

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

**декан факультета агробиологии и  
земельных ресурсов, д.с.-х.н., профессор**

**Есаулко А.Н.**

---

---

---

«11» мая 2021 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.О.12.02 Производственный контроль  
на предприятиях отрасли**

---

Шифр и наименование дисциплины

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

---

Шифр и наименование направления подготовки

**Технология бродильных производств и виноделие**

---

Магистерская программа

**Программа академического бакалавриата**

---

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида профессиональной деятельности

**Бакалавр**

---

Квалификация выпускника

**Очная**

---

Форма обучения

**2022**

---

год набора

Ставрополь, 2022

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» является приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка об основных нормативных актах и методах оценки натуральности и подлинности алкогольной продукции, ознакомление с современными методиками органолептического и инструментального анализа алкогольной продукции, методов выявления фальсификации вин, коньяков и ликероводочной продукции.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2.2	Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	<b>Знать:</b> - нормативной документации по проведению исследований объектов -методов учета при производстве продуктов питания из растительного сырья
		<b>Уметь:</b> - анализировать свойства сырья и полуфабрикатов;
		<b>Владеть:</b> -методами проведения анализа
ОПК-2.3	Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	<b>Знать:</b> фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики, экологии
		<b>Уметь:</b> - проводить физические, химические и физико-химические методы анализа
		<b>Владеть:</b> способностью применять основные законы в технологии производства продуктов питания
ОПК-5.2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<b>Знать:</b> виды контроля качества продукции
		<b>Уметь:</b> оформлять журналы учета контроля технологического процесса
		<b>Владеть:</b> применения способов улучшения качественных показателей продукции
ПК-2.2	Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<b>Знать:</b> -Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (22.003, D/02.6,3н.3); -Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6,3н.4); -Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья(22.003, D/02.6,3н.6); -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и

		<p>вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6,Зн.9);</p> <p>- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья (22.003, D/02.6,Зн.11);</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6,У.1);</p> <p>-Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6,У.10);</p> <p><b>Владеть:</b> Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации(22.003, D/02.6,Тд.3);</p> <p>-Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6,Тд7);</p>
--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.12.02 «Производственный контроль на предприятиях отрасли» является дисциплиной вариативной части учебного плана..

Изучение дисциплины осуществляется:

– для студентов очной формы обучения – в 8 семестре;

Для освоения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин бакалавриата «Химия отрасли», «Технология бродильных производств виноделия», «Технологическое оборудование».

Освоение дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Техно- химический контроль и учет на предприятиях отрасли;
- Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности;
- Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья.

### 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

#### Очная форма обучения

Се- местр	Трудоем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная ра- бота, час	Контроль, час	Форма проме- жуточной атте- стации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лаборатор- ные занятия			
8	144/4	36	36	-	72	-	Зачет с оценкой
<i>в т.ч. часов в интер- активной форме</i>		4	6	-	-	-	-
<i>практической подго- товки (при наличии)</i>		8	8	-	18	-	

Се- местр	Трудоем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен- цированный зачет	Консульта- ции перед экзаменом	Экзамен
8	144/4	-	-	-	0,12	-	-

### 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

#### Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успевае- мости и промежуточной аттестации	Коды формируе- мых компетенций
		Всего	Лекции	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель- ная работа		
<b>Раздел I. Документация алкогольной продукции</b>								
1	Введение. Цели и задачи экспертизы и идентификации алкогольной продукции	12	4	-		8	Собеседование	ОПК- 2.2, ПК- 2.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа		
2	Нормативная документация алкогольной продукции	14	4	2		8	Собеседование	ОПК-2.3, ОПК-5.2
3	Экспертиза документации и маркировки алкогольной продукции	16	4	4		8	Собеседование, технологический диктант	ОПК-2.3, ОПК-5.2
	Контрольная точка № 1 по темам 1-3	4	-	2		2	Контрольная работа	ОПК-2.3, ОПК-5.2 ОПК-2.2, ПК-2.2
<b>Раздел II. Экспертиза алкогольной продукции</b>								
4	Первичная экспертиза алкогольной продукции	20	6	6		8	Собеседование	ОПК-2.2, ПК-2.2
5	Наиболее распространенные способы фальсификации алкогольной продукции и методы оценки подлинности	18	4	6		8	Собеседование, тестирование	ОПК-2.3, ОПК-5.2
6	Идентификация алкогольной продукции на основе органолептических показателей	20	6	6		8	Собеседование	ОПК-2.2, ПК-2.2
7	Установление тождественности физико-химических показателей	16	4	4		8	Собеседование, технологический диктант	ОПК-2.3, ОПК-5.2
8	Оформление протоколов экспертизы и идентификации алкогольной продукции	16	4	4		8	Собеседование, реферат	ОПК-2.3, ОПК-5.2
	Контрольная точка № 2 по темам 4-8	4	-	2		2	Контрольная работа	ОПК-2.3, ОПК-5.2 ОПК-2.2, ПК-2.2

