

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Агрономический»

УТВЕРЖДАЮ

зав. кафедрой «Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»



Хоконова М. Б.

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры
«Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»
протокол от 24. 04. 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля и промежуточной
аттестации
по МДК 01.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»
по специальности 35.02.20 – Технология производства, первичной переработки и
хранения сельскохозяйственной продукции

**1. Паспорт фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу
МДК 01.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»**

1.1 Область применения

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Фонд оценочных средств позволяет оценить:

1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности - Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.
ПК 1.4	Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства
ПК 1.5	Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства

1.1.2 Освоение междисциплинарного курса МДК 01.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства» направлена на приобретение **практического опыта:**

- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);
- возделывания сельскохозяйственных культур;
- проведения агротехнических мероприятий;
- первичной обработки продукции растениеводства

1.1.3 Освоение умений и усвоение знаний:

уметь:

- применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;
- определять качество семян;
- определять нормы, сроки и способы посева и посадки;
- определять и оценивать состояние производственных посевов;
- выбирать способ уборки урожая;
- организовывать первичную переработку продукции растениеводства;
- выбирать технологии первичной переработки продукции растениеводства

знать:

- основные технологии производства растениеводческой продукции;
- основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства;
- требования к сортовым и посевным качествам семян;
- особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;
- закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;
- технологии первичной переработки продукции растениеводства

1.2 Система контроля и оценки освоения программы МДК 01.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»

Контролируемые элементы ОП.01 (разделы и темы)	Контролируемые знания, умения, практический опыт	Показатели оценки результата	Вид контроля	Форма контроля	Контрольно-оценочные материалы
Раздел 1 . Производство продукции растениеводства					
Тема 1.1 Введение в дисциплину	Знать: - основные технологии производства растениеводческой продукции Уметь: - применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники	- воспроизведение технологии производства растениеводческой продукции; - правильность применения технологических карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники	Текущий	Устный опрос, тестирование Практическое занятие	Вопросы для устного опроса, тестовое задание (Приложение 1) Задания для практического занятия № 1 (Приложение 1)
Тема 1.2. Зерновые и зернобобовые культуры	Знать: - требования к сортовым и посевным качествам семян; -особенности агротехники возделывания зерновых и зернобобовых культур; -закономерности роста, развития растений и формирования	- воспроизведение знаний к требованиям к сортовым и посевным качествам семян; К особенностям агротехники возделывания	Текущий	Устный опрос, тестирование Практическое занятие	Вопросы для устного опроса, тестовое задание (Приложение 1) Задания для практического занятия № 2 (Приложение 1)

	<p>высококачественного урожая</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество семян; - определять нормы, сроки и способы посева и посадки; - определять и оценивать состояние производственных посевов; - выбирать способ уборки урожая 	<p>зерновых и зернобобовых культур; правильности определения качества семян;</p> <p>- определения норм, сроков и способов посева и посадки;</p> <p>- определения и оценивания состояния производственных посевов; - выбора способа уборки урожая</p>			
Тема 1.3. Корне-клубнеплоды	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к сортовым и посевным качествам семян; - особенности агротехники возделывания корне-клубнеплодов; - закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество семян; - определять нормы, сроки и способы посева и посадки; - определять и оценивать состояние производственных посевов; - выбирать способ уборки урожая 	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение знаний особенностей агротехники возделывания корне-клубнеплодов; правильность определения качества семян; - определения норм, сроков и способов посева и посадки; - определения и оценивания состояния производственных посевов; - выбора способа уборки урожая корне-клубнеплодов 	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание (Приложение 1)</p> <p>Задания для практического занятия № 3 (Приложение 1)</p>

