

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

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль «ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной 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 продуктов питания из мясного сырья».

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

	мясного сырья.
--	----------------

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 мяса и мясных продуктов
	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
	Н.9.	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.10.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.11.	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.12.	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.13.	участия в планировании основных показателей производства
	Н.14.	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н.15.	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
	Н.16.	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 мяса и мясных продуктов
	У.4.	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных 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 – 65ч.

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 мяса и мясных 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 пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке

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

Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства

Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий

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

Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов

Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов

Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса

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

Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов

Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов

МДК.03.03 Безопасность продуктов питания мясной промышленности

Тема 1. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

Тема 2. Природные компоненты продовольственного сырья и продуктов питания, оказывающие вредное воздействие на организм человека

Тема 3. Загрязнение мясного сырья и мясных продуктов веществами химического происхождения (химические опасности)

Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами (биологические опасности)

УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"

Вводное занятие

Тема 1. Мясо, как объект технологической переработки

Тема 2. Экспертиза, санитария и гигиена в мясном производстве

ПП.02.01 Производственная практика " Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов из мясного сырья 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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий

	<p>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 улучшению плана</p>	по самостоятельной работе Экзамен
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>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</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе</p>	<p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и</p>	

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	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 мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Знания в области организации входного контроля 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	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 лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	

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