

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: ВРИО ректора  
Дата подписания: 16.12.2021 16:17:30  
Уникальный программный идентификатор:  
0951da30105058541c602bee0584732857ac618c

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Программа одобрена Ученым советом  
ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
Протокол № 8  
от 27 июня 2018 г.

**Рабочая программа  
дисциплины «Государственное инспектирование  
качества хлебопродуктов»**

Направление подготовки бакалавров: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»*

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: очная


*Рабочая программа составлена с учетом требований:*

- *федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1330,*
- *порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017г. №301*

Автор-составитель – к.б.н., доцент Асадова Маргарита Григорьевна


Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 12 от 18 июня 2018 г.

Заведующий кафедрой  М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета

Протокол № 7 от 22 июня 2018 г.

Председатель методической комиссии  О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра  
рабочей программы дисциплины**

Программа рассмотрена и одобрена на 2018-2019 учебный год.

Протокол № \_\_12\_\_ заседания кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции от 18.06.2018 г.

Заведующий кафедрой  М.Г. Асадова

## **1 Цель и задачи дисциплины**

**Цель** дисциплины «Государственное инспектирование качества хлебопродуктов» – изучение контроля качества сырья, готовой продукции, работы технологического оборудования для правильности организации и ведения технологического процесса производства.

### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания по оценке качества сырья для хранения и переработки и всех видов технологического контроля;
- научить обучающихся пониманию взаимосвязи качества готовой продукции с технологическими процессами производства, научить обучающихся работать с нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров переработки зерна;
- подготовить обучающихся к производственно-технологической деятельности.

## **2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Государственное инспектирование качества хлебопродуктов» является дисциплиной обязательной вариативной части, изучается на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Государственное инспектирование качества хлебопродуктов» участвует в формировании профессиональных компетенций ПК-8, ПК-9.

В формировании компетенции ПК-8, ПК-9 дисциплина участвует на основном этапе и обеспечивает их освоение на базовом уровне.

Дисциплина «Государственное инспектирование качества хлебопродуктов» позволяет изучить качество хлебопродуктов, методы контроля качества сырья и готовой продукции.

Обучающийся должен быть в курсе новых достижений отечественной и зарубежной науки в области государственного инспектирования качества хлебопродуктов, и уметь внедрять эффективные приемы в производство.

Для успешного изучения курса «Государственное инспектирование качества хлебопродуктов» обучающимся необходимы предварительные знания по следующим дисциплинам: химия: неорганическая и аналитическая, химия органическая и физколлоидная, биохимия с.-х. продукции, оборудование перерабатывающих производств, введение в производство и технологию переработки сельскохозяйственной продукции, основы товароведения продукции растениеводства, основы научных исследований, физико-химические методы исследования.

Знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися при изучении дисциплины «Государственное инспектирование качества

хлебопродуктов», могут быть использованы при изучении таких дисциплин, как стандартизация и сертификация с.-х. продукции, основы научных исследований, технология хранения и переработки продукции растениеводства, безопасность пищевого сырья и продуктов питания, технохимический контроль с.-х. сырья и продуктов переработки, проектирование перерабатывающих производств, система управления технологическими процессами, технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей, технология и техника сушки зерна, технохимический контроль на комбикормовых заводах, технология производства комбикормов.

### **3 Планируемые результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения) и компетенции, формируемые у обучающихся**

В результате изучения государственного инспектирования качества хлебопродуктов обучающиеся должны **знать:**

- классификацию технологического оборудования по функциональным свойствам;
- требования к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;
- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства;
- классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- технологии переработки продукции растениеводства;
- критерии оценки результатов хранения и технологической эффективности переработки продукции

#### **уметь:**

- квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества хлебопродуктов;
- использовать современные виды приборного обеспечения для ведения контроля и анализа качества;
- пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров переработки различных видов сырья.
- производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции растениеводства;
- реализовывать технологии хранения продукции растениеводства;
- проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;
- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;
- реализовывать технологии переработки продукции растениеводства;
- оценивать результаты хранения и переработки продукции растениеводства

#### **владеть:**

- методами контроля качества производственных процессов и оценки

результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья;

- методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья.
- навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства;
- навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства;
- навыками использования средств механизации при хранении и переработке продукции растениеводства;
- методами контроля процессов и качества продукции при хранении и переработке продукции растениеводства.

