

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
МДК.02.02 Организация контроля качества продуктов питания из молочного  
сырья на всех этапах производства и обращения на рынке  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

**1. Место дисциплины в структуре ОПССЗ**

Учебная дисциплина МДК.02.02 «Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина МДК.02.02 «Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» реализуется в 3 и 4 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 и 6 семестрах - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

Содержание дисциплины МДК.02.02 «Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» направлено на достижение следующих *целей*:

- изучение требований к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания из молочного сырья;
- изучение режимов технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья;
- изучение методики технологических расчетов производства продуктов питания из молочного сырья;
- изучение назначения, устройства и принципов действия технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья;
- формирование знаний о процессах протекающих в молоке при хранении и обработке;
- освоение методов исследования молочного сырья на химические, микробиологические, санитарно-гигиенические показатели;
- овладение умениями и навыками поиска и систематизации технологической информации, работы с различными типами документации, критического анализа информации.

**Задачи дисциплины:** формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

- осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство продуктов питания из молочного сырья;
- распределение в зависимости от качества поступающего сырья на производство соответствующих групп продуктов питания из молочного сырья;
- ведение технологических операций процесса производства продуктов питания из молочного сырья;
- контролирование соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- овладение методами лабораторного контроля и сертификации молочного сырья;
- изучение основных параметров и требований, предъявляемых к оборудованию для производства продуктов питания из молочного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального цикла должен:

**иметь практический опыт:**

- Отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

- Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

**уметь:**

- Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами

- Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования

- Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами

- Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

**знать:**

- Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции

- Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

- Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения

- Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами

- Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения

**3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.**

Учебная нагрузка (всего) 241 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 217 часов;

- самостоятельная работа – 24 часов.

**4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Основные тенденции развития молочного комплекса

Раздел II. Молоко, как объект технологической переработки. Контроль качества сырья

Раздел III. Контроль качества и оценка молока на санитарно-гигиеническое состояние

Раздел IV. Контроль качества при производстве молочных полуфабрикатов и продуктов

Раздел V. Экспертиза, санитария и гигиена в молочном производстве

**5. Форма промежуточной аттестации** – Другая форма контроля, Дифференцированный зачет

**6. Разработчик рабочей программы** – старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Маслова Г.М.