

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ. 06 Выполнение работ по профессии рабочего
13011 Контролер пищевой продукции

Код и наименование специальности	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343
Реквизиты федеральной образовательной программы среднего общего образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. № 371
Год начала подготовки	2024
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП СПО - ППССЗ	Протокол № 3 от 19 января 2024 г.
Реквизиты приказа уполномоченного лица ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП СПО - ППССЗ	Приказ ректора ФГБОУ ВО Горский ГАУ от 19.01.24 г. № 10/06
Номер по реестру ОП СПО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	СПО-190212-9-2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить общие компетенции и профессиональные компетенции:

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.
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.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие 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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья (мясного сырья); распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
	приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья (мясного сырья); распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
	приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья (мясного сырья); распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
Уметь	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного

	<p>сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
	<p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
	<p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>

	<p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
	<p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
<p>Знать</p>	<p>принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной,</p>

	<p>промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические,</p>

	<p>органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 576 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 480 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 60 часов;
- учебная практика 72 час;
- производственной практики 108 часов;
- вариативная часть учебных циклов ППССЗ: 80 часов.

1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля	Семестр	Формы промежуточной аттестации
МДК.06.01 Контроль качества пищевой продукции и управление качеством на производстве пищевой продукции	7 8	Итоговая оценка Дифференцированный зачет
МДК.06.02 Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции	8	Итоговая оценка
УП.06.01 Учебная практика по модулю ПМ.06	8	Дифференцированный
ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности) по модулю ПМ.02	8	Дифференцированный зачет
ПМ.06.01 (К) Квалификационный экзамен по модулю ПМ.06	8	Экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07	МДК. 06.01 Контроль качества пищевой продукции и управление качеством на производстве пищевой продукции	248	204	88		44			
ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07	МДК.06.02 Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции	110	94	32		16			
ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07	Учебная практика по модулю ПМ.05	72						72	
ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07	Производственная практика (по профилю специальности) по модулю ПМ.05	108							108
ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07	квалификационный экзамен по модулю ПМ.06	38							

ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07	Вариативная часть		80	-	-	-	-	-	
	Всего:	576						72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Формируемые компетенции
1	2	3	4
ПМ. 06 Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции			
МДК. 06.01 Контроль качества пищевой продукции и управление качеством на производстве пищевой продукции		116/88	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 1. Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	Содержание		ПК 2.1, 2.2,2.3;
	Основы охраны труда в РФ	4	ПК 2.1, 2.2,2.3:
	Организация работ по охране труда на организациях	4	ОК 01, ОК 02, ОК
	Обеспечение требований по охране труда	4	03, ОК 07
	Социальная защита работников	4	
	Промышленная безопасность на предприятиях	4	
	Пожарная безопасность	4	
Тема 2. Контроль качества пищевых продуктов	Практическое занятие 1. Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3:
	Контроль качества сырья , полуфабрикатов на различных стадиях производства пищевых продуктов	4	ОК 01, ОК 02, ОК
	Причины возникновения дефектов, брака и способы их устранения	4	03, ОК 07.
	Государственные стандарты, технические условия и требования к сырью и продукции , таре и упаковке	4	
Тема 3. Оценка качества пищевой продукции	Практическое занятие 2. Контроль качества пищевых продуктов	6	
	Содержание		ПК 2.1, 2.2,2.3;
	Градации качества. Дефекты товаров: понятие, классификация, виды, характеристика.	4	ПК 2.1, 2.2,2.3:
Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб и выборок из товарной партии	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07	

	Методы оценки качества	6	
	Практическое занятие 3. Изучение правил отбора проб	6	
Тема 4. Товарная информация	Содержание		
	Товарная информация: основные понятия. Виды и формы товарной информации	4	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07.
	Основные требования к товарной информации и их характеристика.	6	
	Практическое занятие 4 Определение видов товарной информации.	8	
	Распознавание и расшифровка товарных знаков разных групп и подгрупп	8	
	Практическое занятие 5. Изучение документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	8	
Содержание			
Тема 5. Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов	Упаковка: составные элементы, функции, номенклатура потребительских свойств.	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Классификация упаковки.	6	
	Требования к таре и упаковке.	6	
	Практическое занятие 6. Идентификация и фальсификация товаров/продукции	6	
	Специальная оценка условий труда и производства	8	
	Практическое занятие 7. Определение свойства и функции упаковки.	8	
	Изучение идентификации подлинности пищевой продукции	6	
	Содержание		
Тема 6. Управление качеством	Основные термины.	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Объекты, субъекты, средства и методы управления качеством.	6	
	Основные этапы жизненного цикла продукции, их характеристика.	6	
	Обеспечение и контроль качества на всех этапах жизненного цикла субъекты, средства и методы управления качеством.	6	
	Практическое занятие 8. Установление рисков и опасностей на предприятиях торговли.	8	
	Выбор точек контроля	8	
	Практическое занятие 9. Планирование системы управления качеством,		