При изучении государственного инспектирования качества хлебопродуктов у студентов формируются следующие **компетенции**:

**ПК- 8** - готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

**ПК-9** - готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

#### **4 Объем дисциплины в ЗЕТ/часах по видам учебной работы**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»*

*Очная форма*

№ п/п	Виды учебной работы	Объем всего, час.
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная):</b>	<b>50</b>
1.1	Лекции	16
1.2	Практические занятия	-
1.3	Лабораторные занятия	34
1.4	Контроль самостоятельной работы	-
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>94</b>
<b>3</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (аттестационные испытания промежуточной аттестации):</b>	
3.1	Курсовая работа	-
3.2	Зачет с оценкой	<b>5 семестр</b>
3.3	Экзамен	-
<b>ВСЕГО час.</b>		<b>144</b>
<b>ВСЕГО ЗЕТ</b>		<b>4</b>

## 5 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства  
Очная форма обучения*

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)					Самостоятельная работа
			всего	лекции	практические занятия	Лабораторные занятия	Контроль самостоятельной работы	
1	Значение системы инспектирования качества хлебопродуктов в современных условиях	24	2	2		-		22
2	Государственная система оценки качества зерна	30	14	4		10		16
3	Контроль правильности определения количества и качества партий зерна и продуктов его переработки	32	16	4		12		16
4	Лицензирование деятельности предприятий	26	2	2		-		24
5	Инспектирование качества зерна и хлебопродуктов	32	16	4		12		16
<b>Итого:</b>		<b>144</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>94</b>
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аттестационные испытания промежуточной аттестации)		<b>Зачет с оценкой</b>						

## 6 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**Тема 1. Значение системы инспектирования качества хлебопродуктов в современных условиях**

Инспектирование качества зерна и продуктов его переработки с выдачей государственных сертификатов при экспортно-импортных операциях, отгрузках по специальным назначениям. Контроль за правильностью определения качества зерна, поступающего от сельских товаропроизводителей на хлебоприемные и зерноперерабатывающие предприятия, и правильность расчетов за него. Контроль за правильностью определения и списания убылей хлебопродуктов при обработке, хранении и перевозках. Контроль за закладкой и хранением хлеба государственного резерва. Оказание услуг по методической помощи работникам лабораторий хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий. лицензирование деятельности предприятий по закупке, поставке, переработке, хранению и реализации зерна и продуктов его переработки для государственных нужд.

## **Тема 2. Государственная система оценки качества зерна**

Контроль за соблюдением государственных стандартов РФ на зерно, продукты его переработки и семена масличных культур при торгово-закупочных операциях, хранении и переработке возложен на органы Госстандарта Российской Федерации.

На Государственную хлебную инспекцию также возложены:

Контроль за правильностью денежных расчетов с сельскими производителями за зерно и семена масличных культур, поставляемые для государственных нужд;

Инспектирование всего количества зерна, продуктов его переработки и семян масличных культур, отгружаемых военным и приравненным к ним категориям потребителей, для закладки в государственный резерв и федеральный фонд, в районы Крайнего Севера и на экспорт;

Разрешение возникающих спорных вопросов по качеству зерна, продуктов его переработки и семян масличных культур.

Способы нормирования качества зерна. Определение показателей качества зерна.

## **Тема 3. Контроль правильности определения количества и качества партий зерна и продуктов его переработки**

Проверка правильность определения веса зерна и продукции при приемке, отпуске, переработке и инвентаризации проведением контрольных перевесок взвешенных партий. Проверка соблюдение порядка руководством предприятия, в части ежедекадного контроля правильности стандартного веса вырабатываемой продукции. Контроль и правильность оформления документов на их приемку и отпуск, а также отражение этих операций по учету.

