

**Структура і зміст програми практики з дисципліни:  
«Технології зберігання та переробки продукції рослинництва»  
для студентів 4 курсу агробіологічного факультету,**

***1. Програма навчальної практики***

<b>№ п/п</b>	<b>Тема практичних занять</b>	<b>Кількість годин</b>
1.	Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації зерна кукурудзи та насіння соняшнику	5
2.	Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації плодоовочевої продукції	5
3.	Залік	

***2. Практичні завдання з програми практики, які виконуються***

<b>№ п/п</b>	<b>Завдання, які потрібно виконати дистанційно</b>	<b>Примітка</b>
1.	Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації зерна кукурудзи, насіння соняшнику з відповідними початковими показниками якості	Розрахунки необхідного проводити з врахуванням індивідуальних завдань. Кожен студент залежно від групи та порядкового номеру у списку групи вибирає індивідуальне завдання для виконання.
2.	Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації плодоовочевої продукції	3

**Тема 1**  
**Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації зерна кукурудзи та насіння соняшнику**

**Індивідуальні завдання**  
**1 група**

**Варіант 1**

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 100 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,0
2	Олійна домішка, %	10,5
3	Смітна домішка, %	4,3
4	Масова частка олії, %	48
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,3

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,95.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 2

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 200 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,5
2	Олійна домішка, %	10,0
3	Смітна домішка, %	4,0
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,5

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,90.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 3

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 300 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,8
2	Олійна домішка, %	11,0
3	Смітна домішка, %	5,7
4	Масова частка олії, %	54
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,76.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,2 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 4

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 400 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,5
2	Олійна домішка, %	11,0
3	Смітна домішка, %	4,5
4	Масова частка олії, %	53
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,5

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,97.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 5

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 500 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	11,5
3	Смітна домішка, %	5,6
4	Масова частка олії, %	48
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,3

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,86.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 6

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 600 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,3
2	Олійна домішка, %	10,6
3	Смітна домішка, %	3,9
4	Масова частка олії, %	42
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,05.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 7

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 700 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,5
2	Олійна домішка, %	12,0
3	Смітна домішка, %	6,0
4	Масова частка олії, %	53
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,93.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



## Варіант 8

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 800 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,8
2	Олійна домішка, %	11,8
3	Смітна домішка, %	6,1
4	Масова частка олії, %	46
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,9

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,76.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 9

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 900 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,5
2	Олійна домішка, %	13,0
3	Смітна домішка, %	7,0
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,6

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,11.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 10

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 1000 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,7
2	Олійна домішка, %	7,9
3	Смітна домішка, %	3,5
4	Масова частка олії, %	56
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,98.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 11

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 150 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,7
2	Олійна домішка, %	9,0
3	Смітна домішка, %	5,1
4	Масова частка олії, %	47
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,87.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 12

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 250 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	10,9
2	Олійна домішка, %	8,7
3	Смітна домішка, %	3,9
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,67.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 13

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 350 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,5
2	Олійна домішка, %	8,0
3	Смітна домішка, %	4,0
4	Масова частка олії, %	54
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,65.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,2 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 14

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 450 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	14,2
2	Олійна домішка, %	9,2
3	Смітна домішка, %	4,8
4	Масова частка олії, %	47
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,12.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 15

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 550 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	10,9
3	Смітна домішка, %	4,7
4	Масова частка олії, %	43
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,83.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



## Варіант 16

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 650 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	10,7
2	Олійна домішка, %	8,6
3	Смітна домішка, %	5,1
4	Масова частка олії, %	53
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,77.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,3 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 17

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 750 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,9
2	Олійна домішка, %	11,0
3	Смітна домішка, %	4,3
4	Масова частка олії, %	48
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,75.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,9 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 18

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 850 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	10,2
3	Смітна домішка, %	4,1
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,9

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,80.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 19

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 950 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	8,5
2	Олійна домішка, %	8,7
3	Смітна домішка, %	4,2
4	Масова частка олії, %	46
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,50.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 20

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 1050 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,7
2	Олійна домішка, %	11,7
3	Смітна домішка, %	6,8
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,08.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,3 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 21

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 180 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	11,6
3	Смітна домішка, %	5,2
4	Масова частка олії, %	46
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	3,3

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,87.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 22

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 270 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	14,9
2	Олійна домішка, %	10,6
3	Смітна домішка, %	4,5
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	3,6

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,25.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 23

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 380 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,8
2	Олійна домішка, %	9,1
3	Смітна домішка, %	3,5
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,92.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,6 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



## Варіант 24

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 470 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,8
2	Олійна домішка, %	9,9
3	Смітна домішка, %	3,5
4	Масова частка олії, %	43
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,6

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,72.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,1 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 25

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 570 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,7
2	Олійна домішка, %	9,7
3	Смітна домішка, %	4,5
4	Масова частка олії, %	52
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,94.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,9 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 26

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 680 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,1
2	Олійна домішка, %	8,1
3	Смітна домішка, %	6,5
4	Масова частка олії, %	50
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,5

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,83.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,8 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 27

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 770 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	10,3
2	Олійна домішка, %	8,4
3	Смітна домішка, %	5,5
4	Масова частка олії, %	48
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,81.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 28

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 880 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,7
2	Олійна домішка, %	10,1
3	Смітна домішка, %	4,4
4	Масова частка олії, %	42
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1.04.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,9 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 29

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 980 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,3
2	Олійна домішка, %	8,1
3	Смітна домішка, %	3,8
4	Масова частка олії, %	52
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,95.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 30

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 1080 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	14,3
2	Олійна домішка, %	11,1
3	Смітна домішка, %	6,8
4	Масова частка олії, %	54
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,25.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 31

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 490 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,3
2	Олійна домішка, %	7,1
3	Смітна домішка, %	3,7
4	Масова частка олії, %	44
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,15.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



## Варіант 32

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 590 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	15,3
2	Олійна домішка, %	12,1
3	Смітна домішка, %	4,8
4	Масова частка олії, %	52
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить, 1,30.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,8 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## 2 група

### Варіант 1

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 100 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,0
2	Зернова домішка, %	18,5
3	Смітна домішка, %	5,3
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерночисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,15.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 2

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 200 т з наступними початковими показниками якості.

