

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
кафедра Биотехнологий и производства продуктов питания

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета технологического  
предприимательства  
Сартакова О.А.



рабочая программа дисциплины (модуля)

## **Б1.О.1.22 Производственный контроль в пищевой промышленности**


Учебный план	V35.03.07-21-1ТТ.plx 35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	<b>бакалавр</b>	
Форма	<b>очная</b>	
Общая	<b>3 ЗЕТ</b>	
Часов по учебному	108	Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой - 7
в том числе:		
контактная работа	44	
самостоятельная	64	
часы на		

### Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	15 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	1
Семинарские занятия	28	28	28	2
Консультации	2	2	2	2
Итого ауд.	42	42	42	4
Контактная работа	44	44	44	4
Сам. работа	64	64	64	6
Итого	108	108	108	1

Кемерово 2021 г.

Программу составил(и):

доктор техн. наук, проф., Ульрих Е.В. 

Рабочая программа дисциплины

**Производственный контроль в пищевой промышленности**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 19.04.2021 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**биотехнологий и производства продуктов питания**

Протокол № 2 от 13.09.2021 г.

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Зав. кафедрой  Позняковский В.М.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией факультета технологического предпринимательства  
Протокол № 2 от 23.09.2021 г.

Председатель методической комиссии  Анохина О.В.

---

---

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - ознакомиться и приобрести практические навыки по организации производственного контроля на предприятиях АПК. Приобрести знания о порядке и методике организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности

Задачи дисциплины:

– формирование знаний о принципах и видах контроля на предприятиях пищевой промышленности, контролируемых параметрах;

– формирование знаний о химических и микробиологических загрязнителях и методах их определения;

– дать рекомендации по разработке программ производственного контроля;

– изложить представления об организации санитарно-гигиенического контроля

состояния производства и объектов окружающей среды на предприятиях и критериях оценки мер производственной санитарии и режимов дезинфекции.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1</b>	<b>Входной уровень знаний:</b>
2.1.1	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции АПК
2.1.2	Технология хранения и переработки продукции животноводства
2.1.3	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.1.4	Инновационные технологии производства продукции животноводства
2.1.5	Инновационные технологии производства продукции растениеводства
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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

**ПК-4: Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки**

**Знать:**

Уровень 1	показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Уровень 2	современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

**Уметь:**

Уровень 1	применять нормативную и законодательную базу для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Уровень 2	использовать современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

**Владеть:**

Уровень 1	навыками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на основе нормативной и законодательной базы
Уровень 2	навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

**ПК-10: Способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции**

**Знать:**

Уровень 1	основные свойства сырья и готовой продукции, устройство и принцип работы технических средств для измерения и контроля параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции, виды и структуру технологического регламента
Уровень 2	принцип организации технологических процессов, параметры качества сырья и вспомогательных материалов

**Уметь:**

Уровень 1	применять технические средства для контроля и определения параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции
Уровень 2	проводить анализ по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов

<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками использования регламента технологического процесса в производственной деятельности
Уровень 2	навыками организации и ведения технологических процессов

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	основные свойства сырья и готовой продукции, устройство и принцип работы технических средств для измерения и контроля параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции, виды и структуру технологического регламента
3.1.2	принцип организации технологических процессов, параметры качества сырья и вспомогательных материалов
3.1.3	показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
3.1.4	современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	применять технические средства для контроля и определения параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции
3.2.2	проводить анализ по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов
3.2.3	применять нормативную и законодательную базу для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
3.2.4	использовать современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
3.3.2	В2
3.3.3	навыками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на основе нормативной и законодательной базы

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

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	<b>Раздел 1. Производственный контроль. Общие положения. Нормативные документы.</b>							
1.1	Введение в дисциплину. Основные понятия. Термины и определения. Общие положения. /Лек/	7	2	ПК-4	31 У1 В1			собеседование
1.2	Ознакомление с нормативной базой по проведению производственного контроля /Сем зан/	7	4	ПК-4	31 У1 В1			собеседование
1.3	Подготовка к тесту по разделу 1 /Ср/	7	10		31,2 У1,2 В1,2			тестирование
1.4	Общие принципы организации производственного контроля на предприятиях. Задачи производственного контроля. Требования к программе производственного контроля /Лек/	7	2	ПК-4	32 У2 В2		Л1.1	собеседование
1.5	Программа производственного контроля. Общие положения программы. Разработка. /Сем зан/	7	4	ПК-4 ПК-10	32 У2 В2			собеседование
1.6	Ознакомление с программой производственного контроля /Ср/	7	20		31,2 У1,2 В1,2			
1.7	Входной контроль качества и безопасности поступающего на предприятие продовольственного сырья и пищевых продуктов /Лек/	7	2					собеседование