	распределение полномочий		
Тема 7. Основы стандартизации и сертификации продукции	Содержание Стандартизация и техническое регулирование	4	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Стандарты: подтверждение соответствия	4	
	Практическое занятие № 10 Изучение видов, областей применения, построения и содержания технических регламентов	8	
МДК 06.02 Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции		62/32	
Тема 1. Организация оценочного процесса. Сопровождающая документация.	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Организация оценочного процесса. Сопровождающая документация.		
Тема 2. Организация проведения экспертизы зерномучных товаров	Содержание	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Организация проведения экспертизы зерномучных товаров	4	
	Практическое занятие 1. Идентификационная экспертиза качества зерномучных товаров		
Тема 3. Организация проведения экспертизы кондитерских изделий	Организация проведения экспертизы кондитерских изделий	4	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Практическое занятие 2. Идентификационная экспертиза качества кондитерских товаров	4	
Тема 4. Организация проведения экспертизы вкусовых товаров	Содержание	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Организация проведения экспертизы вкусовых товаров		
	Практическое занятие 3. Идентификационная экспертиза качества вкусовых товаров	4	
Тема 5. Организация проведения экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей	Организация проведения экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Практическое занятие 4. Идентификационная экспертиза качества свежих и переработанных плодов и овощей	2	

			03, ОК 07
Тема 6. Организация проведения экспертизы молока и молочных товаров	Организация проведения экспертизы молока и молочных товаров	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Практическое занятие 5. Идентификационная экспертиза качества молока и молочных товаров	4	
Тема 7. Организация проведения экспертизы кисломолочных товаров	Организация проведения экспертизы кисломолочных товаров	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Практическое занятие 6. Идентификационная экспертиза качества кисломолочных товаров	2	
Тема 8. Организация проведения экспертизы мяса и мясных товаров	Организация проведения экспертизы мяса и мясных товаров	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Практическое занятие 7. Идентификационная экспертиза качества мяса и мясных товаров	2	
Тема 9. Организация проведения экспертизы рыбы и рыбных товаров	Организация проведения экспертизы рыбы и рыбных товаров	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Практическое занятие 8 Идентификационная экспертиза качества рыбы и рыбных товаров	2	
Тема 10. Организация проведения экспертизы пищевых жиров	Организация проведения экспертизы пищевых жиров	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Практическое занятие 9. Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров	2	
Тема 11. Организация проведения экспертизы яиц и яичных товаров	Организация проведения экспертизы яиц и яичных товаров	6	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Практическое занятие 10. Оценка и показатели качества яиц и яичных товаров Кейс-стади «Спектр функциональных задач» Разбор ситуационных задач	2	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 06.01 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм. 4. Организационная структура предприятий. Имидж организации. 5. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей.		44	ПК 2.1, 2.2,2.3; ПК 2.1, 2.2,2.3: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07

<p>6. Планирование и управление качеством пищевой продукции.</p> <p>7. Требования к качеству продукции производственного назначения: безопасность, экологичность, экономичность.</p> <p>8. Современные достижения науки и техники в области исследования качества продукции.</p> <p>9. Порядок разработки, внедрения, систем качества, сертификация.</p>		
<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 06.02</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательная и нормативная база по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов, проведению экспертиз пищевых продуктов и материалов, контактирующих с пищевыми продуктами 2. Требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья 3. Безопасность товаров. 4. Контроль качества товаров. 5. Товарная экспертиза. 6. Техническое регулирование в Российской Федерации. 	16	
<p>Учебная практика</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Товароведение пищевых продуктов.</p> <p>Нормы технической документации в отношении правил подготовки проб</p> <p>Методы проведения испытаний и показателей качества пищевой продукции и используемой тары и упаковки по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</p> <p>Стандартизация и подтверждение соответствия пищевой продукции.</p> <p>Упаковка и маркировка пищевой продукции.</p> <p>Идентификация и фальсификация пищевой продукции.</p> <p>Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в условиях предприятия.</p>	72	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3; ПК 2.1, 2.2, 2.3; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07</p>
<p>Производственная практика</p> <p>Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;</p> <p>Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;</p> <p>Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;</p> <p>Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);</p> <p>Проводить контроль качества сплошной или выборочной упаковки, укупорки, герметичности, забивки,</p>	108	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3; ПК 2.1, 2.2, 2.3; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07</p>