Тема 1.4. Масличные, эфиромасличные и прядильные культуры	Знать: - требования к сортовым и посевным качествам семян; -особенности агротехники возделывания масличных, эфиромасличных и прядильных культур; -закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая Уметь: - определять качество семян; - определять нормы, сроки и способы посева и посадки; - определять и оценивать состояние производственных посевов; - выбирать способ уборки урожая.	- воспроизведение знаний особенностей агротехники возделывания масличных, эфиромасличных и прядильных культур; закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая -правильность определения качества семян; - определения норм, сроков и способов посева и посадки; -определения и оценивания состояния производственных посевов; - выбора способа уборки урожая	Текущий	Устный опрос, тестирование Практическое занятие	Вопросы для устного опроса, тестовое задание (Приложение 1) Задания для практического занятия № 4 (Приложение 1)
Раздел 2. Технология первичной обработки продукции растениеводства					
Тема 2.1. Переработка зерна	Знать: - технологии первичной переработки зерна в муку, крупу	воспроизведение технологии первичной переработки зерна в муку, крупу; строение растительных	Текущий	Устный опрос, тестирование	Вопросы для устного опроса, тестовое задание (Приложение 1)

	Уметь: - организовывать первичную переработку зерна на муку, крупу; - выбирать технологии первичной переработки зерна на муку, крупу	- правильность организации первичной переработки зерна на муку, крупу; - выбора технологии первичной переработки зерна на муку, крупу			
Тема 2.2. Переработка корнеплодов	Знать: технологии первичной переработки корнеплодов Уметь: организовывать первичную переработку корнеплодов; - выбирать технологии первичной переработки корнеплодов	- воспроизведение технологии первичной переработки корнеплодов - правильность организации первичной переработки корнеплодов; - выбора технологии первичной переработки корнеплодов	Текущий	Устный опрос, тестирование Практическое занятие	Вопросы для устного опроса, тестовое задание (Приложение 1) Задания для практического занятия № 6 (Приложение 1)
Тема 2.3. Основы пивоварения, виноделия	Знать: - основные технологии производства пива, вина Уметь: - организовывать первичную переработку продукции растениеводства на пиво, вино; - выбирать технологии первичной переработки пива, вина	- воспроизведение основных технологий производства пива, вина; - правильность организации первичной переработки продукции растениеводства на пиво, вино; - выбора технологии первичной переработки пива, вина	Текущий	Устный опрос, тестирование Практическое занятие	Вопросы для устного опроса, тестовое задание (Приложение 1) Задания для практического занятия № 7 (Приложение 1)

1.3 Освоение общих компетенций по МДК 01.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Наименование оценочных средств
ПК 1.1 - Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ	- Правильное планирование работ растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ	Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля (Приложение 1). Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации (Приложение 2).
ПК 1.4 - Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства	- проведение первичной переработки и хранения продукции растениеводства	Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля (Приложение 1). Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации (Приложение 2).
ПК 1.5 - Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства	- организация первичной переработки и хранения продукции растениеводства	Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля (Приложение 1). Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации (Приложение 2).

2. Организация контроля и оценки освоения программы

Формой промежуточной аттестации освоения программы МДК 01.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства» является экзамен.

Экзамен проводится в форме устного опроса обучающегося по наиболее значимым теоретическим вопросам учебной дисциплины и решения одной ситуационной задачи.

Перечень вопросов и практических заданий для проведения экзамена составляется на основе рабочей программы профессионального модуля, охватывает его наиболее актуальные разделы и темы, является частью ФОС по профессиональному модулю и доводится до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Экзамен проводится в пределах времени, отведенного на освоение дисциплины.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

оценка «отлично» ставится, если обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, дает правильное определение основных понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры;

оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает учебный материал; при ответе не допускает серьезных ошибок, ссылается на конкретные нормативно-правовые акты, может обосновать свои суждения, но затрудняется привести необходимые примеры;

оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся знает лишь основной материал; на вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале, не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, допускает грубые ошибки, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, непоследовательно излагает материал.

