

ВОПРОСЫ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕНА) для специальности «Агрономия»

1 семестр

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. Расчет вместимости зернохранилища (задача)
21. Порядок наблюдения за зерном при хранении
22. Физические свойства сочной продукции
23. Физиологические процессы, происходящие в сочной продукции при хранении
24. Развитие микроорганизмов и вредителей при хранении сочной продукции
25. Хранение сочной продукции в охлажденном состоянии
26. Хранение сочной продукции в измененных газовых средах
27. Способы хранения картофеля, плодов и овощей
28. Способы организации вентиляции плодоовощехранилищ
29. Подготовка картофеле- и плодоовощехранилищ к приему продукции
30. Расчет вместимости хранилища сочной продукции (задача)
31. Способы определения лежкоспособности сочной продукции (картофеля, моркови)
32. Технология хранения картофеля
33. Технология хранения столовой свеклы
34. Технология хранения столовой моркови
35. Технология хранения капусты белокочанной
36. Технология хранения лука
37. Технология хранения чеснока
38. Технология хранения плодовых овощей
39. Технология хранения зеленных овощей
40. Технология хранения косточковых плодов
41. Технология хранения ягод
42. Технология хранения яблок
43. Технология хранения груш
44. Виды и учет потерь сочной продукции при хранении
45. Расчет нормированной естественной убыли сочной продукции при хранении (задача)

2 семестр

1. Технологические качества зерна, характеризующие его пригодность к переработке
2. Выхода и сорта муки
3. Технология производства муки
4. Подбор и расчет состава помольной смеси
5. Ассортимент и показатели качества круп
6. Общая технологическая схема производства круп
7. Особенности производства гречневой крупы
8. Особенности производства крупы из ячменя
9. Особенности производства овсяной крупы
10. Особенности производства крупы из гороха
11. Технология производства растительных масел
12. Технология производства хлеба
13. Технология производства макаронных изделий
14. Основное и вспомогательное сырье для производства пива
15. Технология производства пивоваренного солода
16. Технология производства пива
17. Классификация комбикормов.
18. Характеристика сырья для производства комбикормов
19. Технология производства комбикормов
20. Характеристика сырья для производства спирта
21. Технология производства спирта
22. Общая характеристика лубяных волокон и способов получения льнотресты
23. Технология получения льнотресты методом росяной мочки
24. Хранение и переработка льнотресты
25. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы
26. Технология производства сахара-песка
27. Классификация способов переработки плодоовощной продукции
28. Методы подготовки плодоовощной продукции к переработке
29. Общая характеристика тепловой стерилизации плодоовощной продукции
30. Технология производства овощных натуральных консервов
31. Технология производства овощных и плодовых маринадов
32. Технология производства томатопродуктов
33. Технология производства плодово-ягодных и овощных соков
34. Сушка плодов и овощей
35. Замораживание плодов и овощей
36. Консервирование с помощью сахара и соли
37. Технология производства квашеной капусты
38. Технология производства соленых огурцов
39. Технология производства моченых яблок
40. Технология производства плодово-ягодных вин
41. Химические способы консервирования плодов и овощей
42. Технология производства картофельного крахмала
43. Определение крахмалистости клубней картофеля. Факторы, влияющие на крахмалистость
44. Классификация картофелепродуктов
45. Технология производства вакуумированного картофеля
46. Технология производства быстрозамороженных картофелепродуктов
47. Технология производства сушеных картофелепродуктов
48. Технология производства обжаренных картофелепродуктов

ВОПРОСЫ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕНА) для специальности «Агрономия» ССО

1. Продукция растениеводства как объект хранения.
2. Факторы, влияющие на ее сохранность
3. Научные принципы хранения и переработки продукции растениеводства
4. Состав зерновой массы.
5. Физические свойства зерновых масс
6. Физиологические процессы, происходящие в зерне при хранении.
7. Самосогревание зерновых масс при хранении
8. Влияние микроорганизмов и вредителей на сохранность зерна и семян
9. Долговечность зерна и семян, способы ее продления
10. Схема послеуборочной обработки зерна и семян
11. Способы размещения и хранения зерна
12. Типы зернохранилищ и требования, предъявляемые к ним. Подготовка хранилищ
13. Физические свойства сочной продукции
14. Физиологические процессы, происходящие в сочной продукции при хранении
15. Развитие микроорганизмов и вредителей при хранении сочной продукции
16. Режимы хранения сочной продукции
17. Способы хранения картофеля, плодов и овощей
18. Подготовка картофеле- и плодоовощехранилищ к приему продукции
19. Технология хранения картофеля
20. Технология хранения столовых корнеплодов
21. Технология хранения капусты белокочанной
22. Технология хранения лука и чеснока
23. Технология хранения яблок
24. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы
25. Хранение льнотресты
26. Выхода и сорта муки
27. Технология производства муки
28. Ассортимент и показатели качества круп
29. Технология производства крупы
30. Технология производства растительных масел
31. Технология производства хлеба
32. Технология производства солода
33. Технология производства пива
34. Классификация комбикормов.
35. Характеристика сырья для производства комбикормов
36. Технология производства комбикормов
37. Технология производства спирта
38. Классификация способов переработки сочной продукции
39. Методы подготовки плодоовощной продукции к переработке
40. Тепловая стерилизация плодоовощной продукции
41. Сушка плодов и овощей
42. Замораживание плодов и овощей
43. Технология производства квашеных, соленых и моченых плодов и овощей
44. Технология производства плодово-ягодных вин
45. Химические способы консервирования плодов и овощей
46. Технология производства картофельного крахмала
47. Классификация и технологии производства картофелепродуктов
48. Технология производства сахара-песка
49. Технология получения льнотресты
50. Технология производства растительных масел

