

ВОПРОСЫ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (МОДУЛЕЙ)

МОДУЛЬ 1

«Стандартизация продукции растениеводства»

1. Сущность стандартизации и стандарта. Комплексная и опережающая стандартизация
2. Системы стандартизации. Национальная система стандартизации Республики Беларусь
3. Методы стандартизации
4. Органы и службы стандартизации
5. Категории технических нормативно-правовых актов по стандартизации
6. Градации (уровни) качества
7. Контроль качества продукции растениеводства и его разновидности
8. Методы определения показателей качества продукции
9. Особенности стандартизации продукции растениеводства
10. Кондиции как нормы качества продукции растениеводства
11. Структура ТНПА на продукцию растениеводства
12. Правила приемки и методы отбора проб товарного зерна
13. Универсальные показатели качества товарного зерна и методы их определения
14. Целевые показатели качества товарного зерна и методы их определения
15. Стандартизация товарного зерна пшеницы
16. Стандартизация товарного зерна ржи
17. Стандартизация товарного зерна ячменя
18. Стандартизация товарной гречихи
19. Стандартизация маслосемян рапса
20. Стандартизация льнотресты
21. Стандартизация сахарной свеклы
22. Стандартизация продовольственного картофеля
23. Стандартизация столовых корнеплодов
24. Сущность и формы сертификации. Национальная система сертификации (подтверждения соответствия) Республики Беларусь
25. Порядок проведения сертификации

МОДУЛЬ 2

«Хранение продукции растениеводства»

1. Продукция растениеводства как объект хранения. Факторы, влияющие на ее сохранность
2. Физиологические процессы, происходящие в продукции растениеводства при хранении.
3. Научные принципы хранения и переработки продукции растениеводства
4. Физические свойства зерновых масс
5. Самосогревание зерновых масс при хранении
6. Влияние микроорганизмов и вредителей на сохранность зерна и семян
7. Долговечность зерна и семян, способы ее продления
8. Схема послеуборочной обработки зерна и семян
9. Виды очистки зерна и семян
10. Сушка зерновых масс. Режимы сушки
11. Активное вентилирование зерна: сущность, цели, оборудование
12. Режимы и способы хранения зерна
13. Способы размещения и хранения зерна. Наблюдение за зерном во время хранения
14. Типы зернохранилищ. Подготовка хранилищ к приемке зерна
15. Физические свойства сочной продукции
16. Развитие микроорганизмов и вредителей при хранении сочной продукции
17. Режимы хранения картофеля, плодов и овощей
18. Способы хранения картофеля и овощей
19. Способы вентилирования плодоовощной продукции во время хранения
20. Подготовка картофеле- и плодоовощехранилищ к приему продукции
21. Технология хранения картофеля
22. Технология хранения столовых корнеплодов

23. Технология хранения капусты белокочанной
24. Технология хранения лука и чеснока
25. Технология хранения яблок

МОДУЛЬ 3

«Переработка продукции растениеводства»

1. Выхода и сорта муки
2. Технология производства муки
3. Ассортимент и показатели качества круп
4. Технология производства крупы
5. Технология производства растительных масел
6. Технология производства хлеба
7. Технология производства солода
8. Технология производства пива
9. Классификация комбикормов. Характеристика сырья для производства комбикормов
10. Технология производства комбикормов
11. Технология производства спирта
12. Классификация способов переработки сочной продукции
13. Методы подготовки плодоовощной продукции к переработке
14. Тепловая стерилизация плодоовощной продукции
15. Сушка плодов и овощей
16. Замораживание плодов и овощей
17. Технология производства квашеных овощей
18. Технология производства плодово-ягодных вин
19. Химические способы консервирования плодов и овощей
20. Технология производства картофельного крахмала
21. Классификация и технологии производства картофелепродуктов
22. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы
23. Технология производства сахара-песка
24. Технология получения льнотресты
25. Хранение и переработка льнотресты