3 Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля

3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1. В семенах гороха содержится:

1. 2-3% жира, 20-30% белка, 55-65% безазотистые экстрактивные вещества, 4-5% клетчатки
2. 2-2,5% жира, 30-35% белка, 55-65% безазотистые экстрактивные вещества, 4-5% клетчатки
3. 2-2,5% жира, 20-30% белка, 55-65% безазотистые экстрактивные вещества, 4-5% клетчатки

2. Зеленная масса гороха используется для производства:

1. Сенаж, силос, травяная мука
2. Травяная смесь, гранулы, травяная мука
3. Сенаж, силос, травяная мука, гранулы

3. Клубни картофеля содержат ... % крахмала

1. 12-25
2. 12-26
3. 12-27

4. Клубневидное растение, относящееся к семейству пасленовых это –

1. Кормовая свекла
2. Картофель
3. Сахарная свекла

5. По характеру ветвления стеблей сорта картофеля делятся на ...

1. Одну группу
2. Две группы
3. Три группы

6. Цветок картофеля представлен

1. Кистью
2. Соцветием
3. Корзинкой

7. Сахарная свекла принадлежит к семейству

1. Пасленовых
2. Маревых

8. Содержание сахара в корнеплоде сахарной свеклы составляет

1. 15-17 %
2. 17-20 %
3. 20-22 %

9. К характеристике сахарной свеклы относится:

1. Корень стержневой, разрастающийся в верхней части и состоящий из головки, шейки, собственно корня и хвостика корня
2. Корневая система мочковатая, состоящая из относительно толстых корней, мелкие корни разветвлений в почве малозаметны
3. Корень стержневой. От главного корня отходят боковые ответвления с мелкими густыми корневыми мочками

10. Сахарная свекла относится

1. К многолетним растениям
2. Двулетним растениям
3. Однолетним растениям

11. Семена сахарной свеклы начинают прорастать при температуре

1. 2–4 °C

2. 4-5 °С

3. 3-5 °С

12. Клубни картофеля располагаются в почве

1. Рядами

2. Гнезда + ряд

3. Гнездами

13. Для успешного применения машинной уборки картофеля необходимо добиваться, чтобы растения образовывали

1. Компактный куст

2. Узкие рядки

3. Компактные гнезд

14. Соотнесите способы уборки картофеля с определением

Прямое комбайнирование

Способ уборки применяется на легких и сухих почвах. При таком способе клубни выкапываются из почвы, очищаются и загружаются в транспортные средства.

Комбинированная уборка

Применяется на легких почвах при невысокой влажности. При таком способе уборки клубни из двух рядков выкапываются копателями - валкоукладчиками и укладываются в междурядье двух не выкопанных рядков картофеля. Затем комбайны выкапывают не выкопанные рядки и одновременно подбирают выкопанные клубни.

Раздельная уборка

Применяется на увлажненных почвах. Выкопка валкоукладчиками из 4-х или 6-ти рядков, частично отделяют почву и укладывают в валок. В валках клубни подсыхают и проходят световую закалку. Затем клубни подбирают из валков, очищают их и загружают в транспортные средства.

Уборка картофелекопателями

Клубни выкапываются, частично отделяются от почвы и сбрасываются с растительными остатками на поверхность поля. Затем клубни подбираются вручную.

15. Скашивание происходит косилкой – измельчителем оборудованной накопительным бункером или ботводробителем – этот способ уборки называется...

1. Комбинированный

2. Химический

3. Механический

4. Агротехнический

16. При уборке комбайном количество поврежденных клубней не должно превышать:

1. 3%

2. 5%

3. 7%

17. К типам выкапывающих устройств относятся:

1. Пассивные, активные, дисковые, комбинированные, роторные, дисковые с отвалами

2. Роторные, элеваторные, грохотные, комбинированные, дисковые с отвалами, активные

3. Полунавесные, элеваторные, грохотные, пассивные, активные, дисковые

18. Устройства выполнены в виде сплошных секционных плоских или корытообразных лемехов, закрепленных неподвижно на раме – это

1. Активные выкапывающие устройства

2. Пассивные выкапывающие устройства

3. Дисковые выкапывающие устройства

19. К крупным клубням относят картофелей массой, г.:

