

**ВОПРОСЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (МОДУЛЕЙ)
для специальности «Агрономия»**

МОДУЛЬ 1 «Технология хранения продукции растениеводства»

Блок 1 «Хранение зерна»

1. Продукция растениеводства как объект хранения
2. Виды порчи и потерь растительного сырья при хранении
3. Факторы, влияющие на сохранность продукции растениеводства
4. Научные принципы хранения и переработки продукции растениеводства
5. Физиологические процессы, происходящие в зерне при хранении.
6. Влияние микроорганизмов на сохранность зерна и семян
7. Основные вредители хлебных запасов
8. Факторы, влияющие на развитие вредителей зерна и меры борьбы с ними
9. Самосогревание зерна, меры по его предупреждению и ликвидации
10. Долговечность зерна и семян, способы ее продления
11. Состав и свойства зерновых масс
12. Схема послеуборочной обработки зерна и семян
13. Виды очистки зерна и семян
14. Сушка зерновых масс. Режимы сушки
15. Активное вентилирование зерна: сущность, цели, оборудование
16. Режимы хранения зерна
17. Способы и правила размещения и хранения зерна
18. Типы зернохранилищ и требования, предъявляемые к ним
19. Подготовка хранилищ к приемке зерна
20. Порядок наблюдения за зерном при хранении

Блок 2 «Хранение картофеля, овощей и плодов»

21. Физические свойства сочной продукции
22. Физиологические процессы, происходящие в сочной продукции при хранении
23. Развитие микроорганизмов и вредителей при хранении сочной продукции
24. Режимы хранения сочной продукции
25. Способы хранения картофеля, плодов и овощей
26. Способы организации вентиляции плодоовощехранилищ
27. Подготовка картофеле- и плодоовощехранилищ к приему продукции
28. Технология хранения картофеля
29. Технология хранения столовой свеклы
30. Технология хранения столовой моркови
31. Технология хранения капусты белокочанной
32. Технология хранения лука и чеснока
33. Технология хранения плодовых овощей
34. Технология хранения зеленных овощей
35. Технология хранения косточковых плодов
36. Технология хранения ягод
37. Технология хранения яблок
38. Технология хранения груш

МОДУЛЬ 2 «Технология переработки продукции растениеводства»

Блок 1 «Переработка зерна и технического сырья»

1. Выхода и сорта муки
2. Технология производства муки
3. Ассортимент и показатели качества круп
4. Общая технологическая схема производства круп
5. Особенности производства отдельных видов круп
6. Технология производства растительных масел
7. Технология производства хлеба
8. Технология производства макаронных изделий
9. Основное и вспомогательное сырье для производства пива
10. Технология производства пивоваренного солода
11. Технология производства пива
12. Классификация комбикормов.
13. Характеристика сырья для производства комбикормов
14. Технология производства комбикормов
15. Характеристика сырья для производства спирта
16. Технология производства спирта
17. Общая характеристика лубяных волокон и способов получения льнотресты
18. Технология получения льнотресты методом росяной мочки
19. Хранение и переработка льнотресты
20. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы
21. Технология производства сахара-песка

Блок 2 «Переработка картофеля, овощей и плодов»

22. Классификация способов переработки плодоовощной продукции
23. Методы подготовки плодоовощной продукции к переработке
24. Общая характеристика тепловой стерилизации плодоовощной продукции
25. Технология производства овощных натуральных консервов
26. Технология производства овощных и плодовых маринадов
27. Технология производства томатопродуктов
28. Технология производства плодово-ягодных и овощных соков
29. Сушка плодов и овощей
30. Замораживание плодов и овощей
31. Консервирование с помощью сахара и соли
32. Технология производства квашеной капусты
33. Технология производства соленых огурцов
34. Технология производства моченых яблок
35. Технология производства плодово-ягодных вин
36. Химические способы консервирования плодов и овощей
37. Технология производства картофельного крахмала
38. Классификация картофелепродуктов
39. Технология производства вакуумированного картофеля
40. Технология производства быстрозамороженных картофелепродуктов
41. Технология производства сушеных картофелепродуктов
42. Технология производства обжаренных картофелепродуктов

ВОПРОСЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (МОДУЛЕЙ) для специальности «Агрономия» ССО

Модуль 1 «Хранение продукции растениеводства»

1. Научные принципы хранения с.-х. продукции.
2. Влияние химического состава продукции растениеводства на ее сохранность
5. Физические свойства зерна и семян.
6. Физические свойства плодоовощной продукции.
7. Физиологические процессы зерна и семян при хранении.
8. Физиологические процессы плодоовощной продукции при хранении.
9. Явление самосогревания продукции растениеводства.
10. Виды порчи и потерь продукции растениеводства.
11. Особенности зерна и семян, как объектов послеуборочной доработки и хранения.
12. Общая схема послеуборочной обработки зерна и семян.
13. Виды очистки зерна и семян.
14. Сущность тепловой конвективной сушки зерна и семян, понятие о режимах сушки.
15. Активное вентилирование зерна и семян. Основы приёма, типы установок.
16. Режимы хранения зерна и семян.
17. Характеристика способов хранения зерна и семян.
18. Наблюдение и уход за зерном и семенами в период хранения.
19. Особенности плодоовощной продукции, как объекта хранения.
20. Факторы лежкости плодоовощной продукции.
21. Характеристика режимов хранения плодоовощной продукции.
22. Общая характеристика стационарного способа хранения сочной продукции.
23. Подготовка плодоовощехранилищ к приему нового урожая.
24. Особенности картофеля, как объекта хранения.
25. Режимы хранения картофеля.
26. Хранение сахарной свеклы .
27. Хранение моркови.
28. Хранение капусты.
29. Хранение лука и чеснока.
30. Хранение плодов в ИГС (РГС и МГС).
31. Мероприятия по контролю и уходу за хранящейся сочной продукцией.

Модуль 2 «Переработка продукции растениеводства»

1. Основы технологии получения муки.
2. Технология получения крупы.
3. Технология производства хлеба.
4. Технология производства комбикормов.
5. Классификация способов переработки плодов и овощей.
6. Характеристика физических способов переработки плодоовощной продукции.
7. Характеристика микробиологических способов переработки плодоовощной продукции.
8. Химическое консервирование плодоовощной продукции.
9. Основы производства картофельного крахмала.
10. Технология производства растительных масел.
11. Характеристика биологического способа получения льнотресты.
12. Технология производства льноволокна.
13. Технология производства солода и пива.
14. Технология производства сахара из сахарной свеклы.
15. Технология производства спирта.