

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б2.О.04(П) Научно-исследовательская работа

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

бакалавр

очная

1. 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	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-1.1 Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии</p>	<p>знает виды современных технических средств (лабораторное оборудование, сенсоры, анализаторы качества сырья) основные информационные технологии для сбора, обработки и визуализации данных (Excel, статистические пакеты, базы данных) принципы работы приборов (рН-метры, влагомеры, спектрофотометры) и ПО для их калибровки и регистрации результатов технологии</p>
		<p>умеет решать аналитические и исследовательские задачи</p>
		<p>владеет навыками Способностью понимать принципы работы современных информационных технологий</p>
<p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-1.3 Использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск)</p>	<p>знает цифровые контенты (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск)</p>
		<p>умеет Использовать облачные сервисы</p>
		<p>владеет навыками способностью организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации из цифрового контента</p>
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для</p>	<p>ОПК-2.1 Идентифицирует области естественных наук,</p>	<p>знает , математические методы, физические и химические законы</p>
		<p>умеет Идентифицировать области естественных наук</p>

решения профессиональной деятельности	задач математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности	владеет навыками Способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук
ОПК-2 применять законы исследований естественных наук для решения профессиональной деятельности	Способен основные методы наук для задач	ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты знает методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений умеет проводить эксперименты по заданной методике владеет навыками способностью анализировать результаты исследования
ОПК-2 применять законы исследований естественных наук для решения профессиональной деятельности	Способен основные методы наук для задач	ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции знает физико-химические и биохимические основы технологических процессов переработки растительного сырья (сушка, экструзия, ферментация, рафинация масел) факторы, влияющие на безопасность продукции (микробиологические, химические (токсины, пестициды), физические (примеси, радиация)) нормативные показатели безопасности растительного сырья и готовой продукции (ТР ТС, СанПиН, ГОСТы) принципы управления качеством и безопасности на основе естественно-научных законов (температурные режимы инактивации ферментов, зависимость роста микроорганизмов от влажности и pH)

		<p>умеет применять знание химии и биохимии для обоснования режимов технологического процесса (например, предотвращение окисления липидов при хранении масла)</p> <p>выявлять опасные факторы (биологические, химические) в сырье и полупродуктах, используя знания о природе их возникновения</p> <p>корректировать параметры процесса (температуру, pH, время) на основе естественно-научных законов для снижения рисков и повышения безопасности</p> <p>оценивать эффективность технологических приёмов (бланширование, пастеризация, фильтрация) с точки зрения физики, химии, микробиологии</p> <p>владеет навыками навыками обоснования выбора технологических режимов на основе естественно-научных данных (диаграммы состояния воды, зависимость активности воды от влажности)</p> <p>способностью интерпретировать результаты лабораторного контроля (микробиологические посевы, определение токсинов) для корректировки процесса</p> <p>приёмами поиска и применения научной литературы для совершенствования технологии (например, подбор энзимов для снижения антипитательных веществ)</p> <p>навыками расчёта критических контрольных точек (ХАССП) с использованием знаний о выживаемости патогенов при нагреве</p>
<p>ОПК-3 использовать инженерных процессов при профессиональных задачах и эксплуатации современного технологического оборудования приборов</p>	<p>Способен знания процессов при решении задач и эксплуатации современного технологического оборудования и</p> <p>ОПК-3.2 Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</p>	<p>знает технологические процессы</p> <p>умеет использовать новейшие достижения техники</p> <p>владеет навыками способностью разрабатывать технологические процессы</p>
<p>ОПК-3 использовать инженерных процессов при профессиональных задачах и эксплуатации современного технологического оборудования приборов</p>	<p>Способен знания процессов при решении задач и эксплуатации современного технологического оборудования и</p> <p>ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>знает технологическое оборудование и приборы</p> <p>умеет использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач</p> <p>владеет навыками методами эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>

			<p>знает нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности</p> <p>умеет разрабатывать технологическую документацию</p> <p>владеет навыками методами контроля качества готовой продукции</p>
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.1 Использует знания в области экономики для управления профессиональной и иной деятельностью	знает экономические расчеты в профессиональной сфере	
		умеет управлять профессиональной деятельностью	
		владеет навыками Способностью оценке эффективности результатов профессиональной деятельности	
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	знает методы контроля технологического процесса	
		умеет проводить контроль на физических и физико-химических приборах	
		владеет навыками способностью делать выводы по результатам анализа	
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.3 Оценивает производственные и производственные затраты для обеспечения высокого качества готовой продукции	знает показатели качественной продукции	
		умеет Оценивать производственные и производственные затраты	
		владеет навыками способностью корректировать технологические процессы для выпуска высокого качества готовой продукции	

		<p>знает 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; -Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; -Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях; -Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; -</p> <p>умеет Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>владеет навыками Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; -</p>
<p>ПК-1 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-1.2 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного</p>	<p>знает Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -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; -</p>

	<p>проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции и действующих организаций.</p>	<p>умеет Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций; -</p>
		<p>владеет навыками Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций; -</p>
<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и</p>	<p>знает Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; -</p>

	<p>готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>умеет Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; -Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья; -Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; -Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья; -Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; -</p> <p>владеет навыками Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья; -Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; -</p>
--	---	--

