

ВОПРОСЫ ЗАЧЕТА

1. Стандартизация зерна. Кондиции на зерно
2. Стандартизация картофеля и овощей
3. Стандартизация технических культур
4. Продукция растениеводства как объект хранения. Факторы, влияющие на сохранность продукции
5. Характеристика зерновой массы как объекта доработки и хранения
6. Послеуборочная обработка зерна
7. Режимы и способы хранения зерна
8. Режимы и способы хранения картофеля, овощей и плодов
9. Технология хранения картофеля
10. Технология хранения столовых корнеплодов
11. Технология хранения капусты белокочанной
12. Технология хранения лука репчатого
13. Технология производства муки
14. Технология производства круп
15. Технология производства хлеба
16. Технология производства комбикормов
17. Технология производства солода и пива
18. Физические методы переработки плодов и овощей
19. Микробиологические методы переработки плодов и овощей
20. Химические методы переработки плодов и овощей
21. Производство картофельного крахмала
22. Технология производства растительных масел
23. Технология производства сахара
24. Технология производства и переработки льнотресты