


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.06.2026 23:11:25  
Уникальный программный ключ:  
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)  
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Астраханский государственный  
технический университет»  
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета ВО ДРТИ  
 А.А. Иванова  
2024 г.

## Контроль и управление качеством производства рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология продуктов питания и холодильная техника		
Учебный план	z_2025_Продукты питания.rlx Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Квалификация	Бакалавр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	10 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	360	Виды контроля на курсах:	
в том числе:		экзамены 4	
аудиторные занятия	58		
самостоятельная работа	293		
часов на контроль	9		

### Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	20	20	20	20
Практические	22	22	22	22
В том числе в форме практ.подготовки	4		4	
Итого ауд.	58	58	58	58
Контактная работа	58	58	58	58
Сам. работа	293	293	293	293
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	360	360	360	360

Программу составил(и):

к.тн, Доцент, Стрельченко А.Д. \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

д.тн, Профессор, Ковалев О.П. \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины

**Контроль и управление качеством производства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
утвержденного учёным советом вуза от 25.12.2024 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_\_

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Председатель УМС УГН(С)

\_\_\_\_\_ 2024 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_ \_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_ \_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_ \_\_\_\_\_ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1.1	Цель дисциплины: научить студентов навыками использования нормативной и технической документации, технических регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе, составление плана ХАССП на производстве.
-----	---

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
2.1.1	Маркетинг	
2.1.2	Метрология, стандартизация и сертификация	
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
2.2.1	Технология специализированных и функциональных продуктов	
2.2.2	Технология продуктов с заданной структурой	
2.2.3	Повышение эффективности пищевого производства	
2.2.4	Основы проектирования пищевого производства	
2.2.5	Преддипломная практика	
2.2.6	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.7	Ведение производственной и отчетной документации	
2.2.8	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности	

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры**

**Знать:**

Уровень 1	знать какие бывают требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов
Уровень 2	знать основные требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов
Уровень 3	знать все основные требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов

**Уметь:**

Уровень 1	выполнять основные операции и действия
Уровень 2	выполнять все операции и последовательность их выполнения, соответствующую требованиям, при этом действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполнять все операции и последовательность их выполнения, соответствующую требованиям, при этом деятельность достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано

**Владеть:**

Уровень 1	владеть не всеми необходимыми навыками, при этом имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеть необходимыми навыками и/или иметь опыт
Уровень 3	владеть всеми необходимыми навыками и/или иметь опыт

**ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры**

**Знать:**

Уровень 1	знать виды нормативных документов и их содержание
Уровень 2	знать структуру и содержание стандартов и технических регламентов
Уровень 3	порядок и правила разработки нормативных документов; основные требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов

**Уметь:**

Уровень 1	выполняет лишь отдельные операции, последовательность их хаотична, действие в целом неосознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано

**Владеть:**

Уровень 1	владеть не всеми необходимыми навыками, при этом имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеть необходимыми навыками и/или иметь опыт

Уровень 3	владеть всеми необходимыми навыками и/или иметь опыт
-----------	--

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	Знать: основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания; назначение. (ПК-2.1)
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	Уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства, производить анализ качества производства продуктов питания на технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания. (ПК-3.2);
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	Владеть: навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, энергоресурсов, повышение производительности труда, внедрение безотходных технологий; разработки структуры ассортимента и формирования его на основе анализа рыночного ассортимента продуктов питания и стадий жизненного цикла продуктов питания. (ПК-3.3)
3.3.2	выполнения контроля технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля; организации контроля соблюдения технологической дисциплины в процессе производства продуктов питания; разработки схемы технологического контроля при постановке на производство новых видов продукции. (ПК-2.3)

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1.</b>						
1.1	Введение. Виды контроля на предприятии, задачи контроля. Служба ОПВК, ее состав, функции /Лек/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.2	Определение показателей энергетической ценности расчетным путем /Пр/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.3	Контроль качества мяса /Лаб/	4	4	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.4	Подготовка к семинару /Ср/	4	41	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.5	Организация технологического контроля при первичной переработке. Контролируемые параметры производственного процесса и продукции /Лек/	4	4	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.6	Контроль качества пищевых продуктов /Пр/	4	4	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.7	Подготовка к семинару /Ср/	4	41	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	