		<p>знает 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; -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; -</p>
		<p>умеет Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -</p>
		<p>владеет навыками Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -</p>
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>знает Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; -Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья; -</p> <p>умеет Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; -Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>владеет навыками</p> <p>Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>-Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>-Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>-</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p>	<p>знает</p> <p>базовые составляющие</p>
		<p>умеет</p> <p>выделять задачи</p>
		<p>владеет навыками</p> <p>поиском информации</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность , строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата</p>	<p>знает</p> <p>методы оценки информации</p>
		<p>умеет</p> <p>строить логические умозаключения</p>
		<p>владеет навыками</p> <p>навыками применения философского понятийного аппарата</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,</p>	<p>УК-1.3 Использует системный подход для</p>	<p>знает</p> <p>способы решения поставленных задач</p>
		<p>умеет</p> <p>осуществлять критический анализ и синтез информации</p>

применять системный подход для решения поставленных задач		решения поставленных задач	владеет навыками навыками применения системного подхода для решения поставленных задач
УК-10 принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Способен	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	знает базовые принципы рыночной экономики (спрос/предложение, ценообразование, конкуренция) цели и формы участия государства в экономике (налоговое, таможенное регулирование, субсидирование АПК)
			умеет анализировать влияние экономической политики государства на деятельность предприятий по переработке растительного сырья оценивать эффективность государственной поддержки отрасли (льготы, дотации, квоты)
			владеет навыками навыками поиска и интерпретации данных об экономических показателях (цены на сырьё, тарифы, субсидии) умением учитывать государственные регуляторные риски в технологических решениях
УК-10 принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Способен	УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	знает методы планирования личного бюджета (доходы, расходы, сбережения) виды финансовых инструментов для физических лиц (банковские депозиты, страхование, инвестиции) основные финансовые риски (инфляционный, кредитный, риск потери дохода)
			умеет составлять личный финансовый план на текущий и долгосрочный период (с учётом студента/специалиста отрасли) выбирать финансовые инструменты в зависимости от цели (накопление, защита от инфляции)
			контролировать собственные расходы и доходы, выявлять неэффективные траты владеет навыками навыками ведения личного бюджета (таблица, приложение) навыками расчёта необходимого объёма сбережений для покрытия рисков (финансовая подушка)
УК-2 определять круг задач в	Способен	УК-2.1 Определяет	знает цель проекта

<p>рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленным и задачами и ожидаемыми результатами их решения</p>	<p>умеет формулировать поставленные задачи</p> <p>владеет навыками Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения</p>	<p>знает действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения</p> <p>умеет выбирать способы решения задач</p> <p>владеет навыками Способностью определять круг задач в рамках поставленной цели</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости и корректирует способы решения задач</p>	<p>знает методы контроля выполнения задач (план-факт анализ, контрольные карты, сравнение с нормой); – типовые причины отклонений и возможные корректирующие действия.</p> <p>умеет при необходимости корректировать способы решения (изменить режим, перераспределить ресурсы, скорректировать график); – документально фиксировать оценку и</p> <p>владеет навыками – навыками план-факт анализа в зоне своей ответственности (участок, смена, операция); – методологией принятия корректирующих решений в ограниченное время; – приёмами ведения операционной документации (журналы, акты, листы корректировки).</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и</p>	<p>УК-6.1 Использует инструменты</p>	<p>знает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач</p>

<p>реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p>	<p>умеет достигать поставленными целями</p> <p>владеет навыками Способностью управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни</p>	<p>знает требования рынка труда</p> <p>умеет равивать свою профессиональную деятельность</p> <p>владеет навыками навыками реализации намеченной цели</p>
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>	<p>знает факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды</p> <p>умеет осуществлять профессиональную деятельность</p> <p>владеет навыками Способностью создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности</p>

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Подготовительный, научно- исследовательский, отчетный			
1.1.		7	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-10.1, УК-10.2, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-3.1, ОПК-1.1, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.2, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-8.1	
	Промежуточная аттестация			ЗаО

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
	Текущий контроль		
			Для оценки знаний
			Для оценки умений
			Для оценки навыков
	Промежуточная аттестация		

1	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».	
---	-----------------	--	--

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Научно-исследовательская работа"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов :

На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?

2. Какие теоретические знания использованы при прохождении НИР?

3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения НИР?

4. Какие методики были использованы в ходе прохождения НИР и какие результаты были получены в соответствии с этими методиками?

5. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения НИР?

6. Какие задания выполнены в ходе прохождения НИР?

7. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?

8. В период прохождения НИР возникали ли нестандартные ситуации, готовы ли Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?

9. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения НИР?

10. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения НИР?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности :

1.Изучить мероприятия по охране окружающей среды на предприятии ООО «Ставропольский пивоваренный завод».

2.Описать основные и вспомогательные цеха на предприятии ООО ликеро-водочного завода «Стрижамент»..

3.Изучить технологическую схему получения коньяка на предприятии ЗАО «Вино- коньячный комбинат Русь»..

4.Изучит достоинства и преимущество выпускаемой продукции ЗАО «Минеральные воды Железноводска» .

5.Описать проведение микробиологического контроля вспомогательного материала на предприятии ООО «Частная пивоварня ПЕТРОВМЧЪ».

6.Описать проведение теххимического контроля виноматериалов на предприятии ООО «Вина Прикумья 2000».

7.Изучить технику безопасности на предприятии ООО «Минераловодский завод виноградных вин».

8.Описать производственную деятельность предприятия ЗАО «Прасковейское».

9.Описать методы анализа растительного сырья для переработки на предприятии ЗАО СХП «Виноградное».

10.Изучить оборудование для переработки растительного сырья на предприятии ЗАО «Абрау - Дюрсо».