

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной**  
**продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»**  
**среднего профессионального образования**  
**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного**  
**происхождения»**  
**Направленность «Производство молочной продукции»**

**1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Профессиональный модуль «ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке» является частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство молочной продукции».

**2. Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)" и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**2.1. Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
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 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

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

### 2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н.1.	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.2.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции
	Н.3.	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.4.	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.5.	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	Н.6.	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
	Н.7.	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	Н.8.	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
Уметь	У.1.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	У.2.	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	У.3.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции
	У.4.	осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов
	У.5.	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.6.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	У.7.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У.8.	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
	У.9.	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
	У.10.	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У.11.	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	У.12.	контролировать выполнение производственных плановых заданий

	У.13.	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
Знать	3.1.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	3.2.	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	3.3.	требования охраны труда
	3.4.	производственный контроль на предприятиях отрасли
	3.5.	виды брака и его учет в производстве
	3.6.	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

### **3. Количество часов на освоение программы модуля**

Всего - 659 ч.

в том числе в форме практической подготовки \_\_\_\_\_

Из них на освоение МДК. – 471ч.

в том числе самостоятельная работа – 55ч.

Практики, в том числе учебная – 72ч.

производственная – 108ч.

Промежуточная аттестация – 18 ч.

### **4. Содержание профессионального модуля**

#### **МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена при производстве молока и молочных продуктов**

Тема 1. Морфология микроскопических грибов

Тема 2. Морфология дрожжей

Тема 3. Морфология бактерий

Тема 4. Вирусы и фаги

Тема 5. Микрофлора почвы

Тема 6. Микрофлора воды

Тема 7. Микрофлора воздуха

Тема 8. Микрофлора тела здорового человека

Тема 9. Микробиология производства продуктов животного происхождения

Тема 10. Санитария и гигиена в пищевом производстве

#### **МДК.02.02 Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке**

Тема 1.1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности

Тема 1.2. Контроль производства молока.

Тема 3. Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов.

Тема 4. Контроль производства сливок и сметаны.

Тема 5. Контроль производства творога и творожных изделий.

Тема 6. Контроль производства мороженого и замороженных десертов

Тема 7. Контроль производства сливочного и топленого масла, масляных паст.

Тема 8. Контроль производства сыра.

Тема 9. Контроль производства молочных консервов.

Тема 10. Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки

Тема 11. Контроль вспомогательных материалов и тары

### **МДК.03.03 Безопасность продуктов питания молочной промышленности**

Тема 1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности

Тема 2. Контроль производства молока.

Тема 3. Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов.

Тема 4. Контроль производства сливок и сметаны.

Тема 5. Контроль производства творога и творожных изделий.

Тема 6. Контроль производства мороженого и замороженных десертов.

Тема 7. Контроль производства сливочного и топленого масла, масляных паст.

Тема 8. Контроль производства сыра.

Тема 9. Контроль производства молочных консервов.

Тема 10. Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.

Тема 11. Контроль вспомогательных материалов и тары.

### **УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"**

Вводное занятие

Тема 1. Молоко, как объект технологической переработки

Тема 2. Экспертиза, санитария и гигиена в молочном производстве

### **ПП.02.01 Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"**

Вводное занятие (вводный инструктаж)

Тема 1. Изучение структуры предприятия

Тема 2. Изучение процессов сдачи-приемки сырья, расходных материалов

Тема 3. Технология автоматизированного производства

Тема 4. Организация контроля качества готовой продукции

**Экзамен по модулю**

### **5. Результаты освоения профессионального модуля**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Экзамен

	улучшению плана	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	

поведения;		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
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	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	
ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	
ПК 2.3 Производить	Знания в области проведения	

лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	
---	---	--

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