№	Найменування показників	Фактичні дані
---	-------------------------	---------------

п/п		
1	Вологість, %	21,0
2	Зернова домішка, %	17,5
3	Смітна домішка, %	6,3
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	54

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,24.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 3

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 300 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	23,0
2	Зернова домішка, %	19,5
3	Смітна домішка, %	6,8
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	52

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,49.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,2 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104х53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

#### Варіант 4

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 400 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	21,5
2	Зернова домішка, %	18,5
3	Смітна домішка, %	6,6
4	Крупність, %	78
5	Схожість, %	85

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,5 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,22.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 5

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 500 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	23,5
2	Зернова домішка, %	15,5
3	Смітна домішка, %	4,6
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	45

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 14,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,39.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 6

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 600 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,5
2	Зернова домішка, %	19,3
3	Смітна домішка, %	5,8
4	Крупність, %	82
5	Схожість, %	85

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,34.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 7

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 700 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	25,5
2	Зернова домішка, %	19,8
3	Смітна домішка, %	3,9
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	69

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 15,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,40.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 8

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 800 т з наступними початковими показниками якості.



№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	25,0
2	Зернова домішка, %	20,5
3	Смітна домішка, %	5,3
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	60

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 15,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,43.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 9

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 900 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	18,5
2	Зернова домішка, %	17,5
3	Смітна домішка, %	5,7
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	45

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,05.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 10

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 1000 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	19,5
2	Зернова домішка, %	19,5
3	Смітна домішка, %	6,7
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 14,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,97.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104х53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 11

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 150 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,0
2	Зернова домішка, %	19,5
3	Смітна домішка, %	6,3
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,15.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104х53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 12

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 250 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	21,0
2	Зернова домішка, %	15,5
3	Смітна домішка, %	4,3
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	54

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,24.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 13

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 350 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	23,0
2	Зернова домішка, %	14,5
3	Смітна домішка, %	3,8
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	52

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,49.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,2 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104х53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 14

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 450 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	21,5
2	Зернова домішка, %	17,5
3	Смітна домішка, %	4,6
4	Крупність, %	78
5	Схожість, %	85

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,5 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,22.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 15

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 550 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	23,5
2	Зернова домішка, %	13,5
3	Смітна домішка, %	2,6
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	45

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 14,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,39.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 16

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 650 т з наступними початковими показниками якості.



№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,5
2	Зернова домішка, %	20,3
3	Смітна домішка, %	6,8
4	Крупність, %	82
5	Схожість, %	85

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,34.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,3 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104х53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 17

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 750 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	25,5
2	Зернова домішка, %	15,8
3	Смітна домішка, %	5,9
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	69

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 15,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,40.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,9 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 18

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 850 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	25,0
2	Зернова домішка, %	18,5
3	Смітна домішка, %	7,3
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	60

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 15,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,43.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 19

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 950 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	18,5
2	Зернова домішка, %	16,6
3	Смітна домішка, %	4,7
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	45

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,05.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 20

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 1050 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	19,5
2	Зернова домішка, %	12,5
3	Смітна домішка, %	3,7
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 14,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,97.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,3 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 21

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 180 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,0
2	Зернова домішка, %	17,5
3	Смітна домішка, %	4,3
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,15.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104х53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 22

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 270 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	21,0
2	Зернова домішка, %	15,5
3	Смітна домішка, %	4,3
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	54

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,24.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 23

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 380 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	23,0
2	Зернова домішка, %	14,5
3	Смітна домішка, %	3,8
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	52

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,49.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,6 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 24

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 470 т з наступними початковими показниками якості.



№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	21,5
2	Зернова домішка, %	17,5
3	Смітна домішка, %	5,6
4	Крупність, %	78
5	Схожість, %	85

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,5 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,22.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,1 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 25

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 580 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	23,5
2	Зернова домішка, %	13,5
3	Смітна домішка, %	3,6
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	45

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 14,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,39.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,9 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 26

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 680 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,5
2	Зернова домішка, %	19,3
3	Смітна домішка, %	5,8
4	Крупність, %	82
5	Схожість, %	85

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,34.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,8 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 27

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 770 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	25,5
2	Зернова домішка, %	17,8
3	Смітна домішка, %	4,9
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	69

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 15,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,40.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104х53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 28

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 880 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	25,0
2	Зернова домішка, %	19,5
3	Смітна домішка, %	5,9
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	60

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 15,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,43.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,9 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 29

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 970 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	18,5
2	Зернова домішка, %	15,5
3	Смітна домішка, %	4,7
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	45

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,05.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 30

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 1000 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	19,5
2	Зернова домішка, %	14,5
3	Смітна домішка, %	3,7
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 14,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,97.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 31

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 260 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,0
2	Зернова домішка, %	12,5
3	Смітна домішка, %	3,3
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,15.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 32

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 590 т з наступними початковими показниками якості.



№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	21,0
2	Зернова домішка, %	17,5
3	Смітна домішка, %	4,7
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	54

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.
2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,24.
3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.
4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.
5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.
6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,8 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

**3 група**

**Варіант 1**

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 100 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,0
2	Олійна домішка, %	10,5
3	Смітна домішка, %	4,3
4	Масова частка олії, %	48
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,3

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,95.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

**Варіант 2**

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 200 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,5
2	Олійна домішка, %	10,0
3	Смітна домішка, %	4,0
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,5

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,90.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 3

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 300 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,8
2	Олійна домішка, %	11,0
3	Смітна домішка, %	5,7
4	Масова частка олії, %	54
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,76.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,2 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

### Варіант 4

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 400 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,5
2	Олійна домішка, %	11,0
3	Смітна домішка, %	4,5
4	Масова частка олії, %	53
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,5

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,97.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 500 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	11,5
3	Смітна домішка, %	5,6
4	Масова частка олії, %	48
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,3

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,86.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 600 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,3
2	Олійна домішка, %	10,6
3	Смітна домішка, %	3,9
4	Масова частка олії, %	42
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,05.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 700 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,5
2	Олійна домішка, %	12,0
3	Смітна домішка, %	6,0
4	Масова частка олії, %	53
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,93.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 800 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,8
2	Олійна домішка, %	11,8
3	Смітна домішка, %	6,1
4	Масова частка олії, %	46
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,9

