

ВОПРОСЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ
по дисциплине **ЭФИРНОМАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ**
МОДУЛЬ 1

1. Биологические особенности эфирномасличных культур.
2. Действующие вещества растений: алкалоиды, гликозиды, флаваноиды, дубильные вещества. Эфирные масла, смолы, органические вещества, минеральные вещества, витамины.
3. Методика проведения общего товароведческого анализа эфирномасличного сырья.
4. Сбор и сушки эфирномасличных культур
5. Методика определения подлинности разных морфологических групп сырья.
6. Упаковка, маркировка и транспортирование эфирномасличных культур.
7. Определение чистоты, измельченности и степени пораженности вредителями растительного сырья.
8. Ботаническая характеристика, биология и агротехника эфирномасличных культур семейства сельдерейных (*Apiáceae*)
9. Анализ растений, сырьем которых являются плоды и семена.
10. Определение влажности.
11. Ботаническая характеристика, биология и агротехника эфирномасличных культур семейства яснотковых (*Lamiáceae*)
12. Определение подлинности листового и травяного сырья, содержание примесей и измельченности.
13. Ботаническая характеристика, биология и агротехника эфирномасличных культур семейства астровые (*Asteráceae*)
14. Определение подлинности и доброкачественности цветочного сырья. (Календула лекарственная. Эстрагон. Эхинацея пурпурная.)
15. Ботаническая характеристика, биология и эфирномасличных культур семейства капустные, лютиковые, валериановые, гречишные и розоцветные (*Brassicáceae*, *Ranunculáceae*, *Valerianáceae*, *Polygonáceae*, *Rosáceae*)
16. Определение подлинности, измельченности и содержание примесей у корневого сырья (Горец змеиный. Лапчатка прямостоячая. Валериана лекарственная)
17. Особенности переработки и хранения эфирномасличного сырья
18. Определение содержания эфирного масла.
19. Общие сведения о произрастающих эфирномасличных тропических культурах.
20. Назначение экзотических пряностей и специй. Составление пряно-ароматических смесей для различных пищевых продуктов.

МОДУЛЬ 2

21. Что такое пряности, специи.
22. Значение эфирномасличных растений.
23. Краткая история распространения эфирномасличных растений и специй.
24. Ботаническая классификация эфирномасличных растений.
25. Особенности хранения эфирномасличного сырья.
26. Классификация пряностей и специй.

27. Основные действующие вещества эфирномасличных растений.
28. Что такое товароведный анализ сырья.
29. Чем регламентируется качество сырья.
30. Что такое подлинность и доброкачественность.
31. Что понимают под понятием «чистота» сырья.
32. Правила отбора среднего образца и его деления на аналитические пробы.
33. Методика определения измельченности.
34. Методика определения влажности.
35. Методика определения засоренности.
36. Методика определения степени зараженности вредителями.
37. Особенности методики определения подлинности различных морфологических групп сырья.
38. Биологические особенности и агротехника однолетних эфирномасличных культур.
39. Морфологические, биологические особенности и технология возделывания двулетних эфирномасличных растений.
40. Морфологические, биологические особенности и технология возделывания многолетних эфирномасличных растений.
41. Система защитных мероприятий и меры борьбы с вредителями эфирномасличных культур.
42. Система защитных мероприятий и меры борьбы с болезнями эфирномасличных культур.
43. Виды эфирномасличного сырья.
44. Методика определения содержания эфирного масла.
45. Химический состав и особенности эфирных масел.
46. Содержание эфирных масел в растениях. Значение эфирных масел в жизни растений.
47. Использование эфирных масел.
48. Способы получения эфирных масел (мацерация, анфлераж, экстракция, динамическая сорбция, паровая перегонка);
49. Особенности переработки зернового сырья;
50. Особенности переработки цветочно-травянистого сырья.

Форма контроля знаний: индивидуальный устный опрос, тестирование, письменная контрольная работа.

Доцент каф. плодоовощеводства _____ Н.В. Максименко

Рассмотрены на заседании кафедры плодоовощеводства _____ 2024 г., протокол № _____

Зав. кафедрой

Н.Л. Почтовая