

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
СОДЕЙСТВИЕ»
(АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)**

РАССМОТРЕНО
На заседании Педагогического совета
Протокол № 3 от 03.09.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор
АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»
Панфилов А. Ф.



**Рабочие программы
специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Москва 2024

Содержание:

| | |
|-----------------------------|---|
| Рабочая программа СГ.01 | История России |
| Рабочая программа СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| Рабочая программа СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности |
| Рабочая программа СГ.04 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура |
| Рабочая программа СГ.05 | Основы бережливого производства |
| Рабочая программа СГ.06 | Основы финансовой грамотности |
| Рабочая программа СГ.В.01 | Социальная адаптация личности |
| Рабочая программа ОП.01 | Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности |
| Рабочая программа ОП.02 | Процессы и аппараты |
| Рабочая программа ОП.03 | Метрология и стандартизация |
| Рабочая программа ОП.04 | Автоматизация технологических процессов |
| Рабочая программа ОП.05 | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности |
| Рабочая программа МДК.01.01 | Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |
| Рабочая программа МДК.01.02 | Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |
| Рабочая программа УП.01.01 | Учебная практика |
| Рабочая программа ПП.01.01 | Производственная практика |
| Рабочая программа МДК.02.01 | Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции |
| Рабочая программа УП.02.01 | Учебная практика |
| Рабочая программа ПП.02.01 | Производственная практика |
| Рабочая программа МДК.03.01 | Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья |
| Рабочая программа МДК.03.02 | Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья |
| Рабочая программа УП.03.01 | Учебная практика |
| Рабочая программа ПП.03.01 | Производственная практика |
| Рабочая программа МДК.04.01 | Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции |
| Рабочая программа УП.04.01 | Учебная практика |
| Рабочая программа ПП.04.01 | Производственная практика |
| Рабочая программа МДК.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| Рабочая программа ПП.05.01 | Производственная практика |
| Рабочая программа ПП.06.01 | Производственная практика |
| Рабочая программа ИА.01(Д) | Итоговая аттестация |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|--|
| ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 | <p><u>Уметь:</u> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p> | <p><u>Знать:</u> основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ретроспективный анализ развития отрасли</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 38 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | - |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 8 |

| | |
|---------------------------------|----|
| практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа | 18 |
| Промежуточная аттестация | - |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века | | 26/8 | |
| Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века. | Содержание учебного материала | 4 | OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 06 |
| | Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 1. Написание эссе по тематике: уроки октября 1993 года; политическая культура взаимодействия власти и оппозиции. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.2. Социально-экономическое развитие | Содержание учебного материала | 5 | OK 01 OK 02 OK 05 OK 06 |
| | «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 2. Составление исторического бюллетеня на тему: «Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира» | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление | Содержание учебного материала | 4 | OK 01 OK 02 OK 05 OK 06 |
| | Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 3. Подготовка аналитического отчета по теме: Проблемы восстановления Чечни; | 1 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|---|----------|---|
| | Борьба с террором: кто побеждает? http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-kto-pobezhdaet (ВЦИОМ. Новости: Борьба с террором: кто побеждает? (wciom.ru)) | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.4. Основные направления внешней политики | Содержание учебного материала | 5 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 |
| | Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 4. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия | 1 | |
| | Практическое занятие № 5. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 |
| | Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 6. Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов: Крым в России: год спустя. http://wciom.ru/presentation/page-19 (ВЦИОМ. Новости: Крым в России: год спустя (wciom.ru)) Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов. http://wciom.ru/presentation/page-7 (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru)) 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан. http://wciom.ru/presentation/page-8 (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru)) | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.6. | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01 |

| | | | |
|---|--|-------------|---|
| Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв. | Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования. | 1 | OK 02 OK 04 OK 05 OK 06 |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 7. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 2. Россия и глобальный мир | | 12/4 | |
| Тема 2.1. Россия в процессе глобализации | Содержание учебного материала | 5 | OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 06 |
| | Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 8. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия | 1 | |
| | Практическое занятие № 9. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 2.2. Россия в мировой экономике | Содержание учебного материала | 7 | OK 01 OK 02 OK 05 OK 06 |
| | Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 10. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия | 1 | |
| | Практическое занятие № 11. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| Промежуточная аттестация | | - | |
| Всего: | | 38 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; |
| учебная и техническая литература, учебно-методические издания; |
| комплект учебно-методической документации. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. История России: учебно-практическое пособие: [12+] / авт.-сост. А.М. Шарипов. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 318 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602375> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1941-0. – Текст: электронный.

