

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.6 «Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Современные технологии переработки растительного сырья**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **заочная, очная**

| Статус | Должность | И.О. Фамилия |
|---------------|---|---------------------|
| Разработал | заведующий кафедрой | Е.Ю. Егорова |
| | заведующий кафедрой | Е.Ю. Егорова |
| Согласовал | Зав. кафедрой «ТХПЗ» | Е.Ю. Егорова |
| | руководитель направленности (профиля) программы | Е.Ю. Егорова |

г. Барнаул

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

| Код компетенции из УП и этап её формирования | Содержание компетенции | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|---|---|--|---|
| | | знать | уметь | владеть |
| ПК-1 | способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства | теоретические основы взаимосвязи между свойствами сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные параметры технологических процессов хранения зерна, производства муки, круп, макаронных, хлебобулочных и кондитерских изделий, растительных масел | оперировать понятиями "качество готовой продукции", "ресурсосбережение", "эффективность и надежность процессов производства", понимать взаимосвязь между этими понятиями, качеством перерабатываемого сырья и полуфабрикатов | навыками выявления прямой и косвенной взаимосвязи между свойствами сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основными параметрами технологических процессов и ресурсосбережением, эффективностью и надежностью процессов производства |
| ПК-10 | способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения | порядок организации и работы лаборатории технохимического контроля как структурного подразделения предприятия | планировать и контролировать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья | методологией организации: технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья; работы производственной лаборатории |
| ПК-3 | способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий | правила и методы отбора проб, основные приемы документирования и ведения технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий | применять методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий | стандартными и отраслевыми методиками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| ПК-8 | готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | основные свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции, требования НТД к зерновому и масличному сырью, продуктам питания из растительного сырья | пользоваться НТД; обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями НД и потребностями рынка | методами анализа качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями НТД, навыками контроля параметров технологических процессов |

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

| | |
|--|--|
| <p>Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.</p> | <p>Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья, Зерноведение, Идентификация и фальсификация растительного сырья и продуктов питания, Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья, Пищевая микробиология, Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья, Технология жидких дрожжей и заквасок, Технология макаронных изделий, Технология муки и крупы, Технология мучных кондитерских изделий, Технология мучных полуфабрикатов, Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов, Технология растительных масел, Технология сахарных кондитерских изделий</p> |
| <p>Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.</p> | <p>Безопасность сырья и пищевых продуктов, Выпускная квалификационная работа, Пищевые добавки и технологические улучшители, Преддипломная практика, Реология пищевых продуктов, Технология продуктов специализированного назначения, Технология продуктов функционального назначения, Технология хранения зерна, Экономика и организация производства зерноперерабатывающих и пищевых предприятий</p> |

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

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 6 / 216

| Форма обучения | Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|----------------|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| | Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| заочная | 16 | 14 | 0 | 186 | 37 |
| очная | 26 | 52 | 0 | 138 | 93 |

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 7

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

| Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| 8 | 6 | 0 | 94 | 18 |

Лекционные занятия (8ч.)

- 1. Общие сведения о технохимическом контроле {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[1,2]** Роль и значение лаборатории ТХК на перерабатывающих и пищевых предприятиях. Задачи и функции лаборатории ТХК. Организация работы лаборатории ТХК
- 2. Технохимический контроль на предприятиях по хранению и переработке зерна(4ч.)[1,2,3]** Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по хранению и переработке зерна. Приемка и контроль зерна, контроль за качеством технологического процесса
- 3. Организация технохимического контроля на предприятиях хлебопекарной отрасли(2ч.)[1,5,6,9]** Задачи лаборатории ТХК на хлебозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса
- 4. Организация технохимического контроля на предприятиях по производству макаронных изделий(1ч.)[1,4,9]** Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по производству макаронных изделий. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса

Лабораторные работы (6ч.)

- 1. Знакомство с организацией работы лаборатории ТХК {работа в малых группах} (2ч.)[7]** Приготовление растворов, работа с посудой и оборудованием. Ведение журналов учета. Хранение реактивов
- 2. Изучение порядка отбора проб и ТХК зернохранилищ, предприятий по производству муки и круп {работа в малых группах} (4ч.)[2,3,10]** Работа с НД на требования к качеству и методы испытания качества зерна, муки, круп. Схемы анализа. Инструменты для отбора проб. Формы журналов. Оформление сопроводительных документов.
Расчет состава помольной партии для переработки зерна в муку.
Знакомство с базисным, расчетным, фактическим выходом муки

Самостоятельная работа (94ч.)

