

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



Комплект контрольно-оценочных материалов
для оценки результатов освоения профессионального модуля

**ДПБ 01 Ведение технологического процесса по подготовке
к хранению овощных культур и картофеля на
автоматизированных технологических линиях**

по специальности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья

2023 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

Тех. дисциплин от

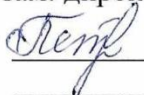
«31» августа 2023

Председатель МК

 Н.В. Склюева

Утверждаю:

зам. директора по УМР

 Л.И. Петрова

Комплект контрольно-оценочных средств текущего и промежуточного контроля знаний **ДПБ 01 Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья базовой подготовки программы **ДПБ 01 Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления».

Составитель: ГБПОУ «ККАТУ», преподаватель А. А Шишкин.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «**Ведение технологического процесса по хранению и переработке овощных культур на автоматизированных технологических линиях**» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения программы в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Общих:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках

Профессиональных:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке овощных культур на автоматизированных технологических линиях
ВПК 1	Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями

ВПК 2	Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной документацией
ВПК 3	Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля.

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля, альный модуль	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01.(д) Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями	Экзамен	Тестирование
МДК 01.02.(д) Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной документацией	Экзамен	Тестирование
МДК 01.03.(д) Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля	Экзамен	Тестирование
УП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения практических работ при выполнении программы учебной практики
ПП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения практических работ при выполнении программы производственной практики
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения теоретических практических работ при сдаче квалификационного экзамена

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. К экзамену по МДК допускаются студенты, полностью выполнившие все практические работы/задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются студенты, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Задания для оценки освоения МДК 01.01.(д) Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями

3.1.1. Текущая аттестация

1. Важная биологическая особенность картофеля:

- 1) способность клубней возобновлять покровную ткань в местах механических повреждений;
- 2) способность давать высокий урожай;
- 3) сохранять сортовые качества;
- 4) картофель является хорошим предшественником для большинства сельскохозяйственных культур.

2. Валообразные кучи овощей, уложенные на грунте и укрытые какими – либо термо - и гидроизоляционными материалами называют...

- 1) траншеями;
- 2) кагатами;
- 3) буртами;
- 4) модули.

3. Канавы вырытые в грунте, в которые засыпают овощи и картофель это:

- 1) траншеи;
- 2) кагаты;
- 3) бурты;
- 4) модули.

4. Для хранения плодоовощной продукции не применяют способ хранения

- 1) полевой
- 2) стационарный
- 3) погружной
- 4) наливной

5. К концентрированным кормам относятся:

- а) клубнеплоды, бахчевые
- б) барда, жом
- в) зерно, отруби

г) все перечисленное

3.1.2. Промежуточная аттестация

1. Какие вещества главным образом определяют механическую прочность тканей плодов и овощей и их консистенцию?

1. нерастворимые сухие вещества
2. растворимые минеральные вещества
3. растворимые азотистые вещества
4. гликозиды

2. Укажите основной энергетический материал плодов и овощей:

1. углеводы
2. азотистые вещества
3. минеральные вещества
4. витамины

3. С чем связано разваривание плодов и овощей при консервировании и кулинарной обработке?

1. с гидролитическим расщеплением пектиновых веществ
2. с окислением дубильных веществ
3. с уменьшением содержания твердых восков
4. с высоким содержанием аммиачного и амидного азота

4. Какая из органических кислот преобладает в плодах томата?

1. молочная кислота
2. винная кислота
3. лимонная кислота
4. уксусная кислота

5. Что является биологической основой лежкости двулетних овощей?

1. способность к дозреванию в послеплодочный период
2. равномерный уровень дыхания при хранении
3. наличие состояние естественного покоя в точках роста
4. устойчивость тканей к анаэробнозису

6. Какие изменения в системе дыхания плодов и овощей происходят при закладке на хранение в холодильную камеру?

1. происходит переход от анаэробного типа дыхания к аэробному
2. происходит снижение интенсивности дыхания
3. происходит возрастание интенсивности дыхания
4. происходит переход от аэробного типа дыхания к анаэробному

7. В какой период у яблок происходит образование защитных слоев «зарубцовывание» в местах механических повреждений?

1. после длительного хранения
2. при наступлении семной зрелости
3. в период роста плодов
4. вначале послеуборочного периода

8. Укажите полевой способ хранения овощной продукции:

1. на сырьевой площадке консервного завода
2. в загубленных неохлаждаемых хранилищах
3. в охлаждаемых хранилищах
4. в буртах и траншеях

9. Какую температуру применяют для быстрого замораживания сырья?

