

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

АГРАРНЫЙ ИНСТИТУТ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
к выполнению контрольной работы по дисциплине
«Технология хранения и переработки продукции овощеводства и
плодоводства»

для обучающихся 5 курса направления подготовки 35.03.04 «Агрономия»

(9 семестр)

Черкесск, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Варианты к домашней контрольной работе по дисциплине « Технология хранения и переработки продукции овощеводства и плодоводства».....	4
2. Вопросы к контрольной работе.....	4
3. Список рекомендуемых информационных источников.....	9
4. Рекомендации по выполнению работы	10
5. Требования к оформлению содержания контрольной работы.....	14
6. Образец оформления титульного листа.....	16

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению контрольной работы составлены с целью оказания помощи обучающимся по заочной форме обучения направления подготовки 35.03.04 «Агрономия», правильному выбору варианта и написанию домашней контрольной работы по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции овощеводства и плодородства».

Обучающимся необходимо тщательно изучить порядок выполнения контрольной работы, т.к. при выполнении работ часто совершаются следующие ошибки в:

- выборе варианта работы;
- оформлении текста работы;
- оформлении ссылок на использованную научную литературу в тексте работы;
- оформлении библиографической ссылки и т.д.

Необходимо учитывать, что если домашняя контрольная работа предполагает реферирование (необходимо ответить на, какие-то конкретные вопросы, вынесенные на контроль), то обучающийся обязан изучить комплекс научной литературы, отражающий вопросы контрольной работы, выполнять обобщение, сделать выводы.

Здесь вынесены только те вопросы, которые представлены для выполнения домашней контрольной работы, по которым и даются методические рекомендации по организации их изучения и последующего письменного оформления для представления преподавателю.

Для полного освоения изучаемой дисциплины, обучаемому следует активно и самостоятельно работать в межсессионный период. Вопросы, указанные для самостоятельного изучения и практические рекомендации для их выполнения издаются отдельным методическим пособием.

Для разъяснения вопросов дисциплины, вызывающие в усвоении определенную трудность обучающийся вправе обратиться к ведущему преподавателю за консультированием в межсессионный период.

1. Варианты к домашней контрольной работе по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции овощеводства и плодородства»

Цель контрольной работы - для формирования полного ответа вопросов, включенных в домашнюю контрольную работу - организовать систематическую работу в межсессионный период.

При выполнении контрольной работы необходимо изучить рекомендуемую литературу и другие общедоступные источники.

Усвоение материала и полное раскрытие содержания вопросов, выносимых для выполнения контрольной работы требует от обучающегося освоения и других вопросов, не входящих в перечень задания, но являющиеся объектами изучения дисциплины.

Полное изложение контрольной работы занимает в объеме 6-7 страниц.

В контрольной работе, каждому обучающемуся необходимо дать ответы на 2 вопроса.

Номера вопросов выбираются по первой букве фамилии студента (столбец табл. 1) и последней цифре шифра зачетной книги (строка табл.1). В таблице 1 представлены варианты контрольных работ, согласно которой необходимо выбрать номера вопросов, а сами вопросы представлены в пункте 2.- «Вопросы к контрольной работе».

Задачи выбираются по последней цифре зачетной книжки.

Таблица 1- Варианты контрольных работ

Первая буква в фамилии студента	Последняя цифра шифра зачетки									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А-И	1	9	3	4	5	6	7	8	9	10
	18	25	27	31	34	12	53	42	20	29
	37	38	36	35	40	41	47	28	50	52
К-Т	60	12	19	44	51	48	54	22	55	56
	30	26	57	45	23	24	59	56	55	И
	49	50	43	60	46	51	21	60	48	49
Ф-Я	50	41	22	23	4	55	26	39	57	58
	33	32	31	27	12	10	15	12	13	14
	25	60	51	42	33	13	14	15	16	17

2. Вопросы к контрольной работе

Задание. В соответствии с номерами вопросов по таблице 1 и на основе самостоятельного изучения учебной литературы и периодических изданий, необходимо раскрыть содержание представленных ниже вопросов.

