



Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный медицинский  
университет имени В. И. Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ПРИНЯТА**

Ученым советом института общественного  
здоровья и гуманитарных проблем медицины  
протокол от 26 мая 2023 г. № 5

Председатель \_\_\_\_\_ А.С. Федонников

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор института общественного  
здоровья и гуманитарных проблем  
медицины

\_\_\_\_\_ А.С. Федонников  
«29» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем  
(наименование учебной дисциплины)

<b>Направление подготовки</b>	<b>19.03.01 Биотехнология</b>
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Срок освоения ОПОП</b>	4 года
<b>Кафедра Фармацевтической технологии и биотехнологии</b>	

**ОДОБРЕНА**

на заседании учебно-методической конференции  
кафедры Фармацевтической технологии и  
биотехнологии от 24 апреля 2023 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Д.В. Тупикин

**СОГЛАСОВАНА**

Заместитель директора Департамента  
организации образовательной деятельности  
\_\_\_\_\_ Д.Ю. Нечухраная

«27» апреля 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ	3
3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ	4
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении	5
5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля	6
5.3 Название тем лекций с указанием количества часов	6
5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов	7
5.5. Лабораторный практикум	8
5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине	8
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	8
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	11
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	11
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	11
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	12
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	12
14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	12

Рабочая программа учебной дисциплины Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем разработана на основании учебного плана по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология**, утвержденного Ученым Советом Университета протокол от 23 мая 2023 г. № 5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденным утвержденный приказом МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от «10» августа 2021 г. №736.

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Цель:** приобретение обучающимися знаний о правилах и способах организации производственных процессов в индустрии питания и биотехнологии.

**Задачи:**

- приобретение знаний в области организации производственных процессов;
- приобретение умения расчёта необходимых производственных мощностей, определения факторов, обуславливающих производственные мощности;
- приобретение навыков организации производства на предприятиях

## **2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

**Компетенции, формируемые в процессе изучения учебной дисциплины**

Универсальные (УК), общепрофессиональные (ОПК) - в соответствии с ФГОС 3++,  
профессиональные (ПК) – в соответствии с профессиональными стандартами (при наличии)

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
	ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов	
ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения	
	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД ПК-2.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	
ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
	ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения	
ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	

### 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем относится к обязательным дисциплинам вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины, модули» рабочего учебного плана по специальности 19.03.01 Биотехнология.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по дисциплинам: введение в биотехнологии, прикладная математика, физика, философия, аналитическая, физическая и коллоидная химия.

### 4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы		Всего часов	Кол-во часов в семестре
			№ 6
1		2	3
<b>Контактная работа (всего), в том числе:</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Аудиторная работа</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
Лекции (Л)		16	16
Практические занятия (ПЗ),		34	34
Семинары (С)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
<b>Внеаудиторная работа</b>		<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО)</b>		<b>58</b>	<b>58</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет (З)	-	-
	экзамен (Э)	Э	Э
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	час.	<b>144</b>	<b>144</b>
	ЗЕТ	<b>4</b>	<b>4</b>

### 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

№ п/п	Индекс компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
-------	--------------------	---	--------------------

1	2	3	4
2	ПК 1	Раздел 1. Предприятия и производства – основные объекты организации и управления	История развития организации производства, как науки. Основные виды и факторы производства: структура производства, производственные функции, поточность современных производств. Научно-технологические факторы производств. НОТ. Формы, методы и типы промышленных производств.
3	ПК 1	Раздел 2. Организация производственного процесса	Производственный процесс: структура и организация, производственный цикл, организация основного производства, технологическая операция- рабочее место, участок производства, производственная линия. Производственные мощности: факторы, определяющие производственные мощности, методика расчета.
4	ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 3. Организация подготовки производства на предприятии	Обеспечение технологической и организационной подготовки: этапы и стадии. Организация подготовки производства к выпуску продукции: задачи, основы, структура, производство во времени. Планирование подготовки к производству продукции
5	ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 4. Организация производственной инфраструктуры	Организация ремонтно-инструментального хозяйства. Организация энергетического, электрического, теплового хозяйства и водоснабжения. Организация транспортного и складского-тарного хозяйства. Организация материально-технического обеспечения. Организация системы обеспечения качества.

## 5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля

№	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды деятельности (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	6	Раздел 1. Предприятия и производства – основные объекты организации и управления	4	-	4	8	16	Устный опрос, решение ситуационных задач, текущее и промежуточное тестирование

2	6	Раздел 2. Организация производственного процесса	4	10	10	24	Устный опрос, решение ситуационных задач, текущее и промежуточное тестирование
	6	Раздел 3. Организация подготовки производства на предприятии	4	10	20	34	Устный опрос, решение ситуационных задач, текущее и промежуточное тестирование Курсовая работа
	6	Раздел 4. Организация производственной инфраструктуры	4	10	20	34	Устный опрос, решение ситуационных задач, текущее и промежуточное тестирование Курсовая работа
ИТОГО:			16	34	58	108	