## **Тема 4. Лицензирование деятельности предприятий**

Основные принципы лицензирования отрасли хлебопродуктов. выдаче и аннулированию лицензий на осуществление деятельности по закупке, поставке, переработке, хранению и реализации зерна и продуктов его переработки для государственных нужд.

### **Тема 5. Инспектирование качества зерна и хлебопродуктов**

Порядок инспектирования качества зерна и продуктов его переработки. Оформление сертификатов. Документов, необходимых для инспектирования. Срок хранения документов, необходимых для инспектирования.

## **7 Образовательные технологии, используемые при реализации программы**

При реализации настоящей программы используются как традиционная объяснительно-иллюстративная технология с использованием лекций и лабораторных занятий, так и инновационные технологии:

*проектная;*

*проблемно-поисковые;*

*информационные технологии* (на всех лекционных занятиях используются мультимедийные презентации, выполненные в программе POWER POINT).

## **8 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации**

### **8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

<b>Компетенции</b>	<b>Этапы/уровни формирования компетенций</b>		
	<b>Начальный этап/Пороговый уровень</b>	<b>Основной этап/Базовый уровень</b>	<b>Завершающий этап/Продвинутый уровень</b>
<b>ПК-8-</b> готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственно го сырья	Оборудование перерабатывающих производств Технология бродильных производств	Технология хлебопекарного производства Технология производства крупы Технология производства муки Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология макаронного производства	Система управления технологическими процессами Проектирование перерабатывающих производств Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая Производственная преддипломная

		<b>Государственное инспектирование качества хлебопродуктов</b> Технология и техника сушки зерна Технология производства комбикормов	Подготовка и защита ВКР
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Производство продукции растениеводства Производство продукции животноводства Введение в производство и технологию переработки сельскохозяйственной продукции Основы товароведения продукции растениеводства	Консервирование и виноделие Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Технология переработки маслосемян Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология макаронного производства <b>Государственное инспектирование качества хлебопродуктов</b>	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Производственная подготовка к получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР

## 8.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

### 8.2.1 Освоение дисциплины

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию технологического оборудования по функциональным свойствам;</li> <li>- требования к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить контроль качества основных производственных процессов при переработке сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- пользоваться действующими стандартами для оценки качества хлебопродуктов;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами контроля качества производственных</li> </ul>		Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	

		<p>процессов и оценки результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья;</p> <p>- методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья.</p>			
<p>ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>		<p><b>Знать:</b></p> <p>- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства;</p> <p>- классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции растениеводства;</p> <p>- технологии переработки продукции растениеводства;</p>		<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	

		<ul style="list-style-type: none"><li>- критерии оценки результатов хранения и технологической эффективности переработки продукции растениеводства;</li></ul> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции растениеводства;</li><li>- реализовывать технологии хранения продукции растениеводства;</li><li>- проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;</li><li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;</li><li>- реализовывать технологии переработки продукции растениеводства;</li><li>- оценивать результаты хранения и переработки продукции растениеводства;</li></ul> <p style="text-align: center;"><b>владеть:</b></p>			
--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>- навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства;</li><li>- навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства;</li><li>- навыками использования средств механизации при хранении и переработке продукции растениеводства;</li><li>- методами контроля процессов и качества продукции при хранении и переработке продукции растениеводства.</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

### **8.3 Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине и формируемых компетенций**

При проведении зачета с оценкой

<b>Оценка</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>
<b>«Отлично»</b>	Обучающийся демонстрирует 100% соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.8.2.1; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и владения в типовых и нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ПК-8, ПК-9 на базовом уровне.
<b>«Хорошо»</b>	Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.8.2.1, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владений в нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ПК-8, ПК-9 на базовом уровне.
<b>«Удовлетворительно»</b>	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.8.2.1, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ПК-8, ПК-9 на базовом уровне.
<b>«Неудовлетворительно»</b>	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших ситуациях, не обладает необходимыми умениями и владениями.	У обучающегося не сформированы на достаточном уровне компетенции: ПК-8, ПК-9