2. Шарипов, А.М. История России: учебное пособие: [12+] / А.М. Шарипов; авт.-сост. А. М. Шарипов. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 268 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619163> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2644-9. – DOI 10.23681/619163. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Долгих, А.Н. Роман истории: русская художественная литература о российской истории: учебное пособие: [12+] / А.Н. Долгих; Липецкий государственный педагогический университет им. П.П. Семенова-Тян-Шанского. – Липецк: Липецкий государственный педагогический университет им. П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2020. – Выпуск 1. Допетровская эпоха. – 119 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619365> – ISBN 978-5-907335-21-9. – Текст: электронный.

4. Долгих, А.Н. Проблемы истории крестьянского вопроса в России XVII – середины XIX века: учебно-методическое пособие: [16+] / А.Н. Долгих; Липецкий государственный педагогический университет им. П.П. Семенова-Тян-Шанского. – Липецк: Липецкий государственный педагогический университет им. П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2023. – 101 с. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708021> – ISBN 978-5-907655-35-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знать: основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; | демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте; демонстрирует знание приемов структурирования информации; демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации; демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; | Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания, эссе, сочинения. Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией |

| | | |
|---|---|--|
| <p>психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе</p> | <p>демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции; демонстрирует знание общечеловеческих ценностей; демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе</p> | |
|---|---|--|

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины

| | | |
|--|---|---|
| <p>Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в</p> | <p>демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий; демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; демонстрирует умение определять необходимые источники информации; демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|---|--|
| <p>соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте</p> | <p>демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте</p> | |
|--|---|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|---|
| ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 | <p><u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p> | <p><u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 72 |

| | |
|---------------------------------|----|
| в т. ч.: | |
| практические занятия | 50 |
| Самостоятельная работа | 22 |
| Промежуточная аттестация | – |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности | | 30/30 | |
| Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи | Содержание учебного материала | 4 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире» | 1 | |
| | Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 1 | |
| Тема 1.2. Роль образования в современном мире | Содержание учебного материала | 6 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 6 | |
| | Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту | 1 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|---|----------|--|
| | Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту | 1 | |
| | Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни» | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии | Содержание учебного материала | 6 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 6 | |
| | Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту | 1 | |
| | Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык | 1 | |
| | Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие» | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | | | |
| Тема 1.4. Основы делового общения | Содержание учебного материала | 6 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 6 | |
| | Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем | 1 | |
| | Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов | 1 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|---|------------|--|
| | Практическое занятие № 15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо» | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера | Содержание учебного материала | 8 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 8 | |
| | Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование» | 2 | |
| | Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя | 1 | |
| | Практическое занятие № 19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете» | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир | | 4/4 | |
| Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки | Содержание учебного материала | 4 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы | 1 | |

| | | | |
|--|---|--------------|--|
| | Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки» | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 1 | |
| Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International) | | 8/8 | |
| Тема 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему | Содержание учебного материала | 8 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 8 | |
| | Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы | 1 | |
| | Практическое занятие № 25. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту) | 2 | |
| | Практическое занятие № 26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 4. Профессиональное содержание | | 30/30 | |
| Тема 4.1. Чертежи и техническая документация | Содержание учебного материала | 6 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 6 | |
| | Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 28. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы | 1 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|---|----------|--|
| | Практическое занятие № 29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику» | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки | Содержание учебного материала | 6 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 6 | |
| | Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие 31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы | 1 | |
| | Практическое занятие 32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы» | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда | Содержание учебного материала | 8 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 8 | |
| | Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы | 1 | |
| | Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы) | 2 | |
| | Практическое занятие № 36. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям | 2 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|---|-----------|--|
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций | Содержание учебного материала | 6 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 6 | |
| | Практическое занятие № 37. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 | |
| | Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию» | 2 | |
| | Практическое занятие № 39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 4.5. Саморазвитие в профессии | Содержание учебного материала | 4 | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International) | 1 | |
| | Практическое занятие № 41. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Промежуточная аттестация | | - | |
| Всего: | | 72 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Иностранного языка» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| посадочные места по количеству обучающихся; |
| рабочее место преподавателя; |
| наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.); |
| комплекты дидактических раздаточных материалов; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| информационно-коммуникативные средства; |
| экранны-звуковые пособия; |
| магнитофон. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Абрамова, И.Е. Азы профессиональной и академической коммуникации на английском языке: учебное пособие для студентов техникумов и колледжей: [12+] / И.Е. Абрамова, А.В. Ананьина. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 105 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=571970> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-0534-5. – DOI 10.23681/571970. – Текст: электронный.

