

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ**  
**по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»**  
**для студентов направления подготовки 35.03.04 «Агрономия»**

1. Факторы, влияющие на сохранность и качество продукции растениеводства.
2. Характеристика зерновой массы как объекта хранения. Факторы, влияющие на состав и свойства зерновых масс.
3. Показатели качества зерна, их значение.
4. Органолептические показатели качества зерна.
5. Физические и физиологические свойства зерновой массы, их характеристика.
6. Критическая и равновесная влажность зерна. Состояния зерна по влажности.
7. Дыхание зерна при хранении. Следствия процесса дыхания. Факторы, влияющие на интенсивность дыхания.
8. Явление самосогревания зерновых масс и его влияние на качество зерна. Причины появления, меры предупреждения и борьбы.
9. Отрицательные явления в зерновых массах. Меры профилактики и устранения.
10. Подготовка зерна и семян к хранению. Операции, режимы, способы.
11. Факторы, влияющие на сохранность зерновых масс. Оптимальные условия хранения зерна и семян.
12. Контроль качества и санитарного состояния зерновой массы при хранении. Понятие о естественной убыли зерна.
13. Особенности картофеля, овощей и плодов как объектов хранения, их физические и физиологические свойства.
14. Факторы сохраняемости картофеля, овощей, плодов.
15. Оптимальные условия хранения картофеля, овощей, плодов.
16. Показатели качества продовольственного картофеля.
17. Методы консервирования плодоовощной продукции.
18. Технология приготовления квашеной капусты.
19. Виды и сорта муки. Основные этапы технологического процесса в мукомольном производстве.
20. Основные крупяные культуры и ассортимент круп из них.
21. Особенности приготовления теста. Состав теста
22. Основы хлебопечения. Ассортимент хлеба.
23. Основные технологические операции производства растительных масел. Рафинация масел.