

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдуллин
02.03.2024



рабочая программа дисциплины (модуля)

ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ

19.02.12-24-1.plx

Учебный план

Квалификация

техник-технолог

Форма обучения

очная

Общая трудоемкость

0 ЗЕТ

Часов по учебному плану

108

Виды контроля в

в том числе:

зачет - 6

контактная работа

0

самостоятельная работа

108

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс> <Семестр на	6 (3.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Сам. работа	108	108	108	108
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2024 г.

Программу составил(и):

преп. спо, Шенцева Анна Владимировна _____



Рабочая программа дисциплины

Учебная практика

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 343)

составлена на основании учебного плана:

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
утвержденного учёным советом вуза от 25.01.2024 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании

агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

Срок действия программы: 2024-2027 уч.г.

Директор агроколледжа Шайдулина Т.Б. _____



Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

Председатель методической комиссии _____



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году
на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году
на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году
на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году
на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке» - освоение основного вида деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций.

Задачи дисциплины:

1. формирование знаний об обеспечении безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
2. формирование умений организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;
3. формирование навыков контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки;
4. формирование навыков производства лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Правовые основы профессиональной деятельности
2.1.2	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
2.1.3	Автоматизация технологических процессов
2.1.4	Метрология и стандартизация
2.1.5	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
2.1.6	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2.1.7	Основы бережливого производства
2.1.8	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
2.1.9	Процессы и аппараты
2.1.10	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
2.1.11	Безопасность жизнедеятельности
2.1.12	История России
2.1.13	Микробиология молока и молочных продуктов
2.1.14	Основы финансовой грамотности
2.1.15	Русский язык и культура речи
2.1.16	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Демонстрационный экзамен
2.2.2	Демонстрационный экзамен
2.2.3	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.4	Подготовка выпускной квалификационной работы
2.2.5	Подготовка к демонстрационному экзамену
2.2.6	Производственная практика
2.2.7	Учебная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
-----------	--

Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 09.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	

Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 2.3.: Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	требования охраны труда;
3.1.2	производственный контроль на предприятиях отрасли;
3.1.3	виды брака и его учет в производстве;
3.1.4	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.
3.2	Уметь:
3.2.1	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
3.2.2	осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов;
3.2.3	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
3.2.4	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
3.2.5	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
3.2.6	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
3.2.7	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
3.2.8	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
3.2.9	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
3.2.10	контролировать выполнение производственных плановых заданий;
3.2.11	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
3.3	Владеть:
3.3.1	Иметь практический опыт:
3.3.2	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
3.3.3	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
3.3.4	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
3.3.5	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
3.3.6	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
3.3.7	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
3.3.8	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
3.3.9	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
3.3.10	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности.							
1.1	Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.2	Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.3	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого пасте-ризованного молока. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.4	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого стерилизованного молока. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.5	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве жидких кисломо-лочных продуктов. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.6	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога традици-онным способом. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.7	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога раздель-ным способом. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.8	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сметаны. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.9	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сливочного мас-ла. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование

1.10	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве натуральных сы-ров. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.11	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сухого молока. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.12	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сгущенного мо-лока с сахаром. /Ср/	6	9	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для промежуточной аттестации

- 1.Правила поведения и техника безопасности при нахождении на предприятии 2.Правила поведения в химической лаборатории
- 3.Требования к санитарной одежде 4.Ведение журнала здоровья сотрудников
5. Санитарный пропускник: устройство, функции.
6. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах.
7. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах.
8. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах.
9. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах
10. Определение механической загрязненности молока.
11. Методы определения плотности молочного сыра.
12. Методы определения вязкости молочного сыра и продуктов.
13. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов.
14. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов.
15. Органолептический анализ молочного сыра и молочных продуктов.
16. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сыре.
17. Методы выявления фальсификации молочного сыра.
18. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок.
19. Методы определения эффективности пастеризации.
20. Определение промышленной стерильности питьевого молока.
21. Определение степени взбитости мороженого
22. Определение термоустойчивости сливочного масла.
23. Методы определения сыропригодности молока.
24. Методы определения степени зрелости сыра.
25. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока.
26. Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"
Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"
Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
------------	------------	--

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
---------------------	----------	-------------------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Линич Е. П., Сафонова Э. Э.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2023
Л1.2	Ожередова Н.А., Дмитриев А.Ф., Морозов В.Ю. [и др.].	Санитарная микробиология	Санкт-Петербург : Лань, 2022
Л1.3	Хромова Л. Г. , Байлова Н. В.	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	Санкт-Петербург : Лань, 2023

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Мишанин Ю. Ф., Хворостова Т. Ю., Мишанин А. Ю., Мишанин М. Ю.	Биотехнология молока и молочных продуктов: учебное пособие для спо	Санкт-Петербург : Лань, 2024

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--