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,76.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 900 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,5
2	Олійна домішка, %	13,0
3	Смітна домішка, %	7,0
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,6

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,11.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 10

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 1000 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,7
2	Олійна домішка, %	7,9
3	Смітна домішка, %	3,5
4	Масова частка олії, %	56
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,98.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 11

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 150 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,7
2	Олійна домішка, %	9,0
3	Смітна домішка, %	5,1
4	Масова частка олії, %	47
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,87.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 250 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	10,9
2	Олійна домішка, %	8,7
3	Смітна домішка, %	3,9
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,67.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 350 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,5
2	Олійна домішка, %	8,0
3	Смітна домішка, %	4,0
4	Масова частка олії, %	54
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,65.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,2 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 450 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	14,2
2	Олійна домішка, %	9,2
3	Смітна домішка, %	4,8
4	Масова частка олії, %	47
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,12.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 550 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	10,9
3	Смітна домішка, %	4,7
4	Масова частка олії, %	43
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,83.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 650 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	10,7
2	Олійна домішка, %	8,6
3	Смітна домішка, %	5,1
4	Масова частка олії, %	53
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,77.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,3 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 750 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,9
2	Олійна домішка, %	11,0
3	Смітна домішка, %	4,3
4	Масова частка олії, %	48
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,75.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,9 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 850 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	10,2
3	Смітна домішка, %	4,1
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,9

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,80.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 950 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	8,5
2	Олійна домішка, %	8,7
3	Смітна домішка, %	4,2
4	Масова частка олії, %	46
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,50.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 1050 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,7
2	Олійна домішка, %	11,7
3	Смітна домішка, %	6,8
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,08.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,3 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 180 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	11,6
3	Смітна домішка, %	5,2
4	Масова частка олії, %	46
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	3,3

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,87.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 270 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	14,9
2	Олійна домішка, %	10,6
3	Смітна домішка, %	4,5
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	3,6

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,25.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 380 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,8
2	Олійна домішка, %	9,1
3	Смітна домішка, %	3,5
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,92.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,6 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 470 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,8
2	Олійна домішка, %	9,9
3	Смітна домішка, %	3,5
4	Масова частка олії, %	43
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,6

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,72.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,1 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 570 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,7
2	Олійна домішка, %	9,7
3	Смітна домішка, %	4,5
4	Масова частка олії, %	52
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,94.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,9 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 680 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,1
2	Олійна домішка, %	8,1
3	Смітна домішка, %	6,5
4	Масова частка олії, %	50
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,5

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,83.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,8 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 770 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	10,3
2	Олійна домішка, %	8,4
3	Смітна домішка, %	5,5
4	Масова частка олії, %	48
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,81.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 880 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,7
2	Олійна домішка, %	10,1
3	Смітна домішка, %	4,4
4	Масова частка олії, %	42
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1.04.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,9 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 980 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,3
2	Олійна домішка, %	8,1
3	Смітна домішка, %	3,8
4	Масова частка олії, %	52
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,95.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 1080 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	14,3
2	Олійна домішка, %	11,1
3	Смітна домішка, %	6,8
4	Масова частка олії, %	54
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,25.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 490 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,3
2	Олійна домішка, %	7,1
3	Смітна домішка, %	3,7
4	Масова частка олії, %	44
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,15.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 590 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	15,3
2	Олійна домішка, %	12,1
3	Смітна домішка, %	4,8
4	Масова частка олії, %	52
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить, 1,30.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,8 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

**4 група**

## Варіант 1

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 450 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	23,0
2	Зернова домішка, %	19,5
3	Смітна домішка, %	6,8
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	52

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,49.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,2 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

## Варіант 2

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 520 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,5
2	Олійна домішка, %	11,0
3	Смітна домішка, %	4,5
4	Масова частка олії, %	53
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,5

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,97.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 350 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	21,0
2	Зернова домішка, %	17,5
3	Смітна домішка, %	6,3
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	54

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,24.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 580 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	11,5
3	Смітна домішка, %	5,6
4	Масова частка олії, %	48
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,3

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,86.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 250 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,0
2	Зернова домішка, %	18,5
3	Смітна домішка, %	5,3
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,15.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 780 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,5
2	Олійна домішка, %	12,0
3	Смітна домішка, %	6,0
4	Масова частка олії, %	53
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,93.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 550 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	21,5
2	Зернова домішка, %	18,5
3	Смітна домішка, %	6,6
4	Крупність, %	78
5	Схожість, %	85

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,5 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,22.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 890 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,8
2	Олійна домішка, %	11,8
3	Смітна домішка, %	6,1
4	Масова частка олії, %	46
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,9

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,76.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 650 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	23,5
2	Зернова домішка, %	15,5
3	Смітна домішка, %	4,6
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	45

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 14,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,39.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 940 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	13,5
2	Олійна домішка, %	13,0
3	Смітна домішка, %	7,0
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,6

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,11.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 750 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,5
2	Зернова домішка, %	19,3
3	Смітна домішка, %	5,8
4	Крупність, %	82
5	Схожість, %	85

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,34.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 1100 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,7
2	Олійна домішка, %	7,9
3	Смітна домішка, %	3,5
4	Масова частка олії, %	56
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,98.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 850 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	25,5
2	Зернова домішка, %	19,8
3	Смітна домішка, %	3,9
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	69

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 15,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,40.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 1500 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	12,7
2	Олійна домішка, %	9,0
3	Смітна домішка, %	5,1
4	Масова частка олії, %	47
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,87.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 950 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	25,0
2	Зернова домішка, %	20,5
3	Смітна домішка, %	5,3
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	60

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 15,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,43.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 2,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 1250 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	10,9
2	Олійна домішка, %	8,7
3	Смітна домішка, %	3,9
4	Масова частка олії, %	51
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	1,2

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,67.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 1500 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	18,5
2	Зернова домішка, %	17,5
3	Смітна домішка, %	5,7
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	45

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,05.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 750 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	9,5
2	Олійна домішка, %	8,0
3	Смітна домішка, %	4,0
4	Масова частка олії, %	54
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,65.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,2 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 1100 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	19,5
2	Зернова домішка, %	19,5
3	Смітна домішка, %	6,7
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 14,0 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,97.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,0 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 850 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	14,2
2	Олійна домішка, %	9,2
3	Смітна домішка, %	4,8
4	Масова частка олії, %	47
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,1

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,12.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 1500 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	22,0
2	Зернова домішка, %	19,5
3	Смітна домішка, %	6,3
4	Крупність, %	75
5	Схожість, %	90

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,15.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 15 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії насіння соняшника масою 970 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	11,8
2	Олійна домішка, %	10,9
3	Смітна домішка, %	4,7
4	Масова частка олії, %	43
5	Кислотне число олії, мг КОН/г	2,0

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 7 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 0,83.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10<sup>0</sup>С за питомої подачі повітря 20000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5<sup>0</sup>С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 4,5 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 8 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.

