

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института агробиологии и  
природных ресурсов  
Есаулко Александр Николаевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.О.17.02 Производственный контроль на предприятиях отрасли**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» является приобретение формирования умений и навыков, обеспечивающих квалифицированную деятельность по управлению качеством продукции и услуг на основе исследования качества сырья и продуктов.

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

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	<b>знает</b> нормативную документацию по проведению исследований объектов; <b>умеет</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов; <b>владеет навыками</b> методами проведения анализа
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	<b>знает</b> фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики, экологии <b>умеет</b> проводить физические, химические и физико-химические методы анализа <b>владеет навыками</b> способностью применять основные законы в технологии производства продуктов питания
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<b>знает</b> виды контроля качества продукции <b>умеет</b> оформлять журналы учета контроля технологического процесса <b>владеет навыками</b> методами применения способов улучшения качественных показателей продукции
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<b>знает</b> методы контроля при производстве продуктов питания из растительного сырья <b>умеет</b> применять методы и методики производственного контроля качества сырья готовой продукции <b>владеет навыками</b> навыками работы с физическими, физико-химическими методами контроля

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях отрасли» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 8 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Естественнонаучная подготовка

Научно-исследовательская работа

Биохимия

Пищевая химия

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Грибоводство

Пищевая микробиология

НИР по специальности

Химия отрасли

Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Технология экзотических напитков

Основы виноградарства

Основы садоводства

Основы овощеводства

Промышленное строительство и инженерное оборудование

Технология коктейлей

Технология спирта и ликероводочного производства

Ознакомительная практика

Технологическая практика

Проектно-технологическая практика

Технология пива и пивных напитков

Основы общей и неорганической химии

Органическая химия

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Физическая и коллоидная химия

Математическое моделирование и обработка данных

Физика

Менеджмент

Экономика

Введение в профессиональную деятельность

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

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Контроль технологического процесса производства

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа



2.1.		8	28	16	12		24		Собеседование	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.2, ПК-2.2
2.2.	Контрольная точка 3	8	4		4			КТ 3	Устный опрос	
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		144	36	62		46			
	Итого		144	36	62		46			

### 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
	Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Понятие производственного контроля. Объем и периодичность. Программа производственного контроля.	4/-
	Программа лабораторно - инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях отрасли.	6/2
	Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР.	6/2
	Технологические схемы производства продуктов питания.основные требования. Технологическая схема производства. Контрольные точки.	4/-
	Выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	4/2
	Внедрение производственного контроля на разных предприятиях .Зарубежный опыт.	4/-
	Разработка и ведение технических условий на производстве.	4/-
	Сертификация и декларирование продукции	4/2
Итого		36

### 5.2.1. Семинарские (практические) 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	
		вид	часы
	Схема проведения контроля производства	Пр	6/-/2

	винопродукции		
	Определение этилового спирта	Пр	6/2/2
	Определение сахаров методом Бертрана и методом прямого титрования	Пр	6/-/2
	Определение сахаров сула денсиметрическим и рефрактометрическим методами	Пр	8/2/2
	Определение титруемой и активной кислотности виноградного сула	Пр	6/2/2
	Основные схемы микробиологического контроля, объекты, места и методы проведения контроля	Пр	6/2/2
Контрольная точка 1	Контрольная точка 1	Пр	4/-/2
Контрольная точка 2	Контрольная точка 2	Пр	4/-/-
	Сертификация продуктов питания; декларации Таможенного Союза	Пр	6/-/2
	Маркировка продукции питания	Пр	6/-/2
Контрольная точка 3	Контрольная точка 3	Пр	4/-/-
Итого			

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Подготовка к занятиям	22
Подготовка к занятиям, зчёту	24

## 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 для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях отрасли».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	. Подготовка к занятиям	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.8	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5, Л3.6
2	. Подготовка к занятиям, зчёту	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.8	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5, Л3.6