1.8	Входной контроль качества сырья (готовой продукции) на примере продукции растительного происхождения) /Сем зан/	7	4	ПК-10	31,2 У1,2 В1,2			собеседование
1.9	Ознакомление в входным контролем (на примере своего объекта исследования), подготовка к тесту по теме /Ср/	7	14		32 У2 В2			
1.10	Входной контроль качества сырья (готовой продукции) на примере продукции животного происхождения) /Сем зан/	7	4	ПК-10	32 у2 в2		Л1.1	собеседование
1.11	оставление программы входного контроля для своего объекта исследования) /Ср/	7	10					
1.12	/Конс/	7	1					
	<b>Раздел 2. Производственный контроль технологической цепи</b>							
2.1	Производственный контроль и его организация на этапах технологического процесса /Лек/	7	2	ПК-10	1,2 у1,2 в1,2			собеседование
2.2	Составление технологической блок-схемы производства пищевой продукции ( на примере объекта собственных исследований) по ГОСТ Р 51705. Знакомство с принципами и задачами ХАССП /Сем зан/	7	4	ПК-10				
2.3	Метод дерева принятия решений (по своему объекту исследований) /Сем зан/	7	4					
2.4	Составление блок-схемы для объекта своего исследования, подготовка к тесту по разделу 2 /Ср/	7	5					тест
2.5	Производственный контроль на этапах транспортирования, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья /Лек/	7	2	ПК-10	32 У2 В2			собеседование
2.6	Производственный контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования, за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий /Лек/	7	2	ПК-4				собеседование
2.7	Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала. Оценка эффективности производственного контроля. /Лек/	7	2	ПК-10	31,2 У1,2 В1,2			собеседование
2.8	Составление плана производственного контроля (рабочего плана ХАССП) для объекта собственных исследований) /Сем зан/	7	4	ПК-10	31 у1 в1			собеседование
2.9	составление рабочего плана ХАССП для объекта своего исследования), подготовка к итоговому тесту /Ср/	7	5	ПК-4 ПК-10	31,2 У1,2 В1,2			тестирование
2.10	/Конс/	7	1					

**5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Текущий контроль включает ответы на вопросы практических работ, написание реферата (презентация)

Примерные вопросы к практическим работам:

Работа №1

1. Дать характеристику нормативной базе по проведению производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности
2. Перечень должностных лиц, на которых возложена обязанность производственного контроля на предприятии

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ****6.1 Перечень программного обеспечения**

Браузер Mozilla Firefox

**6.2 Перечень информационных справочных систем****7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
2102	Лаборатория земледелия и почвоведения	Специализированная мебель: столы ученические – 13 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 27 шт. Технические средства обучения: доска меловая - 1 шт; проектор и экран – 1 шт., учебно-наглядные пособия. Лабораторное оборудование: информационные и выставочные стенды, плакаты для лекций, методический уголок, карта почвенная, весы настольные циферблатные РН – 3Ц13УМ, РН – 6Ц13УМ, игольчатые буры, колонки сит, сита (СЛД (К), СЛД (П), СЛМ – 200), пенетромтр грунтовой ПСГ-МГ4, влагомер «Фауна», комплект бюксов, эксикаторы, сушильные и суховоздушные шкафы, весы, коллекции семян сорняков, гербарии сорных растений, чашки Петри, мерные колбы, каталоги средств защиты, планшеты с сорняками (стена), лупа, пинцет зубчатолопчатый Пхи 150*5, 5, поддон с обечайкой d = 200 мм, весы 200 / 0, 1, весы ВСТ – 600 г, весы ПетВес ЕТ 600 Н, рН – метр почвенный 3-8.	
2103	Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт., доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., системный блок – 1 шт., телевизор LED Samsung 46 – 1 шт, холодильник Vestel GN 330 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., микротом санный МС-2 - 1 шт., иономер И-160МИ -1 шт., колориметр КФК-2 - 1 шт., Весы лабораторные ВЛТ -150 - 1 шт., микроскоп бинокулярный Биомед 1 - 1 шт., Термостат ТС-1\80 СПУ - 1 шт., Печь муфельная - 1 шт., весы ВТ-300 - 1 шт., прибор Кварц 21М33-1 - 1 шт., Холодильник Океан - 1 шт., учебно-наглядные пособия.	

**8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****8.1. Рекомендуемая литература****8.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ганина В.И.	Производственный контроль молочной продукции: учебник	ИНФРА-М, 2021
<b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
Э1			

<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>