Провести організацію післязбиральної доробки, зберігання та реалізації партії зерна кукурудзи масою 1250 т з наступними початковими показниками якості.

№ п/п	Найменування показників	Фактичні дані
1	Вологість, %	21,0
2	Зернова домішка, %	15,5
3	Смітна домішка, %	4,3
4	Крупність, %	81
5	Схожість, %	54

1. Розрахувати тривалість очищення партії зерноочисною машиною ОВС-25.

2. Розрахувати тривалість сушіння партії до вологості 13 % за умови використання сушарки СЗМ-16. Коефіцієнт для переведення об'єму просушеного зерна з фізичних тонн у планові становить 1,24.

3. Провести кількісний облік зерна протягом післязбиральної доробки.

4. Визначити клас зерна та провести розрахунки вартості партії.

5. Розрахувати тривалість охолодження партії до температури 10 °С за питомої подачі повітря 10000 м<sup>3</sup>/год. Температура повітря під час вентилявання 5 °С.

6. Розмістити партію на зберігання у типовому сховищі (розрахувати необхідну площу для зберігання): а) насипом висотою 3,4 м; б) у мішках, розміщених трійником (розміри мішка 104x53 см /50 кг). Висота штабеля – 6 ярусів, відстань між штабелями – 1 м.



# Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації плодоовочевої продукції

## Індивідуальні завдання

### 2 група

#### Варіант 1.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 335 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;  
Б) Визначити товарний сорт;  
В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;  
Г) Розрахувати вартість залікової маси;  
Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2м х 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 825 т моркви об'ємною масою  $490 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 2.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 310 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,2
6	Маса зачищеного качана, кг	3,1
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	3,8
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 525 т моркви об'ємною масою  $590$  кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
  3. Зазначте режими зберігання капусти.

### Варіант 3.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 385 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів по найбільшому поперечному діаметру, см	9,0
4	Розмір коренеплодів з відхиленнями від встановлених розмірів не більше ніж на 1 см, з механічними пошкодженнями на глибину більше 0,3 см, %	4,3
5	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	2,0
6	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;  
Б) Визначити товарний сорт;  
В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;  
Г) Розрахувати вартість залікової маси;  
Д) Визначити реалізаційну ціну
2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 825 т моркви об'ємною масою 490 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання моркви.

#### Варіант 4.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 475 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів по найбільшому поперечному діаметру, см	9,0
4	Розмір коренеплодів з відхиленнями від встановлених розмірів не більше ніж на 1 см, з механічними пошкодженнями на глибину більше 0,3 см, %	4,3
5	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	2,0
6	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 1125 т моркви об'ємною масою  $560 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
  3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 5.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 590 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (видовжена форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	4,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідні для закладання на зберігання 125 т моркви об'ємною масою  $495 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 6.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 930 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 825 т моркви об'ємною масою  $596 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 7.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 510 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $V=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 425 т моркви об'ємною масою 496 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

## Варіант 8.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 630 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 425 т моркви об'ємною масою 530 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів ввєрх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.



## Варіант 9.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 660 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	3,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 128 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 10.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 830 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 325 т моркви об'ємною масою 526 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
  3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 11.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 878 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 495 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
  3. Зазначте режими зберігання груш.

## Варіант 12.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 595 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м х 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 795 т моркви об'ємною масою 532 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання буряків.

### Варіант 13.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 765 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	44
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	8,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,3
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,5
7	Забрудненість, %	4,5
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,5

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 515 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 14.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 990 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м х 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 605 т моркви об'ємною масою 580 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів ввєрх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання капусти.

## Варіант 15.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 185 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	2,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	4,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 725 т моркви об'ємною масою 488 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання моркви.

## Варіант 16.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 930 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $V=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1025 т моркви об'ємною масою  $540 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання буряків.



## Варіант 17.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1130 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	1,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,6
7	Забрудненість, %	4,4
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,2
	органічні домішки	2,2

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1284 т моркви об'ємною масою  $498 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 18.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 835 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 315 т моркви об'ємною масою  $528 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 19.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1355 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 498 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання груш.

## Варіант 20.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1230 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 705 т моркви об'ємною масою 530 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів ввєрх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 21.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 360 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	3,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 585 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 22.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1235 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 695 т моркви об'ємною масою 582 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання капусти.

### Варіант 23.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 658 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $B=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 755 т моркви об'ємною масою  $489 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання моркви.

## Варіант 24.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 590 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1020 т моркви об'ємною масою 510 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання буряків.



## Варіант 25.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 185 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	2,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	4,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м х 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 1204 т моркви об'ємною масою 478 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
  3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 26.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 978 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 595 т моркви об'ємною масою  $492 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

## Варіант 27.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 695 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 895 т моркви об'ємною масою  $532 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 28.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 865 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	44
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	8,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,3
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,5
7	Забрудненість, %	4,5
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 615 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 29.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1090 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;  
Б) Визначити товарний сорт;  
В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;  
Г) Розрахувати вартість залікової маси;  
Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 705 т моркви об'ємною масою 580 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання капусти.

### Варіант 30.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 285 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	2,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	4,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;  
Б) Визначити товарний сорт;  
В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;  
Г) Розрахувати вартість залікової маси;  
Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 825 т моркви об'ємною масою 488 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів в верх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання моркви.

### Варіант 31.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1030 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1125 т моркви об'ємною масою 540 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 32.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1230 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	1,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,6
7	Забрудненість, %	4,4
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,2
	органічні домішки	2,2

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1384 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.



### Варіант 33.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 935 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 415 т моркви об'ємною масою 528 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання яблук.