№ п/п	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успевае- мости и промежуточной аттестации	Коды формируе- мых компетенций
		Всего	Лекции	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель- ная работа		
	Промежуточная аттеста- ция	4				4	Зачет с оценкой	ОПК- 2.3, ОПК- 5.2 ОПК- 2.2, ПК- 2.2
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>72</b>		

### 5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий\*

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка		
		очная форма	заочная форма	очно-заочная форма
Введение. Цели и задачи экспертизы и идентификации алкогольной продукции	Цели и задачи экспертизы и идентификации алкогольной продукции. Схемы проведения экспертизы и идентификации.	4/0/0	-	-
Нормативная документация алкогольной продукции (Лекция беседа)	Нормативная документация на продукцию (ГОСТ, ТУ), документы нормирующие показатели безопасности (СанПиН), документация на методы контроля, виды стандартов организаций	4/2/0	-	-
Экспертиза документации и маркировки алкогольной продукции	Оценка документации алкогольной продукции на соответствие государственным стандартам, виды маркировки, обязательная и факультативная информация, выносимая на маркировку алкогольной продукции в РФ и ЕС	6/0/2	-	-
Первичная экспертиза алкогольной продукции	Установление целостности и отсутствие деформации укупорочных средств, установление полноты налива и соответствия указанных в маркировке количественных характеристик алкогольной продукции	4/0/2	-	-
Наиболее распространенные способы фальсификации алкогольной продукции и методы оценки подлинности (Бинарная лекция)	Наиболее распространенные способы фальсификации виноградных и плодовых вин, коньяков, водок, ликероводочных изделий; методы оценки подлинности алкогольной продукции (традиционные, МОВВ, перспективные)	6/2/0	-	-
Идентификация алкогольной продукции на основе органолептических показателей (Бинарная лекция)	Органолептический анализ как один из основных методов идентификации алкогольной продукции, установление тождественности органолептических характеристик заявленным	4/0/2	-	-
Установление тождественности физико-химических показателей	Современные методики определения показателей физико-химического состава алкогольной продукции и ее соответствия заявленным	4/0/2	-	-
Оформление протоколов экспертизы и идентификации алкогольной продукции	Правила составления экспертных заключений и протоколов идентификации алкогольной продукции	4/0/0	-	-

Итого		36/4/8		
-------	--	--------	--	--

**5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме\***

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка					
		очная форма		заочная форма		очно-заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб	прак	лаб
Раздел I. Документация алкогольной продукции	Тема занятия. Основные виды нормативной документации на готовую продукцию, показатели безопасности и методы контроля (Бинарное лабораторное занятие)	4/2/0	-	-	-	-	-
	Тема занятия. Оценка маркировки алкогольной продукции на соответствие обязательной и факультативной информации (Бинарное лабораторное занятие)	4/2/2	-	-	-	-	-
	Контрольная точка №1 по темам 1-3	2/0/0	-	-	-	-	-
Раздел 2: Экспертиза алкогольной продукции	Тема занятия. Основные виды деформаций укупорочных средств и установление полноты налива	4/0/2	-	-	-	-	-
	Тема занятия. Определение содержания в алкогольной продукции синтетических модуляторов вкуса, цвета и аромата методом капиллярного электрофореза, сравнение электрофоретических профилей (Творческое задание)	4/0/0	-	-	-	-	-
	Тема занятия. Органолептический оценка качества виноградных вин и его соответствие документации и маркировке	6/0/2	-	-	-	-	-
	Тема занятия. Определение содержания фенольных веществ и концентрации 1,2-пропиленгликоля как	4/0/0	-	-	-	-	-