2. Минина, О.Г. Базовый профессиональный английский язык: учебное пособие: [12+] / О.Г. Минина. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 160 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=595465> – ISBN 978-5-4499-1303-6. – DOI 10.23681/595465. – Текст: электронный.

3. Щербакова, И.В. Английский язык для обучающихся по техническим направлениям подготовки: учебное пособие: [12+] / И. В. Щербакова, А.А. Калашникова; под ред. И. А. Зубковой. – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 180 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=703399> – ISBN 978-5-4499-3819-0. – DOI 10.23681/703399. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Гуревич, В.В. Практическая грамматика английского языка = Practical English Grammar. Exercises and Comments: упражнения и комментарии: учебное пособие: [12+] / В.

В. Гуревич. – 15-е изд. – Москва: ФЛИНТА, 2022. – 296 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=103487> – ISBN 978-5-89349-464-8. – Текст: электронный.

5. Кисель, Л.Н. Английский язык. Интенсивный курс обучения чтению = English. Intensive Reading Training Course: учебное пособие / Л.Н. Кисель, Д.Г. Панасюк. – Минск: РИПО, 2021. – 108 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697398> – Библиогр.: с. 103. – ISBN 978-985-7253-86-9. – Текст: электронный.

6. Щербакова, И.В. Практическая грамматика современного английского языка: учебное пособие: [12+] / И.В. Щербакова; под ред. Н.В. Ковальчук. – Москва: Директ-Медиа, 2022. – 124 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683125> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3008-8. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Technical Reports and Working Papers in Business and Economics: Library of Congress (США). Рабочие документы и технологические отчеты в бизнесе, экономике и праве. Язык английский. — URL: <https://www.loc.gov/rr/business/techreps/techrepshome.php>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; | владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, | Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общепотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p> | <p>необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p> | <p>Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p> |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> | | |
| <p>Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на</p> | <p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> | <p>Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p> |