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях отрасли»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-2.2: Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	Естественнонаучная подготовка	x	x		x	x			
	Математическое моделирование и обработка данных	x	x						
	Научно-исследовательская работа							x	
	НИР по специальности						x		
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа								x
	Проектно-технологическая практика					x		x	
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли						x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции						x		x
	Физика		x						
ОПК-2.3:Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Естественнонаучная подготовка	x	x		x	x			
	Менеджмент					x			
	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий						x		
	Научно-исследовательская работа							x	
	Ознакомительная практика		x						
	Пищевая микробиология					x			
	Пищевая химия					x			
	Проектно-технологическая практика					x		x	
	Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности								x
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли						x		
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции						x		x
	Химия отрасли				x				
ОПК-5.2:Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий						x		
	Научно-исследовательская работа							x	
	Проектно-технологическая практика					x		x	
	Технологическая практика			x	x				
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли						x		
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции						x		x
ПК-2.2:Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Естественнонаучная подготовка	x	x		x	x			
	Научно-исследовательская работа							x	
	НИР по специальности						x		
	Пищевая микробиология					x			
	Пищевая химия					x			
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа								x
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли						x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции						x		x
	Химия отрасли				x				

## 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 Зачет.

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 обучающихся. 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
<b>8 семестр</b>			
КТ 1	Контрольная работа		10
КТ 2	Тест		10
КТ 3	Устный опрос		10
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>30</b>
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
<b>Итого</b>			<b>100</b>
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
<b>8 семестр</b>			
КТ 1	Контрольная работа	10	Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания): 2 балла – при полном знании и

		<p>понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; 1,5 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 1,0 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу; 0,7 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа; 0,5 балла – при полном несоответствии всем критериям; 0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу. Критерии оценки на практико-ориентированные задания (умения) – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучаемого применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач; 3 балла.</p> <p>При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 2 балла. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.</p> <p>Критерии оценки заданий творческого уровня (навыки) – задания, позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. 5 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным</p>
--	--	---

			<p>способом. Сделаны правильные выводы. 4 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом.</p> <p>Сделаны правильные выводы. 3 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом.</p> <p>Сделаны неправильные выводы. 2 балла. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов.</p> <p>Задание не выполнено.</p>
--	--	--	--

КТ 2	Тест	10	<p>Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания): 2 балла – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; 1,5 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 1,0 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу; 0,7 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа; 0,5 балла – при полном несоответствии всем критериям; 0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу. Критерии оценки на практико-ориентированные задания (умения) – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучаемого применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач; 3 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 2 балла. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.</p> <p>Критерии оценки заданий творческого уровня (навыки) – задания, позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. 5 баллов. При</p>
------	------	----	---

			<p>выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 4 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы. 3 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 2 балла. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.</p>
--	--	--	---

КТ 3	Устный опрос	10	<p>Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания): 2 балла – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; 1,5 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 1,0 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу; 0,7 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа; 0,5 балла – при полном несоответствии всем критериям; 0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу. Критерии оценки на практико-ориентированные задания (умения) – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучаемого применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач; 3 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 2 балла. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.</p> <p>Критерии оценки заданий творческого уровня (навыки) – задания, позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. 5 баллов. При</p>
------	--------------	----	---

			<p>выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 4 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы. 3 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 2 балла. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.</p>
--	--	--	---

### Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

### Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Производственный контроль на предприятиях отрасли» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	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 экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют

полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного 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.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен 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 к зачету

Теоретические вопросы

Раздел I. Организация ТХК.

1. Цели и задачи технохимического контроля.
2. Организация технохимического контроля и учета.
3. Состав и функции производственных лабораторий технохимического и микробиологического контроля, их оборудование.
4. Технологическая дисциплина производства и ее влияние на качество производимой продукции.
5. Объекты, места и методы проведения технохимического контроля производства.
6. Методы отбора средней пробы, приемка сырья по количеству и качеству.
7. Определение сортности и механического состава сырья.
8. Определение сахаров денсиметрическим и рефрактометрическим методами, их сущность.
9. Определение титруемой и активной кислотности сула.
10. Определение технологического запаса фенольных и красящих веществ сула.