**8.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, владений,  
характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>	<b>Показатели сформированности компетенций</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</b>	<b>Формы контрольных заданий</b>		
			<b>Начальный этап/ Пороговый уровень</b>	<b>Основной этап/ Базовый уровень</b>	<b>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</b>
<b>ПК-8-</b> готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<b>Знания:</b> - классификацию технологического оборудования по функциональным свойствам; - требования к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;		Бланковое тестирование и устное собеседование по теоретическим вопросам	
		<b>Умения:</b> - производить контроль качества основных производственных процессов при переработке сельскохозяйственного сырья; - пользоваться действующими стандартами для оценки качества хлебопродуктов		Бланковое тестирование	
		<b>Владения:</b> - методами контроля качества производственных процессов и оценки результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья;		Бланковое тестирование	

		- методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья.			
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<b>Знания:</b> – основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства; – классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции растениеводства; – технологии переработки продукции растениеводства; – критерии оценки результатов хранения и технологической эффективности переработки продукции растениеводства;		Бланковое тестирование и устное собеседование по теоретическим вопросам	
		<b>умения:</b> – производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции растениеводства; – реализовывать технологии хранения продукции растениеводства; – проводить количественно-качественный учет продукции при хранении; – оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения; – реализовывать технологии переработки продукции растениеводства; – оценивать результаты хранения и		Бланковое тестирование	

		переработки продукции растениеводства;			
		<p><b>владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства;</li> <li>- навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства;</li> <li>- навыками использования средств механизации при хранении и переработке продукции растениеводства;</li> <li>- методами контроля процессов и качества продукции при хранении и переработке продукции растениеводства.</li> </ul>		Бланковое тестирование	

**Типовые (примерные) задания  
Зачет с оценкой (3 курс, 5 семестр)**

**1. Вопросы для устного собеседования (оценка знаний) ПК-8, ПК-9.**

1. Особенности отбора проб и подготовки их к анализу для зерновых культур.
2. Общие методы оценки качества зерна.
3. Оценка мукомольных свойств зерна.
4. Оценка хлебопекарных свойств зерна.
5. Оценка качества отходов по наличию доброкачественных частей готовой продукции.

**2. Задания в тестовой форме (оценка умений, владении) ПК-8, ПК- 9**

**Тест 1**

1. В сертификатах качества время выдачи указывается ...
  - а) часы и минуты,
  - б) число,
  - в) месяц (прописью),
  - г) год.
2. В сертификатах качества указывается вид ресурсов: ...
  - а) федеральный,
  - б) региональный,
  - в) коммерческий,
  - г) производственный.
3. В сертификатах качества масса партии указывается в ...
  - а) граммах,
  - б) килограммах,
  - в) центнерах,
  - г) тоннах.
4. В сертификатах качества продукция указывается как ...
  - а) маркированная,
  - б) немаркированная,
  - в) специальная,
  - г) особого назначения.
5. В сертификатах качества фактическое содержание влаги при поступлении и отгрузке указывается с точностью до ... %.

- а) 0,05,
- б) 0,1,
- в) 0,2,
- г) 0,3.

## **Тест 2**

1. В сертификатах качества запах указывается как ...
  - а) свойственный данному виду зернопродукта,
  - б) солодовый,
  - в) горькополынный,
  - г) летучий.
2. В сертификатах качества в графе «род зерна» указывается ...
  - а) наименование культуры по ГОСТу,
  - б) кукуруза в зерне или в початках,
  - в) состав зерновой смеси в процентах,
  - г) происхождение.
3. В сертификатах качества в графе «происхождение» ...
  - а) наименование области,
  - б) наименование края,
  - в) импортное,
  - г) родина данной зерновой культуры.
4. В сертификатах качества в графе «тип» указывается ...
  - а) номер типа по ГОСТу арабской цифрой,
  - б) номер типа по ГОСТу римской цифрой,
  - в) смесь типов в процентном соотношении,
  - г) подтип.
5. В сертификатах качества в графе «подтип» указывается ...
  - а) номер подтипа арабской цифрой,
  - б) номер подтипа римской цифрой,
  - в) смесь подтипов в процентном соотношении,
  - г) номер подтипа по ГОСТу.