- 1. Проработка конспектов лекций(16ч.)[1,2,3]**
- 2. Подготовка к лабораторным работам(12ч.)[2,3,7,10]** Изучение методик,

проработка контрольных вопросов. Защита лабораторных работ

3. Контрольная работа {творческое задание} (15ч.)[2,3,9,10,11] Выполнение контрольной работы

4. Проработка тем для СРС(44ч.)[1,6,7,9,10] Выполнить конспекты тем "Организация ТХК на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий Изучение порядка ТХК проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль складирования, условий хранения и очередности расходования партий сырья. Контроль за выходом готовой продукции. Плановые нормы расхода сырья и полуфабрикатов. Взаимозаменяемость сырья и полуфабрикатов. Организация теххимического контроля на предприятиях кондитерской отрасли. Задачи лаборатории ТХК кондитерских фабрик. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса"

5. Зачет(4ч.)[1,2,3] Подготовка к зачету

6. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]

Семестр: 8

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

| Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| 8 | 8 | 0 | 92 | 19 |

Лекционные занятия (8ч.)

5. Организация теххимического контроля на предприятиях кондитерской отрасли {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,4,9] Задачи лаборатории ТХК кондитерских фабрик. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов

6. Организация теххимического контроля на предприятиях масложировой отрасли(4ч.)[4,9] Задачи лаборатории ТХК на маслозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов

Лабораторные работы (8ч.)

3. ТХК полуфабрикатов хлебопекарного производства {работа в малых группах} (4ч.)[6,8] Контроль готовности теста по органолептическим свойствам, кислотности, температуре, влажности и подъемной силе

4. Методы контроля сахара в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции {работа в малых группах} (4ч.)[7,8,10] Прямые и косвенные методы определения массовой доли сахара: рефрактометрический, косвенный (йодометрический, перманганатный, ферроцианидный), фотоколориметрический, поляриметрический. Приборы и лабораторное оборудование, применяемые для определения жира: устройство, правила эксплуатации

Самостоятельная работа (92ч.)

1. Проработка конспектов лекций(16ч.)[1,5,6]
2. Подготовка к лабораторным работам(16ч.)[7,8,10] Изучение методик, проработка контрольных вопросов. Защита лабораторных работ
3. Контрольная работа {творческое задание} (15ч.)[1,7,9,11]
4. Проработка тем для СРС(33ч.)[1,2,3,9] Выполнить конспекты тем "Организация технохимического контроля на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности Составление схемы ТХК производства. Оформление журналов ТХК на сырье, технологический процесс, перечень НТД. Методы контроля жира в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции Прямые и косвенные методы определения массовой доли жира: экстракционно-весовой, рефрактометрический. Приборы и лабораторное оборудование, применяемые для определения жира: устройство, правила эксплуатации"
5. Экзамен(9ч.)[1,2,3,4,9] Подготовка к экзамену
6. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]

Форма обучения: очная

Семестр: 7

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

| Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| 16 | 32 | 0 | 60 | 57 |

Лекционные занятия (16ч.)

1. Общие сведения о технохимическом контроле {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2] Роль и значение лаборатории ТХК на перерабатывающих и пищевых предприятиях. Задачи и функции лаборатории ТХК. Организация работы лаборатории ТХК
2. Технохимический контроль на предприятиях по хранению и переработке зерна(8ч.)[1,2,3] Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по хранению и переработке зерна. Приемка и контроль зерна, контроль за качеством технологического процесса
3. Организация технохимического контроля на предприятиях хлебопекарной отрасли(4ч.)[1,5,6,9] Задачи лаборатории ТХК на хлебозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса
4. Организация технохимического контроля на предприятиях по производству макаронных изделий(2ч.)[1,4,9] Задачи лаборатории ТХК на

предприятиях по производству макаронных изделий. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса

Лабораторные работы (32ч.)

1. Знакомство с организацией работы лаборатории ТХК {работа в малых группах} (4ч.)[7] Приготовление растворов, работа с посудой и оборудованием.

Ведение журналов учета. Хранение реактивов

2. Изучение порядка отбора проб и ТХК зернохранилищ, предприятий по производству муки и круп {работа в малых группах} (12ч.)[2,3,10] Работа с НД на требования к качеству и методы испытания качества зерна, муки, круп. Схемы анализа. Инструменты для отбора проб. Формы журналов. Оформление сопроводительных документов.

Расчет состава помольной партии для переработки зерна в муку.

Знакомство с базисным, расчетным, фактическим выходом муки

3. Организация ТХК на производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий {работа в малых группах} (10ч.)[7,8,10] Изучение порядка ТХК проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль складирования, условий хранения и очередности расходования партий сырья.

Контроль за выходом готовой продукции. Плановые нормы расхода сырья и полуфабрикатов. Взаимозаменяемость сырья и полуфабрикатов. Формы журналов

4. Организация ТХК на производстве растительных масел {работа в малых группах} (6ч.)[4,8,10] Изучение порядка отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль технологического процесса. Формы журналов

Самостоятельная работа (60ч.)

1. Проработка конспектов лекций(16ч.)[1,2,3]

2. Подготовка к лабораторным работам(32ч.)[2,3,7,8,9,10] Изучение методик, проработка контрольных вопросов. Защита лабораторных работ

3. Подготовка к зачету(12ч.)[1,2,3]

Семестр: 8

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

| Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| 10 | 20 | 0 | 78 | 36 |

Лекционные занятия (10ч.)