1. -10 0С
2. -15 0С
3. -18 0С
4. -30 0С

10. К физиологическим заболеваниям овощей при длительном хранении относятся:

1. горькая ямчатость
2. парша
3. монилиоз
4. голубая гниль

3.2 Задания для оценки освоения МДК 01.02(д) Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной документацией.

3.2.1. Текущая аттестация

Вопрос 1 Закон сохранения массы вещества в помещении описывается уравнением: Выберите один ответ:

- a.баланса тепла.
- b.баланса массы вещества.
- c.баланса воздуха.
- d.любым.

Вопрос 2 Какое влияние оказывает на интенсивность теплообмена и сопротивление проходу воздуха параллельная обвязка калориферов по воздуху?

Выберите один ответ:

- a.не оказывает никакого влияния.
- b.сопротивление проходу воздуха уменьшается, а интенсивность теплообмена увеличивается.
- c.сопротивление проходу воздуха и интенсивность теплообмена уменьшается.
- d.сопротивление проходу воздуха увеличивается, а интенсивность теплообмена уменьшается.

Вопрос 3 Температура мокрого термометра определяется при постоянном параметре воздуха:

Выберите один ответ:

- a.парциальном давлении.
- b.энтальпии.
- c.относительной влажности.

d. влагосодержании.

Вопрос 4 К местной приточной вентиляции относится:

Выберите один ответ:

- a. воздушный душ, воздушный оазис, воздушный фильтр.
- b. воздушный душ, воздушный оазис, воздушная завеса, воздушный фонтан.
- c. воздушный душ, воздушный оазис, воздушный фонтан.
- d. воздушный душ, воздушный оазис, воздушная завеса.

Вопрос 5 Эквивалентный диаметр по скорости определяется из условия:

Выберите один ответ:

- a. равенства удельных потерь на трение в круглом и прямоугольном воздуховоде при равенстве расходов.
- b. равенства площадей круглого и прямоугольного воздухопроводов.
- c. равенства удельных потерь на трение в круглом и прямоугольном воздуховоде при равенстве площадей.
- d. удельные потери на трение в круглом и прямоугольном воздуховоде равны при равенстве периметров.

3.2.2 Промежуточная аттестация

Вопрос №1.

Если основные технологические операции выполняются органами машины с активным участием человека, то машина, называется?

- 1. Устройство.
- 2. Полуавтомат.
- 3. Автомат.

Вопрос №2.

Транспортные устройства непрерывного действия, что вертикально перемещают сыпучие и штучные материалы, называются?

- 1. Элеваторы.
- 2. Скребокковые конвейеры.
- 3. Пластинчатый конвейер.
- 4. Шнек.

Вопрос №3.

Технологические процессы, что протекают в силовом поле без затрат механической энергии, называются?

- 1. Машинными.
- 2. Аппаратными.
- 3. Автоматными.

Вопрос №4.

Система машин, в которой различные машины размещены в последовательности выполнения технологических процессов и продукция передается от одной машины к другой, называется

- 1. Поточной механизированной линией.
- 2. Поточной автоматической линией.
- 3. Поточной транспортной линией.

Вопрос №5.

Транспортные устройства с тяговым органом:

1. Ленточные, пластинчатые, гидравлические, шнековые и скребковые конвейеры.
2. Ленточные, винтовые и скребковые конвейеры; элеваторы.
3. Скребковые, ленточные, пластинчатые и, роликовые конвейеры, элеваторы.

Вопрос №6.

Фрикционный элеватор перемещает?

1. Деревянную тару.
2. Сыпучие материалы.
3. Жестяную тару.

Вопрос №7.

Наклон гидравлического конвейера для нормальной работы составляет:

1. 5 – 10 мм на 1 метр его длины.
2. 8 – 12 мм на 1 метр его длины.
3. 1,5 – 3,5 мм на 1 метр его длины.

Вопрос №8.

Для мойки корнеплодов применяют машину марки:

1. Т1-КУМ-5.
2. А9-КЛА-1.
3. А9-КТ2-0.

Вопрос №9.

В каком режиме моют кабачки, огурцы, баклажаны и корнеплоды.

1. Мягкий.
2. Жесткий.
3. Средний.

Вопрос №10.

Какие машины имеют основной рабочий орган в виде барабана для мытья сырьё?

1. А9-КМ2.
2. А9-КМ2Ц.
3. А9-КМБ-12.

3.3. Задания для оценки освоения МДК 01.03.(д) Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных

культур и картофеля

3.3.1. Текущая аттестация

Вопрос №1.

Выберите транспортные устройства без тягового органа.

1. Гидравлические, гравитационные и пластинчатые конвейеры.
2. Монорельсовые и гравитационные конвейеры, пневматические транспортные установки.
3. Гидравлические и гравитационные конвейеры, пневматические конвейеры.