11. Определение этилового спирта в виноматериалах и винах.
  12. Определение сахаров методами Бертрана и прямого титрования, сущность методов, их сравнение.
  13. Определение фенольных, красящих и экстрактивных веществ в виноматериалах.
  14. Методы испытания вин на склонность к помутнениям различной природы, проверка стойкости вин.
  15. Задачи микробиологического контроля производства, схемы его проведения. Гигиенические показатели производства и готовой продукции.
  16. Объекты, места, периодичность микробиологического контроля.
  17. Контролируемые параметры микробиологического контроля, их предельно допустимые значения, методы проведения контроля.
  18. Какой процесс лежит в основе производства спирта?
  19. Какие процессы лежат в основе осахаривания крахмала?
  20. Как размножаются чистые культуры дрожжей для сбраживания осахаренного крахмала?
  21. Каким образом сбраживается осахаренный крахмал?
  22. Как перерабатывается меласса?
  23. Каким образом выращивают кормовые дрожжи на отходах спиртового производства?
  24. Какие расы дрожжей используют для сбраживания осахаренного крахмала?
  25. Какие расы дрожжей используют для сбраживания мелассы?
  26. Какие виды молочнокислых бактерий используют для закисания затора?
  27. Какие микроорганизмы вредят спиртовому производству?
  28. Какие объекты подвергаются микробиологическому контролю на спиртовом производстве?
  29. Какие процессы лежат в основе винодельческого производства?
  30. Какие дрожжи используют в винодельческом производстве?
  31. Как размножают чистую культуру дрожжей?
  32. Какие микроорганизмы вредят винодельческому производству?
- Раздел II Технохимическая документация.
33. Документирование и порядок ведения технохимического и микробиологического контроля.
  34. Установленные формы журналов технохимического и микробиологического контроля, порядок их заполнения.
  35. Учет производства вин и винопродукции, инструкции о порядке учета сусла и виноматериалов.
  36. Заключительный отчет по сезону виноделия.
  37. Нормативы предельно допустимых потерь при производстве и хранении (выдержке) виноматериалов.
  38. Порядок проведения инвентаризации на предприятиях отрасли.
  39. Предельно допустимые потери при производстве, хранении и выдержке виноградных, плодово-ягодных виноматериалов, соков, вин, коньячных спиртов и коньяков.
  40. Порядок проведения инвентаризации на предприятиях отрасли.

#### Практические задания:

1. Дать характеристику роли молочнокислых бактерий
2. Дать характеристику уксуснокислых бактерий
3. Дать характеристику роли химической лаборатории на производстве
4. Дать полное описание методу отбора средней пробы винограда на участке
5. Дать описание определения сахаров разными методами анализа
6. Дать описание методу определения зараженности винограда
7. Дать характеристику проведения отбора средней пробы винограда при приемке
8. Дать описание инфекции и дезинфекции на производстве
9. Дать полное описание обязанностей заведующего лабораторией на производстве
10. Дать полное описание осуществления контроля созревания винограда

#### Тематика рефератов

1. Современные методы ТХМК.

2. Оборудование производственных лабораторий.
3. Жидкостная и газовая хроматография при анализе виноматериалов.
4. Метод капиллярного электрофореза для анализа состава виноматериалов и вин.
5. Биологическая ценность вина, методы ее определения.
6. Методы определения сахаров в виноматериалах и винах.
7. Аналитическое оборудование для экспресс-анализа виноматериалов.
8. Методы определения катионного и анионного состава виноматериалов.
9. Методы определения натуральности виноматериалов и вин.
10. Испытание стойкости виноматериалов к действию воздуха, солнечного света, холода и тепла.
11. Проверка розливостойкости вин к помутнениям белковой и полифенольной природы.
12. Схемы микробиологического контроля производства виноматериалов и вин.
13. Оценка устойчивости виноматериалов и вин к микробиальным помутнениям.
14. Формы первичного учета в винодельческой промышленности.
15. Инвентаризация вина, винопродукции и производственной тары.

Вопросы для собеседования

Тема 1. Введение. Организация теххимического контроля и учета на предприятиях отрасли

1. Что входит в задачи ТХК?
2. Какие методы контроля используют на предприятиях?
3. Какие виды контроля используют на производстве?
1. Что включает контроль готовой продукции?
2. Что включает операционный контроль?
3. Для каких целей используют сплошной контроль?
4. Для чего применяют выборочный контроль?
5. Что входит в показатели качества продукции?
6. На какие виды делятся показатели качества?
10. От каких факторов зависит качество готовой продукции?
11. Какие условия требуются для проведения ТХК

Тема 2. Техно-химический контроль, основные объекты, места и методы проведения контроля

