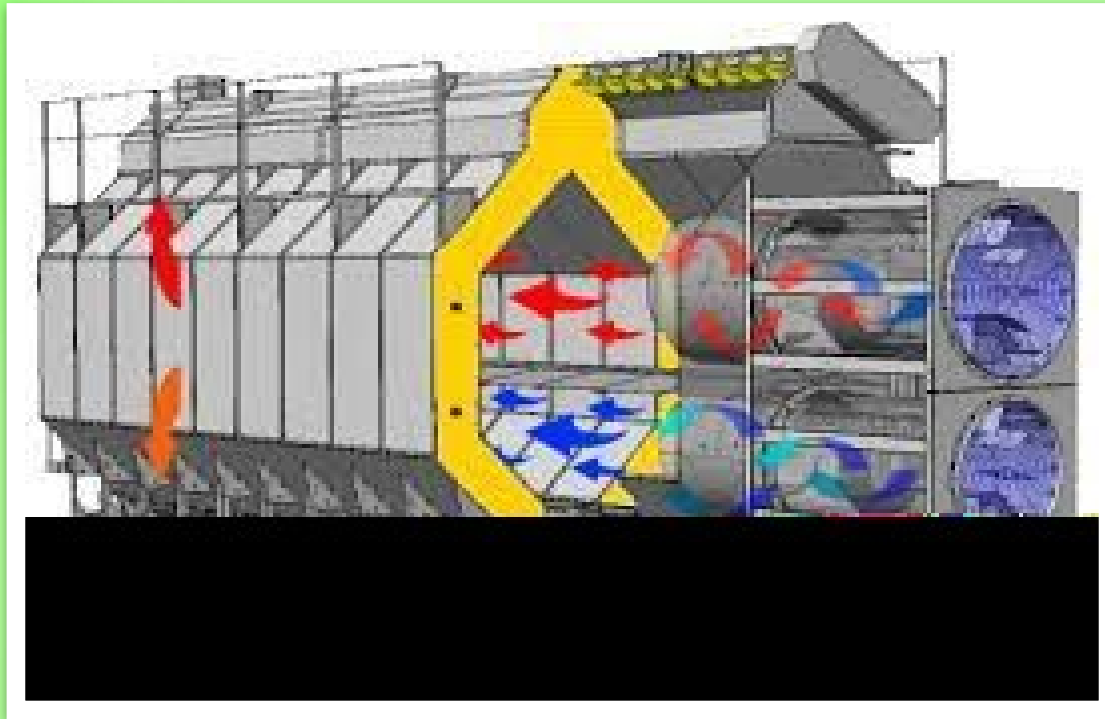
3



C



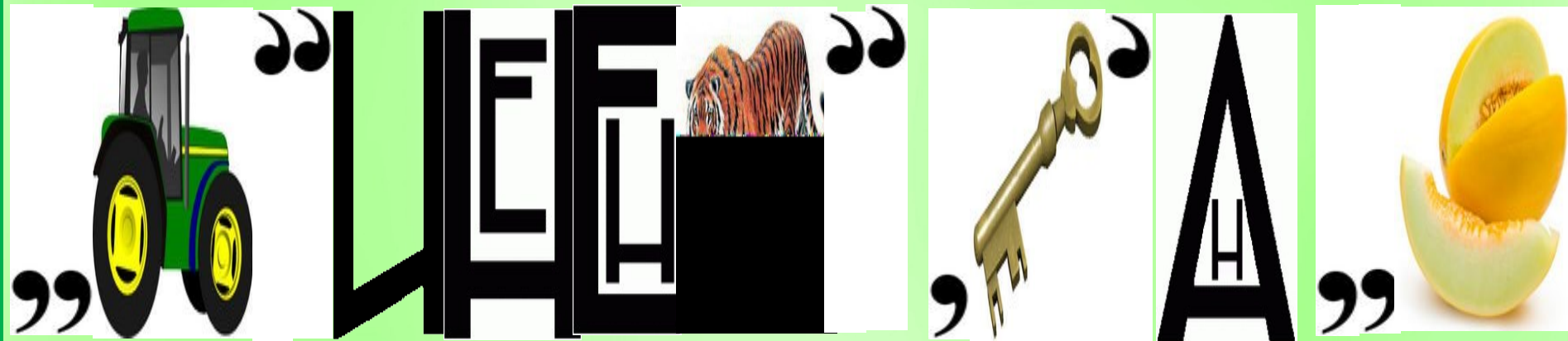
4 = И



## **Зерносушарки**

**Дайте відповіді на запитання**

- 1 Назвіть види сушарок для сушіння зерна.
2. Для якого зерна найдоцільніше використовувати камерні сушарки?
3. В яких сушарках теплоносієм є гаряче повітря?







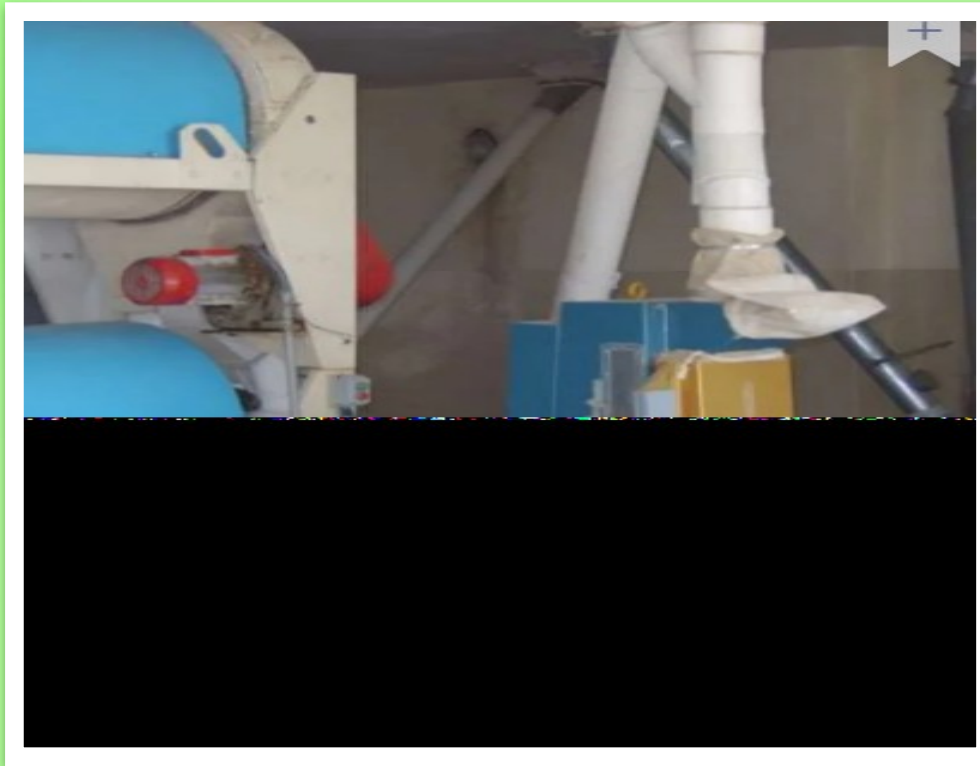
## **Активне вентилявання**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Яке вентилявання називають активним?
2. Для чого застосовують активне вентилявання?



К  ” Д  Ю А  ”



## **Кондиціювання**

**Дайте відповіді на запитання**

- 1.3 якою метою проводять кондиціювання зерна?
2. Які є види кондиціювання зерна?