	носителя искусственно-го аромата						
	Тема занятия: Составление экспертного заключения и протокола идентификации столового виноградного вина( <i>Творческое задание</i> )	6/2/2	-	-	-	-	-
	Контрольная точка № 2 по темам 4-8	2/0/0	-	-	-	-	-
<b>Итого</b>		36/6/8					

\*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

### 5.3. курсовой проект планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к собеседованиям	20	-
Подготовка к технологическим диктантам	15	-
Подготовка к тестированию	15	-
Подготовка к контрольным точкам в виде контрольных работ	18	-
Подготовка к зачету	-	4
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>4</b>

### 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях отрасли» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях отрасли»
4. Методические рекомендации по выполнению реферата

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Введение. Цели и задачи экспертизы и идентификации ал-	2	1,4,5	<a href="https://rostexpert.ru/?yclid=21652514542623455">https://rostexpert.ru/?yclid=21652514542623455</a>

	когольной продукции			50
2	Нормативная документация алкогольной продукции	2	1,2,3,4,5	<a href="https://www.kubansad.ru/">https://www.kubansad.ru/</a>
3	Экспертиза документации и маркировки алкогольной продукции	1,2	1,2,3,4,5	<a href="https://www.kubansad.ru/">https://www.kubansad.ru/</a>
4	Первичная экспертиза алкогольной продукции	2	1,4,5	-
5	Наиболее распространенные способы фальсификации алкогольной продукции и методы оценки подлинности	1,2	1,4,5	<a href="https://rostexpert.ru/?yclid=2165251454262345550">https://rostexpert.ru/?yclid=2165251454262345550</a>
6	Идентификация алкогольной продукции на основе органолептических показателей	1	2,3,4	<a href="https://www.kubansad.ru/">https://www.kubansad.ru/</a>
7	Установление тождественности физико-химических показателей	1	1,4,5	<a href="https://rostexpert.ru/?yclid=2165251454262345550">https://rostexpert.ru/?yclid=2165251454262345550</a>
8	Оформление протоколов экспертизы и идентификации алкогольной продукции	1,2	2,3,4	<a href="https://www.kubansad.ru/">https://www.kubansad.ru/</a>

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях отрасли»**

**7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

**7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-3 способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов						+		
	Технология безалкогольных и лечебных напитков					+			
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли								+
	Производственный контроль на предприятиях отрасли								+
	Химия отрасли						+		
	Химия и биохимия отрасли						+		
	Практика, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		+
	Преддипломная практика								+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+
	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы								+
ПК-8 готовностью обеспечивать качество	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов						+		
	Пищевая микробиология				+				

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья						+		
	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции								+
	Основы виноградарства			+					
	Основы ампелографии					+			
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли								+
	Производственный контроль на предприятиях отрасли								+
	Основы плодородства			+					
	Основы садоводства			+					
	Основы овощеводства				+				
	Основы помологии				+				
	Агрономия						+		
	Частное растениеводство						+		
	Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций						+		
	Товароведение пищевкусовых товаров						+		
	Практика, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		+
	Преддипломная практика								+
	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы								+
	Грибоводство						+		
	Технология возделывания многолетних насаждений				+				
	ПК-14- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Физика	+	+					
Электротехника и электроника					+				
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов							+		
Химия					+	+			
Основы общей и неорганической химии		+							
Органическая химия			+						
Биохимия					+				
Аналитическая химия						+			
Физическая и коллоидная химия					+				
Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли									+
НИР по специальности							+		
Производственный контроль на предприятиях отрасли									+
Микробиология				+					
Экологическая микробиология				+					
Химия отрасли					+				