| | | |
|--|--|--|
| профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас | и совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас | |
|--|--|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|---|
| ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 | <p><u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> | <p><u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p> |
| ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 | <p><u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p> | <p><u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим |
| ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 | <u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания | <u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 68 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 28 |
| в т.ч.: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа | 30 |
| Промежуточная аттестация | - |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях | | 20/10 | |
| Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них | Содержание учебного материала | 8/4 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 |
| | Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности | 2 | |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера | 2 | |
| | Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения | Содержание учебного материала | 8/4 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 |
| | 1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения | 2 | |
| | 2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения | | |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения | 2 | |
| | Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся | 2 | | |
| Тема 1.3. Организационные и правовые основы | Содержание учебного материала | 4/1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 |
| | 1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан | 1 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|--|-------------|--|
| обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях | 2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам | | ПК 2.2 ПК 3.3 |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки | | 48/9 | |
| Модуль «Основы военной службы» (для юношей) | | 48/9 | |
| Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации | Содержание учебного материала | 10/4 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 |
| | 1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан | 2 | |
| | 2. Организация обороны Российской Федерации | | |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи | 1 | |
| | Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка | 1 | |
| Самостоятельная работа обучающихся | 4 | | |
| Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации | Содержание учебного материала | 10/4 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 |
| | 1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил | 1 | |
| | 2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами | | |
| | 3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг | | |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи | 1 | |
| | Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка | 1 | |
| Самостоятельная работа обучающихся | 5 | | |
| Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации | Содержание учебного материала | 8/2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 |
| | 1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу | 1 | |
| | 2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу | | |
| | 3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе | | |
| В том числе практических занятий | 1 | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|--|-------------|--|
| | Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 5 | |
| Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России | Содержание учебного материала | 10/4 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 |
| | 1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ | 1 | |
| | 2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации | | |
| | 3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество | | |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации | 1 | |
| | Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 5 | |
| Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации | Содержание учебного материала | 10/4 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 |
| | 1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих | 1 | |
| | 2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы | | |
| | 3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба | | |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации | 1 | |
| | Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 5 | |
| Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек) | | 48/9 | |
| Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи | Содержание учебного материала | 24/5 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 |
| | 1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи | 11 | |
| | 2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма | | |
| | 3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях | | |
| | В том числе практических занятий | 5 | |
| Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи | 1 | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | | |
|--|---|--------------|--|--|
| | Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца) | 1 | | |
| | Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела | 1 | | |
| | Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур | 1 | | |
| | Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях | 1 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 8 | | |
| Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний | Содержание учебного материала | 12/1 | | |
| | 1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний | 3 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 | |
| | 2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами | | | |
| | 3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний | | | |
| | В том числе практических занятий | 1 | | |
| | Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных | 1 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 8 | | |
| | | | | |
| Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни | Содержание учебного материала | 12/3 | | |
| | 1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 | |
| | 2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах | | | |
| | В том числе практических занятий | 3 | | |
| | Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие | 1 | | |
| | Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния | 1 | | |
| | Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания | 1 | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | 8 | | | |
| Промежуточная аттестация | | | | |
| Всего: | | 68/18 | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда» |
|--|
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий; |
| комплекты индивидуальных средств защиты; |
| робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи; |
| контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности; |
| огнетушители порошковые (учебные); |
| огнетушители пенные (учебные); |
| огнетушители углекислотные (учебные); |
| устройство отработки прицеливания; |
| учебные автоматы АК-74; |
| винтовки пневматические; |
| медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса)); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеофильмов и видео-инструктажей. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Ветошкин, А.Г. Нормативное и техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности: учебное пособие: в 2 частях: [12+]/ А.Г. Ветошкин. – 2-е изд. – Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2021. – Часть 1. Нормативно-управленческое обеспечение безопасности жизнедеятельности. – 472 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке.

– URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=618271> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9729-0680-2 (Ч. 1). - ISBN 978-5-9729-0679-6. – Текст: электронный.

2. Ветошкин, А.Г. Нормативное и техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности: учебное пособие: в 2 частях: [12+] / А.Г. Ветошкин. – 2-е изд. – Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2021. – Часть 2. Инженерно-техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности. – 652 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=618273> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9729-0681-9 (Ч. 2). - ISBN 978-5-9729-0679-6. – Текст: электронный.

3. Хамидуллин, Р.Я. Безопасность жизнедеятельности: учебник: [12+] / Р.Я. Хамидуллин, И. В. Никитин. – Москва: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2020. – 138 с.: ил. – (Университетская серия). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602816> – Библиогр.: с. 126-127. – ISBN 978-5-4257-0483-2. – DOI 10.37791/978-5-4257-0483-2-2020-1-138. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Прудников, С.П. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: учебник / С.П. Прудников, О.В. Шереметова, О.А. Скрыпниченко. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2020. – 257 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599795> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-981-6. – Текст: электронный.

5. Фоменко, Н.К. Охрана труда: практикум: учебное пособие / Н.К. Фоменко. – Минск: РИПО, 2023. – 177 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712213> – Библиогр.: с. 127-128. – ISBN 978-985-895-108-5. – Текст: электронный.

6. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В.С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. МЧС России. Информационные системы, банки данных, реестры, регистры. — URL: <https://energybase.ru/distribution>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
4. Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» — URL: <https://docs.cntd.ru/>
5. Единая система технологической документации. / Российское информационно-рекламное агентство энергетической отрасли Медиахолдинг «РусКабель». — URL: <https://gost.ruscable.ru/>
6. Каталог ГОСТов - Каталог СНиП на RusCable.Ru — URL: <https://snip.ruscable.ru/>
7. Портал машиностроения — URL: <https://www.mashportal.ru/>
8. Промышленный портал — URL: <https://promzn.ru/>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знать: основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны | умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения | Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы |
| Знать: Основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; | владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные | Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы |

| | | |
|--|--|---|
| <p>организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p> | <p>специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;</p> <p>демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p> | |
| <p>Знать:</p> <p>общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</p> <p>классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;</p> <p>основы здорового образа жизни</p> | <p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</p> <p>классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки;</p> <p>демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p> | <p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p> |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| <p>Уметь:</p> <p>пользоваться первичными средствами пожаротушения;</p> <p>применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <p>обеспечивать устойчивость объектов экономики;</p> <p>прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <p>применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> | <p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения;</p> <p>формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <p>демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p> | <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p> |
| <p>Уметь:</p> <p>определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</p> <p>ориентироваться в воинских званиях военнослужащих</p> | <p>определяет виды вооруженных сил, рода войск;</p> <p>ориентируется в воинских званиях военнослужащих</p> | <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения</p> |

| | | |
|---|--|---|
| Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим | вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим | практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы |
| Уметь: оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания | демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Адаптивная физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания сырья животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|----------------|---|---|
| ОК 04 ОК 08 | <u>Уметь:</u> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <u>Знать:</u> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 150 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 150 |
| в том числе: | |
| теоретические занятия | 10 |
| практические занятия | 78 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 62 |
| Промежуточная аттестация | – |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|---|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ | | 8/0 | |
| Тема 1.1. Физическая культура / Адаптивная физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | 1. Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура / Адаптивная физическая культура» | 2 | |
| | В том числе практических занятий | – | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | 1. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки | 2 | |
| | В том числе практических занятий | – | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности | | 142/100 | |
| Тема 2.1. Адаптивная физическая и специальная подготовка. Основы | Содержание учебного материала | 68 | ОК 04 ОК 08 |
| | 1. Адаптивная физическая культура. | 4 | |
| | В том числе практических занятий | 64 | |
| | Практическое занятие № 1. Коррекционные, компенсаторные, профилактические задачи – главная группа задач в адаптивной физической культуре. | 14 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|----------------|----------------|
| методики самостоятельных занятий физическими упражнениями для лиц с ОВЗ и инвалидностью | Практическое занятие № 2. Оздоровительные, образовательные, воспитательные задачи – традиционные задачи физической культуры, их адаптация к проблемам лиц с отклонениями в состоянии здоровья. | 14 | |
| | Практическое занятие № 3. Адаптивная физическая культура в комплексной реабилитации и социальной интеграции лиц с отклонениями в состоянии здоровья и инвалидов | 14 | |
| | Практическое занятие № 4. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями | 8 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 14 | |
| Тема 2.2. Виды спорта. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями спортом | Содержание учебного материала | 42 | ОК 04 ОК 08 |
| | 1. Массовый спорт. Спортивная классификация. Студенческий спорт. Особенности организации и планирования спортивной подготовки обучающихся. | 2 | |
| | В том числе практических занятий | 40 | |
| | Практическое занятие № 5. Краткая психофизиологическая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений. История шахмат. | 12 | |
| | Практическое занятие № 6. Выполнение комплекса упражнений (вводного, для проведения физкультурной паузы, физкультурной минуты, физкультурного отдыха) | 14 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся– | 14 | |
| | Содержание учебного материала | 32 | |
| В том числе практических занятий | 32 | | |
| Практическое занятие № 7. Шахматы. Краткая историческая справка. Характеристика особенностей воздействия данного вида спорта (системы физических упражнений) на физическое развитие и подготовленность, психические качества и свойства личности. | 6 | | |
| Практическое занятие № 8. Основы шахматной игры. | 6 | | |
| Практическое занятие № 9. Контроль за эффективностью тренировочных занятий. Спортивная классификация и правила спортивных соревнований в избранном виде спорта. | 4 | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | 16 | | |
| Содержание учебного материала: | 28 | ОК 04 ОК 08 | |
| В том числе практических занятий | 28 | | |
| Практическое занятие № 10. Самоконтроль, его основные методы, показатели и дневник самоконтроля. | 2 | | |
| Практическое занятие № 11. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. | 4 | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---------------------------------|--|------------|--|
| | Практическое занятие № 12. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля с учетом адаптивных методик. | 4 | |
| | Практическое занятие № 13. Количественный и качественный анализ изученных методик, их адаптация для конкретной личности. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 16 | |
| Промежуточная аттестация | | – | |
| Всего: | | 150 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|--|
| Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; |
| учебная и техническая литература, учебно-методические издания; |
| комплект учебно-методической документации. |
| Спортивный комплекс: Спортивный зал |
| Оборудованные раздевалки |
| СПОРТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ |
| стенка гимнастическая; |
| перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно.); маты гимнастические; |
| канат для перетягивания; |
| беговая дорожка; |
| скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания; |
| гантели (разные), гири (разные); |
| секундомеры; |
| весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.; |
| кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные; |
| стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные; |
| ракетки для бадминтона; |
| стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот»; |
| рулетка металлическая, |
| мерный шнур. |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| многофункциональный принтер; |
| музыкальный центр. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Болманенкова, Т.А. Основы физического воспитания: учебное пособие: [12+] / Т.А. Болманенкова. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 236 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=571983> – Библиогр.: с. 218-221. – ISBN 978-5-4499-0197-2. – DOI 10.23681/571983. – Текст: электронный.