1. 40-80

2. 80
3. более 80
- 20. Сортировка служит для:**
 1. Разделения картофеля от земли
 2. Разделения картофеля на фракц
- 21. Пункт, применяющийся для поточной доочистки картофеля от примесей, сортирования клубней на три фракции и загрузки отсортированного картофеля в хранилище, контейнеры или транспортные средства – это**
 1. Стол для сортировки
 2. Картофелесортировальный пункт
 3. Переборочный стол
- 22. Из рапса можно получить:**
 1. Растительное пищевое масло
 2. Техническое масло
 3. Жмых и шрот
- 23. Какими препаратами осуществляется обработка семян рапса**
 1. Гербицидами
 2. Фунгицидами
 3. Инсектицидами
- 24. Содержание протеина в жмыхе и шроте рапса составляет:**
 1. 30-38
 2. 40-48
 3. 50-58
- 25. Озимый рапс используют как предшественник, для:**
 1. Зерновых
 2. Зернобобовых
 3. Бахчевых
- 26. Лен-долгунец возделывают для получения:**
 1. Волокна и семян
 2. Корма
 3. Масла
- 27. Льняное волокно используется:**
 1. В прядильной промышленности
 2. В текстильной промышленности
 3. В бытовой промышленности
- 28. В семенах льна содержится:**
 1. Жира – 40-45% и белка до 23%
 2. Жира – 45-50% и белка до 20%
 3. Жира – 48-50% и белка до 25%
- 29. Льняное масло используется для изготовления:**
 1. Натуральной олифы, краски и лака, линолеума
 2. Ткани, красок и лака, олифы, линолеума
 3. Обоев, олифы, краски и лака
- 30. Льняной жмых содержит:**
 1. 29-30% белка, 3-4,5% масла и большое количество крахмала
 2. 30-39% белка, 4,5-5,5% масла и большое количество крахмала
 3. 30-32% белка, 3-5,5% масла и большое количество крахмала
- 31. Лен-долгунец относится к культурам:**
 1. Короткого дня
 2. Длинного дня
 3. Среднего дня
- 32. Глубина высева льна-долгунца составляет:**

1. 3-5 см
2. 5-7 см
3. 7-10 см
4. 10-12 см

33. Показатель качества зерна, обязательный для всех культур:

1. Влажность;
2. Натура;
3. Пленчатость;
4. Стекловидность

34. Технологическая обработка свежесобранной зерновой массы начинается с

1. Сушка;
2. Предварительная очистка;
3. Вторичная очистка;
4. Первичная очистка

35. Укажите операцию, которая следует за сушкой?

1. Первичная очистка;
2. Предварительная очистка;
3. Активное вентилирование;
4. Вторичная очистка

36. Микробиологический способ консервирования плодов и овощей – это:

1. Замораживание;
2. Бланширование;
3. Квашение;
4. Маринование

37. Какой запах зерна не переходит в продукты его переработки?

1. Мышиный;
2. Амбарный;
3. Нефтепродуктов;
4. Полынный

38. На каком приборе определяют качество клейковины?

1. ПЧП-3;
2. ПХ-1;
3. ИДК-3;
4. СЭШ-3м

39. Зольность муки ржаной хлебопекарной сеяной должна быть:

1. Не более 1,25 %;
2. Не более 0,55 %;
3. Не более 0,75 %;
4. Не более 1,45 %.

40. Содержание клейковины для муки пшеничной хлебопекарной сорта экстра должно быть не менее?

1. 25 %;
2. 20 %;
3. 28 %;
4. 30 %.

41. Какие показатели качества зерна являются признаками свежести и зрелости?

1. Запах, цвет, влажность;
2. Запах, содержание клейковины;
3. Запах, внешний вид и вкус;
4. Запах, влажность и содержание примесей

42. Какая машина применяется для дополнительного измельчения на мельнице?

1. Виброцентрофугал;

2. Деташер;
3. Обоечная машина;
4. Вымольная машина

43. При шелушении гречихи рекомендуется использовать?

