

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
кафедра Агробиотехнологий

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
технологического  
предпринимательства  
Сартакова О.А.



рабочая программа дисциплины (модуля)

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

|                         |                                    |  |
|-------------------------|------------------------------------|--|
| Учебный план            | V35.03.07-20-1ТТ01.plx<br>35.03.07 | Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                    |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                       |  |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                       |  |
| Часов по учебному плану | 108                                | Виды контроля в семестрах:<br>зачеты с оценкой - 7                   |
| в том числе:            |                                    |  |
| контактная работа       | 44                                 |  |
| самостоятельная работа  | 64                                 |  |
| часы на контроль        |                                    |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>(<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    | 14  |
| Семинарские занятия                    | 28      | 24  | 28    | 24  |
| Консультации                           | 2       | 2   | 2     | 2   |
| Итого ауд.                             | 42      | 38  | 42    | 38  |
| Контактная работа                      | 44      | 40  | 44    | 40  |
| Сам. работа                            | 64      | 64  | 64    | 64  |
| Итого                                  | 108     | 104 | 108   | 104 |

Программу составил(и):  
к.т.н., доц., Захаренко М.А. Захар

Рабочая программа дисциплины  
**Производственный контроль в пищевой промышленности**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (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 28.05.2020 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры  
**агробиотехнологий**

Протокол № 2 от 17 сентября 2020 г.  
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.  
Зав. кафедрой Захар Захарова Л.М.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической  
комиссией факультета технологического предпринимательства  
Протокол № 2 от 21 сентября 2020 г.

Председатель методической комиссии Ульрих Ульрих Е.В.

---

---

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры агробιοтехнологий (реорганизована в 2021)

подпись      расшифровка

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры агробιοтехнологий (реорганизована в 2021)

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 агробιοтехнологий (реорганизована в 2021)

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 агробιοтехнологий (реорганизована в 2021)

подпись      расшифровка

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: приобретение студентами знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению входного, технологического и приемочного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой пищевой продукции; подготовка к профессиональной деятельности в пищевой промышленности, изучение теоретических и практических основ проведения производственного контроля.

Задачи:

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

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

разработка программ производственного контроля.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

| Цикл (раздел) ОП: |  |
|-------------------|--|
| <b>2.1</b>        | <b>Входной уровень знаний:</b>   |
| 2.1.1             | Разработка инноваций в сфере биотехнологий   |
| 2.1.2             | Проектная деятельность 3 (Разработка инновационных продуктов в сфере АПК)                                    |
| 2.1.3             | Процессы и аппараты пищевых производств  |
| 2.1.4             | Современное оборудование пищевых производств   |
| 2.1.5             | Стандартизация и подтверждение соответствия продукции АПК  |
| 2.1.6             | Технологическая практика   |
| 2.1.7             | Технология хранения и переработки продукции животноводства   |
| 2.1.8             | Технология хранения и переработки продукции растениеводства  |
| 2.1.9             | Биохимия сельскохозяйственной продукции  |
| 2.1.10            | Инновационные технологии производства продукции животноводства   |
| 2.1.11            | Инновационные технологии производства продукции растениеводства  |
| 2.1.12            | Технологическая практика   |
| 2.1.13            | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов  |
| 2.1.14            | Введение в профессиональную деятельность   |
| 2.1.15            | Ознакомительная практика   |
| 2.1.16            | Основы технологии переработки сельскохозяйственной продукции   |
| <b>2.2</b>        | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |
| 2.2.1             | Модуль 1. Биотехнология кормов   |
| 2.2.2             | Модуль 3. Качество, безопасность кормов и сертификация   |
| 2.2.3             | Разработка инноваций в сфере биотехнологий   |
| 2.2.4             | Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |
| 2.2.5             | Пищевые добавки и консерванты в пищевой промышленности   |
| 2.2.6             | Преддипломная практика   |
| 2.2.7             | Технологическая практика   |
| 2.2.8             | Проектная деятельность   |
| 2.2.9             | Проектная деятельность 4   |
| 2.2.10            | Безотходные технологии пищевых производств   |

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

|            |                 |
|------------|-----------------|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b>   |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>   |
| <b>3.3</b> | <b>Владеть:</b> |

