

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, ПРОСЛЕЖИВАЕМ ОСТИ 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

144

Виды контроля в

в том числе:

контактная работа

0

самостоятельная работа

144

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс> <Семестр на курсе>)	6 (3.2)			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Сам. работа	144	144	144	144
Итого	144	144	144	144

Кемерово 2024 г.

Программу составил(и):

преп. спо, Шенцева Анна Владимировна



Рабочая программа дисциплины
Производственная 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	12	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	
1.2	Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. /Ср/	6	12	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	
1.3	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого пасте-ризованного молока. /Ср/	6	12	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	
1.4	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого стерилизованного молока. /Ср/	6	12	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	
1.5	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве жидких кисломолочных продуктов. /Ср/	6	12	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	
1.6	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога традиционным способом. /Ср/	6	12	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	
1.7	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога раздельным способом. /Ср/	6	12	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	
1.8	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сметаны. /Ср/	6	12	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	
1.9	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сливочного масла. /Ср/	6	12	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	

1.10	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве натуральных сы-ров. /Ср/	6	12	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	
1.11	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сухого молока. /Ср/	6	12	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	
1.12	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сгущенного мо-лока с сахаром. /Ср/	6	12	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	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.
2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.
3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов.
4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции.
5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов.
6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов.
7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов.
8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока.
9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья.
10. Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого.
11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок.
12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога.
13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра.
14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки.
15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов.
16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока.
17. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока.
18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока.
19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока.
20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных.
21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок.
22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта.
23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога.
24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.
25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.
26. Проведение контроля процесса созревания сыров.
26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров.
27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров.
28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.
29. Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.
30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.
31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.
32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.
33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.
34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов.

Типовые вопросы при защите отчета по производственной практике

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
3. Какой режим работы предприятия?

4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите характеристику производственных линий, опишите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Какова роль и значение лаборатории на предприятии?
8. Какие методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляются на предприятии?
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарнопрофилактическим мероприятиям на предприятии?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?
12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
14. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
15. Какова зона реализации продукции предприятия?
16. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
17. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
18. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
19. Какова зона реализации продукции предприятия?
20. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
21. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
22. Какое оборудование используется на предприятии?
23. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
24. Какова степень автоматизации на предприятии?
25. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
26. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
27. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
28. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
29. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
30. Какие виды упаковки используют на предприятии?

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"
Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

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

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
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

--	--	--	--	--