Вопрос №2.

Машина, в которой все рабочие операции механизированы, а человек выполняет только процессы подачи, установки и снятие объекта, что обрабатывается, называется?

1. Устройство.
2. Автомат.
3. Полуавтомат.

Вопрос №3.

Ролики для рольгангов гравитационного конвейера устанавливаются под углом в пределах.

1. От 20 до 40.
2. От 1,50 до 30.
3. От 1,5 до 40.

Вопрос №4.

Какие моющие машины для мытья сырья работают в мягком режиме?

1. А9-КМБ-4, Т1-КУМ-3, А9-КМЗ-250, А9-КМ2-Ц.
2. Т1-КУМ-5, А9-КМБ-16, А9-КМ2-Ц, типа КУВ.
3. Т1-КУМ-5, А9-КМ2, А9-КМ2-125, типа КУВ, КМЦ.

Вопрос №5.

Какая машина предназначена для мытья пустых жестяных банок.

1. Т1-КУМ-3,
2. А9-КМ1-125
3. А9-КМ2-125

3.3.2. Промежуточная аттестация

Вопрос №16.

Дробилка Д1-7.5 имеет режущее устройство:

1. Двух типов.
2. Трех типов.
3. Одного типа.

Вопрос №17.

Сколько отсеков в машине А9-КЛА-1?

1. Один.
2. Четыре.
3. Три.

Вопрос №18.

Для чего используют машину СТМ-25?

1. Резки кабачков.
2. Шинкования капусты.
3. Измельчения картофеля.

Вопрос №19.

Размеры частичек после крупного дробления составляют:

1. 250-40 мм.
2. 40-10 мм.
3. 25-4 см.

Вопрос №20.

Для тонкого дробления используют:

1. Дезинтеграторы.
2. Барабанные дробилки.
3. Гомогенизаторы.

Вопрос №21.

Шестеренчатые насосы в консервном производстве перекачивают:

1. Пластинчато-вязкие материалы.
2. Невязкие материалы.
3. Пастообразные материалы.

Вопрос №22.

Машина – автомат, которая может выполнять логические операции и сама определяет программу действий с расчетом смены условий протекания технологического процесса, называется?

1. Рефлексной.
2. Автоматической.
3. Самонастраивающейся.

Вопрос №23.

Скорость жестяной банки, при перемещении во фрикционном элеваторе равняется:

1. Скорости элеватора.
2. Половине скорости элеватора.
3. В 2 раза больше скорости элеватора.

Вопрос №24.

Для чего предназначена машина МШ-10000?

1. Для шинкования и резания сырья.
2. Для мойки и ополаскивания сырья.
3. Для ошпаривания сырья.

Вопрос №25.

Сколько раз можно использовать молотки в молотковой дробилке при износе рабочей поверхности.

1. Два.
2. Четыре.
3. Один.
4. Три.

Вопрос №26.

Укажите для каждой из приведенных машин ее назначение:

Машина	Назначение
1 Т1-КУМ-3	А. Для дробления сырья.
2 А9-КМЗ-250	В. Для ополаскивания и инспекции овощей и фруктов.
3 Р9-КТ2-Э	С. Для мытья овощей.
4 ОГБ-5	Д. Для транспортировки.
5 А9-КТ2-0	Е. Для мытья стеклянной тары.
	Ф. Для мытья жестяной тары.
	Г. Для тонкого дробления сырья.

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4.2. Виды деятельности, компетенции и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1 (д)	Ведение технологического процесса по подготовке и хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях
ВПК 1	Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями
ВПК 2	Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной документацией
ВПК 3	Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля.

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ДПБ.01. **Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях** по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

5.2 Экзаменационные билеты для оценки освоения ДПБ.01. «Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях»

Задания для экзаменуемого

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: оборудованием для проведения ТО технологического оборудования; машиной в соответствии с заданием; оборудованием для технологических регулировок агрегатов; измерительными инструментами и приспособлениями; комплектом учебно-методической документации и дополнительной литературой.

Время выполнения задания - 1 час.