## **Тест 3**

1. В сертификатах качества в графе «класс» указывается ...
  - а) номер класса по ГОСТу арабской цифрой,

- б) номер класса по ГОСТу римской цифрой,
  - в) высший класс,
  - г) не классное.
2. В сертификатах качества в графе «сорт» указывается ...
- а) наименование сорта при наличии соответствующих документов,
  - б) «рядовое» при отсутствии документов,
  - в) смесь сортов в процентном соотношении,
  - г) смесь сильных и (или) ценных сортов.
3. В сертификатах качества натура указывается с точностью до ...г.
- а) 0,5,
  - б) 1,0,
  - в) 2,0,
  - г) 3,0.
4. В сертификатах качества общая стекловидность указывается с точностью до... %.
- а) 0,5,
  - б) 1,0,
  - в) 1,5,
  - г) 2,0.
5. В сертификатах качества клейковина сырая проставляется с точностью до ... %.
- а) 0,5,
  - б) 1,0,
  - в) 1,5,
  - г) 2,0.

**8.5 Методические материалы,  
определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений,  
характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, владений, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за дисциплиной «Государственное инспектирование качества хлебопродуктов», осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

*Текущий контроль* проводится в течение семестра и организуется с помощью оценочных средств. Конкретные контрольные задания, используемые для текущего контроля, представлены в планах лабораторных занятий и оценочных средствах.

*Промежуточная аттестация* осуществляется в форме зачета с оценкой в 5-м семестре.

*Зачет проводится в традиционной форме*, который предполагает ответ обучающегося на 1 теоретический вопрос (оцениваются знания) и решение 1-ого теста, включающего 5 вопросов (оцениваются умения, владений и компетенции). Ответ более, чем на 50% (ответ на 1 теоретический вопрос или только на вопросы теста) - оценивается на «удовлетворительно», 51-70% (ответ на 1 теоретический вопрос и на 3 вопроса теста) - оценивается - «хорошо», 71-100% (ответ на 1 теоретический вопрос и на все вопросы теста) - оценивается - «отлично», менее 50% - «неудовлетворительно». Во время проведения зачета в аудитории одновременно присутствует все обучающихся. На ответ дается 30 минут. Зачет с оценкой выставляется в соответствии со шкалой, приведенной в пункте 8.3.

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

### **Основные учебники и учебные пособия**

1. Вобликов, Е.М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс] : учебник / Е.М. Вобликов. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 376 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4133>.
2. Магомедов Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 336 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93306>.
3. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. М.Г.Асадова. - Курск: Курская ГСХА, 2008.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог

### **Дополнительная литература**

1. Антипов С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Т. Антипов [и др.] ; под ред. Панфилова В.А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 660 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74680>.
2. Сарбатова Н.Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Ю. Сарбатова, О.В. Сычева, Е.А. Скорбина, П.И. Черноусов. Ставрополь : СтГАУ, 2007. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5725>.
3. Фомина О. Н. Зерно: Контроль качества и безопасности по международным стандартам / О. Н. Фомина. - Москва: Протектор, 2001. - 368 с.

