

Аннотация рабочей программы дисциплины
МДК.02.03 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»
среднего профессионального образования
Направление 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Место дисциплины в структуре ОПССЗ

Учебная дисциплина МДК.02.03 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина МДК.02.03 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» реализуется в 3-4 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев и в 5-6 семестрах - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» направлено на достижение следующей **цели**: освоение основного вида деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить организацию контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке.

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 мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

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

ПМ 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

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

иметь практический опыт:

- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;

- обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;

- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

уметь:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;

- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;

- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

- контролировать выполнение производственных плановых заданий;

- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

знать:

- требования охраны труда;

- производственный контроль на предприятиях отрасли;

- виды брака и его учет в производстве;

- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

3. Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 271 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 217 часа, самостоятельная работа – 54 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий

Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса

Раздел 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов

5. Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, дифференцированный зачет

6. Разработчик рабочей программы – доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Глинкина И.М.