### Варіант 34.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1455 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 598 т моркви об'ємною масою  $492 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

### Варіант 35.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1330 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 805 т моркви об'ємною масою  $530 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

### 3 група

#### Варіант 1.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 585 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	2,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	4,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

4. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 925 т моркви об'ємною масою  $488 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
5. Зазначте режими зберігання моркви.

## Варіант 2.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1060 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

4. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $V=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1023 т моркви об'ємною масою  $540 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
5. Зазначте режими зберігання буряків.

### Варіант 3.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1130 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	1,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,6
7	Забрудненість, %	4,4
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,2
	органічні домішки	2,2

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

4. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1286 т моркви об'ємною масою  $498 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів ввєрх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
5. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

#### Варіант 4.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 635 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
3. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 515 т моркви об'ємною масою 528 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 5.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1855 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
4. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 798 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
5. Зазначте режими зберігання груш.



## Варіант 6.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1430 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

3. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 905 т моркви об'ємною масою 530 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 7.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 660 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	3,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	3,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

4. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 685 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
5. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 8.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1535 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

4. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 795 т моркви об'ємною масою 582 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
5. Зазначте режими зберігання капусти.

## Варіант 9.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 758 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
4. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м х 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 655 т моркви об'ємною масою 489 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
5. Зазначте режими зберігання моркви.

## Варіант 10.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1590 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

4. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1060 т моркви об'ємною масою 510 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
5. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 11.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1185 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	2,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	4,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

4. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 1208 т моркви об'ємною масою 478 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
5. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 12.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1978 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 795 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

### Варіант 13.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 695 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 895 т моркви об'ємною масою 532 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.



## Варіант 14.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1865 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	44
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	8,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,3
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,5
7	Забрудненість, %	4,5
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 715 т моркви об'ємною масою  $498 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 15.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1490 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 705 т моркви об'ємною масою 580 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання капусти.

## Варіант 16.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1285 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	2,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	4,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 525 т моркви об'ємною масою 488 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання моркви.

## Варіант 17.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1230 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1128 т моркви об'ємною масою 540 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 18.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1630 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	1,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,6
7	Забрудненість, %	4,4
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,2
	органічні домішки	2,2

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1387 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 19.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1935 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 815 т моркви об'ємною масою 528 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 20.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1755 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 998 т моркви об'ємною масою  $492 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

## Варіант 21.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 2330 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 605 т моркви об'ємною масою 530 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів ввєрх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.



## Варіант 22.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1335 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром  $1,2$  м х  $1,0$  м) необхідну для закладання на зберігання 825 т моркви об'ємною масою  $490$  кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними  $0,5$  м завширшки. Ширина центрального проїзду  $2$  м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

### Варіант 23.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1310 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,2
6	Маса зачищеного качана, кг	3,1
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	3,8
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 525 т моркви об'ємною масою 590 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання капусти.

## Варіант 24.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1385 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів по найбільшому поперечному діаметру, см	9,0
4	Розмір коренеплодів з відхиленнями від встановлених розмірів не більше ніж на 1 см, з механічними пошкодженнями на глибину більше 0,3 см, %	4,3
5	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	2,0
6	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 725 т моркви об'ємною масою 490 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання моркви.

## Варіант 25.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1475 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів по найбільшому поперечному діаметру, см	9,0
4	Розмір коренеплодів з відхиленнями від встановлених розмірів не більше ніж на 1 см, з механічними пошкодженнями на глибину більше 0,3 см, %	4,3
5	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	2,0
6	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 1124 т моркви об'ємною масою 560 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
  3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 26.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1590 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (видовжена форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	4,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1025 т моркви об'ємною масою 495 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 27.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1930 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 925 т моркви об'ємною масою 596 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів ввєрх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 28.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1510 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 425 т моркви об'ємною масою 496 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

## Варіант 29.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1630 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1425 т моркви об'ємною масою  $530 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.



### Варіант 30.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1660 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	3,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 928 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

### Варіант 31.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1830 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 325 т моркви об'ємною масою 526 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання яблук.

### Варіант 32.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 878 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 495 т моркви об'ємною масою  $492 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

### Варіант 33.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1595 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 595 т моркви об'ємною масою  $532 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

### Варіант 34.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1765 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	44
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	8,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,3
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,5
7	Забрудненість, %	4,5
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 585 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

### Варіант 35.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1990 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 675 т моркви об'ємною масою 580 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання капусти.

#### 4 група

### Варіант 1.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1930 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 875 т моркви об'ємною масою 596 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 2.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 910 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;  
Б) Визначити товарний сорт;  
В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;  
Г) Розрахувати вартість залікової маси;  
Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 425 т моркви об'ємною масою 496 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.



### Варіант 3.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1630 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 725 т моркви об'ємною масою  $530 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

#### Варіант 4.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1660 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	3,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 428 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 5.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1830 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
  - Б) Визначити товарний сорт;
  - В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
  - Г) Розрахувати вартість залікової маси;
  - Д) Визначити реалізаційну ціну
2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 525 т моркви об'ємною масою  $526 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів ввєрх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
  3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 6.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 978 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 895 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

## Варіант 7.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1595 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 695 т моркви об'ємною масою 532 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 8.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1765 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	44
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	8,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,3
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,5
7	Забрудненість, %	4,5
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 715 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 9.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1990 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 905 т моркви об'ємною масою 580 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання капусти.

## Варіант 10.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1185 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	2,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	4,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 825 т моркви об'ємною масою 488 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів в верх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання моркви.



## Варіант 11.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1930 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром  $1,2$  м x  $1,0$  м) необхідну для закладання на зберігання 1225 т моркви об'ємною масою  $540$  кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів ввєрх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними  $0,5$  м завширшки. Ширина центрального проїзду  $2$  м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 12.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1030 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	1,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,6
7	Забрудненість, %	4,4
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,2
	органічні домішки	2,2

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1584 т моркви об'ємною масою  $498 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

### Варіант 13.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 735 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 715 т моркви об'ємною масою  $528 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 14.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1055 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 698 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

## Варіант 15.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1430 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 905 т моркви об'ємною масою 530 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 16.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1360 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	3,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 785 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів в верх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 17.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1035 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	5,0
7	Забрудненість, %	6,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	3,0
	органічні домішки	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 895 т моркви об'ємною масою 582 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання капусти.

