

**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

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 живот-
новодства

Курс: 1

Семестры: 1

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: Бакалавр



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

Красноярск, 2024

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

«01» марта 2024г.

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 «18» марта 2024 г.

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

«15» марта 2024 г.

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

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
протокол № 7 «18» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии:

Турицына Е.Г. д.в.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 «Технология
производства и переработки с.-х. продукции», д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2024 г.

Оглавление

ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ	1
ОГЛАВЛЕНИЕ	4
1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	7
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины.....</i>	<i>7</i>
4.3. ЛЕКЦИОННЫЕ/ ЛАБОРАТОРНЫЕ/ ПРАКТИЧЕСКИЕ/ СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	8
4.4. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ	8
<i>Таблица 6 - Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>9</i>
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	9
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	11
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
9. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	11
<i>Изменения</i>	<i>14</i>

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 изучением значимости 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 (6 часов), 62 часа самостоятельной работы студента, 4 часа контрольная работа.

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 функциональных 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	ИД-1 оПК-1 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.
		ИД-2 оПК-1 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.
		ИД-3 оПК-1 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
			№ 1
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	2	72	72

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. Ед.	час.	Семестр
			№ 1
Контактная работа	1	6	6
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме	1,0	6	6
Самостоятельная работа (СРС)	1	66	66
в том числе:			
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,5	62	62
контрольная	0,5	4	4
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.	34	-	4	30
2	Модуль 2. Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли.	34	-	2	32
3	Контрольная	4	4		
4	Итого:	72	10		62

4.2. Содержание модулей дисциплины

4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	34	-	4	30
Занятие № 1-2 Необходимость производственного контроля на предприятиях мясной промышленности	12	-	2	10
Занятие № 3-4 Организация производственного контроля на предприятиях по переработки мясной промышленности Нормативная документация производственного контроля на предприятиях мясной отрасли	22	-	2	20
Модуль 2. Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли.	34	-	2	32
Занятие № 5-6 Организация производственного контроля			2	32

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
на предприятиях по переработки молочной промышленности. Нормативная документация производственного контроля на предприятиях молочной отрасли				
контрольная	4	4		
ИТОГО	72		6	62

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 ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1. Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли.		Устный опрос	4
		Занятие № 1 - 2 Необходимость производственного контроля на предприятиях мясной промышленности	Устный опрос	2
		Занятие № 3-4 Организация производственного контроля на предприятиях по переработки мясной промышленности Нормативная документация производственного контроля на предприятиях мясной отрасли	Устный опрос	2
2	Модуль 2. Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли.		Устный опрос	2
		Занятие № 5-6 Организация производственного контроля на предприятиях по переработки молочной промышленности. Нормативная документация производственного контроля на предприятиях молочной отрасли	Устный опрос	2
		контрольная	Устный опрос	4
	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.

¹ 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	Модуль 1. Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли.	1. Программа ХАСП на мясоперерабатывающем предприятии, знак качества.	30
2	Модуль 2. Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли.	1. Программа ХАСП на молокоперерабатывающем предприятии, знак качества.	32
	ВСЕГО		62

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 профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	-	1-3	1-3	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 компетентного 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, программированное 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.

(подпись)
« ___ » _____ 2024г.

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.

Календарный модуль						Итого баллов
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ					
	Посещение лекций	Устный опрос	Реферат	Работа на лабораторных занятиях	Итоговый опрос	
М 1	-	4		36		40
М 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. Военбендер

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

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

Л.А. Военбендер