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Химия и биохимия отрасли						+		
	Научно-исследовательская работа							+	
	Преддипломная практика								+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+
	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы								+

## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях отрасли» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях отрасли» проводится в виде экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучаю-

щихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Контрольная точка №1	30
	Контрольная точка №2	30
<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля</i>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание реферата участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

\*\*\* Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

### Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов. Итоговая успеваемость на дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Вопрос 1	до 5
Задача	до 5

#### *Теоретический вопрос*

**5 баллов** выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

**4 балла** заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

**3 балла** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на

примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

**2 балла** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**1 балл** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**0 баллов** - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

### ***Оценивание задачи***

**5 баллов** Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

**4 балла** Задачи решены с небольшими недочетами.

**3 балла**

**2 балла** Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

**1 балл** Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

**0 баллов** Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

**7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли»**

### **Вопросы для собеседования**

**Тема 1. Введение. Цели и задачи экспертизы и идентификации алкогольной продукции**

1. Цели и задачи экспертизы алкогольной продукции.
2. Цели и задачи идентификации алкогольной продукции
3. Схемы проведения экспертизы алкогольной продукции.
4. Схемы проведения идентификации алкогольной продукции.

**Тема 2. Нормативная документация алкогольной продукции**

1. Нормативная документация на продукцию (ГОСТ, ТУ)
2. Нормативные документы, нормирующие показатели безопасности (СанПиН).
3. Документация на методы контроля.
4. Виды стандартов организаций.

**Тема 3. Экспертиза документации и маркировки алкогольной продукции**

1. Оценка документации алкогольной продукции на соответствие государственным стандартам.
2. Виды маркировки

### 3. Виды маркировки на алкогольную продукцию в РФ и ЕС

#### **Тема 4. Первичная экспертиза алкогольной продукции**

1. Порядок установления целостности и отсутствия деформации укупорочных средств.
2. Установление полноты налива и соответствия указанных в маркировке количественных характеристик алкогольной продукции.

#### **Тема 5. Наиболее распространенные способы фальсификации алкогольной продукции и методы оценки подлинности**

1. Определение содержания в алкогольной продукции синтетических модуляторов вкуса и аромата методом капиллярного электрофореза.
2. Определение содержания в алкогольной продукции синтетических модуляторов цвета методом капиллярного электрофореза.
3. Определение натуральности виноградных вин методом сравнения электрофоретических профилей.

#### **Тема 6. Идентификация алкогольной продукции на основе органолептических показателей**

1. Органолептическая оценка качества виноградных вин, основные нормируемые показатели органолептического анализа, балльная оценка образцов алкогольной продукции.
2. Установление тождественности органолептических характеристик заявленным.

#### **Тема 7. Установление тождественности физико-химических показателей**

1. Современные методики определения показателей физико-химического состава алкогольной продукции – методы жидкостной и газожидкостной хроматографии.
2. Методы капиллярного электрофореза и хромато-масс-спектрометрии для установления подлинности алкогольной продукции.
3. Определение содержания фенольных веществ и концентрации 1,2-пропиленгликоля как носителя искусственного аромата.

#### **Тема 8. Оформление протоколов экспертизы и идентификации алкогольной продукции**

1. Правила составления экспертного заключения.
2. Правила составления протокола идентификации алкогольной продукции

### **Примерные вопросы для диктанта**

#### **Тема 3. Экспертиза документации и маркировки алкогольной продукции**

1. В соответствии со статьей 12 Закона №171-ФЗ алкогольная продукция с содержанием этилового спирта более 9 процентов объема готовой продукции подлежит обязательной маркировке в следующем порядке:
  - алкогольная продукция, производимая на территории Российской Федерации, за исключением алкогольной продукции, поставляемой на экспорт, маркируется федеральными специальными марками;
  - алкогольная продукция, произведенная на территории Российской Федерации и предназначенная для розничной продажи, маркируется региональными специальными марками того субъекта Российской Федерации, на территории которого осуществляется ее розничная продажа.
2. Порядок изготовления, порядок приобретения региональных специальных марок, их цена определяются субъектами Российской Федерации, на территориях которых осуществляется розничная продажа алкогольной продукции, маркированной этими мар-

ками, по согласованию с государственным органом, уполномоченным Правительством Российской Федерации.