Р



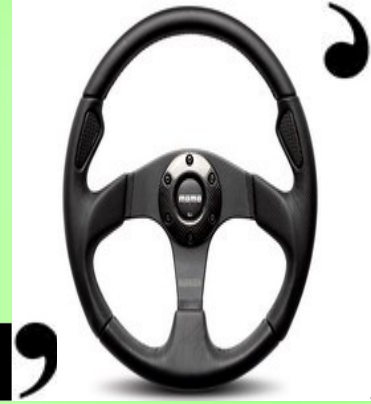
2 = Н

А



4 = И

Д



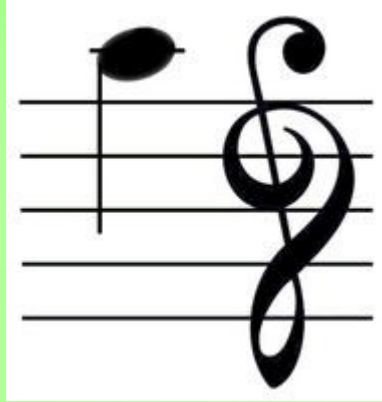
А



## **Ранева перидерма**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке ранева перидерма?
2. Які умови необхідні для утворення раневої перидерми?



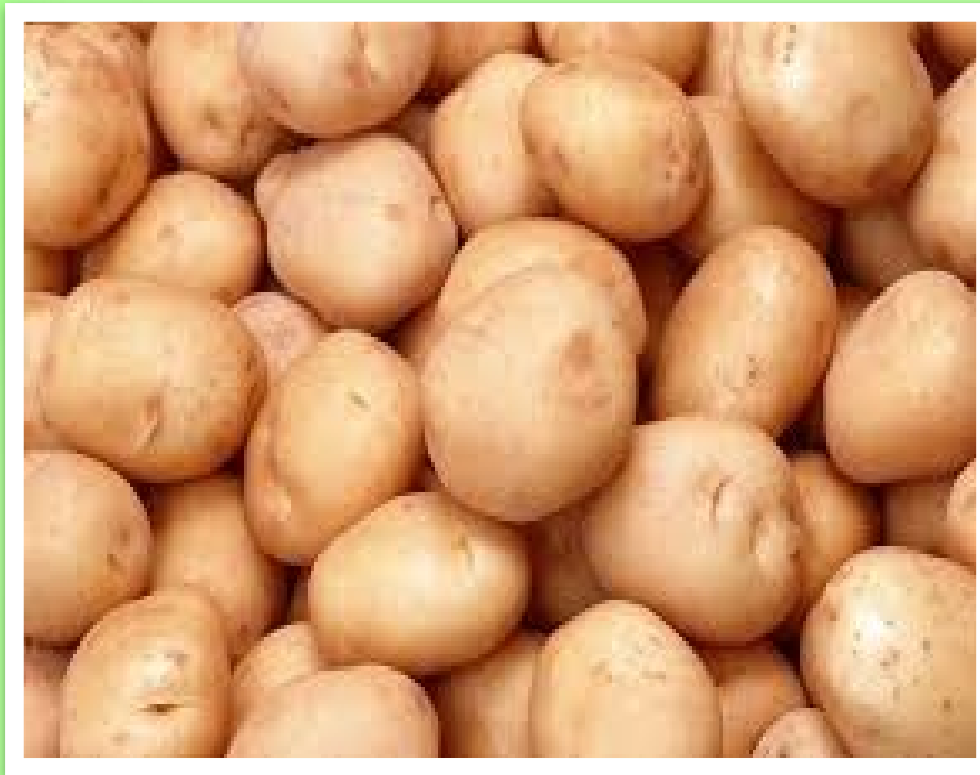
СП



Ю



4 = 1

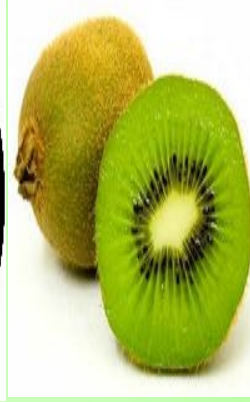
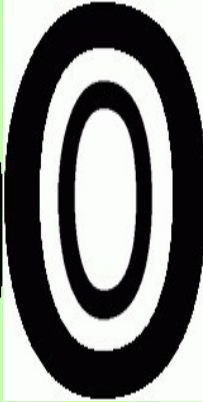


## **Період спокою**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Для яких культур притаманний період спокою?
2. Який процес відбувається у овочів під час періоду спокою?





