

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт прикладной биотехнологии  
и ветеринарной медицины  
Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки  
продуктов животноводства»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института ПБиВМ  
Лефлер Т.Ф. «18» марта 2024 года

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Пыжикова Н.И. «29» марта 2024 года



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИЕ: 15.05.2025 - 08.08.2026

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ  
ОТРАСЛИ  
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль):** Технология производства и переработки продукции животноводства

**Курс:** 1

**Семестры:** 1

**Форма обучения:** очная

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

Красноярск, 2024

Составители: к.с.-х.н., доцент Военбендер Л.А..  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

---

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

---

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ»  
протокол № 7 от «15» марта 2024г.

---

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ» д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

---

\* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ

## **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 7 «18» марта 2024г.

Председатель методической комиссии  
Турицына Е.Г., д.в.н., профессор «18» марта 2024г.

Заведующая выпускающей кафедрой:  
«Зоотехники и переработки продуктов животноводства» д-р. с.-х. наук, профессор  
Т.Ф. Лефлер «18» марта 2024 года

## Оглавление

АННОТАЦИЯ.....	
1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	
1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ....	
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	
4.2. Содержание модулей дисциплины.....	
4.3. Лекционные занятия.....	
4.4. Лабораторные занятия .....	
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 9)	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «Интернет» (далее – сеть «Интернет»):	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Изменения.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## Аннотация

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях мясной и молочной отрасли» включена в ОПОП, в блок ФТД.01 «Факультативы» подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной компетенции выпускника (ОПК-1) - способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучение значение мясной и молочной промышленности в индустриальной структуре страны.

Преподавание дисциплины предусмотрены следующие формы организационного учебного процесса: лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса и промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены, лабораторные занятия (36 часов), и 36 часа самостоятельной работы студента.

### **1. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях мясной и молочной отрасли» включена в ОПОП, в блок ФТД.01 «Факультативы».

Предшествующими курсами на которых непосредственно будет базироваться дисциплина это дисциплины: «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности», «Технология функциональный продуктов», «Технология органических продуктов», «Биохимия молока и мяса» и др.

Особенностью дисциплины является первоначальный контроль мясо-молочном производстве в современной, индустриальной перерабатывающей промышленности, помогающей расширить знания студентов в области перерабатывающей промышленности не только в крае, но и в стране в целом.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация устный опрос. Промежуточная – зачет.

### **2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Целью дисциплины «Производственный контроль на предприятиях мясной и молочной отрасли» – является изучить правила контроля в мясной и молочной промышленности в индустриальной стране ее применение, технологии переработки и пути реализации полученной продукции и освоения студентами теоретических и практических знаний, умений и навыков в области качества производства мясной и молочной промышленности для применения теоретических знаний в практические умения.

Задачи дисциплины полученные приобретенные теоретические знания преобразовывать в практические с внедрением в производственные цепи по производству и перера-

ботки мяса и молочной промышленности, для возможности закрепить их на учебной и производственных практик.

Таблица 1 - Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК 1	способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	<b>ИД-1 опк-1</b> Решает типовые задачи профессиональной деятельности	Знать: Основы организации и задачи производственного учета и отчетности на предприятиях мясной отрасли, структуру и характеристику производственных процессов, нормативно-техническую документацию на производственных предприятиях.
		<b>ИД-2опк-1</b> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	Уметь: Различать по структурной организации типы предприятий по переработки мясного сырья, основные виды мясного сырья, рассчитывать материальный баланс сырья и продуктов, современные концепции производственного учета, автоматизированные системы отчетности на предприятиях мясной промышленности.
		<b>ИД-3 опк-1</b> Применяет информационно-коммуникационные технологии для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	Владеть: навыками переработки мясного сырья в продукцию, согласно территориально сложившихся условий.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. Ед.	час.	Семестр
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	2	72	72

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	час.	Семестр	Ед.
			час.
<b>Контактная работа</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме	1,0	18	18
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
в том числе:			
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,5	18	18
подготовка к зачету	0,5	18	18
Вид контроля:			зачет

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 - Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС
			лекции	лабораторные занятия	
1	Модуль 1. Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли.	36	-	18	18
2	Модуль 2. Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли.	36	-	18	18
3	Итого:	72		36	36

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

###### 4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеди- ратор- ная ра- бота (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1. Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Занятие № 1-4 Необходимость производственного контроля на предприятиях мясной промышленности	4	-	8	8
Занятие № 5-7 Организация производственного контроля на предприятиях по переработки мясной промышленности	4	-	6	6
Занятие № 8-9 Нормативная документация производственного контроля на предприятиях мясной отрасли	4	-	4	4
<b>Модуль 2. Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли.</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Занятие № 10-12 Необходимость производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	4		6	6
Занятие № 13-15 Организация производственного контроля	4		6	6