2. Даниличева, Е.А. Гигиена физической культуры и спорта: учебное пособие / Е.А. Даниличева. – Минск: РИПО, 2022. – 169 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711496> – Библиогр.: с. 151-153. – ISBN 978-985-895-061-3. – Текст: электронный.

3. Коровин, С.С. Теоретические и методические основания воспитания физической культуры обучающихся: учебно-методическое пособие: [16+] / С.С. Коровин. – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 108 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701013> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3689-9. – DOI 10.23681/701013. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Король, Т.В. Методика преподавания гимнастики: учебное пособие / Т.В. Король, О.Н. Анфимова. – Минск: РИПО, 2022. – 241 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711507> – Библиогр.: с. 229-230. – ISBN 978-985-895-062-0. – Текст: электронный.

5. Крымская, И.Г. Гигиена и экология человека: учебное пособие / И.Г. Крымская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2024. – 424 с.: табл. – (Среднее медицинское образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713592> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-41205-3. – Текст: электронный.

6. Нахаева, Е.М. История физической культуры и спорта: учебное пособие / Е.М. Нахаева, Н. В. Минина. – Минск: РИПО, 2022. – 204 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697643> – Библиогр.: с. 195-196. – ISBN 978-985-895-009-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>

2. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор

2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i> | <i>Критерии оценки</i> | <i>Методы оценки</i> |
|---|---|--|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека | понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека | Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов |
| основы здорового образа жизни | владеет теоретическими знаниями основ здорового образа жизни | |
| условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии | полнота характеристики условия профессиональной деятельности и зон риска физического здоровья для данной профессии | |
| правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности | демонстрация знаний правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности | |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | применение физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий. Определение эффективности занятий |
| применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности | правильность применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности | |
| пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | применение средств профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | |
| выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при | выполнение контрольных нормативов, предусмотренных государственным стандартом при соответствующей | |