3. Для маркировки алкогольной продукции с объемной долей этилового спирта от 9 до 25 процентов включительно применяются марки с надписью “Алкогольная продукция”, на которых не указывается вместимость бутылки, используемой для розлива.
4. Для того чтобы получить изготовленные марки организация должна предоставить в налоговый орган следующие документы:
  - а) заявление в двух экземплярах на выдачу заказанного количества марок по установленной форме;
  - б) экземпляр зарегистрированной заявки на изготовление марок;
  - в) копию платежного поручения, подтверждающего внесение авансового платежа по акцизам. В графе “назначение платежа” должно быть указано “внесение авансового платежа по акцизам за алкогольную продукцию с объемной долей этилового спирта свыше 25 процентов” либо “внесение авансового платежа по акцизам за алкогольную продукцию с объемной долей этилового спирта до 25 процентов”;
  - г) выписку банка с расчетного счета организации, подтверждающую снятие указанных средств с ее расчетного счета.
5. Ответственность за выполнение настоящего документа, а также за подлинность марки несет владелец алкогольной продукции, за исключением лица, купившего алкогольную продукцию в организациях розничной торговли.

### **Тема 7. Установление тождественности физико-химических показателей**

1. Нерегламентированное применение сахара или продуктов, которые содержат сахар, в том числе виноградного происхождения, для искусственного повышения содержания спирта в винах, подмена сортов винограда или уменьшение срока выдержки при изготовлении вин марочных и коньяков
2. Подделка дешевых вин, вермутов, коньяков и бренди под лучшие отечественные или иностранные марки путем искусственного увеличения экстрактивности, имитации цвета, аромата и вкуса, а также добавление пищевых или искусственных веществ и эссенций; искусственная ароматизация растительными экстрактами или душистыми веществами органического синтеза
3. Производство суррогатов вин, вермутов, коньяков и бренди путем экстракции водой виноградных выжимок или изюма
4. Подделка вина по происхождению, месту производства, сортовому составу путем добавления виноматериалов из гибридов прямых производителей, которые не входят в утвержденный сортимент
5. Эtiquетирование, которое не отвечает требованиям законодательства, использование других видов дезинформации покупателя при внешнем оформлении вин, вермутов, коньяков.

### **Примерные тестовые задания**

#### **Тема 5. Наиболее распространенные способы фальсификации алкогольной продукции и методы оценки подлинности**

##### **1. Вино- водочные изделия характеризуются**

- а) сладким вкусом различной интенсивности и ароматом сырья;
- б) кислым вкусом;
- в) не имеет выраженного вкуса.

##### **2. Коньяки отличаются от вино-водочных изделий**

- а) яркой- желтой окраской;
- б) вырабатываются из винограда методом перегонки;
- в) имеют высокую спиртуозность

##### **3. Ром вырабатывают**

- а) злаковых культур



- б) тростника
- г) агавы

**5. Что не входит в качественную фальсификацию алкогольной продукции**

- а) введение добавок.
- б) разбавление водой
- в) сатурация

**6. Разбавление алкогольных напитков можно установить ,если разбавление более**

- а) 20%
- б) 10%
- в) 30%

**7. Количественная фальсификация это обман покупателя за счет**

- а) отклонения массы и объема.
- б) повышенного содержания красящих веществ
- в) высокого содержания дубильных веществ

**8. Информационная фальсификация – это обман потребителя за счет**

- а) отношения сиреневого альдегида к ванилину
- б) неверной информации о товаре
- в) разбавления напитков водой

**9. Не относится к качественной фальсификации коньяка**

- а) ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки
- б) ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов
- в) смешивание различных фракций суслу

**10. При подделки букета вина применяют**

- а) синтетические ароматизаторы
- б) дубовую стружку
- в) смеси сложных эфиров

**Типовые контрольные работы для студентов очной формы обучения**

**Контрольная точка № 1 (темы 1-3)**

Типовой вопрос (оценка знаний):

Какая существует нормативная документация на продукцию (ГОСТ, ТУ)? (5 баллов)

Практико-ориентированные задачи:

Дать характеристику производственным дефектам водочной продукции (4 балла).