1.8	Организация технологического контроля при производстве колбас. Контролируемые параметры технологического процесса, контроль качества готовой продукции, брак готовой продукции, причины возникновения, пути предотвращения /Лек/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.9	Организация технологического контроля при производстве полуфабрикатов и копченостей. Контролируемые параметры технологического процесса, контроль качества готовой продукции, брак готовой продукции, причины возникновения, пути предотвращения /Лек/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.10	Оценка качества пищевых продуктов /Пр/	4	4	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.11	Контроль качества колбасных изделий /Лаб/	4	8	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.12	Подготовка к семинару /Ср/	4	41	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.13	Организация производственного контроля на пищевых предприятиях на основе принципов ХАССП /Лек/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.14	Организация производственного контроля на пищевых предприятиях на основе принципов ХАССП (составление процессной диаграммы, определение опасных факторов) /Пр/	4	4	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.15	Внедрение производственного контроля на пищевых предприятиях на основе принципов ХАССП /Лек/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.16	Подготовка к семинару /Ср/	4	41	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.17	Организация производственного контроля на пищевых предприятиях на основе принципов ХАССП (анализ рисков, определение критических контрольных точек, составление плана ХАССП) /Пр/	4	4	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.18	Контроль качества качества рыбы и рыбной продукции /Лаб/	4	4	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.19	Подготовка к семинару /Ср/	4	41	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	

1.20	Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья животного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра /Лек/	4	2	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.21	Контроль качества консервов и пресервов /Лаб/	4	4	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.22	Организация производственного контроля на пищевых предприятиях на основе принципов ХАССП (анализ рисков, определение критических контрольных точек, составление плана ХАССП) /Пр/	4	4	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.23	Подготовка к семинару /Ср/	4	44	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.24	Подготовка контрольной работы /Ср/	4	44	ПК-3 ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.25	/Экзамен/	4	9		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Опрос:

1. Технологический контроль на предприятиях пищевой промышленности.
3. Особенности проведения технологического контроля на малых предприятиях.
4. Основные методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.
6. Методы определения физико-химических показателей качества.
7. Порядок отбора проб, выделения навесок при поступлении сырья на предприятие.
8. Особенности отбора проб, выделения навесок, формирования и хранения среднесуточных партий.
9. Подготовка проб для проведения технологического контроля.
10. Выделение навесок и их очистка.
11. Определение качества колбасных изделий.
12. Органолептические и физико-химические исследования
- 13.. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам технологического процесса (система ХАССП).  
Перечислите принципы ХАССП.
14. Нормативные документы в пищевой промышленности.
15. Технические документы в пищевой промышленности.
16. Схема технологического контроля на предприятии.

### 5.2. Темы письменных работ

1. Написать технологические схемы с контролируемыми параметрами производства натуральных рыбных консервов.
2. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по производству рыбных консервов в соответствии с требованиями технологических инструкций.
3. Отметить возможные дефекты и установить их причины.
4. Определение качества колбасных изделий. Органолептические и физико-химические исследования.
5. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам технологического процесса (система ХАССП).
6. Перечислите принципы ХАССП.
7. Расскажите о развитии ХАССП.
8. Виды опасностей (рисков) для здоровья людей при потреблении мясных продуктов.
9. Федеральный закон о техническом регулировании – его место в системе управления качеством и безопасностью мясных продуктов