1. Классификация плодов, овощей.
2. Классификация плодов и овощей на группы по генетически запрограммированной лежко способности.
3. Физические свойства плодов и овощей. Значение при хранении,

- транспортировании и реализации продукции.
4. Характеристика и классификация важнейших процессов, протекающих в плодах и овощах на всех стадиях онтогенеза растительных объектов и их влияние на качество и сохраняемость плодовоовощной продукции.
 5. Процесс дозревания продукции.
 6. Характеристика основных физиолого-биохимических процессов, протекающих в после уборочный период жизнедеятельности плодов и овощей и их влияние на потребительские свойства плодов и овощей.
 7. Процессы, протекающие при дозревании. Изменение потребительских свойств плодов и овощей при дозревании.
 8. Современные способы регуляции интенсивности процессов дозревания на различных этапах товародвижения плодов и овощей.
 9. Физиологические заболевания плодов и овощей
 10. Теплофизические свойства плодов и овощей: теплопроводность, температуропроводность, теплоемкость.
 11. Значение теплофизических свойств в обеспечении оптимального микроклимата в процессе хранения и транспортирования продукции.
 12. Электрофизические свойства плодов и овощей.
 13. Классификация плодовоовощной продукции по способности к сохраняемости.
 14. Биохимические, микробиологические и физиологические основы сохранения продукции.
 15. Классификация способов создания и поддержания микроклимата при хранении плодов и овощей.
 16. Период завершения созревания плода
 17. Классификация способов хранения
 18. Регулирование температуры, воздухообмена и газового состава.
 19. Особенности технологии хранения плодовоовощной продукции в атмосфере с измененными газовыми средами
 20. Особенности технологии хранения плодовоовощной продукции в стационарных хранилищах
 21. Товарные потери при хранении, транспортировании и реализации плодовоовощной продукции
 22. Условия и сроки хранения отдельных видов плодов и овощей.
 23. Способы укладки плодов и овощей в тару.
 24. Современные технологии предреализационной обработки плодов и овощей.
 25. Приборы для контроля влажности окружающей среды
 26. Оборудование для послеуборочной, товарной и предреализационной обработки плодовоовощной продукции.
 27. Правила отбора проб.
 28. Хранение партии овощей и плодов разного качества, целевого назначения, срока хранения.

29. Методы полевого хранения овощей.
30. Характеристика основных видов овощей.
31. Характеристика семечковых плодов.
32. Приборы для измерения газового состава при хранении.
33. Факторы влияющие на качество и сохраняемость плодов.
34. Характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов
35. Характеристика основных помологических сортов
36. Микробиологические и физиологические заболевания отдельных видов плодов и овощей, причины, вызывающие заболевания, способы их предупреждения.
37. Особенности овощей и плодов как объектов хранения.
38. Процессы, происходящие в плодоовощной продукции при хранении (физиологические, биохимические, физические).
39. Основные факторы, влияющие на сохранность овощей, плодов.
40. Естественная и фактическая убыль плодоовощной продукции при хранении.
41. Технический брак
42. Регулирование ОВВ. воздухообмена и газового состава
43. Навальное хранение - способ размещения продукции насыпью на полу хранилища или подтоварниках (поддонах).
44. Секционное хранение - размещение овощей в секциях навалом.
45. Стеллажное хранение - размещение продукции на стеллажах без упаковки.
46. Буртовое хранение
47. Лежкость плодово-овощной продукции.
48. Состояние покоя.
49. Режимы хранения овощей и плодов (температура, влажность, газовый состав среды).
50. Особенности хранения овощей в буртах и траншеях.
51. Основные требования, предъявляемые к стационарным хранилищам. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.
52. Особенности хранения капусты.
53. Особенности хранения лука.
54. Система наблюдений за плодами и овощами при хранении.
55. Потери плодов и овощей при хранении и их исчисление.
56. Как хранилища делят в зависимости от заглубления в грунт
57. Абсолютный отход и технический брак
58. Оптимальная температура хранения продовольственной белокочанной капусты

59. Упаковка, маркировка, транспортирование плодов и овощей.
60. Тара для хранения плодоовощной продукции.