3 = И



2 = l



1 = 4



4 = T

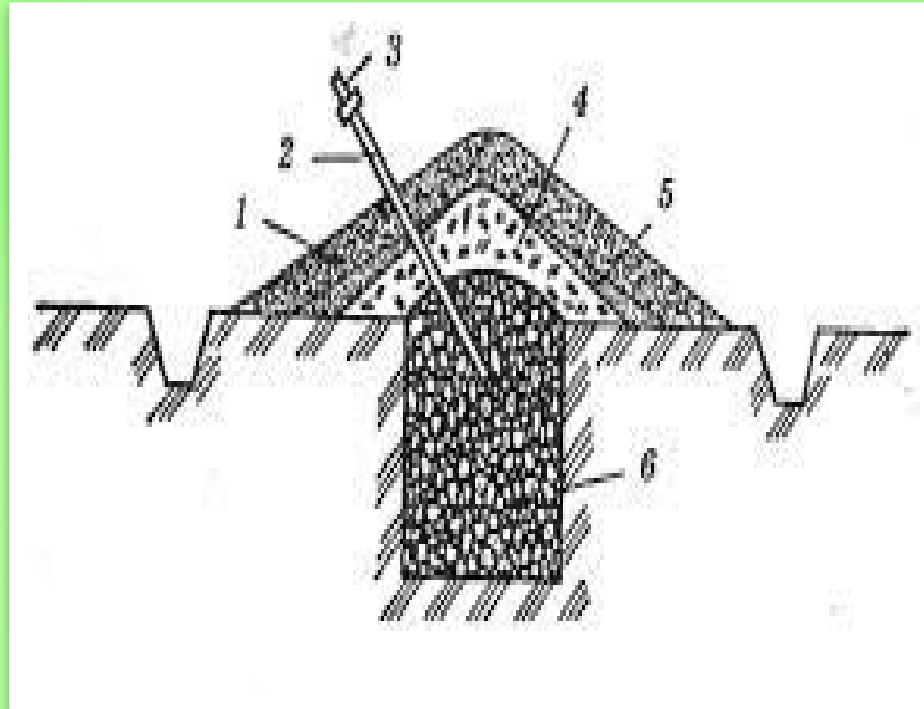


## **Стиглість овочів і фруктів** **Дайте відповіді на запитання**

1. Яка буває стиглість плодів та овочів?
2. В якій стиглості найкраще збирати пізні яблука?



WEI



## Траншеї

Дайте відповіді на запитання

1. Що таке траншеї?
2. Які вимоги до влаштування траншей?



Ш



”

ТАУ



”



## **Шеретування**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке шеретування насіння?
2. Які машини використовують для шеретування насіння?



C







## **Міцела**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Який розчин називають міцелою?
2. З чого складається міцела?
3. За допомогою якого технологічного процесу відокремлюють часточки твердої фракції від міцели?

X



Б





## Хліб

Дайте відповіді на запитання

1. З яких етапів складається виробництво хліба?
2. Які є способи приготування тіста?
3. Що називається рецептурою?
4. Яка температура випікання хліба?



РЗ

”



Ю

Д





## **Розстоювання**

**Дайте відповіді на запитання**

- 1.Що називається розстоюванням тіста?
- 2.З якою метою проводять розстоювання тіста?





**Правильна відповідь**

**Полірування**

**Дайте відповіді на запитання**

1. З якою метою проводять полірування ядра?
2. Які машини застосовують для полірування ядра?