### 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. Основные принципы организации контроля качества продукции</b>   |                |       |             |                        |                           |            |                |
| 1.1      | Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Понятие производственного контроля. Объем и периодичность. /Лек/                                   | 7              | 2     |             |                        | 2                         |            |                |
| 1.2      | Лабораторно-инструментальный контроль /Ср/   | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 1.3      | Производственный контроль за соблюдением требований промышленной безопасности /Ср/   | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 1.4      | Нормативно-правовая база при производственном контроле пищевой промышленности /Лек/  | 7              | 2     |             |                        | 2                         |            |                |
|          | <b>Раздел 2. Производственный контроль</b>   |                |       |             |                        |                           |            |                |
| 2.1      | Требования к программе производственного контроля /Лек/  | 7              | 2     |             |                        | 2                         |            |                |
| 2.2      | Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР /Лек/  | 7              | 2     |             |                        | 2                         |            |                |
| 2.3      | Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования. Контрольные точки /Лек/   | 7              | 2     |             |                        | 2                         |            |                |
| 2.4      | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. Нормативная документация /Лек/ | 7              | 4     |             |                        | 4                         |            |                |
| 2.5      | Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья /Ср/                                  | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 2.6      | Контроль качества мойки и дезинфекции оборудования /Ср/  | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 2.7      | Контроль состояния производственной и окружающей среды /Ср/  | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 2.8      | Санитарно-гигиенический контроль производственных условий /Сем зан/  | 7              | 4     |             |                        | 4                         |            |                |
| 2.9      | Подготовка к защите лабораторной работы /Ср/   | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 2.10     | Подбор методик определения свойств продукции /Ср/  | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 2.11     | Входной контроль сырья и материалов /Сем зан/  | 7              | 4     |             |                        | 4                         |            |                |
| 2.12     | Подготовка к защите лабораторной работы /Ср/   | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 2.13     | Производственный контроль на этапе технологического процесса /Сем зан/   | 7              | 4     |             |                        | 4                         |            |                |
| 2.14     | Подготовка к защите лабораторной работы /Ср/   | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 2.15     | Производственный контроль готового продукта /Сем зан/  | 7              | 4     |             |                        | 4                         |            |                |
| 2.16     | Подготовка к защите лабораторной работы /Ср/   | 7              | 4     |             |                        |                           |            |                |
| 2.17     | /Сем зан/  | 7              | 0     |             |                        |                           |            |                |

|      |  |   |   |  |  |   |  |  |
|------|--|---|---|--|--|---|--|--|
| 2.18 | Подготовка к защите лабораторной работы /Ср/                         | 7 | 4 |  |  |   |  |  |
| 2.19 | Составление карты входного контроля сырья и материалов /Сем зан/     | 7 | 4 |  |  | 4 |  |  |
| 2.20 | Подготовка к защите лабораторной работы /Ср/                         | 7 | 4 |  |  |   |  |  |
| 2.21 | Разработка программ производственного контроля. /Сем зан/            | 7 | 4 |  |  | 4 |  |  |
| 2.22 | Подготовка к защите лабораторной работы /Ср/                         | 7 | 4 |  |  |   |  |  |
| 2.23 | Учетно-отчетная документация предприятий пищевой промышленности /Ср/ | 7 | 4 |  |  |   |  |  |
| 2.24 | Подготовка к зачету /Ср/   | 7 | 8 |  |  |   |  |  |
| 2.25 | Консультация /Конс/  | 7 | 2 |  |  | 2 |  |  |
| 2.26 | Зачет /ЗачётСОц/   | 7 | 0 |  |  |   |  |  |

### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

#### 6.1 Перечень программного обеспечения

#### 6.2 Перечень информационных справочных систем

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Номер ауд. | Назначение  | Оборудование и ПО   | Вид занятия |
|------------|---|---|-------------|
| 2103       | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | 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.; лабораторное оборудование: 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 материалы |             |
| 2115       | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | столы ученические – 6 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 15 шт., доска меловая -1 шт., сушильный шкаф ШС-80 – 1 шт., анализатор молока «Лактан» – 1 шт., рН метр – 1 шт., холодильник-витрина Бирюса 310 – 1 шт., стеллаж для кухни – 1 шт. стол профессиональный – 1 шт., центрифуга Обь ЦСЛ-8 – 1 шт., электроплита – 1 шт., баня ЛАБ-ТБ-6 – 1 шт. аквадистиллятор ДЭ-4-02 – 1 шт., термостат ТСОЛ-1\80 – 1 шт., шкаф вытяжной ШВО-2 – 1 шт., холодильник бирюса 22-2 – 1 шт., фенрифуга ЦЛМН-Р-10-01- Элекон – 1 шт., весы ВСТ-600 – 1 шт., термостат водяной – 1 шт.               |             |

### 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 8.1. Рекомендуемая литература

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