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

1. Задачи мукомольного производства. URL: <http://hleb-produkt.ru/zerno/559-zadachi-mukomolnogo-proizvodstva.html>.
2. Как правильно хранить и вентилировать зерно при хранении. URL: <http://kak-svoimi-rukami.com/2011/02/kak-pravilno-xranit-i-ventilirovat-zerno-pri-xranenii/>.
3. Организация производства комбикормов. URL: <http://promplace.ru/proizvodstvennyi-process/proizvodstvo-kombikormov-1437.htm>.
4. Основы хранения зерна. URL: <http://www.ya-fermer.ru/content/osnovy-khraneniya-zerna>.
5. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mcx.ru>
6. Официальный сайт справочно-правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
7. Правила организации и ведения технологического процесса на крупяных предприятиях. Ч.1. М.: ВНПО «Зернопродукт», ВНИИЗ, 1990. – 83 с. – URL: <http://standartgost.ru/g/pkey-14293818221>.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на крупяных предприятиях. Ч.2. М.: ВНПО «Зернопродукт», ВНИИЗ, 1991. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200036993>.
9. Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах. М.: ВНПО «Зернопродукт», ВНИИЗ, 1991. Ч. 1. URL: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=ESU&n=24606#0>.
10. Производство муки, технология. URL: <http://www.znaytovar.ru/new870.html>.
11. Размещение и хранение зерна. URL: <http://hleb-produkt.ru/zerno/539-razmeschenie-i-hranenie-zerna.html>.
12. Режимы хранения зерновых масс. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5849460/>.
13. Технология мукомольного производства. URL: <http://vikidalka.ru/1-118752.html>.
14. Технология производства комбикормов. URL: <http://mppnik.ru/publ/472-tehnologiya-proizvodstva-kombikormov.html>.

## 11 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо ознакомиться с настоящей программой и внимательно изучить перечень знаний, умений, владений и компетенций, которые она формирует (см. п.3).

Для освоения дисциплины необходимо:

- посещение лекционных занятий, конспектирование лекций, изучение

соответствующих разделов, глав, параграфов рекомендованных преподавателем учебников (см. список основной литературы в п.9 настоящей программы);

- своевременная подготовка к лабораторным занятиям и активное участие в них;

- систематическая самостоятельная работа.

От обучающихся требуется регулярное посещение лекционных занятий, на которых они получают необходимый теоретический минимум. Лекционные занятия формируют представление о взаимосвязи изучаемых разделов и тем дисциплины, ее междисциплинарных связях. На лекциях вводится терминологический минимум, рассматриваются основные элементы содержания изучаемых тем, объясняется значимость изучаемого материала для будущей профессиональной деятельности, что способствует повышению внутренней мотивации обучающихся к изучению государственного инспекторского качества хлебопродуктов. Лекционные занятия проводятся с применением мультимедийных презентаций, что активизирует зрительную память студентов. Конспектирование лекций является обязательным. Конспект может быть полным или содержать реферативную запись рассматриваемых вопросов и выводы по каждому из них. Допускается составление опорных конспектов, отражающих лишь ключевые позиции рассматриваемого теоретического материала. Наличие конспекта обязательно, объем конспекта определяется самим обучающимся.

Логическим продолжением аудиторных занятий является внеаудиторная самостоятельная работа, которая составляет значительную часть учебной работы обучающегося по изучению дисциплины и овладению компетенциями. С целью правильной ее организации и повышения эффективности обучающимся рекомендуется пользоваться методическими рекомендациями по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Государственное инспекторское качество хлебопродуктов», разработанными автором настоящей программы (выдаются обучающимся в электронной форме).

Готовясь к лабораторной работе, следует ознакомиться с перечнем знаний, умений, владений и компетенций, приведенным к каждому занятию. Это необходимо для того, чтобы, завершив подготовку, обучающийся мог провести самоконтроль для установления владения/невладения знаниями, умениями, навыками и компетенциями при помощи вопросов для самоконтроля.

Затем необходимо ознакомиться с последовательностью выполнения лабораторной работы, с работой оборудования, используемого в данной работе. По указанной учебной литературе изучить теоретический материал, освоить терминологический минимум.

Перед лабораторной работой обучающиеся поясняют последовательность выполнения, тем самым допускаются к работе. Лабораторная работа выполняется подгруппами по 2-3 обучающихся или индивидуально, в зависимости от цели лабораторной работы. По окончании

лабораторной работы обучающиеся защищают ее выполнение, отвечая на вопросы преподавателя, содержащиеся в плане лабораторной работы.