### 5.3. Фонд оценочных средств

Типовой вопросы для выполнения контрольной работы

1. Какова роль методов анализа в процессе получения высококачественной пищевой продукции?
  2. Каковы обязанности и функции производственной лаборатории?
  3. Где фиксируются результаты технологического контроля качества сырья и пищевых продуктов? Приведите примеры.
  4. Каковы требования к оборудованию, использующегося в лаборатории?
  5. Что такое входной контроль, каковы его виды?
  6. Чем отличается случайная выборка от преднамеренной?
  7. В чем недостаток сплошного производственного контроля?
  8. Какой чаще всего применяется контроль качества сырья и готовой продукции (одноступенчатый или многоступенчатый)?
  9. Что включает в себя технологический контроль качества готовой продукции?
  10. Как правильно отбираются пробы пищевых продуктов для анализа?
  11. В чем особенность проведения входного контроля различных видов пищевых групп продукции на сырьевой площадке?
  12. Каковы роль и место производственной лаборатории в общей системе отделов и служб перерабатывающих предприятий?
  13. Какой нормативно-технической документацией руководствуется производственная лаборатория?
  14. Опишите метрологическое обеспечение контроля производства.
  15. Что такое нормы показателей качества и какие показатели качества подвергаются контролю в пищевой промышленности?
  16. Какие виды технологического контроля осуществляет производственная лаборатория?
  17. В чем сущность принципов организации отбора проб для лабораторных испытаний?
  18. Как осуществляется контроль за технологическими процессами? Почему?
  19. Когда и как осуществляется контроль готовой продукции? В каких целях?
  20. Дайте перечень основных контролируемых показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств?
  21. Какими методами можно управлять качеством продукции? Основные принципы социологического и экспертного методов оценки качества?
  22. Какие лабораторные методы используются для исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции? Основные приборы, оборудование и приспособления, применяемые при этом?
  23. Каковы роль и место органолептического метода в контроле пищевых производств?
  24. Назовите отличия, достоинства и недостатки экспресс-метода, стандартных и арбитражных методов анализа.
  25. Как готовится проба к анализу?
  26. Описать схемы технологического контроля на предприятии на основе принципов HACCP.
  27. Описать порядок разработки рабочей программы производственного контроля.
  28. Что относится к контрольным критическим точкам?
  29. Какая существует ответственность за отсутствие технологического контроля?
  30. Технологические инструкции и рецептуры. Виды рецептур. Расчёт рецептур.
  31. Описать методы определения неучтённых потерь.
  32. Пояснить, что относится к документам первичного учёта производства, как ведется документации первичного учёта производства.
- Типовые тестовые задания:
1. Условия, в которых находится объект, когда действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к данному объекту в соответствии с существующими, на данном этапе, потребностями, знаниями и представлениями а) Качество.  
б) Риск-менеджмент.  
в) Идеальные условия производства продукции.  
г) Безопасность
  2. Какой Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, процессам производства, хранения, реализации  
а) № 102.  
б) № 44.  
в) № 184.  
г) № 194.
  3. Определённый способ понимания, трактовки каких-либо явлений, основная точка зрения, руководящая идея  
а) Научное понятие.  
б) Научный метод.  
в) Метод прогнозирования.  
г) Концепция
  4. Что буквально означает «контроль»?  
а) подтверждение соответствия.  
б) оценка соответствия.  
в) контроль качества продукции и услуг.  
г) список, ведущийся в двух экземплярах.
  5. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции  
а) Надлежащая производственная практика.

- б) ХАССП.  
 в) Система национальной стандартизации.  
 г) Концепция развития индустрии питания.  
 6. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов:  
 а) 12.  
 б) 4.  
 в) 10.  
 г) 7.  
 7. Общие требования к системе ХАССП устанавливает:  
 а) ГОСТ Р 51705.1.  
 б) ГОСТ Р 50705.1.  
 в) ГОСТ Р 50005.1.  
 г) Федеральный закон № 184.  
 8. Подтверждение соответствия системы ХАССП осуществляется в форме:–  
 а) Обязательной сертификации.  
 б) Добровольной сертификации.  
 в) Декларирования соответствия.  
 г) Нет правильного ответа.

#### 5.4. Перечень видов оценочных средств

Опрос - фронтальная форма контроля, представляющая собой ответы на вопросы преподавателя в устной форме.  
 Контрольная работа - письменная работа обучающегося, направленная на решение задач или заданий, требующих поиска обоснованного ответа.

Тест - система формализованных заданий, по результатам выполнения которых можно судить об уровне развития определённых качеств испытуемого, а также о его знаниях, умениях и навыках.

### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 6.1. Рекомендуемая литература

##### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л1.1	Фомичев В. И.	Управление качеством и конкурентоспособностью: учебник для вузов	<a href="https://urait.ru/bcode/566677">https://urait.ru/bcode/566677</a>	Москва: Юрайт, 2025
Л1.2	Донскова Л. А., Лейберова Н. В., Плискина О. В.	Основы системы ХАССП: учебное пособие	<a href="https://e.lanbook.com/book/406799">https://e.lanbook.com/book/406799</a>	Екатеринбург: УрГЭУ, 2022

##### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л2.1	Иванова Е. П.	Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум: учебное пособие	<a href="https://e.lanbook.com/book/206468">https://e.lanbook.com/book/206468</a>	Санкт-Петербург: Лань, 2022
Л2.2	Хардина Е. В.	Разработка модели системы ХАССП (НАССР): методические указания	<a href="https://e.lanbook.com/book/209021">https://e.lanbook.com/book/209021</a>	Ижевск: Ижевская ГСХА, 2021
Л2.3	Пшеничникова А. Б., Брагина Н. А.	Управление качеством биотехнологической продукции	<a href="https://e.lanbook.com/book/311072">https://e.lanbook.com/book/311072</a>	Москва: РТУ МИРЭА, 2022

#### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Э2	Сервис электронных журналов СанПиН и ХАССП

##### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Образовательный портал Moodle. Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу <a href="https://www.портал.дрти.рф">https://www.портал.дрти.рф</a> из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online- классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
6.3.1.2	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.3	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.4	STDU Viewer. Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.5	Google Chrome, Opera Браузер
6.3.1.6	Windows NT. Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.7	Dr.Web. Антивирусные программные продукты

6.3.1.8	Microsoft Office. Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
6.3.1.9	7-zip. Архиватор
6.3.1.10	КОМПАС-3D 21 версия, лицензия на 10 компьютеров. КОМПАС-3D – это российская импортнезависимая система трехмерного проектирования, ставшая стандартом для тысяч предприятий и сотен тысяч профессиональных пользователей. КОМПАС-3D широко используется для проектирования изделий основного и вспомогательного производств в таких отраслях промышленности, как машиностроение (транспортное, сельскохозяйственное, энергетическое, нефтегазовое, химическое и т.д.), приборостроение, авиастроение, судостроение, станкостроение, вагоностроение, металлургия, промышленное и гражданское строительство, товары народного потребления и т. д.
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
6.3.2.1	Электронно - образовательный ресурс для иностранных студентов «Русский как иностранный» (Коллекции: Издательство «Златоуст». Русский язык. Литература; Издательство «Русский язык. Курсы» Коллекция № 1. Русский язык как иностранный.) <a href="http://www.ros-edu.ru">www.ros-edu.ru</a>
6.3.2.2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — это государственная информационная система, которая объединяет оцифрованные фонды российских библиотек, включая крупнейшие федеральные библиотеки ФГБУ «Российская государственная библиотека» (г. Москва) Национальная электронная библиотека <a href="https://venevlib.ru/">https://venevlib.ru/</a> национальная-электронная-библиотека
6.3.2.3	ЭБС «Рыбохозяйственное образование» <a href="http://lib.kgtu.ru/jirbis2/">http://lib.kgtu.ru/jirbis2/</a> ФГБОУ ВО «КГТУ» (г. Калининград)
6.3.2.4	ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.
6.3.2.5	ЭБС «Юрайт» <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям
6.3.2.6	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум) <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a> Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Версия сайта для слабовидящих – <a href="http://www.iprbookshop.ru/special">www.iprbookshop.ru/special</a>
6.3.2.7	ЭБС издательства «Лань» <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> . ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет право доступа к коллекции «Единая профессиональная база знаний для технических вузов» – Издательство «Лань».

#### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

421 Учебная аудитория для проведения практических занятий Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421 Учебная аудитория для проведения преддипломной практики Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421 Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Аудитория № 421 на 24 посадочных
421 Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации Аудитория № 421 на 24
421 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
105 Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения, в том числе оснащенный персональными

#### 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Стрельченко А.Д. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Контроль и управления качеством производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: <a href="http://портал.дрти.рф/">http://портал.дрти.рф/</a>
Стрельченко А.Д. Методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Контроль и управления качеством производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: <a href="http://портал.дрти.рф/">http://портал.дрти.рф/</a>
Стрельченко А.Д. Методические указания по лабораторным работам по дисциплине «Контроль и управления качеством производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: <a href="http://портал.дрти.рф/">http://портал.дрти.рф/</a>

## **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению**

В Университете в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Института имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению практики могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

## **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху**

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

## **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата**

В Институте в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.