## Варіант 18.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1658 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м х 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 955 т моркви об'ємною масою 489 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання моркви.



## Варіант 19.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1590 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1620 т моркви об'ємною масою 510 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 20.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1185 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	2,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	4,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 1234 т моркви об'ємною масою  $478 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 21.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1978 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 995 т моркви об'ємною масою 492 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.

## Варіант 22.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1695 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 595 т моркви об'ємною масою  $532 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у сім рядів вгору на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання буряків.

### Варіант 23.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1865 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	44
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	8,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,3
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,5
7	Забрудненість, %	4,5
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 685 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 24.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1660 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	3,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	3,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 728 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання цибулі ріпки.

## Варіант 25.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1830 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів моркви. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди, свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см	5,2
4	Наявність тріснутих та поламаних коренеплодів, %	9,0
5	Вміст коренеплодів підв'ялених, %	0,6
6	Наявність землі прилиплої до коренеплодів, %	0,8
7	Забрудненість, %	3,0
	у т. ч.	
	мінеральні домішки	1,5
	органічні домішки	1,5

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 625 т моркви об'ємною масою 526 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання яблук.

## Варіант 26.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1878 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	46
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	7,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,5
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром 1,2 м x 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 695 т моркви об'ємною масою  $492 \text{ кг/м}^3$ . Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання груш.



## Варіант 27.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1595 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) коренеплодів столових буряків. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, %	4,0
4	Забрудненість, %	3,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	1,0
	органічні домішки, %	2,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м х 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 895 т моркви об'ємною масою 532 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.
3. Зазначте режими зберігання буряків.

## Варіант 28.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1765 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	44
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	8,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	2,3
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	4,5
7	Забрудненість, %	4,5
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,5

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 715 т моркви об'ємною масою 498 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверху на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання картоплі.

## Варіант 29.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1990 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) картоплі. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Бульби цілі, чисті, здорові
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Розмір бульб по найбільшому поперечному діаметру (овальна форма), мм	45
4	Вміст бульб з механічними пошкодженнями, %	5,0
5	Вміст бульб пошкоджених с/г шкідниками, %	3,0
6	Вміст прилиплої землі до бульб, %	2,0
7	Забрудненість, %	4,0
	у т.ч.	
	мінеральні домішки, %	2,0
	органічні домішки	2,0

А) Визначити придатність продукції до приймання;

Б) Визначити товарний сорт;

В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;

Г) Розрахувати вартість залікової маси;

Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2м x 1,0м) необхідну для закладання на зберігання 615 т моркви об'ємною масою 580 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у сім рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання капусти.

### Варіант 30.

1. Організація післязбиральної доробки, зберігання та реалізації 1185 т (картоплі, овочів, плодів або технічної сировини) білокачанної капусти. Дані занести в таблицю.

№ п/п	Найменування показників	Вихідні дані
1	Зовнішній вигляд	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті
2	Запах і смак	Властиві даному ботанічному сорту
3	Щільність качана	Щільні
4	Зачистка качана	Качани з 2 нещільно прилягаючими зеленими листками
5	Довжина кочериги над качаном, см	3,5
6	Маса зачищеного качана, кг	3,0
7	Вміст качанів з механічними пошкодженнями, %	2,0
8	Вміст качанів з сухим забрудненням, механічним забрудненням, на глибині 3 листків	4,0

- А) Визначити придатність продукції до приймання;
- Б) Визначити товарний сорт;
- В) Розрахувати залікову масу з урахуванням показників якості;
- Г) Розрахувати вартість залікової маси;
- Д) Визначити реалізаційну ціну

2. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром: Д=0,47 м; Ш=0,28 м; В=0,19 м) та піддонів (розміром 1,2 м х 1,0 м) необхідну для закладання на зберігання 725 т моркви об'ємною масою 488 кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів в верх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними 0,5 м завширшки. Ширина центрального проїзду 2 м.

3. Зазначте режими зберігання моркви.

#### 4. Методичні рекомендації щодо виконання індивідуальних завдань з навчальної практики

Дані для розрахунку тривалості охолодження зернової маси вентиляванням (Тема 1, завдання 5)

7. Тривалість охолодження зернової маси вентиляванням						
Різниця температур зерна і повітря, °С	Середня швидкість охолодження зерна, °С/год, при об'ємі повітря, що подається, м <sup>3</sup> / (т·год)					
	20	40	60	80	100	120
5	0,04	0,08	0,12	0,16	0,20	0,24
10	0,08	0,16	0,24	0,32	0,40	0,48
15	0,12	0,24	0,36	0,48	0,60	0,72
20	0,16	0,32	0,48	0,64	0,80	0,96
25	0,20	0,40	0,60	0,80	1,00	1,20

Дані для розрахунку продуктивності зерноочисних машин (Тема 1, завдання 1)

**Умова:** у технічній характеристиці зерноочисних машин продуктивність наводиться за 1 год. чистого часу при обробці зерна пшениці з чистотою 90 % та вологістю до 16 %. При зміні чистоти на 1 % продуктивність машин змінюється на 2 %, при зміні вологості на 1 % – продуктивність машин змінюється на 3 %.

При роботі зерноочисних машин з іншими культурами використовують коефіцієнт еквівалентності (К).