Если в плане лабораторной работы есть задания в тестовой форме, необходимо выполнить их письменно или устно. Также можно самому составить подобные задания по теме предстоящей лабораторной работы, для этого использовать не только закрытую форму вопросов, но и другие: открытую, на установление соответствия и/или порядка. Выполнение таких заданий считается творческой работой обучающегося и оценивается преподавателем отдельно от устного ответа.

Обязательными для выполнения всеми обучающимися являются ситуационные (производственные) задачи, поскольку именно они дают возможность проверить, насколько полно обучающийся овладел компетенциями, закрепленными за дисциплиной. Для ответов на эти задачи может потребоваться чтение дополнительной литературы, которая указана в каждом плане. Также полезно обратиться к ресурсам сети «Интернет» (указываются для каждой темы). Поощряется самостоятельное составление подобных задач для предстоящей лабораторной работе или предложение интересных проблемных ситуаций для разработки задач. Эта работа также считается творческой и высоко оценивается преподавателем.

Обучающийся может подготовить к лабораторной работе вопросы, которые остались для него непонятными или требуют уточнения, конкретизации. Свои вопросы необходимо задать преподавателю на лабораторной работе.

Методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Государственное инспектирование качества хлебопродуктов» позволят обучающемуся правильно организовать режим своей учебной деятельности, распределить время. Ознакомление с вводными разделами методических рекомендаций будет полезно для общего понимания цели, задач, форм и содержания самостоятельной работы.

В процессе изучения дисциплины следует заниматься самостоятельной работой по предлагаемым темам. Каждая выносимая на самостоятельное изучение тема в методических рекомендациях имеет следующую структуру:

- тема и количество часов, отводимых на ее изучение;
- перечень вопросов, выносимых на самостоятельное изучение;
- задания: общие и индивидуальные;
- вопросы для самопроверки;
- перечень форм контроля преподавателя;
- список литературы и других информационных источников для самостоятельного изучения.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение, не рассматриваются на лекциях и на лабораторных работах. Для изучения этих вопросов рекомендована учебная и научная литература, работа с которой является важной частью самостоятельной работы. Эта работа способствует подготовке обучающегося к устным ответам, контрольному тестированию,

решению и практико-ориентированные задачи, промежуточной аттестации и, в конечном итоге, - овладению компетенциями, закрепленными за дисциплиной. В процессе изучения литературы рекомендуется делать записи, выписки, составлять тезисы, аннотации.

Предлагаемые задания направлены не только на запоминание самостоятельно изученного учебного материала, но и на развитие умений, владений и компетенций. Общие задания выполняются в полном объеме, выполнение индивидуальных заданий желательно. Цель индивидуальных заданий – заинтересовать обучающегося изучаемым материалом и стимулировать его к приобретению новых знаний, профессионально, социально и личностно значимых умений, владений и компетенций.

Комплексный подход к изучению дисциплины, обеспечиваемый лекционными и лабораторными занятиями, самостоятельной работой обучающихся, обеспечивает освоение указанных в п.3 настоящей программы знаний, умений, владений и компетенций.

Для подготовки к зачету с оценкой обучающийся может воспользоваться соответствующим перечнем вопросов.

Успешное освоение всех видов деятельности позволит сформировать требуемые компетенции на достаточно высоком уровне.

### **Перечень вопросов для подготовки к зачету с оценкой**

1. Показатели качества продукции и методики анализа.
2. Виды технологического контроля (входной, технологический, окончательный).
3. Организация производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
4. Требования, предъявляемые к качеству зерна с государственными стандартами
5. Точки отбора проб зерна, полупродуктов, готовой продукции и отходов, периодичность процесса.
6. Особенности отбора проб и подготовки их к анализу для зерновых культур.
7. Общие методы оценки качества зерна.
8. Оценка мукомольных свойств зерна.
9. Оценка хлебопекарных свойств зерна.
10. Оценка качества отходов по наличию доброкачественных частей готовой продукции.
11. Требования, предъявляемые к качеству крупы.
12. Определение сорта, номера и стандартности, коэффициента развариваемости.
13. Особенности подготовки проб муки к анализу.
14. Определение хлебопекарных свойств муки.
15. «Тягучая» (картофельная) болезнь хлеба.
16. Контроль качества исходного основного и дополнительного сырья для хлебопекарного производства.
17. Особенности технологического контроля на хлебопекарных

предприятиях.