12. Какие права имеет производственная лаборатория
13. Какую ответственность несет производственная лаборатория
14. Что входит в обязанности заведующего лабораторией
14. Какие права имеет заведующий лабораторией
15. За что несет ответственность заведующий лабораторией
16. В чем заключаются обязанности инженера – химика

Тема 3. Определение основных показателей состава виноматериалов и вин

1. Определение массовой концентрации сахаров в сусле.
2. Определение массовой концентрации сахаров в виноматериале, вине, коньяке.
3. Определение массовой концентрации титруемых кислот.
4. Определение водородного показателя рН.
5. Определение массовой концентрации диоксида углерода.
6. Определение массовой концентрации взвесей в сусле.

Тема 4. Отбор средней пробы винограда и ее анализ

1. Методы отбора средней пробы винограда на плантации
2. Определение сортности и механического состава сырья
3. Приемка сырья по количеству винограда
4. Приемка сырья по качественным показателям винограда

Тема 5. Микробиологический контроль производства вин

1. Для каких целей используют бактерии в пищевой промышленности,
2. На какие виды делятся дрожжи и какой способностью они обладают?

3. Какое вещество продуцируют плесневые грибы?

4. Указать на типы энергетического обмена у микроорганизмов?

5. Какие оптимальные условия окружающей среды необходимы для нормального роста микроорганизмов?

Тема 6. Документирование контроля, формы журналов техно-химического и микробиологического контроля

1. Документирование и порядок ведения технохимического контроля.

2. Документирование и порядок ведения микробиологического контроля.

3. Установленные формы журналов технохимического контроля, порядок их заполнения.

4. Установленные формы журналов микробиологического контроля, порядок их заполнения.

Тема 7. Технологический учет и отчетность на предприятиях отрасли

1. Учет производства вин и винопродукции, инструкции о порядке учета сусла и виноматериалов.

2. Заключительный отчет по сезону виноделия.

3. Нормативы предельно допустимых потерь при производстве и хранении (выдержке) виноматериалов.

4. Порядок проведения инвентаризации на предприятиях отрасли.

Примерные вопросы для технологического диктанта

Тема 5. Микробиологический контроль производства вин

1. Под брожением понимают превращение углеводов и некоторых других органических соединений под воздействием ферментов, продуцируемых микроорганизмами, в новые вещества.

2. Гетероферментативные молочнокислые бактерии наряду с молочной кислотой образуют летучие кислоты (в основном уксусную), спирт и диоксид углерода.

3. Верховые дрожжи вида сахаромецетов, которые обладают наибольшей энергией брожения, образуют максимум спирта и сбраживают моно- и дисахариды, а также часть декстринов.

4. Микроорганизмы, обладающие лабильным обменом веществ, т. е. живущие за счет окисления кислородом воздуха и сопряженных окислительно-восстановительных реакций без участия кислорода воздуха, называют -факультативными аэробами.

5. Дезинфекцией (обеззараживанием) -называется уничтожение вредителей данного производства, которые вызывают порчу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также патогенных микроорганизмов — возбудителей пищевых инфекций и отравлений.

6. К физическим методам обеззараживания относятся различные способы стерилизации, основанные на губительном действии высоких температур на микроорганизмы: кварцевое и ультрафиолетовое облучение, ультразвук, действие высоких температур (обжигание, прокаливание, кипячение, ошпаривание посуды, тары и оборудования, обработка острым паром).

7. К химическим средствам обеззараживания относится большое количество различных дезинфицирующих веществ, обладающих антимикробным действием.

Тема 6. Документирование контроля, формы журналов технохимического и микробиологического контроля

1. Журнал «Контроль процесса созревания винограда»- описываются наблюдение за ходом созревания винограда начинается за 2 недели до предполагаемого срока сбора и проводится вначале через 2-3 дня, а последние 7 дней ежедневно.

2. Журнал «Контроль приемки винограда» -ведется для отдельных сортов винограда и сортосмеси.

3. Журнал «Контроль переработки винограда» - отражает основные показатели сусла, направление его дальнейшей переработки, применяемые специальные обработки (нагрев, настой на мезге и др.).

4. Журнал «Контроль брожения» - ведется только для вин, сбраживаемых в емкостях без

долива свежего сусла.

5. Журнал «Контроль спиртования сусла» - ведется при приготовлении крепленых вин.