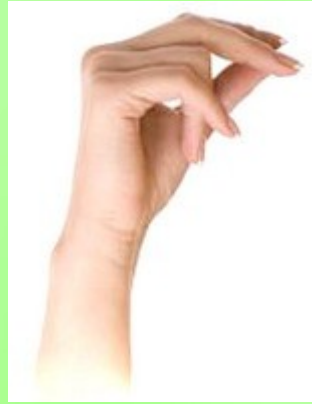




## **Шліфування**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке шліфування ядра?
2. В чому полягає процес шліфування ядра?



3 = П



1 = 0

Рисова крпна



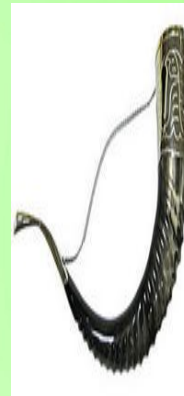
P



## **Рисова крупа**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Які розрізняють рисові крупи?
2. Що таке шліфований рис?





## **Режим зберігання**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке режим зберігання?
2. Назвіть параметри режиму зберігання.



Б



1 = |

3





## **Біогаз**

**Дайте відповідь на запитання**

1. Вкажіть особливості виробництва біогазу



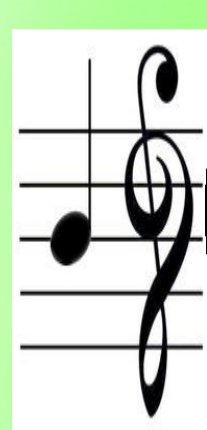
2 = M



## Помели

Дайте відповіді на запитання

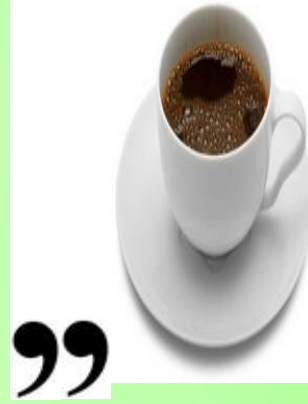
1. Що таке помел?
2. Які бувають помели?



С



К



ЩЩЩ  
Я



2 = 4



## Інспектування

Дайте відповіді на запитання

- 1.Що таке інспектування?
- 2.Де проводять інспектування?







## **Теплова обробка**

**Дайте відповіді на запитання**

- 1.Що відносять до теплової обробки сировини?
- 2.Що таке бланшування?
- 3.Яка основна мета бланшування?





4

π





## Чіпси

Дайте відповіді на запитання

1. Що таке чіпси?
2. Вкажіть технологію приготування чіпсів?
3. При якій температурі обжарюють чіпси?



O



” ZERO



## **Крохмаль**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Які вимоги ставляться до картоплі призначеної для виробництва крохмалю?
2. Яка технологічна схема переробки картоплі на крохмаль?



+ П

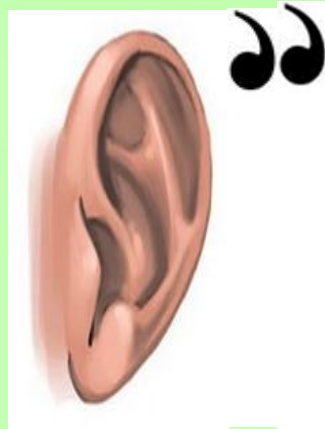




## Спирт

Дайте відповіді на запитання

1. Дайте характеристику етиловому спирту.
2. З яких основних етапів складається виробництво спирту?
3. Що таке ректифікація?







## **Консервування**

**Дайте відповіді на запитання**

1. Що таке консервування?
2. Які є способи консервування?

Д



М





## Джем

Дайте відповіді на запитання

1. Що таке джем?
2. Скільки сухих речовин повинно бути в джемі?



y





## Утфель

Дайте відповіді на запитання

1. Який продукт називається утфелем?
2. Яке обладнання використовують для варіння утфелю?



ф у



ф



→





## Дифузійний сік

Дайте відповіді на запитання

1. Що таке дифузійний сік?
2. Вкажіть технологічну схему очищення дифузійного соку.



**Дякую за увагу!**