<p>обивки, обертки, маркировки, клеймения, смазки, оформления внешнего вида, наличия ярлыков, пломб; Выявление нарушения качества продукции, отбраковки, возврата на исправление продукции и тары; Знание требований, предъявляемых к технической документации, сырью, материалам, полуфабрикатам, комплектующим изделий и готовой продукции; Идентификация товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности; Расшифровка маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки; Укладка и упаковка готовой продукции, кроме легко деформируемой, хрупкой и ломкой, в различные виды тары; Проводить оценку качества продукции различными методами (органолептическими, измерительными) и уметь ее оформлять;</p>		
Всего	576	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного лабораторий контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Оборудование и технические средства обучения:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- доска настенная,
- рабочее место преподавателя,
- шкаф-витрина с наглядными материалами,
- плакаты и лабораторное оборудование (посуда, реактивы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Сысоева, Е. В. Контроль качества пищевых продуктов : учебное пособие / Е. В. Сысоева, Г. А. Кутырев, М. А. Сысоева. - Казань : КНИТУ, 2020. - 88 с. - ISBN 978-5-7882-2862-4. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/244745> (- Режим доступа: для авториз. пользователей).

2. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебно-методическое пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, Н. В. Николаев, И. Т. Вафин. - Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. - 17 с. - Текст: электронный // Лань -: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/177643>.

Дополнительные источники

1. Исакова, Т. С. Управление качеством в биотехнологии пищевых продуктов : учебное пособие / Т. С. Исакова. - Калининград : КГТУ, 2015. - 204 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/367226>.

2. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 72 с. - ISBN 978-5-8114-9513-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/201623>

ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ

№ п/п	Название БД (пакета), производитель	Адрес сайта	Реквизиты договора	Срок оказания услуги
1.	«Сетевая электронная библиотека аграрных вузов». Издательство Лань	https://e.lanbook.com	Договор № сзб нв-169 от 23.12.2019г.	23.12.2019г. пролонгируется
2.	Электронно-библиотечная система «Вook» ООО «КноРус медиа»	www.book.ru	Договор № 18511519 от 11.09.2023г.	19.09.2023г. - 19.09.2024г.
			Договор № 18515629 от 12.09.2024г.	19.09.2024г. - 19.09.2025г.
3.	Электронно-библиотечная система «Лань» (доступ к коллекции "ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение»)	https://e.lanbook.com	Договор № 1-24/2023 от 13.07.2023г.	01.09.2024г. - 01.09.2025г.
			Договор № 1-24/2024 от 21.05.2024г.	01.09.2024г. - 01.09.2025г.
4.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 1-24/2023 от 13.12.2023г.	09.01.2024г. - 09.01.2025г.
5.	Система автоматизации библиотек ИРБИС64	Портал информационно-тех. сопровождения http://support.open4u.ru	Договор № А-12819 от 28.03.2024г.	28.03.2024г. - 28.03.2025г.

Программы лицензионного обеспечения:

Microsoft Office Standard 2007

Microsoft Windows 7

Антивирус

Касперский

«Гарант» - информационно-правовое обеспечение

3.3 Особенности обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Обучение по дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Содержание образования и условия организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Предполагаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств. Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>ПК2.1. 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..</p>	<p>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</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>
<p>ПК2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p>Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>	<p>Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>
<p>ПК2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов,</p>	<p>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</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение</p>

<p>производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p>	<p>продукции из мясного сырья.</p>	<p>производственной практики; экзамен</p>
<p>ПК2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p>знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>знания в области Производства лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>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 улучшению плана</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>

<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>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</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>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>