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать оценку качественной фальсификации алкогольной продукции (6 баллов)

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить схему проведения экспертизы коньяка (15 баллов)

**Контрольная точка № 2 (темы 4-8)**

Типовой вопрос (оценка знаний):

Органолептическая оценка виноградных вин (5 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Дать оценку полноты налива винной продукции (4 балла).

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать характеристику экспертизы спиртосодержащих жидкостей (6 баллов)

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить схему проведения идентификации ликеро-водочных изделий (15 баллов)

### **Тематика рефератов**

1. Факторы сохраняющие качество вин и коньяка
2. Экспертиза качества алкогольных напитков.
3. Фальсификация алкогольных напитков
4. Идентификация и фальсификация спирта
5. Идентификация и фальсификация коньяка
6. Факторы внешней среды, влияющие на качество товара.
7. Производственные дефекты алкогольной продукции.
8. Информационная фальсификация ликеро-водочных изделий
9. Количественная фальсификация ликеро-водочных изделий
10. Качественная фальсификация алкогольных напитков
11. Установление показателей качества ликеро-водочных изделий по стандартным показателям
12. Экспертно –дегустационная комиссия по алкогольной продукции.
13. Стандартизация и сертификация водочной продукции
14. Требования к качеству, упаковке, маркировке и хранению вин
15. Как распознать поддельное вино
16. Независимая экспертиза
17. Экспертиза спиртосодержащих жидкостей.
18. Методы и методики определения показателей состава алкогольной продукции.
19. Маркировка алкогольной продукции.

### **Вопросы для подготовки к зачету с оценкой**

#### **Теоретические вопросы**

#### **Раздел 1. Документация алкогольной продукции**

5. Цели и задачи экспертизы и идентификации алкогольной продукции.
6. Схемы проведения экспертизы и идентификации.
7. Нормативная документация на продукцию (ГОСТ, ТУ)
8. Нормативные документы, нормирующие показатели безопасности (СанПиН).
9. Документация на методы контроля.
10. Оценка документации алкогольной продукции на соответствие государственным стандартам.
11. Какие используют схемы проведения экспертизы и идентификации?
12. Какая существует нормативная документация на продукцию (ГОСТ, ТУ)?
13. Какая существует документация на методы контроля?
14. Виды стандартов на алкогольную продукцию?
15. Какие виды маркировки выносятся на маркировку алкогольной продукции в РФ и ЕС?

#### **Раздел 2. Экспертиза алкогольной продукции.**

1. Какой существует порядок установления целостности и отсутствие деформации укупорочных средств?
2. Как устанавливают полноту налива и соответствия указанных в маркировке количественных характеристик алкогольной продукции?
3. Какими методами определяют содержания в алкогольной продукции синтетических модуляторов вкуса и аромата методом капиллярного электрофореза?
4. Какими методами определяют натуральность виноградных вин?
5. Правила составления протокола идентификации алкогольной продукции.
16. Виды маркировки, обязательная и факультативная информация, выносимая на маркировку алкогольной продукции в РФ и ЕС.
17. Порядок установления целостности и отсутствие деформации укупорочных средств.
18. Установление полноты налива и соответствия указанных в маркировке количественных характеристик алкогольной продукции.