6. Журнал «Химический контроль» - служит для регистрации всех анализов сусла, вина, виноматериалов, вспомогательных материалов. Рекомендуется вести журнал отдельно для контроля поступающих виноматериалов, для выпуска готовой продукции, для вспомогательных виноматериалов.

7. Журнал «Контроль розливостойкости» - служит для проверки устойчивости вин к помутнениям микробиологического, химического, физико-химического характера на различных стадиях технологического процесса.

8. Журнал «Контроль процесса обработки ЖКС и другими оклеивающими веществами» - в журналах отмечаются данные по обработке вин ЖКС, бентонитом и другими оклеивающими веществами.

9. Журнал «Контроль технологической обработки виноматериалов» - в журнале записываются основные технологические операции, применяемые в процессе выработки вина, и изменение химических показателей вследствие обработок.

10. Журнал «Контроль розлива и полноты налива» - служит для контроля объема налитого в бутылки вина.

### Примерные тестовые задания

Тема 2. Технохимический контроль, основные объек-ты, места и методы проведе-ния контроля

1. По ТХК понимают:

1. изменение технологической схемы производства

2. комплекс показателей, характеризующих химические и физико-химические показатели сырья

3. изменение генерального плана предприятия

4. выход готовой продукции

2. Сплошной контроль – это контроль....

1. небольшого количества изделий

2. поступающего сырья на предприятие

3. всей массы изготовленного продукта

4. хранения сырья на складах

3. Выборочный контроль – это контроль...

1. небольшого количества изделий

2. поступающего сырья на предприятие

3. всей массы изготовленного продукта

4. хранения сырья на складах

4. Качество продукции – это...

1. требования безопасности

2. пищевая ценность продукта

3. использование моющих средств

4. совокупность свойств продукции, способных удовлетворять интересы потребителя

5. К функциям лаборатории винодельческого завода не относятся:

1. контроль соблюдения норм расхода сырья, потерь, отходов и выходов продукции;

2. контроль технологических процессов производства, направленный на соблюдение установленных технологических схем, технологических инструкции, технических условий;

3. контроль внешнего оформления продукции, ее упаковки и маркировки;

4. контроль размещения зоны отдыха сотрудников

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

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

### основная

Л1.1 Неверова О. А., Просеков Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 318 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1062300>

Л1.2 Егоров В. В. Общая химия [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 192 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/153684>

Л1.3 Клопов М. И. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 72 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169787>

Л1.4 Александрова Э. А. Неорганическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 396 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/173131>

Л1.5 Соболева С. В., Есякова О. А. Производственный экологический контроль [Электронный ресурс]:лаборатор. практикум для студентов магистратуры по направлению подготовки 18.04.01 «Химическая технология», направленность «Химические технологии защиты окружающей среды», всех форм обучения. - Красноярск: СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2021. - 102 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/195217>

Л1.6 сост.: Е. В. Волосова, А. Н. Шипуля, Е. В. Пашкова, Ю. А. Безгина, Н. Н. Глазунова ; Ставропольский ГАУ Неорганическая химия:рабочая тетр. направления подготовки: 05.03.06 Экология и природопользование, 21.03.02 Землеустройство и кадастры, 35.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции. - Ставрополь: Секвойя, 2020. - 4,31 МБ

Л1.7 Волосова Е. В., Пашкова Е. В., Шипуля А. Н., Безгина Ю. А., Глазунова Н. Н. Качественный анализ:учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2020. - 1,40 МБ

Л1.8 Волосова Е. В., Пашкова Е. В., Шипуля А. Н., Безгина Ю. А., Глазунова Н. Н. Химические методы анализа:учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2020. - 1,38 МБ

### дополнительная

Л2.1 сост. О. М. Соболева, А. И. Гоппе Безопасность пищевого сырья и продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2018. - 244 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/142989>

Л2.2 под ред. И. П. Ермакова Физиология растений:учебник для студентов по биолог. специальности и направлению 510600 "Биология". - М.: Академия, 2007. - 640 с.

Л2.3 Коничев А. С., Севастьянова Г. А. Биохимия и молекулярная биология:слов. терминов. - М.: Дрофа, 2008. - 359 с.