Задачи

1. 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 – $0,55 \text{ т/м}^3$ и свеклы – $0,60 \text{ т/м}^3$. Определить, сколько моркови и свеклы можно заложить на хранение (вместимость хранилища).
2. Для размещения маточников кочанной капусты выделено 40 м положенной длины хранилища, ширина хранилища 15 м, ширина проезда 3 м. Длина штабеля – 6 м, средняя ширина
3. 3,5 (внизу 4 м,верху 3 м), высота укладки маточников – 2 м. Штабеля будут расположены перпендикулярно к проезду с двух сторон хранилища, проходы между ними – 1 м. Каждый штабель должен быть уложен на 2 трехгранных канала сечением $450 \times 450 \text{ мм}$ и длиной 5 м. Средняя масса маточника – 2,5 кг, объемная масса маточников составляет $0,4 \text{ т/м}^3$. Рассчитать, сколько маточников капусты можно разместить в хранилище.
4. В камере холодильника запланировано разместить яблоки в контейнерах вместимостью 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.
5. Планируется загрузить хранилище грушами в ящиках №3 на деревянных поддонах. На одном поддоне устанавливают 20 ящиков (грузовой пакет). В штабеле размещается по длине 7 пакетов, по ширине 6, в высоту 4 пакета. В хранилище размещается 6 штабелей. Средняя вместимость одного ящика 23 кг. Определить какое количество груш можно загрузить в хранилище.
6. Определить естественную убыль картофеля по месяцам и за весь период хранения в т. Наличие на 1, 11, 21 сентября – 20 т, 100 т, 200 т; октября – 205 т, 300 т, 400 т; ноября – 300 т, 200 т, 150 т; декабря – 100 т, 80 т, 20 т; января – 0 т. Продукция хранится в складе без искусственного охлаждения.
7. В хранилище 30 закровов длиной 6 м и шириной 3 м. Нужно разместить морковь в 14и свеклу в 16 закромах. Высота насыпи (загрузки) моркови – 2,6 м, свеклы – 3,4 м; объемная масса моркови – $0,56 \text{ т/м}^3$ и свеклы – $0,61 \text{ т/м}^3$. Определить, сколько моркови и свеклы можно заложить на хранение (вместимость хранилища).
8. Для размещения маточников кочанной капусты выделено 80 м положенной длины хранилища, ширина хранилища 15 м, ширина проезда 3 м. Длина штабеля – 6 м, средняя ширина 3,5 (внизу 4 м,верху 3 м), высота укладки маточников – 2 м. Штабеля будут расположены перпендикулярно к проезду с двух сторон хранилища, проходы между

ними – 1 м. Каждый штабель должен быть уложен на 2 трехгранных канала сечением 450×450 мм и длиной 5 м. Средняя масса маточника – 2,6 кг, объемная масса маточников составляет $0,41 \text{ т/м}^3$. Рассчитать, сколько маточников капусты можно разместить в хранилище.

9. В камере холодильника запланировано разместить яблоки в контейнерах вместимостью 260 кг. Контейнеры устанавливают в штабеля длиной 10, шириной 5 и высотой 6 контейнеров. В одной камере размещают 4 штабеля. Определить, какое количество плодов можно загрузить в камеру.
10. Планируется загрузить хранилище грушами в ящиках №3 на деревянных поддонах. На одном поддоне устанавливают 20 ящиков (грузовой пакет). В штабеле размещается по длине 6 пакетов, по ширине 4, в высоту 2 пакета. В хранилище размещается 8 штабелей. Средняя вместимость одного ящика 25 кг. Определить какое количество груш можно загрузить в хранилище.

3. Список рекомендуемых информационных источников

	Список основной литературы
1.	Бурвель, И. С. Овощеводство : учебное пособие / И. С. Бурвель. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 248 с. — ISBN 978-985-503-701-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/84878.html
2.	Удовкин, А. И. Монтаж технологического оборудования для переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. И. Удовкин, А. Н. Глобин. — Саратов : Вузовское образование, 2017. — 203 с. — ISBN 978-5-906172-16-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/61090.html
3	Трисвятский Л.А. Б.В.Лесик, Б.Н.Курдина . Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. Москва “Агропромиздат”, 1988
4	Широков Е.П. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации. - Москва ВО “Агропромиздат”, 1988
5.	Овощеводство / Г.И. Тараканов, В.Д. Мухин, К.А.Шуин и др.; под ред. Г.И.Тараканова и В.Д.Мухина.- 2-е изд., перераб. И доп. – М.: КолосС, 2003-472 с. – ISBN 5-9532-0002-1. - Текст: непосредственный
6.	Овощеводство открытого грунта : учебное пособие / В. П. Котов, Н. А. Адрицкая, Н. М. Пуць и др.; под ред. В.П.Котова — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2018-6. — Текст: непосредственный.
7.	Плодоводство и овощеводство / Ю. В. Трунов, Ю. В. Крысанов, А. В. Соловьев [и др.] ; под редакцией Ю. В. Трунова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 480 с. — ISBN 978-5-906371-55-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103121.html
8.	Романова, Е. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Романова, В. В. Введенский. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 188 с. — ISBN 978-5-209-03499-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/11537.html
9.	Современные технологии в овощеводстве / А. А. Аутко, Ю. М. Забара, Г. И. Гануш [и др.] ; под редакцией А. А. Аутко. — Минск : Белорусская наука, 2012. — 490 с. — ISBN 978-985-08-1383-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/29519.html
10.	Практикум по овощеводству / под ред. Л.И.Мансуровой. — Москва : КолосС, 2006. — 320 с. — ISBN 5-10-003922-1. — Текст: непосредственный.