| | | |
|---|--|--|
| соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма | тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма | |
|---|--|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания сырья животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|----------------|---|--|
| ОК 04 ОК 08 | <p><u>Уметь:</u></p> <p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <p><u>Знать:</u></p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности;</p> <p>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 150 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 150 |
| в том числе: | |
| теоретические занятия | 10 |
| практические занятия | 78 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 62 |
| Промежуточная аттестация | — |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ | | 4/- | |
| Тема 1.1. Здоровый образ жизни | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры | 2 | |
| | В том числе практических занятий | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 2. Легкая атлетика | | 22/14 | |
| Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 2.2. | Содержание учебного материала | 6 | ОК 04 |
| | В том числе практических занятий | 4 | ОК 08 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|---|--------------|----------------|
| Совершенствование техники длительного бега | Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега | Содержание учебного материала: | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках | Содержание учебного материала | 6 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 3. Волейбол | | 28/18 | |
| Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП) | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП | 2 | |
| Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног | 2 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|---|--------------|----------------|
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 3.6. Основы методики судейства | Содержание учебного материала | 2 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 1 | |
| Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу | Содержание учебного материала | 6 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 3 | |
| | Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах | 1 | |
| | Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола | 1 | |
| | Практическое занятие № 14. Игра по правилам | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| Раздел 4. Баскетбол | | 36/36 | |
| Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП | Содержание учебного материала | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП | Содержание учебного материала | 8 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| Тема 4.4. | Содержание учебного материала | 6 | ОК 04 |
| | В том числе практических занятий | 4 | ОК 08 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|---|-------------|----------------|
| Техника штрафных бросков. ОФП | Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам | Содержание учебного материала | 8 | OK 04 OK 08 |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола | 2 | |
| | Практическое занятие № 20. Игра по правилам | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе | Содержание учебного материала | 6 | OK 04 OK 08 |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу | 2 | |
| | Практическое занятие № 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка» | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 5. Гимнастика | | 22/8 | |
| Тема 5.1. Строевые приемы | Содержание учебного материала | 2 | OK 04 OK 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 1 | |
| Тема 5.2. Техника акробатических упражнений | Содержание учебного материала | 4 | OK 04 OK 08 |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт | Содержание учебного материала | 4 | OK 04 OK 08 |
| | Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гириями | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 5.4. | Содержание учебного материала | 4 | OK 04 OK 08 |
| | Бревно: наскок, ходьба, полушагат, уголок, равновесие, повороты, соскок | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|--------------|----------------|
| Упражнения на бревне (девушки). ППФП | Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам) | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися | Содержание учебного материала | 8 | ОК 04 ОК 08 |
| | Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ | 2 | |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ | 1 | |
| | Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике | 1 | |
| | Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях | 1 | |
| | Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика | | 28/22 | ОК 04 ОК 08 |
| Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне | Содержание учебного материала | 6 | |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 6.2. Подачи | Содержание учебного материала | 6 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 32. Отработка подач | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 6.3. Нападающий удар | Содержание учебного материала: | 8 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 6 | |
| | Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш». | 6 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону | Содержание учебного материала | 10 | ОК 04 ОК 08 |
| | В том числе практических занятий | 8 | |
| | Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону | 2 | |
| | Практическое занятие № 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева | 2 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|---|-------------|----------------|
| | Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры | 2 | |
| | Практическое занятие № 37. Игра по правилам | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) | | 10/8 | |
| Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов | Содержание учебного материала | 10 | ОК 04 ОК 08 |
| | Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. | 2 | |
| | Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. | | |
| | Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. | | |
| | Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП | | |
| | В том числе практических занятий | 8 | |
| | Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий | 1 | |
| | Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств | 1 | |
| | Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста | 1 | |
| | Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов | 1 | |
| | Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп | 1 | |
| Самостоятельная работа обучающихся | 3 | | |
| Промежуточная аттестация | | | |
| Всего | | 150 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|--|
| Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; |
| учебная и техническая литература, учебно-методические издания; |
| комплект учебно-методической документации. |
| Спортивный комплекс: Спортивный зал |
| Оборудованные раздевалки |
| СПОРТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ |
| стенка гимнастическая; |
| перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно.); маты гимнастические; |
| канат для перетягивания; |
| беговая дорожка; |
| скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания; |
| гантели (разные), гири (разные); |
| секундомеры; |
| весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.; |
| кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные; |
| стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные; |
| ракетки для бадминтона; |
| стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот»; |
| рулетка металлическая, |
| мерный шнур. |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| многофункциональный принтер; |
| музыкальный центр. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Болманенкова, Т.А. Основы физического воспитания: учебное пособие: [12+] / Т.А. Болманенкова. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 236 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=571983> – Библиогр.: с. 218-221. – ISBN 978-5-4499-0197-2. – DOI 10.23681/571983. – Текст: электронный.