5. Организация теххимического контроля на предприятиях кондитерской отрасли {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[1,4,9] Задачи лаборатории ТХК кондитерских фабрик. Приемка сырья, контроль за качеством

технологического процесса. Типовые формы журналов и актов

6. Организация технохимического контроля на предприятиях масложировой отрасли(4ч.)[4,9,10] Задачи лаборатории ТХК на маслозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов

Лабораторные работы (20ч.)

5. ТХК полуфабрикатов хлебопекарного производства {работа в малых группах} (4ч.)[6,8] Контроль готовности теста по органолептическим свойствам, кислотности, температуре, влажности и подъемной силе

6. Методы контроля сахара в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции {работа в малых группах} (4ч.)[7,8,10] Прямые и косвенные методы определения массовой доли сахара: рефрактометрический, косвенный (йодометрический, перманганатный, ферроцианидный), фотоколориметрический, поляриметрический. Приборы и лабораторное оборудование, применяемые для определения жира: устройство, правила эксплуатации

7. Методы контроля жира в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции {работа в малых группах} (4ч.)[7,8,10] Прямые и косвенные методы определения массовой доли жира: экстракционно-весовой, рефрактометрический. Приборы и лабораторное оборудование, применяемые для определения жира: устройство, правила эксплуатации

8. Организация технохимического контроля на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности {работа в малых группах} (8ч.)[1,2,3] Составление схемы ТХК производства. Оформление журналов ТХК на сырье, технологический процесс, перечень НТД

Самостоятельная работа (78ч.)

1. Проработка конспектов лекций(10ч.)[1,5,6]

2. Подготовка к лабораторным работам(20ч.)[7,8,10] Изучение методик, проработка контрольных вопросов. Защита лабораторных работ

3. Расчетное задание {творческое задание} (12ч.)[1,5,9,11] Выполнение и защита индивидуального расчетного задания

4. Экзамен(36ч.)[1,2,3,4,5,7] Подготовка к экзамену

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

8. Конева С.И. Лабораторный практикум по дисциплине «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» для студентов направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, всех форм обучения / АлтГТУ им. И.И.Ползунова.- Барнаул, 2015. - 53 с. Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/koneva-txk-mu.pdf>

9. Контроль качества продукции: журнал для производителей продукции и экспертов по качеству / гл. ред. О.М. Розенталь ; учред. и изд. РИА «Стандарты и качество». – Москва : РИА «Стандарты и качество», 2017. – № 2. – 68 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455712>. – ISSN 1990-7850. – Текст : электронный.

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

1. Магомедов, Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли: (теория и практика) / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 76 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910> (дата обращения: 22.05.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-022-8. – Текст : электронный.

2. Владимиров, Н.П. Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства : учебное пособие / Н.П. Владимиров, С.С. Тарасенко ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – Ч. 1. Теоретические основы качества муки. – 119 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485766> (дата обращения: 22.05.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7410-1973-3. – Текст : электронный.

3. Тарасенко, С.С. Процессный подход в обеспечении качества продукции крупяного производства : учебное пособие / С.С. Тарасенко, Н.П. Владимиров ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – Ч. 1. Теоретические основы качества крупы. – 106 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481811> (дата обращения: 22.05.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7410-1780-7. – Текст : электронный.

4. Рудаков, О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей : учебное пособие / О. Б. Рудаков. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1147-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4130> (дата обращения: 22.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

5. Манеева, Э. Технохимический контроль продуктов специального назначения : учебное пособие / Э. Манеева, Т. Крахмалева ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. Часть 1. Продукты детского питания. Лабораторный практикум. – 152 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259258> (дата обращения: 22.05.2020). – Текст : электронный.

6. Романов, А. С. Дефекты хлебобулочных изделий : учебное пособие / А. С. Романов, Т. Г. Кичаева, А. С. Марков. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 62 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4680> (дата обращения: 22.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Сидоров, Ю.Д. Технохимический контроль пищевых производств : лабораторный практикум / Ю.Д. Сидоров, Д.З. Давлетбаева, М.А. Поливанов ; Федеральное агентство по образованию, ГОУ ВПО Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 135 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084> (дата обращения: 22.05.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-0714-8. – Текст : электронный.

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

10. <https://www.gost.ru/>

11. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

| №пп | Используемое программное обеспечение |
|-----|--------------------------------------|
| 1 | Microsoft Office |
| 2 | Windows |
| 3 | LibreOffice |
| 4 | Антивирус Kaspersky |

| №пп | Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы |
|-----|--|
| 1 | Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru) |
| 2 | Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/) |

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|
| учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа |
| лаборатории |
| помещения для самостоятельной работы |
| учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций |
| учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации |

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».