

## **Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен**

### **1. Технология хранения и стандартизация продукции растениеводства**

- 1 Активная вентиляция зерна и семян: цели задачи и технология ее проведения.
- 2 Виды самосогревания масс (гнездовое, пластовое, сплошное), меры борьбы с самосогреванием.
- 3 Вредители хлебных запасов их классификация и характеристика.
- 4 Зерновая масса, ее состав и физические свойства. Сроки хранения зерновых культур.
- 5 Значение микроорганизмов при хранении зерна.
- 6 Научные принципы хранения с/х продуктов по Я.Я. Никитинскому, их практическое значение.
- 7 Особенности технологии хранения муки, крупы и комбикормов.
- 8 Особенности технологии хранения семян зерновых культур.
- 9 Подготовка зернохранилищ к приёму зерна нового урожая.
- 10 Процессы, протекающие в зерновых массах при хранении (дыхание, послеуборочное дозревание и прорастание)
- 11 Размещение зерновых масс на хранение, наблюдение и уход за хранящимся зерном.
- 12 Режимы и способы хранения зерновых масс.
- 13 Режимы хранения картофеля, овощей и плодов семечковых культур.
- 14 Современное состояние производства продукции растениеводства, качество и его влияние на продукты переработки.
- 15 Способы хранения зерна. Характеристика зернохранилищ.
- 16 Сушка зерна и семян: способы сушки, виды зерносушилок, режимы сушки.
- 17 Технология полевого хранения картофеля и корнеплодов в буртах и траншеях.
- 18 Технология послеуборочной подработки зерна и семян.
- 19 Технология сушки зерна и семян. Способы сушки, виды зерносушилок, режимы сушки.
- 20 Технология хранения капусты.
- 21 Технология хранения лука.
- 22 Технология хранения плодов семечковых культур.
- 23 Технология хранения продовольственного и семенного картофеля.
- 24 Технология хранения сочной продукции в хранилищах с регулируемой газовой средой.
- 25 Факторы, влияющие на качество картофеля, овощей, плодов, предназначенных для закладки на хранение.
- 26 Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле, овощах и плодах при хранении.
- 27 Физиологические процессы, протекающие в зерне и семенах при

хранении.

28 Характеристика картофеле- и овощехранилищ, подготовка их к закладке продукции на хранение.

29 Химическое консервирование зерна: цели, задачи и технология его проведения.

30 Хранение корнеплодов и листовых овощей.

### **Решение ситуационных задач**

**Задача 1.** Описать степень зараженности зерна амбарными вредителями.

**Задача 2.** Описать порядок и методику ручного определения количества клейковины в зерне пшеницы.

**Задача 3.** В хранилище 20 закровов длиной 6 м и шириной 3 м. Нужно разместить морковь в 12 и свеклу в 8 закромах. Высота насыпи (загрузки) моркови 2,5 м, свеклы 3,5 м; объемная масса моркови 0,55 т/м<sup>3</sup> и свеклы 0,60 т/м<sup>3</sup>. Определить, сколько моркови и свеклы можно заложить на хранение (емкость хранилища).

**Задача 4.** В камере холодильника запланировано разместить яблоки в контейнерах емкостью 250 кг. Контейнеры устанавливают в штабеля длиной 8, шириной 6 и высотой 7 контейнеров. В одной камере размещают 4 штабеля. Определить, какое количество плодов можно загрузить в камеру.

**Задача 5.** В хранилище в сентябре кратковременно хранилось 80 т яблок и 80 т сливы. Определить количество продукции списываемой на естественную убыль.