Кроме литературных источников, студент вправе также пользоваться различными Интернет-ресурсами. Наиболее часто используемые из них:

1. Правовая система «Гарант» - <http://www.garant.rii/7mail ia>
2. Правовая система «Консультант плюс» - <http://www.consufiant.ru/about/software/cons/>
3. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ - www.mcх.ru
4. Научная электронная система - <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
5. Электронно-библиотечная система IPRbooks - <http://www.iprbookshop.ru/elibrary.html>

4. Рекомендации по выполнению работы

Контрольные задания предполагают реферативный характер, и их выполнение включает в себя ряд последовательных действий:

1. Выбор и ознакомление с темой задания
2. Выбор источников реферирования
3. Ознакомление с источниками
4. Конспектирование
5. Выработка плана контрольного задания
6. Написание контрольного задания по плану
7. Редактирование текста
8. Составление списка использованной литературы
9. Оформление реферата
10. Решение задачи
11. Первичное оппонирование контрольного задания

Некоторые комментарии к пунктам порядка действий при выполнении контрольного задания:

1. *Выбор темы.* Выбор номера осуществляется в соответствии с представленной таблицей 1, а сами вопросы вынесены в пункте «2. Вопросы к контрольной работе»;

2. *Выбор источников, для написания контрольной работы.* Возможно использование «разножанровой» литературы и источников (от критических до первоисточников и авторских текстов), но таких, чтобы они были доступны и понимаемы (словари, журналы, монографии, учебники, газеты и т.д.). Текст доступен, если в нем понятны 60-70% слов. Остальное - можно усвоить через словари и справочники или другие научные тексты. «Лучше меньше да лучше» - это общее правило;

3. *Ознакомление с источниками.* Чаще всего задания выполняют по результатам анализа литературы и могут отличаться по типу анализа информации: обзорный, сравнительный, проблемный, системный, аспектный, критический, феноменологический и др. Ознакомление должен носить не формальный характер. Процесс ознакомления начинается, как правило, с изучения рекомендуемой преподавателем научной литературы, поиска информации с Интернет и других источников по интересующей теме. Предварительного чтения источников и их структуризации по содержанию и полноты изложения интересующего Вас вопроса. После выбора источников, приступаем к следующему этапу - конспектированию.

4. *Конспектирование.* Методика работы с учебной, методической и научной литературой включает в себя конспектирование прочитанного, что позволяет привести знания, полученные при чтении, в систему, зафиксировать главные положения и выводы, чтобы при необходимости вновь обратиться к ним. Конспект ускоряет повторение материала, экономит

время при подготовке к зачету, экзамену.

Конспектирование - сложный этап СРО. Предлагаем Вам ряд общих, оправдавших себя на практике правил конспектирования:

- главное в конспекте не объем, а содержание, поэтому следует отражать в нем основные, принципиальные положения источника, выводы, то новое, что внес автор;
- излагать мысли автора кратко, сжато;
- при конспектировании содержания первоисточника обязательным является указание полного названия книги, фамилии автора, года и места издания;
- цитаты из книги берите в кавычки со ссылкой на страницу книги;
- выделяйте в конспекте особо важные места, яркие примеры подчеркиванием цветным карандашом, взятием в рамочку, пометкой на полях, чтобы, когда потребуется. Вы быстро нашли нужное место в конспекте - конспект не должен быть безликим, сплошным текстом;
- ваши мысли, появившиеся позже составления конспекта, а также дополнительные материалы, записывайте на полях конспекта.