1. Шелушильные постава;
2. Обоечные машины;
3. Вальцедековый станок;
4. Шелушильно-шлифовальную машину

Критерии оценки выполнения теста	Процент результативности	Оценка уровня подготовки
	балл (отметка)	вербальный аналог
85-100	5	отлично
70-84	4	хорошо
51-69	3	удовлетворительно
менее 51	2	неудовлетворительно

Критерии оценки устного (письменного) опроса:

- оценка «**отлично**» ставится, если обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, дает правильное определение основных понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры;
- оценка «**хорошо**» ставится, если обучающийся твердо знает учебный материал; при ответе не допускает серьезных ошибок, может обосновать свои суждения, но затрудняется привести необходимые примеры;
- оценка «**удовлетворительно**» ставится, если обучающийся знает лишь основной материал; на вопросы отвечает недостаточно четко и полно, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- оценка «**неудовлетворительно**» ставится, если обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале, не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, допускает грубые ошибки, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, непоследовательно излагает материал.

Критерии оценки практического задания:

- оценка «**отлично**» ставится, если дается комплексная оценка предложенной задачи; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы;
- оценка «**хорошо**» ставится, если дается комплексная оценка предложенной задачи; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; затруднения в формулировке выводов;
- оценка «**удовлетворительно**» ставится, если есть затруднения с комплексной оценкой предложенной задачи; неполное теоретическое обоснование, отсутствие ссылки на нормативный акт.

1. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к экзамену:

1. Цель и задачи курса технологии переработки продукции растениеводства
2. Факторы, определяющие повышения качества зерна и семян при хранении
3. Физиологические процессы, происходящие при хранении зерна и семян
4. Роль отечественной науки в разработке основ хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов
5. Народнохозяйственное значение хранения запасов сельскохозяйственных продуктов и их переработки
6. Химический состав зерна и семян основных сельскохозяйственных культур
7. Основы переработки зерна в муку
8. Борьба с потерями при хранении продуктов
9. Физические свойства зерновой массы
10. Классификация способов переработки плодов и овощей
11. Научные принципы хранения продуктов (Я.Я.Никитинский)
12. Плоды и овощи как объект хранения
13. Технологический процесс на мукомольных заводах
14. Основные факторы, влияющие на сохранность продуктов
15. Выход сорта пшеничной муки
16. Способы получения растительного масла
17. Зерновая масса как объект переработки
18. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна пшеницы.
19. Микробиологические процессы, происходящие при хранении картофеля, овощей и плодов
20. Классификация зерна и семян по химическому составу
21. Режимы и способы хранения зерновых масс
22. Факторы, влияющие на качества и лежкость картофеля, овощей и плодов
23. Зараженность и поврежденность вредителями хлебных запасов
24. Виды помолов. Разовые и повторительные помолы.
25. Способы хранения и размещения плодоовощной продукции
26. Признаки свежести зерна. Влажность зерна и семян, критическая влажность.
27. Приготовление квашенных и соленых продуктов.
28. Оценка качества муки. Хранение муки.
29. Физические свойства картофеля, овощей и плодов.
30. Факторы, влияющие на количество и качество клейковины.
31. Хранение картофеля в буртах и траншеях
32. Характеристика сильных, ценных и слабых пшениц
33. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении.
34. Хранение картофеля овощей и плодов в стационарных хранилищах
35. Основные способы хранения зерновой массы
36. Факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерновой массы при хранении
37. Основы переработки плодов и овощей
38. Овощные натуральные консервы
39. Технология пшена и гречневой крупы
40. Оценка качества хлебобулочных изделий
41. Основные способы переработки плодов и овощей
42. Хранение круп, оценка качества круп
43. Оценка качества хлебобулочных изделий
44. Хранение зерновой массы в охлажденном состоянии