18. Контроль качества полупродуктов на хлебозаводах.
19. Организация технологического процесса и его контроль.
20. Контроль выхода хлеба.
21. Балловая оценка хлеба и хлебобулочных изделий.
22. Оценка качества хлеба по физико-химическим показателям.
23. Органолептическая оценка качества хлеба
24. Оценка качества бараночных и сухарных изделий
25. Контроль качества растительного масличного сырья
26. Особенности приёмки и методы отбора проб масличных семян.
27. Особенности определения основных показателей качества масличных семян.
28. Специфические методы оценки качества различных масличных культур.
29. Периодичность и точки отбора проб при производстве растительных масел.
30. Основные процессы и операции, подлежащие технологическому контролю при производстве растительных масел.
31. Фонды зерна в России, их формирование и использование.
32. Структура государственной системы оценки качества зерна.
33. Цели инспектирования качества зерна.
34. Контроль правильности определения количества хлебопродуктов. Основные положения.
35. Контроль правильности определения качества зерна и продуктов его переработки. Основные положения.
36. Понятие об ограничительных и базисных кондициях.
37. Понятие о промышленных и экспортных кондициях.
38. Понятие о посевных и специальных кондициях на зерно.
39. Группы показателей качества зерна в зависимости от его назначения.
40. Обязательные для всех партий анализируемого зерна показатели качества.
41. Определение зачетного веса зерна и маслосемян.
42. По каким показателям качества зерна применяются натуральные скидки и надбавки с веса?
43. Что служит основанием для применения натуральных и денежных скидок и надбавок?
44. По каким показателям качества зерна установлены денежные скидки?
45. В каком размере взимается плата за сушку при отклонении влажности зерна на 1% сверх базисных кондиций?
46. В каком размере взимается плата за очистку зерна при отклонении содержания сорной примеси на 1% сверх базисных кондиций ?
47. Укажите значения показателя суммарной плотности заражения (количество экземпляров на 1 кг) в связи со степенью зараженности зерна вредителями.
48. Приведите основные мероприятия, обеспечивающие качественную сохранность муки и крупы.
49. Как определяется размер убыли зерна и продукции при полном израсходовании партии?

## **12 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

- использование пакета Microsoft Office для чтения лекций с использованием слайд-презентаций, подготовки докладов и т.п.

## **13 Требования к материально-техническому обеспечению дисциплины**

Для преподавания дисциплины на современном уровне необходимы:

- мультимедийное оборудование для демонстрации на лекционных и лабораторных занятиях, подготовленных автором программы и разрабатываемых обучающимися презентаций (слайд-фильмов);
- видеооборудование и научно-популярные видеофильмы;
- для выполнения лабораторных работ по курсу необходимы подготовленное сырье и химические реактивы, достаточных для проведения анализов и определений;
- учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий, обеспеченная специализированным оборудованием для осуществления технологических операций, определения физико-химических показателей (водяная баня, ультратермостат, бюретки, пипетки, колбы, рефрактометр, химические стаканы и т. д.).

## **14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

- а) планы лабораторных занятий по дисциплине;
- б) методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;
- в) оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине;
- г) методические указания по выполнению лабораторных работ.

## **15 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, по их заявлению, предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставляются услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

**а) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:**

- на зачете с оценкой присутствует ассистент, оказывающий обучающемуся необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записать под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета с оценкой оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете с оценкой зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- обучающемуся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

**б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:**

- на зачете с оценкой присутствует ассистент, оказывающий обучающемуся необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записать под диктовку);
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию обучающегося зачет с оценкой может проводиться в письменной форме;
- при необходимости обучающимся предоставляются услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

**в) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию обучающегося зачет с оценкой проводится в устной форме.