Прежде чем начать составлять конспект, нужно ознакомиться с книгой (разделом, темой), прочитать ее сначала и до конца, понять прочитанное.

На обложке тетради записываются название конспектируемого произведения и имя его автора.

Составляется план конспектируемого текста. Если произведение разделено на мелкие озаглавленные части, то заголовки можно рассматривать как пункты плана, а из текста каждой части следует записать те мысли, которые раскрывают смысл заголовка.

Запись лучше всего делать по прочтении не одного - двух абзацев текста, а целого параграфа или главы (если она небольшая).

Конспектирование ведется не с целью иметь определенные записи, а для более полного овладения содержанием изучаемой книги.

В записях отмечается и выделяется все то новое, интересное и нужное, что особенно привлекло внимание.

После того, как сделана запись содержания параграфа, главы следует перечитать, затем вновь обратиться к тексту и проверить себя, правильно ли изложено основное его содержание.

Техника конспектирования:

- конспектируя книгу большого объема, запись лучше всего вести в общей тетради;
 - на каждой странице слева оставляются поля шириной 25-30 мм для записи коротких подзаголовков, кратких замечаний, вопросов;
 - каждая страница тетради имеет порядковый номер;
- для повышения разборчивости (читаемости) записи оставляют интервалы между строками, абзацами.
- новую мысль начинают с красной строки;

- при записи широко используют различные сокращения и условные **знаки**, но не в ущерб смыслу записанного. Рекомендуется применять общеупотребительные сокращения, например:

о м.б. - может быть

о б.ч. - большей частью

о гос. - государственный

о д.б. - должно быть и т.д.

Не следует сокращать имена и названия, кроме очень часто повторяющихся.

В конспекте не должно быть механического переписывания текста без продумывания его содержания и смыслового анализа.

Наиболее удобной и педагогически целесообразной является следующая форма конспектирования:

- запись полного название источника.
- раскрытие содержания источника. Наиболее наглядным и полезным для Вас будет, если Вы разделите тетрадь на 2 части; в первой запишете вопрос, а во второй краткое видение ответа на вопрос, которое Вы выписали из прочитанного источника (см. рис. 1)

Вопрос	Его содержание
1.	1... 2..... 3.....
Сравнения.....	
Выводы.....	

Рис. 1 - Схема вложения в конспекте ответа на вопрос, полученных из разных источников

Записываемые мысли следует формулировать кратко, но без ущерба для смысла. Объем конспекта, как правило, меньше объема изучаемого текста в 7-15 раз. Конспект может быть как простым, так и сложным по структуре. Это зависит от содержания книги и цели ее изучения.

Это первый этап подготовки ответа на контрольную работу. Как правило, обучающийся, должен знакомится не с одним, а с несколькими источниками, а конспектирование источников в дальнейшем поможет более оперативно, интересно и достоверно подготовить как план, так изложение раскрываемого вопроса

4. *Выработка плана контрольного задания*, т.е. разработка его структуры, логической последовательности изложения материала. Общий алгоритм контрольного задания включает в себя: введение, основную часть, список использованной литературы.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы;

5. *Редактирование текста*, прочитать всю работу, осмыслить полно ли раскрыта тема, достаточно ли информации, сделаны ли выводы.

Объем одного контрольного задания должен составлять не менее 4 страниц.

6. *Составление библиографии* (списка использованных источников).

7. *Оформление контрольного задания* осуществляется в соответствии с требованиями приведенными ниже.

8. *Первичное оппонирование* провести самому автору.

В дальнейшем, готовую работу следует отправить на кафедру института, за которой закреплена дисциплина и, следить за тем, чтобы внести соответствующую запись поступления работы в журнал регистрации контрольных работ. Работу следует сдавать вместе с электронным вариантом, выполненным в режиме .PDF-файл. Преподаватель после ознакомления с работой, может вернуть ее на доработку, указав замечания в полях текста работы, на устранение замечаний дается 3-4 дня. Работу следует выполнить за 3-4 дня до официального начала зачетной сессии. Защита работы проводится в назначенное институтом время. Преподаватель вправе задавать любой вопрос, как, по контрольной работе, так и другие, но относящиеся к темам изучаемой дисциплины. Как правило, здесь выставляется только две оценки: «зачтено» или «не зачтено». Обычно работа считается защищенной, если автор достаточно корректно отвечает на поставленные вопросы, а работа отражает и раскрывает тематику поставленной вопросом задачи. Отсутствие зачета по контрольной работе автоматически лишает права сдачи экзамена по предмету.