45. Основные способы производства и ассортимент печеного хлеба
46. Технология консервирования плодово-ягодных компотов
47. Технология производства томатопродуктов
48. Технология хранения семенного и продовольственного зерна
49. Оценка качества растительного масла
50. Технология производства плодово-ягодных соков
51. Технологический процесс подготовки зерна к помолу
52. Шелушение зерна крупяных культур
53. Основные факторы, влияющие на продуктивность и качество продукции.
54. Зависимость выхода доброкачественной крупы и состояние
55. Лежкость и сохраняемость плодов, овощей и ягод
56. Технология соления огурцов и томатов
57. Ксероанабиоз, значение и использование.
58. Переваримость, усвояемость и питательность различных сортов муки
59. Осмоанабиоз, значение и использование
60. Общие технологические свойства зерна крупяных культур
61. Хранение клубней картофеля в буртах и траншеях
62. Термоанабиоз и абиоз, значение и использование.
63. Оптимальные условия хранения плодов и овощей
64. Технология производства картофельного крахмала
65. Основные факторы, влияющие на продуктивность и качество продукции
66. Зависимость выхода доброкачественной крупы и состояние
67. Лежкость и сохранность плодов, овощей и ягод
68. Оптимальные условия хранения зерна
69. Технология производства плодово-ягодных соков
70. Технологический процесс подготовки зерна к помолу
71. Шелушение зерна крупяных культур
72. Требования, предъявляемые к зернохранилищам
73. Подготовка хранилищ к приему зерна нового урожая.
74. Период покоя и способы предупреждения прорастания клубней картофеля. Послеуборочное дозревание зерна и семян, значение
75. Операция предварительной очистки зерна, временная консервация, сушка, первичная и вторичная очистка
76. Использование активного вентилирования подогретым воздухом для сушки семян и других сельскохозяйственных объектов.
77. Особенности сушки зерна и семян различных культур
78. Особенности проведения послеуборочной обработки зерна различных культур.
79. Требования к качеству зерна, поступающего на переработку. Особенности подготовки зерна к помолу
80. Классификация помолов
81. Принципиальная схема технологического процесса подготовки зерна к переработке
82. Технология получения плющенной крупы (из овса и ячменя), хлопьев
83. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна пшеницы
84. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки
85. Характеристика сырья для производства макаронных изделий
86. Классификация комбикормов по их кормовой ценности
87. Характеристика сырья для производства комбикормов растительного, животного и минерального происхождения.
88. Технология производства комбикормов
89. Зерно и маслосемена как основные виды сырья для многих отраслей промышленности

90. Способы извлечения масла из семян, их сравнительная характеристика. Способы рафинации
91. Масловырабатывающие установки сельскохозяйственного типа
92. Основные технологические операции при переработке картофеля
93. Технология производства картофельного крахмала
94. Послеуборочная обработка семян зернобобовых культур
95. Силосование зеленой массы кормовых зернобобовых культур
96. Технология производства консервированных продуктов из семян и бобов.
97. Технология производства муки и крупы из семян зернобобовых культур
98. Особенности технологии переработки семян отдельных зернобобовых культур.
99. Технология производства соевого масла

2. Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

Основные печатные и электронные издания

1. Манжесов, В. И. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. - [Б. м.] : ГИОРД, 2016. - 816 с. - ISBN 978-5-98879-185-0
2. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. - Новосибирск : НГАУ, 2015. - 340 с
3. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>

Дополнительные источники:

4. Князев, Б. М. Основы технологии переработки зерна : учебное пособие для внутривузовского пользования. Ч. 1 / Б. М. Князев, М. А. Дугужев, Ю. М. Шогенов. - Нальчик : КБГАУ им. В.М.Кокова, 2014. - 116 с.
5. Филатов, В. И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебник / ред. В. И. Филатов. - М. : КОЛОС, 1999. - 724 с.
6. Князев, Б. М. Основы стандартизации, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие для студентов напр. подг. "Агрономия" / сост.: Б. М. Князев, Ю. М. Шогенов. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 123 с. эл. опт. диск (CD-ROM).
7. ГОСТ Р 53049-2008. Рожь. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2009. – 6 с.
8. ГОСТ Р 52554-2006. Пшеница. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2006. –10 с.
9. ГОСТ Р 52647-2006. Свекла сахарная. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007. – 6 с.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»**ООО «Издательство Лань».**

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/><http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.

- Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**АО «Антиплагиат»**

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**Лицензионное программное обеспечение**

- Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769
- AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н
- Антиплагиат лицензионный договор №1143 от 13.05.19г.
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Система «Антиплагиат»	www.antipolagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс.	http://www.consultant.ru.