Л2.4 Черникова Н. Ю. Химия в доступном изложении [Электронный ресурс]:учеб. пособие ля СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/195532>

Л2.5 Капустина А. А., Хальченко И. Г., Либанов В. В. Общая и неорганическая химия. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 152 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/271277>

Л2.6 Брещенко Е. Е., Мелконян К. И., Быкова И. М. Биохимия: биологически активные вещества. Витамины, ферменты, гормоны [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/295946>

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

Л3.1 сост.: А. Н. Есаулко, В. В. Агеев, В. Г. Сычев, А. И. Подколзин, А. А. Куценко, Ю. И. Гречишкина, М. С. Сигида, О. Ю. Лобанкова, А. А. Беловолова, Л. С. Горбатко, С. А. Коростылев, Е. В. Голосной, А. В. Воскобойников, Е. А. Саленко, А. Ю. Фурсова ; СтГАУ Современные методы диагностики питания растений:метод. указания по проведению практ. занятий по направлению 35.06.01 – Сельское хоз-во, профиль 06.01.04 – Агрохимия. - Ставрополь: АГРУС, 2015. - 787 КБ

ЛЗ.2 сост.: А. Н. Есаулко, В. В. Агеев, В. Г. Сычев, А. И. Подколзин, М. С. Сигида, О. Ю. Лобанкова, А. А. Куценко, Ю. И. Гречишкина, Л. С. Горбатко, А. А. Беловолова, С. А. Коростылев, Е. В. Голосной, А. В. Воскобойников, Е. А. Саленко, А. Ю. Фурсова ; СтГАУ Ресурсосберегающие системы удобрения севооборотов и отдельных культур:метод. указания по проведению практ. занятий по направлению 35.06.01 – Сельское хоз-во, профиль 06.01.04 – Агрохимия. - Ставрополь: АГРУС, 2015. - 488 КБ

ЛЗ.3 Безгина Ю. А., Волосова Е. В., Пашкова Е. В., Шипуля А. Н. Аналитическая химия:учеб. пособие. - Ставрополь: Параграф, 2016. - 1,57 МБ

ЛЗ.4 Хаханина Т. И., Никитина Н. Г. Аналитическая химия:учебник и практикум для прикладного бакалавриата по специальностям: 280200.62 "Защита окружающей среды" (специалист), 280202.65 "Инженерная защита окружающей среды" (специалист), 280201.65 "Охрана окружающей среды и рацион. использование природных ресурсов" (специалист), 280200.62 (553500) "Защита окружающей среды" (бакалавр техники и технологии). - Москва: Юрайт, 2016. - 278 с.

ЛЗ.5 Пашкова Е. В., Шипуля А. Н., Волосова Е. В., Безгина Ю. А., Глазунова Н. Н. Неорганическая химия:практикум для учебно-исследоват. и самостоят. работы студента. - Ставрополь: Секвойя, 2020. - 643 КБ

ЛЗ.6 сост.: Е. В. Пашкова, Е. В. Волосова, А. Н. Шипуля, Ю. А. Безгина, Н. Н. Глазунова ; Ставропольский ГАУ Лабораторный практикум по аналитической химии:. - Ставрополь: Секвойя, 2020. - 1,25 МБ

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Книга	<a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=559195">http://znanium.com/bookread2.php?book=559195</a>
2	Блог с профильной информацией	<a href="http://www.ovine.ru/blog/">http://www.ovine.ru/blog/</a>

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

Специфика изучения учебной дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» обусловлена формой обучения студентов (очная), 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, лабораторные 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. Лабораторные 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 и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

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

Посещение лекционных и лабораторных 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 отрабатываются независимо от их причины.

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

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на лабораторных занятиях, выполнения контрольных работ, коллоквиумов по теоретическому курсу дисциплины.

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).**

### *11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

### *11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	251/ФА ЗР	специализированная мебель на 89 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 2 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон Invotone GM200 – 4 шт., плазменная панель – 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	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		270/ФА ЗР	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 12 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», 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), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

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

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

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

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

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

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доц. , ксхн Романенко Елена Семеновна

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доц. , дсхн Власова Ольга Ивановна

Рабочая программа дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» рассмотрена на заседании Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 27 от 10.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Романенко Елена Семеновна

Рабочая программа дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № 6 от 31.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП \_\_\_\_\_