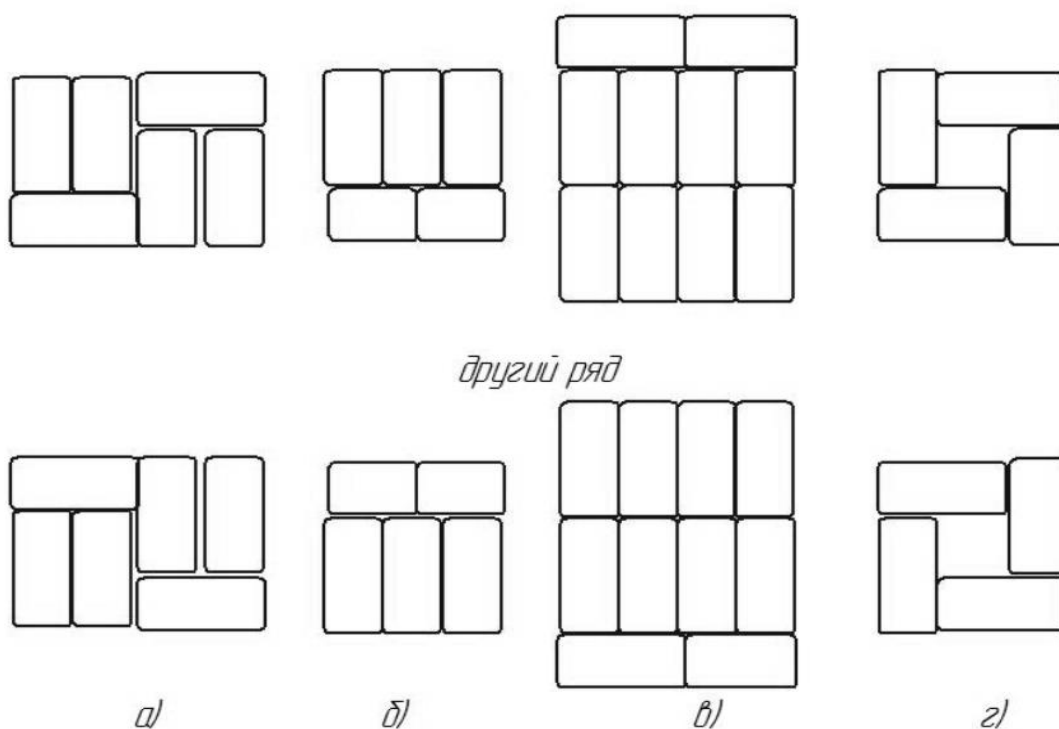
Значення коефіцієнта еквівалентності (К)

Культура	К	Культура	К
Пшениця	1,0	Гречка	0,5
Жито	0,9	Рис	0,5
Ячмінь	0,8	Горох	1,0
Овес	0,6	Сочевиця	0,6
Просо	0,3	Квасоля	1,2
Кукурудза	0,9	Насіння трав	0,2
Соняшник	0,3	Насіння овочевих культур	0,1

**Дані для розрахунку продуктивності сушарок та тривалості сушіння  
(Тема 1, завдання 3)**

Коефіцієнт залежно від культури (для сушіння): пшениця, овес, ячмінь, соняшник – 1,0;  
жито – 1,1; просо – 0,8; горох – 0,5; гречка – 1,25; кукурудза – 0,6; вика, сочевиця, рис – 0,3-  
0,4; боби, люпин, квасоля – 0,1 – 0,2; насінне зерно всіх культур – 0,5)

**Дані для розрахунку площі сховищ (Тема 1, завдання 6 )**



**Рис. Схеми укладки мішків з насінням в штабелі:  
а – по три; б – по п'ять; в – по десять; г - чотирикутником.**

Для визначення розмірів сховища необхідно знати кількість мішків ( $N_m$ ) із зерном або насінням, які будуть у ньому зберігатись:

$$N_m = \frac{W_z}{m_m}$$

де  $W_z$  - загальна кількість зерна або насіння, що підлягає зберіганню, кг.

$m_m$  - маса мішка із зерном, кг (т).

Мішки із зерном в сховищах вкладають на піддони по два, три, по п'ять або по десять. Якщо зберігається зерно чи насіння з підвищеною вологістю, то для покращання вентиляції мішки вкладають у вигляді чотирикутника.

Площу сховища для тарного зберігання визначають з розрахунку вкладання мішків по три на піддони розміром 1 x 1,4 м.

Активация Windows  
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел  
"Параметры".

Якщо відома кількість мішків із зерном і площа основи одного піддона, то задаються кількістю мішків ( $K_o$ ), які знаходяться па одному піддоні за висотою залежно від вологості зерна.

Кількість мішків, які знаходяться на одному піддоні:

$$K_{no} = K_o \times K_v,$$

де  $K_o$  - кількість мішків, які знаходяться на основі піддона;

$K_v$  - кількість рядів мішків за висотою, що розміщені на одному піддоні, шт. (див. додаток).

Активация Windows  
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел  
"Параметры".

Виробнича площа зерносховища, необхідна для зберігання, буде становити:

$$F_B = \frac{N_M \times F_{пд}}{K_{пд} \times K_3}$$

де  $F_{пд}$  - площа одного піддона, м<sup>2</sup>;

$K_3$  - коефіцієнт використання площі сховища з урахуванням площ, що займаються штабелеформувальними засобами, проїздами для автотранспорту та проходами між піддонами.

Коефіцієнт використання площі сховища залежить від засобів механізації та інших чинників і може бути рівним, при використанні:

- пересувної механізації -  $K_3 = 0,5 - 0,65$ ;
- електротранспорту -  $K_3 = 0,6 - 0,75$ ;
- стаціонарної механізації -  $K_3 = 0,65 - 0,85$ .

Загальна площа сховища визначається як сума виробничої площі та площ всіх допоміжних приміщень.

Активация Windows  
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел  
"Параметры".

З урахуванням того, що приміщення будуть зі стандартною шириною, яка є кратною 3 м, то мінімальна довжина сховища буде становити:

$$L_{сх} = \frac{F_3}{B_{сх}}$$

де  $F_3$  - загальна площа сховища, м<sup>2</sup>;

$B_{сх}$  - ширина сховища (приймають 18 або 24 м), м.

Загальна довжина сховища не повинна перевищувати 70 м. Якщо вона є більшою, то розраховану довжину ділять на допустиму і отримують кількість поверхів. Тобто

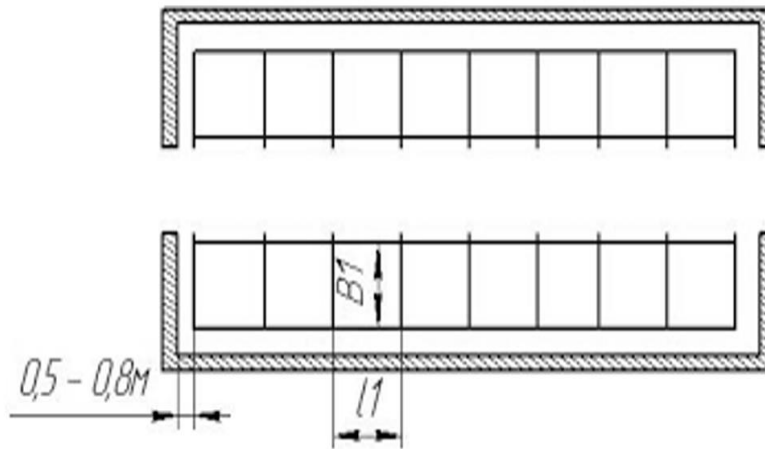
$$n_n = \frac{L_{сх}}{L_d}$$

де  $L_d$  - допустима довжина сховища, м,  $L_d = 70$  м.

