

**ВОПРОСЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ**  
по дисциплине **ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДООВОЩНОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ**

1. Роль плодов и овощей в питании человека.
2. Факторы, влияющие на качество плодов и овощей. Потери плодов и овощей при хранении и переработке.
3. Современное состояние и перспективы развития хранения и переработки плодоовощной продукции.
4. Общая характеристика состава плодов и овощей.
5. Изменение химического состава плодов и овощей при хранении и переработке.
6. Товарная классификация плодов и овощей.
7. Понятие о качестве. Методы определения качества плодов, овощей и продуктов их переработки.
8. Товароведная оценка качества.
9. Дегустационная оценка.
10. Лабораторная оценка качества.
11. Сущность и методы переработки
12. Подготовка сырья для переработки
13. Подготовка тары
14. Тепловая стерилизация и ассортимент консервов.
15. Быстрое замораживание.
16. Сушка плодов и овощей.
17. Хранение сушеных продуктов.
18. Консервирование солью.
19. Сущность химического консервирования и ассортимент консервов.
20. Маринование.
21. Сульфитация.
22. Проблемы и факторы сохраняемости ПОК.
23. Лежкость двухлетних овощей.
24. Лежкость плодов и плодовых овощей.
25. Лежкость листовых овощей, косточковых плодов и ягод.
26. Научные принципы хранения с.-х. продукции по Я.Я. Никитинскому.
27. ПОК как объект хранения.
28. Физиологические расстройства.
29. Микробиологические процессы, происходящие при хранении ПОК.
30. Влияние насекомых и клещей на сохраняемость плодов и овощей.
31. Подготовка ПОК к хранению.
32. Полевой способ хранения овощей.
33. Классификация хранилищ и их общие конструктивно-строительные особенности.
34. Хранение плодов и овощей в холодильниках.
35. Весенне-летнее хранение плодов и овощей.
36. Режимы хранения ПОК.
37. Хранение ПОК в газовых средах.
38. Хранение картофеля.

39. Особенности хранения корнеплодов.
41. Особенности хранения кочанной капусты.
42. Хранение плодов и овощей в газовых средах (РГС и МГС).
43. Хранение лука и чеснока.
44. Хранение семечковых плодов.

Составил зав. кафедрой плодоовощеводства  
\_\_\_\_\_ г.

Н.Л. Почтовая

Форма контроля знаний: тестирование по темам лабораторных занятий, письменная контрольная работа по лекционному материалу.

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