5. Требования к оформлению содержания контрольной работы

В общих чертах требования к оформлению контрольной работы сводятся к следующим нормам:

- писать на одной странице листа формата А4 с полями (левое - 3 см, правое, нижнее, верхнее по 1,5 см)
- лучше напечатать на компьютере: шрифт «Times New Roman» кегль 14, межстрочный интервал 1,5;
- выделять заголовки,
- делить текст на части, разделы, главы;
- делать сноски при цитировании и заимствовании мыслей;
- нумеровать страницы (номер листа ставится **внизу по центру страницы**), таблицы, рисунки;
- непременно иметь титульный лист и содержание

Контрольная работа должна иметь:

- 1) Содержание
- 2) Основную часть
- 3) Список использованной литературы

Содержание (оглавление) представляет собой список глав, заголовков **разного** уровня с отметкой номера страницы, на которой они расположены.

Основная часть

Для того чтобы иметь достаточное представление по избранной теме студент сначала изучает соответствующие разделы учебников и учебных пособий, обычно рекомендуемых по данной дисциплине. Не следует пренебрегать старыми изданиями, которые помогают проследить развитие представлений о данном вопросе. Однако нужно помнить, что в учебной литературе, как правило, не излагается дискуссионная сторона и в большинстве случаев рассматривается вопрос схематично в отрыве от конкретных условий. Поэтому студенту необходимо посмотреть и изучить соответствующие разделы монографий и статьи в сборниках и периодических изданиях, которые представлены журналами, газетами, тезисами докладов на конференциях.

Список использованной литературы

Проработка всей информации по изучаемому вопросу включает чтение и запись прочитанного. Следует обязательно в тексте реферата делать ссылки на используемую литературу. Ссылки на источники следует указывать с помощью порядкового номера по списку литературы, выделенного квадратными скобками, в конце предложения, перед точкой, например: Докучаев В.В. называл лес естественными легкими земли [10], а в конце контрольной работы, в специально выделенном листе указать название работы, в которой Докучаев В.В. приводил такие сведения: «10. Докучаев, В. В. Краткий научный обзор почвенной коллекции, выставленной в Париже в 1889 г. профессором В. В. Докучаевым и его учениками//В.В., Докучаев -СПб.: тип. Е. Евдокимова - 1889 - 33 с.»

Подробно о правилах по оформлению списка использованной литературы

согласно ГОСТ можно ознакомиться, например, на сайте РеФ. РФ по адресу http://referatwork.ru/spisok_literaturi/ofonnlenie_spiska_literaturigost_7-l-2003_7-0-5-2008_2014.html в Интернете.

Образец оформления рисунков

Рисунки (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в реферате непосредственно после текста, в котором они упоминаются. Количество рисунков должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами (1,2,3,...) сквозной нумерацией.

Оформление ссылок на использованную литературу в тексте

Ссылки на источники следует указывать с помощью порядкового номера по списку литературы, выделенного квадратными скобками, в конце предложения, перед точкой. Например: Докучаев В.В. называл лес естественными легкими Земли [10].

Образец оформления содержания контрольной работы

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Вопрос 1 (в <i>тексте</i> следует писать именно как поставлен вопрос, выбранный по табл.1 и 2)	4
1. Вопрос 2	6
3.Вопрос 3	9
Список использованной литературы	15
Приложение 1	16
Приложение 2 и т.д.	

И наконец, обязательно контрольная работа сопровождается титульным листом, образец которого вынесен в пункте 6.

6. Образец оформления титульного листа

Образец оформления титульного листа представлен на странице 16

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Северо-Кавказская государственная академия

Аграрный институт

Кафедра Агротехнологии и агроинженерия в АПК

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции овощеводства
и плодоводства»

Выполнил

студент гр. -

И.И. Иванов

Проверил

Ст.преподаватель

Р.А. Мамбетова

Черкесск, 2026