Активация Windows  
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел  
"Параметры".



В) загальну площу сховища під засіки



Параметри засіка: ширина  $B1 = 6$  м, висота  $H = 2,5$  м, довжина  $L1 = 8$  м,  
ширина центрального проїзду 2 м.

### **Приклад (Тема 2, завдання 2)**

1. Розрахувати необхідну площу (параметри) стаціонарного сховища (холодильника), кількість ящиків (розміром:  $D=0,47$  м;  $Ш=0,28$  м;  $В=0,19$  м) та піддонів (розміром  $1,2$  м х  $1,0$  м) необхідну для закладання на зберігання  $900$  т моркви об'ємною масою  $480$  кг/м<sup>3</sup>. Розміщують ящики у п'ять рядів вверх на одному штабелі, а штабелі по шість в кучі з проходами між ними  $0,5$  м завширшки. Ширина центрального проїзду  $2$  м.
2. Розраховуємо ємність ящика ( $D \times Ш \times В$ )  $0,47 \times 0,28 \times 0,19 = 0,025$  м<sup>3</sup>.
3. Розраховуємо місткість ящика  $0,025$  м<sup>3</sup>  $\times 0,48$  т/ м<sup>3</sup> =  $0,012$  т.
4. Розраховуємо необхідну кількість ящиків  $900$  т /  $0,012$  т =  $75\ 000$  шт.
5. Розраховуємо площу піддона  $1,2$  м х  $1,0$  м =  $1,2$  м<sup>2</sup>.
6. Розраховуємо кількість ящиків в одному ряду на піддоні. Для цього площу піддона  $1,2$  м<sup>2</sup> ділимо на площу одного ящика  $0,13$  м<sup>2</sup> ( $0,47$  м  $\times$   $0,28$  м) =  $9,23 \approx 9,0$  шт.
7. Розраховуємо необхідну кількість піддонів. Враховуючи те, що в один ряд стає  $9$  ящиків, а рядів у висоту  $5$ , то на одному піддоні може розміститися  $45$  ( $5 \times 9$ ) ящиків. Звідси загальна кількість піддонів становитиме  $75\ 000$  шт (загальна кількість ящиків) /  $45$  шт (на одному піддоні) =  $1667$  шт піддонів.
8. Враховуючи те, що штабелі з ящиками об'єднують у кучі по  $6$  шт, то звідси отримуємо  $278$  куч піддонів ( $1667$  шт піддонів /  $6$ ).
9. Для того щоб розрахувати площу сховища, яку займе дана партія моркви затарена у ящики потрібно розрахувати площу однієї кучі з піддонами врахувавши проходи між ними. Враховуючи те що у кучі розміщується  $6$  штабелів, то ширина кучі буде становити  $2,25$  м ( $1,0 + 1,0 + 0,25$  ( $1/2$  ширини проходу)), а довжина –  $3,85$  м ( $1,2 + 1,2 + 1,2 + 0,25$  ( $1/2$  ширини проходу)). Звідси площа однієї кучі буде становити  $2,25$  м  $\times$   $3,85$  м =  $8,66$  м<sup>2</sup>. Загальна площа під кучами становитиме  $1974,5$  м<sup>2</sup> ( $278$  шт  $\times$   $8,66$  м<sup>2</sup>).
10. Для даної партії сховище схематично може мати такий вигляд та наступні параметри:

Ширина сховища ( $2,25$  м +  $2,25$  м +  $2,25$  м +  $2,25$  м +  $2$  м) =  $11$  м;

Довжина сховища ( $70$  шт куч  $\times$   $3,85$  м<sup>2</sup>) =  $269,5$  м;

Загальна площа сховища становитиме  $11$  м  $\times$   $269,5$  м =  $2964,5$  м<sup>2</sup>.








## ***5. Критерії оцінки навчальної практики***

Загалом, за всі виконанні вірно завдання студент може отримати 100 балів.

За вірно виконані завдання з кожної теми студент отримує по 50 балів і в сумі 100 балів.

## **6. Звітність студента за виконання дистанційних завдань практики**

Звіт про практику кожний студент складає індивідуально. Зміст його обумовлений програмою практики і відображає все, що студент вивчив за період практики та виконав індивідуальні завдання.

Звіт оформлюється за вимогами, які встановлює навчальний заклад, з обов'язковим урахуванням єдиного стандарту науково-конструкторської документації.

Обсяг роботи може орієнтовно становити 5-10 сторінок рукописного тексту. Але ініціювання автора щодо збільшення обсягу з метою більш повного і детального викладу окремих питань не обмежується.

Основні редакційні вимоги

Сторінки повинні мати поля (незалежно від того, рукописний текст чи друкований) мм: ліве - 30, праве -10, верхнє - 20 і нижнє - 20.

Не допускається вживання загальноприйнятих скорочень типу РР (розрахункова робота) тощо, за винятком таблиць.

Усі сторінки (включаючи рисунки, таблиці, фотографії) нумеруються за порядком, починаючи з третьої (на першій і другій сторінці номер не ставиться) проставляти номер слід у верхньому правому краї верхнього поля. Титульна сторінка оформляється за прийнятим зразком. Кожний розділ звіту ілюструють відповідними таблицями, графіками згідно з необхідністю.

*Зразок титульної сторінки*

**УКРАЇНА**

**Національний університет біоресурсів і природокористування України**

**Агробіологічний факультет**

**Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації  
продукції рослинництва ім. Б.В. Лесика**

# **ЗВІТ**

по навчальній практиці

**з дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції  
рослинництва»**

**Виконавець:**

**Студент:**

**Факультет агробіологічний**

**Курс           , група**

**Керівник :**

**Київ – 2022**