1. Что такое технология хранения плодов и овощей?

2. Какие цели и задачи преследует технология хранения продукции?

3. Какие этапы включает процесс хранения плодоовощной продукции?

4. Что такое послеуборочное дозревание?

5. Почему важно соблюдать режимы хранения?

6. Что такое физиологические потери при хранении?

7. Назовите основные виды порчи овощей и плодов при хранении.

8. Влияние температуры на сохранность продукции.

9. Как влияет влажность воздуха на сохранность овощей?

10. Что такое этилен и его роль при хранении плодов?

11. Назовите основные методы хранения плодов и овощей.

12. В чем заключается отличие активной вентиляции от пассивной?

13. Что такое газовая среда хранения?

14. Чем регулируемая газовая среда отличается от модифицированной?

15. Назовите основные показатели качества плодов и овощей.

16. Какие требования предъявляются к таре при хранении?

17. Что такое санитарная обработка хранилища?

18. Назовите санитарные мероприятия при подготовке к хранению.

19. Чем отличается хранилище с регулируемой атмосферой?

20. Основные параметры микроклимата в хранилище.

21. Какие болезни наиболее распространены при хранении картофеля?

22. Что такое прорастание и как его предотвратить?

23. Какие овощи требуют хранения при низкой температуре?

24. Какие условия хранения рекомендованы для яблок?

25. В чем особенности хранения томатов?

26. Назовите виды упаковки для хранения плодов.

27. Что такое охлаждение продукции?

28. Влияние предохлаждения на срок хранения.

29. Как влияет механическое повреждение на качество хранения?

30. Что такое вентиляция и её виды?

31. Какой газ используется для замедления дыхания плодов?

32. Назовите методы снижения потерь при хранении.

33. Что входит в понятие «плодохранилище»?

34. Требования к конструкции овощехранилища.

35. Какие вредители поражают продукцию при хранении?

36. Как осуществляется контроль температуры в хранилище?

37. Что такое усушка продукции?

38. Почему важно соблюдать севооборот в садоводстве?

39. Как влияет свет на хранимую продукцию?

40. Что такое фитопатология хранения?

41. Какие методы переработки овощей существуют?

42. Назовите цель квашения овощей.

43. Что такое пастеризация и её роль в переработке?

44. Назовите виды стерилизации.

45. Как влияет консервирование на пищевую ценность продукции?

46. Чем отличается маринование от квашения?

47. Основные этапы процесса сушки овощей.

48. Назовите преимущества замораживания продукции.

49. Что такое лиофилизация?

50. Основные правила упаковки сушёной продукции.

51. Назовите традиционные способы хранения овощей в домашних условиях.

52. Что такое силосование овощей?

53. Назовите вредные последствия неправильного хранения.

54. Что такое ферментация и в чём её суть?

55. Какие овощи не подлежат длительному хранению?

56. Что такое стабилизация продукции?

57. Как влияет степень зрелости на условия хранения?

58. Назовите оптимальные условия хранения моркови.

59. Условия хранения лука.

60. Хранение капусты: требования и особенности.

61. Назовите разновидности овощехранилищ.

62. Что такое шоковая заморозка?

63. Что входит в санитарный минимум при хранении?

64. Как влияет упаковка на срок хранения?

65. Назовите методы контроля качества при хранении.

66. Что такое микрофлора хранения?

67. Что понимается под термином «биохимические изменения» при хранении?

68. Как происходит газообмен при хранении продукции?

69. Что такое постгарантийное хранение?

70. Какие существуют системы автоматизации хранения?

71. Назовите способы утилизации порченной продукции.

72. Что такое рекуперация тепла в хранилищах?

73. Роль холодильного оборудования в хранилищах.

74. Как организуется логистика хранения?

75. Назовите основные параметры учета при хранении.

76. Назовите основные параметры учета при хранении.

77. Какие показатели включаются в отчет по хранению?

78. Что такое брак и как его учитывать при хранении?

79. Назовите методы восстановления качества овощей.

80. Какие факторы влияют на выход готовой продукции после хранения?

81. Как обеспечивается безопасность труда в хранилищах?

82. Что включает в себя экологический контроль на предприятиях хранения?

83. Что такое просушка и когда её применяют?

84. Как осуществляется подготовка тары к повторному использованию?

85. Какие существуют нормативные документы по хранению плодоовощной продукции?

86. Что такое регламент хранения?

87. Как оформляется документация на отгрузку продукции из хранилища?

88. Как влияет сорт продукции на выбор режима хранения?

89. Что включает в себя понятие «партия продукции» при хранении?

90. Какие данные вносятся в журнал хранения?