### 5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

№ п/п	Название тем лекций	Кол-во часов в семестре
1	2	3
	<b>Раздел 1. Предприятия и производства – основные объекты организации и управления</b>	
1	История развития организации производства, как науки. Основные виды и факторы производства	2
2	Научно-технологические факторы производств. НОТ.	2
	<b>Раздел 2. Организация производственного процесса</b>	
3	Производственный процесс: структура и организация, производственный цикл, организация основного производства	2
4	Производственные мощности: факторы, определяющие производственные мощности	2
	<b>Раздел 3. Организация подготовки производства на предприятии</b>	
5	Обеспечение технологической и организационной подготовки: этапы и стадии	2

6	Организация подготовки производства к выпуску продукции	2
	<b>Раздел 4. Организация производственной инфраструктуры</b>	
7	Производственная инфраструктура: особенности организации	2
8	Организация системы обеспечения качества на предприятии	2
ИТОГО		16

#### 5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов

№ п/п	Название тем практических занятий	Кол-во часов в семестре
1	2	3
	<b>Раздел 1. Предприятия и производства – основные объекты организации и управления</b>	
1	Производство, как технологический поток.	2
2	Особенности организации предприятий индустрии питания и биотехнологических производств	2
	<b>Раздел 2. Организация производственного процесса</b>	
3	Расчет производственной мощности предприятия	4
4	Планирование производственного цикла	4
5	Хронометраж рабочего времени	2
	<b>Раздел 3. Организация подготовки производства на предприятии</b>	
6	Особенности организации заготовочных цехов, производств полуфабрикатов	4
7	Особенности организации доготовочных цехов, кулинарных цехов, кулинарных производств	4
8	Особенности организации биотехнологических производств	2
	<b>Раздел 4. Организация производственной инфраструктуры</b>	
9	Организация складского и тарного хозяйства предприятий различного типа	4
10	Организация материально-технического снабжения	2
11	Организация энерго-, электро-, тепло- и водоснабжения предприятия	2
12	Организация контроля качества производства	2
ИТОГО		34

#### 5.5. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1	6	Раздел 1. Предприятия и производства – основные объекты организации и управления	Подготовка к практическим занятиям, отработка практических навыков, подготовка к текущему и промежуточному контролю	8
2	6	Раздел 2. Организация производственного процесса	Подготовка к практическим занятиям, отработка практических навыков, подготовка к текущему и промежуточному контролю	10
3	6	Раздел 3. Организация подготовки производства на предприятии	Подготовка к практическим занятиям, отработка практических навыков, подготовка к текущему и промежуточному контролю. Подготовка курсовой работы	20
4	6	Раздел 4. Организация производственной инфраструктуры	Подготовка к практическим занятиям, отработка практических навыков, подготовка к текущему и промежуточному контролю. Подготовка курсовой работы	20
ИТОГО				58

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем
2. Конспекты лекций по дисциплине
3. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем в полном объеме представлен в приложении 1.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология в конце изучения учебной дисциплины Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и

биотехнологии пищевых систем проводится аттестация в виде экзамена.

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 8.1. Основная литература

#### Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Лисовская, Д. П. Производственные технологии : [Электронный ресурс] : учебник / Лисовская Д.П. ; Рощина Е.В., Галун Л.А., Кириленко Н.М. - Москва : Вышэйшая школа, 2009. - 400 с. - Режим доступа: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850617118.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850617118.html</a> .
2	Целикова, Л. В. Производственные технологии: практикум : [Электронный ресурс] : учебное пособие / Целикова Л.В. ; Сыцко В.Е., Михалко М.Н., Колесникова В.Ф. - Москва : Вышэйшая школа, 2012. - 255 с. - Режим доступа: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850621047.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850621047.html</a> .
3	Васюкова, А. Т. Справочник повара : [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - 496 с. - Режим доступа: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394003424.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394003424.html</a> .

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1	<a href="http://rospotrebnadzor.ru">http://rospotrebnadzor.ru</a> - Официальный сайт Роспотребнадзора
2	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> - база нормативно-правовых документов «Консультант плюс»
3	<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a> - база нормативно-правовых документов «Гарант»
4	<a href="https://elibrary.ru">https://elibrary.ru</a>
5	<a href="http://niigd.ru/">http://niigd.ru/</a> НИИ Гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФГАУ «НМИЦ здоровья детей» Минздрава России
6	<a href="http://www.ion.ru/">http://www.ion.ru/</a> ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

## 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены в приложении 2.

## 11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. Дистанционный портал: дисциплина Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем для обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология <https://dl.sgmru.ru/course/view.php?id=309>
2. Электронная библиотечная система для студентов медицинского вуза «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru>
3. Электронная библиотечная система «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/>
4. Используемое программное обеспечение:

Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45015872, 45954400, 45980109, 46033926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	2B1E-240405-110219-2-13692

## 12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем представлено в приложении 3.

## 13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем представлены в приложении 4.

## 14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем:

Конспекты лекций;

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине.

Методические разработки практических занятий для преподавателей по дисциплине

Методические разработки для обучающихся по дисциплине

**Разработчики:**

**Ст. научный сотрудник НПЦ ТЗП,  
к.т.н., доцент**

---

*занимаемая должность*

---

*занимаемая должность*



---

***Подпись***

---

***Подпись***

**Стрижевская В.Н.**

---

*инициалы, фамилия*

---

*инициалы, фамилия*

### Лист регистрации изменений в рабочую программу

Учебный год	Дата и номер изменения	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт рабочей программы	Подпись регистрирующего изменения
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				