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
на предприятиях по переработки молочной промышленности				
Занятие № 16-18 Нормативная документация производственного контроля на предприятиях молочной отрасли	4		6	6
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

#### 4.3. Лекционные/ лабораторные/ практические/ семинарские занятия

Таблица 5- Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	<b>Модуль 1.</b> Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли.	Занятие № 1 - 4 Правила производственного контроля на предприятиях мясной промышленности	Устный опрос	18
		Занятие № 5-7 Организация производственного контроля на предприятиях по переработки мясной промышленности	Устный опрос	6
		Занятие № 8-9 Нормативная документация производственного контроля на предприятиях мясной отрасли	Устный опрос	4
2	<b>Модуль 2.</b> Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли.	Занятие № 10-12 Необходимость производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	Устный опрос	18
		Занятие № 13-15 Организация производственного контроля на предприятиях по переработки молочной промышленности	Устный опрос	6
		Занятие № 16-18 Нормативная документация производственного контроля на предприятиях молочной отрасли	Устный опрос	6
	Итого опрос			10

#### 4.4 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

<sup>1</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

Таблица 6 - Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1	<b>Модуль 1.</b> Производст- венный контроль на пред- приятиях мясной отрасли.	1. Программа ХАСП на мясоперера- батывающем предприятии, знак качества.	20
2	<b>Модуль 2.</b> Производст- венный контроль на пред- приятиях молочной от- расли.	1. Программа ХАСП на молокоперера- батывающем предприятии, знак качества.	22
<b>ВСЕГО</b>			
		<b>82</b>	

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Л	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК 1 - способен решать типовые задачи про- фессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественно- научных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно- коммуникационных технологий	-	1-18	1-18	зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1.

Таблица 9

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Зоотехнии и ТППЖ

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях мясной и молочной отрасли»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	СПб.; М.; Краснодар: Лань	2012	Печ.		Библ.		30	93
Л, ЛЗ, СРС	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Сост. В.Г. Урбан, под.ред. Е.С. Воронина	СПб.: Лань	2010	Печ.		Библ.		30	30
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства	Под ред. А.Ф. Крисанова, Д.П. Хайсанова	М.:Колос	2020	Печ.		Библ.		30	39

## **7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

Виды текущего контроля: (устный опрос).

Итоговый контроль – (зачет).

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Учебный процесс по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях мясной и молочной отрасли» проводится в аудитории (2-40), в нем имеется в наличие мультимедийное оборудование, что дает возможность представлять материал в виде презентаций. И демонстрировать учебные фильмы по производству мясных и молочных продуктов в разных регионах страны.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в аудитории 2-40, содержащей необходимое лабораторное оборудование: центрифуга, водяная баня, Лактант-1-4, термостат, микроскопы, РН –метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, а так же оборудование для просмотра учебных фильмов, таблицы и схемы технологических линий производства продуктов.

## **9. Образовательные технологии**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» реализация компетентностного подхода имеет возможность использование в учебном процессе интерактивных форм проведения занятий по дисциплине «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» с целью формирования и развития профессиональных компетенций ОПК -1.

В процессе освоения дисциплины используются различные интерактивные и активные методы обучения.

### **Имитационные технологии:**

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;
- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

**Неимитационные технологии:** нетрадиционные формы занятий, программируемое обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

**Игровое проектирование** - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной работы обучающихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

**Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов)** представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной мо-

мент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

Промежуточная оценка знаний и умений студентов проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы студентов. Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета.

«Утверждаю»  
\_\_\_\_\_  
Зав. кафедрой Зоотехнии и ТППЖ  
(название кафедры)  
\_\_\_\_\_  
Лефлер Т.Ф.

\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.  
(подпись)

## РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: «Производственный контроль на предприятиях мясной и молочной отрасли»  
Специальность: 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Курс: 1

Семестр: 1

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 72 ч.

Дисциплинарные модули	Календарный модуль						Итого баллов
	Баллы по видам работ						
Посещение лекций	Коллоквиум	Реферат	Работа на лабораторных занятиях	Итоговый опрос			
M 1	-	4		36			40
M 2	-	4		36			40
Итоговый контроль	-	-		10	10	20	
Итого	-	8		82	10	100	

**Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 2,0**

Нормативная трудоемкость дисциплины 72 ч.

Минимальное количество баллов для получения зачета **60**.

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов, дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Доцент кафедры Зоотехнии и ТППЖ, к.с.-х.н.

Л.А. Воецендер

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

Доцент кафедры Зоотехнии и ТППЖ, к.с.-х.н.

Л.А. Военбендер