19. Определение содержания в алкогольной продукции синтетических модуляторов вкуса и аромата методом капиллярного электрофореза.
20. Определение содержания в алкогольной продукции синтетических модуляторов цвета методом капиллярного электрофореза.
21. Определение натуральности виноградных вин методом сравнения электрофоретических профилей.
22. Органолептическая оценка качества виноградных вин, основные нормируемые показатели органолептического анализа, балльная оценка образцов алкогольной продукции.
23. Установление тождественности органолептических характеристик заявленным.
24. Современные методики определения показателей физико-химического состава алкогольной продукции – методы жидкостной и газожидкостной хроматографии.
25. Методы капиллярного электрофореза и хромато-масс-спектрометрии для установления подлинности алкогольной продукции.
26. Определение содержания фенольных веществ и концентрации 1,2-пропиленгликоля как носителя искусственного аромата.
27. Правила составления экспертного заключения.
28. Правила составления протокола идентификации алкогольной продукции

#### **Практико-ориентированные задания:**

1. Описать как осуществляется определение фальсификации коньяка
2. Описать как осуществляется определение фальсификации водки
3. Описать что должна содержать информационная маркировка
4. Описать какими методами определяют натуральность виноградных вин
5. Составить схему проведения идентификации бренди

#### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

##### **основная литература:**

1. ЭБС Znanium: Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Т.Н. Иванова –М.: НИЦ ИНФРА –М, 2015.-240с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463725>
2. ЭБС «Znanium»: Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=363762>

##### **дополнительная литература:**

1. ЭБС "Znanium" : Ауэрман Т. Л. Основы биохимии: Учебное пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сулянок. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 400 с. - (Высшее образование:Бакалавриат) — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=363737>
2. ЭБС Znanium: Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=368315>
3. " Технологии пищевых производств : учебник для студентов вузов по специальности: "Машины и аппараты пищевых пр-в"", ""Пищевая инженерия малых предприятий"", направления ""Пищевая инженерия"" / под общ. ред. А. П. Нечаева. - М. : КолосС, 2005. - 768 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр.). Кол-во экземпляров: всего - 11"

4. "Соболев, Э. М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 ""Технология бродильных производств и виноделие"", 655600 ""Производство продуктов питания из растительного сырья"" / КубГТУ. - Майкоп : ГУРИПП ""Адыгея"", 2004. - 400 с. - (Гр. УМО).
5. Кол-во экземпляров: Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

1. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Химия отрасли [электронный полный текст] : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сырья"] / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 1,51 МБ.
2. Химия отрасли : метод. пособие по проведению лабораторных занятий для студентов очной формы обучения специальности 260204.65 - ""Технология бродильных пр-в и виноделие"" / сост. Э. М. Соболев, В. Е. Струкова, Н. Ю. Качаева, Л. А. Харкина, О. В. Шарипова; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 84 с.

### **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины**

1. Ростовский центр судебных экспертиз [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rostexpert.ru/?yclid=2165251454262345550>;
2. ФГБНУ Северо-кавказский федеральный центр садоводства, виноградарства, виноделия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.kubansad.ru/> .

### **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Специфика изучения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, технологическому диктанту, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски обрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, выполнения контрольных работ, написания технологических диктантов и тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).**

### **11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения**

MicrosoftWindowsServerSTDCORE AllLng License/SoftwareAssurancePack Academic OLV

16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year (Соглашение/Agreement Open Value Subscription)

(Сублицензионный договор №12/014/16 от 12.12.2016 Open Value Subscription)

Kaspersky Total Security Russian Edition. 1000-1499 Node 1 year Educational Renewal (License

Лицензия №17E0-161208-050043-910-63), Сублицензионный договор №12/014/16 от 12.12.2016 Акт

Pr001507 от 15.12.16

Adobe Creative Cloud for teams – All Apps ALL (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe

InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom,

Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro)

(Сублицензионный договор №12/014/16 от 12.12.2016 Акт Pr001507 от 15.12.16)

### **11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения**

### **11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства**

## **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
1	<b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</b> (ауд. № 251, площадь – 98,7 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 98 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 2 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон Innotone GM200 – 4 шт., LCD дисплей – 1 шт., документ-камера AverVisionCP 135 – 1 шт., интерактивный дисплей – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	<b>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа</b> (ауд. № 265 (учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья), площадь – 51,7 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; рН-метр-ионметр «Эксперт-рН» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1

		шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков Lab wineandBeer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета..
3	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</b>	
	1. Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м <sup>2</sup> )	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория № 270 (площадь – 70,2 м <sup>2</sup> )	2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 13 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета..
4	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b> (ауд. № 270, площадь – 70,2 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 13 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета..
5	<b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</b> (ауд. № 265 (учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья), площадь – 51,7 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Асег – 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; рН-метр-ионметр «Эксперт-рН» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков Lab wineandBeer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

### 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), ока-

зывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

**а) для слабовидящих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

**в) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

**д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 –Продукты питания из растительного сырья и учебного плана по профилю «Технология бродильных производств и виноделие»»

Автор (ы)

к.с.-х.н., доцент Романенко Е.С.

