

**ВОПРОСЫ ПО ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ**  
по дисциплине **ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДООВОЩНОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ**

1. Значение плодов и овощей в питании человека.
2. Схема потребления и хранения плодоовощной продукции.
3. Факторы влияющие на качество плодов и овощей.
4. Потери плодов и овощей и их классификация.
5. Понятия качества и основные показатели качества.
6. Товароведная оценка.
7. Дегустационная оценка.
8. Лабораторная оценка.
9. Понятие «стандартизация».
10. Системы стандартизации.
11. Международная стандартизация на примере ИСО.
12. Методы стандартизации.
13. Стандарт и формы его проявления.
14. Порядок разработки и утверждения стандартов.
15. Органы и службы стандартизации.
16. Краткая история стандартизации плодоовощной продукции.
17. Товароведная классификация овощей.
18. Товароведная классификация плодов.
19. Правила приемки и методы отбора проб (на примере картофеля).
20. Методика определения содержания земли и примеси.
21. Общая характеристика химического состава.
22. Вода плодов и овощей и ее характеристика.
23. Сахара плодов и овощей их виды и характеристика.
25. Крахмал, целлюлоза и гемицеллюлоза.
26. Пектиновые вещества и гликозиды.
27. Азотистые вещества плодов и овощей.
28. Органические кислоты.
29. Дубильные вещества.
30. Эфирные масла.
31. Пигменты, воска, жиры.
32. Водорастворимые витамины.
33. Жирорастворимые витамины.
34. Макро и микроэлементы.
35. Изменение химического состава при созревании.
36. Изменение химического состава плодов и овощей в зависимости от применяемой агротехники (удобрений, орошения, предшественники, содержание почвы в саду, обрезка, сроки уборки).
37. Оценка качества картофеля по ГОСТу 7176-85.
38. Оценка качества яблок поздних сроков созревания по ГОСТу 2122-75.
39. Оценка качества моркови столовой по ГОСТу 1724\*85.
40. Оценка качества свеклы столовой по ГОСТу 1722-85.
41. Оценка качества капусты белокочанной по ГОСТу 1724-85.
42. Оценка качества лука-репки по ГОСТу 1723-86.
43. Физические свойства плодов и овощей.
44. Дыхание - основной процесс обмена веществ.
45. Раневые реакции.
46. Созревание и старение.

47. Период покоя и способы предупреждения прорастания.
48. Физиологические расстройства.
49. Микробиологические процессы и способы прогнозирования загнивания плодов и овощей.
50. Влияние насекомых и клещей на сохраняемость плодов и овощей.
51. Полевой способ хранения овощей.
52. Классификация хранилищ и их общие конструктивно - конструктивные особенности.
53. Хранение плодов и овощей в холодильниках.
54. Хранение картофеля.
55. Особенности хранения корнеплодов.
56. Особенности хранения кочанной капусты.
57. Хранение плодов и овощей в газовых средах (РГС и МГС).
58. Хранение лука и чеснока.
59. Хранение семечковых плодов.
60. Виды тары для продуктов переработки и способы ее герметизации.
61. Технологические операции по подготовке сырья к переработке.
62. Способы бланширования, виды бланширователей.
63. Очистка и измельчение сырья перед переработкой.
64. Мойка сырья, виды моечных установок.
65. Сортировка и калибровка.
66. Сушка плодов и овощей.
67. Сублимационная сушка.
68. Тепловая сушка, виды сушилок.
69. Производство плодово - ягодных соков.
70. Овощные закусочные консервы на примере фаршированного перца.
71. Квашение капусты.
72. Соление огурцов.
73. Мочение яблок.
74. Особенности плодово - ягодно-виноделия.
75. Болезни и пороки плодово - ягодных вин.
76. Химическое консервирование.
77. Маринование.
78. Тепловая стерилизация.
79. Быстрое замораживание.
80. Расчеты по размещению овощей в буртах.
81. Расчеты по закладке овощей и плодов в хранилище.
82. Расчеты по определению естественной убыли.
83. Расчеты по спиртованию плодово-ягодных вин.
84. Расчеты по добавлению необходимого количества сахара при приготовлении плодово-ягодных вин.
85. Расчеты по снижению кислотности плодово-ягодных вин.
86. Расчеты по оплате за реализованную продукцию.

Форма контроля знаний: тестирование по темам лабораторных занятий, контрольная письменная работа по лекционному материалу, зачет во втором семестре в соответствии с учебно-методической картой дисциплины учебной программы

Составил зав. кафедрой плодовоовощеводства \_\_\_\_\_ Н.Л. Почтовая  
\_\_\_\_\_ г.

Рассмотрены и утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_ г. протокол № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Почтовая