

**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 животноводства

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 СТУКТУРЕ 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. Содержание модулей дисциплины..... | 7 |
| 4.3. Лекционные/ лабораторные/ практические/ семинарские занятия | 8 |
| 4.4 Самостоятельное изучение разделов дисциплины | 8 |
| Таблица 6 - Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний..... | 9 |
| 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> | 14 |

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 (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 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 | 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-2опк-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 |
| Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану | 2 | 72 | 72 |

| Вид учебной работы | Трудоемкость | | |
|---|--------------|-----------|-----------|
| | час. | Семестр | Ед. |
| | | | № 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. Производст- венный контроль на пред- приятиях мясной отрасли. | 1. Программа ХАСП на мясоперера- батывающем предприятии, знак качества. | 30 |
| 2 | Модуль 2. Производст- венный контроль на пред- приятиях молочной от- расли. | 1. Программа ХАСП на молокоперера- батывающем 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 про- фессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественно- научных 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 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, программируванное 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.

| Дисциплинарные модули | Календарный модуль | | | | | | Итого баллов |
|-----------------------|----------------------|---------|---------------------------------|----------------|----|-----|--------------|
| | Баллы по видам работ | | | | | | |
| Посещение лекций | Устный опрос | 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. Воянбендер

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------|--------|-----------|-------------|
| | | | |

Программу разработали:

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

Л.А. Военбендер