Задание 1

1. Приготовит раствор формалина для мокрой дезинфекции овощехранилища площадью 100 м².
2. На месте произвести запуск рабочих органов пункта КСП-15Б, выполнить основные эксплуатационные регулировки с соблюдением техники безопасности

Профессиональные и общие компетенции, контролируемые в ходе квалификационного экзамена

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1 (д)	Ведение технологического процесса по подготовке и хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях
ВПК 1	Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями
ВПК 2	Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной документацией
ВПК 3	Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

по ДПБ.01 «Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

(ФИО обучающегося)

Обучающийся на 3 курсе по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** освоил программу ДПБ.01 «Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях» в объеме ____ часов

Результаты промежуточной аттестации по элементам ДПБ.01 «Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях»

Элементы модуля (код и наименование МДК, практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01.(д) Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями	Экзамен	
МДК 01.02.(д) Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной документацией	Экзамен	
МДК 01.03.(д) Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля	Экзамен	
УП	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)	

Коды и наименования совокупности компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ВПК 1. Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной	-обоснованность выбора способов хранения овощной продукции и картофеля; -аргументированность применения определенных режимов хранения овощной продукции и картофеля; -осведомленность о современных технологиях хранения овощной продукции и картофеля - умение эксплуатировать и -обслуживать хранилища и холодильные камеры;	

документацией		
ВПК 2. Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур в соответствии с технологическими инструкциями	-точность и своевременность контроля за состоянием овощной продукции и картофеля в период хранения; -правильность выбора способов контроля; -правильность определения качественных показателей овощных культур и картофеля в период хранения; - умение производить расчеты потерь сырья при транспортировке их хранения; -точность и грамотность оформления документации;	
ВПК 3. Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля.	-знание назначений и конструктивного устройство узлов и механизмов техники для овощехранилищ и картофелехранилищ. - умение применять на практике основные приемы по техническому обслуживанию узлов и механизмов техники для овощехранилищ и картофелехранилищ. - умение применять на практике методы выявления и способы устранения дефектов в работе узлов и механизмов техники для овощехранилищ и картофелехранилищ	

Заключение об освоении вида профессиональной деятельности по ДПБ 01. Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях

Дата ____ . ____ . 20 ____ г

Председатель _____ / _____ /

Подписи членов экзаменационной комиссии:

Члены комиссии _____

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: *кабинет, учебные мастерские.*
2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.
3. Вы можете воспользоваться литературой для обучающихся:

Основные печатные издания

1. Основы агротехники полевых и овощных культур: Учеб. пособие для учащихся 8- 11 кл. сред. сел. шк. / Г.В. Устименко, П.Ф. Кононков, И.П. Фирсов, И.Ф. Раздымалин; Под ред. П.Ф. Кононкова. – 2-е изд., перераб., доп. – М.: Просвещение, 1991. – 240 с.
2. Овощеводство: Учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Андреев. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 256 с.

Основные электронные издания

1. Агеев, Е. В. Техническое обслуживание и ремонт машин в АПК : учебное пособие / Е. В. Агеев, С. А. Грашков. — Курск : Курская ГСХА, 2019. — ISBN 978-5-

907205-85-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134822>

2. Бердникова, Л. Н. Нормативно-техническое обеспечение мероприятий по охране труда на предприятиях АПК: курс лекций : учебное пособие / Л. Н. Бердникова. — Красноярск : Крас ГАУ, 2020. — 235 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186995>.

3. Сазонова, И. Д. Стандартизация и соответствие качества продукции растениеводства. Практикум : учебное пособие для вузов / И. Д. Сазонова, Т. М. Кундик.

— Санкт-Петербург : Лань, 2022. — ISBN 978-5-8114-8905-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200330>.

4. Семина, С. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : методические указания / С. А. Семина, Н. И. Остробородова, А. А. Галиуллин. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 85 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

— URL: <https://e.lanbook.com/book/142182>.

5. Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие /И. П. Щетилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
— URL:<https://e.lanbook.com/book/117802>.

6. Хранение и переработка картофеля, плодов и овощей : учебно-методическое пособие / составители Т. А. Кузнецова, О. М. Завалишина. — Барнаул : АГАУ, 2021. —

218 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/240809> (дата обращения: 08.10.2022).

7. Ооржак Р.Т Сооружение и оборудование для хранения продукции 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» /Р.Т. Ооржак. – Кызыл: Изд-во ТувГУ, 2019. – 117 с.

8. Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов : учебное пособие : в 2 частях / С. Т. Антипов, Г. В. Калашников, В. Е. Игнатов, В. В. Торопцев. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 1 — 2017. — 141 с. — ISBN 978-5-00032-

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Ториков, В. Е. Пищевая ценность, хранение, переработка и стандартизация плодоовощной продукции и картофеля : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов ; Под общей редакцией заслуженного работника сельского хозяйства РФ [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-7632-

9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179007>.

2. Техника и технология переработки плодоовощной продукции: электронный практикум для направления подготовки 35.03.07 «Технология

производства и переработки сельскохозяйственной продукции» : учебное пособие / составители Е. А. Егушова, О. Г. Позднякова. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 185 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143052>.

3. Методы и технические средства диагностирования сельскохозяйственной техники : 2019-08-27 / составитель М. И. Романченко. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2017. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123420>