Рецензенты

к.с.-х.н., доцент Дрепа Е.Б.

к.с.-х.н., доцент Зеленская Т.Г.

Рабочая программа дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» рассмотрена на заседании кафедры производства и переработка продуктов питания из растительного сырья протокол №24 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 –Продукты питания из растительного сырья

Зав. кафедрой

к.с.-х.н., доцент Романенко Е.С.

Рабочая программа дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов протокол № 6 от «11» мая 2022г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 –Продукты питания из растительного сырья

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Производственный контроль на предприятиях отрасли»**  
 по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата  
 по направлению подготовки

**19.03.02**

шифр

**Продукты питания из растительного сырья**

направление подготовки

**«Технология бродильных производств и виноделие»**

профиль подготовки

**Форма обучения – очная.****Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43ЕТ, 144 час.****Программой дисциплины  
предусмотрены следующие ви-  
ды занятий**

Очная форма обучения: лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 72 ч., контроль – ч.

**Цель изучения дисциплины**

Приобретение углубленных теоретических знаний и практических навыков в области методов выявления фальсификации вин, коньяков, ликероводочной продукции

**Место дисциплины в структуре  
ОП ВО**

Дисциплина Б1.О.12.02 «Производственный контроль на предприятиях отрасли» относится к вариативной части образовательной программы.

**Компетенции, формируемые в  
результате освоения дисципли-  
ны****Универсальные компетенции (УК)-нет**  
**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**  
**-ОПК-2.2** -Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, прово-



дит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты

**-ОПК-2.3-** Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции;

**-ОПК-5.2** -Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

**Профессиональные компетенции (ПК):**

**-ПК-2.2** -Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

**Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины**

**Знания:** нормативной документации по проведению исследований объектов (ОПК-2.2);

- методов учета при производстве продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2.2);

-фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики, экологии (ОПК-2.3);

- виды контроля качества продукции (ОПК-5.2);

-Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (22.003, D/02.6,Зн.3);

-Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6,Зн.4);

-Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья(22.003, D/02.6,Зн.6);

-Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6,Зн.9);

- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья (22.003, D/02.6,Зн.11);

**Умения:**

-анализировать свойства сырья и полуфабрикатов (ОПК-2.2)

- Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6,У.1);

-Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов пита-

ния из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6,У.10);

-- проводить физические, химические и физико-химические методы анализа (ОПК-2.3)

-оформлять журналы учета контроля технологического процесса (ОПК-5.2)

**Навыки:**-применения способов улучшения качественных показателей продукции (ОПК-5.2);

- методами проведения анализа (ОПК-2.2);

- способностью применять основные законы в технологии производства продуктов питания (ОПК-2.3);

--Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации(22.003, D/02.6,Тд.3);

-Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6,Тд7);

**Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)**

**Раздел I. Документация алкогольной продукции.**

1. Введение

2. Нормативная документация алкогольной продукции.

3. Экспертиза документации и маркировки алкогольной продукции.

**Раздел II. Экспертиза алкогольной продукции**

4. Первичная экспертиза алкогольной продукции.

5. Наиболее распространенные способы фальсификации алкогольной продукции и методы оценки подлинности.

6. Идентификация алкогольной продукции на основе органолептических показателей.

7. Установление тождественности физико – химических показателей.

8. Оформление протоколов алкогольной продукции.

**Форма контроля**

Очная форма обучения:

семестр 8 – зачет с оценкой

**Автор:**

доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.с.-х.н., доцент  
Е.С. Романенко