2. Даниличева, Е.А. Гигиена физической культуры и спорта: учебное пособие / Е.А. Даниличева. – Минск: РИПО, 2022. – 169 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711496> – Библиогр.: с. 151-153. – ISBN 978-985-895-061-3. – Текст: электронный.

3. Коровин, С.С. Теоретические и методические основания воспитания физической культуры обучающихся: учебно-методическое пособие: [16+] / С.С. Коровин. – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 108 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701013> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3689-9. – DOI 10.23681/701013. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Король, Т.В. Методика преподавания гимнастики: учебное пособие / Т.В. Король, О.Н. Анфимова. – Минск: РИПО, 2022. – 241 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711507> – Библиогр.: с. 229-230. – ISBN 978-985-895-062-0. – Текст: электронный.

5. Крымская, И.Г. Гигиена и экология человека: учебное пособие / И.Г. Крымская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2024. – 424 с.: табл. – (Среднее медицинское образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713592> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-41205-3. – Текст: электронный.

6. Нахаева, Е.М. История физической культуры и спорта: учебное пособие / Е.М. Нахаева, Н. В. Минина. – Минск: РИПО, 2022. – 204 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697643> – Библиогр.: с. 195-196. – ISBN 978-985-895-009-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>

2. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|-----------------|---------------|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |

| | | |
|--|---|--|
| <p><u>Знать:</u> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p> | <p>обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p> | <p>Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов</p> |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> | | |
| <p><u>Уметь:</u> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p> | <p>обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм</p> | <p>Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий</p> |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|--|
| ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 | <p><u>Уметь:</u> систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.</p> | <p><u>Знать:</u> содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; подходы к обеспечению качества продукции и услуг.</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 40 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 12 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 12 |
| практические занятия | 12 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 16 |
| Промежуточная аттестация | - |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Бережливое производство | | 12/4 | |
| Тема 1.1. Введение в бережливое производство | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01 |
| | 1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством. | 1 | ОК 02 |
| | 2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании. | 1 | ОК 03 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | - | ОК 04 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | ОК 07 |
| | | | ПК 3.3 |
| | | | ПК 3.4 |
| Тема 1.2. Инструменты бережливого производства | Содержание учебного материала | 8 | ОК 01 |
| | 1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования. | 2 | ОК 02 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | ОК 03 |
| | Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места. | 1 | ОК 04 |
| | Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы. | 1 | ОК 07 |
| | Практическое занятие № 3. Деловая игра «Решение производственной проблемы». | 2 | ПК 3.3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | ПК 3.4 |
| Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками | | 18/4 | |
| Тема 2.1. Виды моделей управления | Содержание учебного материала | 10 | ОК 01 |
| | 1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками. | 2 | ОК 02 |
| | В том числе, практических занятий | 4 | ОК 03 |
| | | | ОК 04 |

| | | | |
|---|---|--------------|---|
| материальными потоками | Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности». | 2 | ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 |
| | Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| Тема 2.2. Затраты на качество и потери | Содержание учебного материала | 8 | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 |
| | 1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества. | 4 | |
| | В том числе, практических занятий | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| Раздел 3. Статистические метода анализа | | | |
| Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества | Содержание учебного материала | 10/4 | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 |
| | 1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты. | 4 | |
| | 2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы. | 2 | |
| | В том числе, практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий. | 2 | |
| | Практическое занятие № 7. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации. | 2 | |
| Промежуточная аттестация | | | |
| Всего: | | 40/12 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; |
| учебная и техническая литература, учебно-методические издания; |
| комплект учебно-методической документации. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бороха, И.С. Основы промышленной экологии: учебное пособие / И.С. Бороха, А.Л. Шамашов, И. Г. Леонова. – Минск: РИПО, 2022. – 169 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711494> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-083-5. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федорян, А.В. Основы рационального водопользования: учебное пособие: [12+] / А.В. Федорян. – Москва: Директ-Медиа, 2022. – 168 с.: ил., схем, табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=682935> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2818-4. – Текст: электронный.

2. Федорян, А.В. Природоохранные сооружения и мероприятия: учебное пособие: [12+] / А.В. Федорян. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 144 с.: ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600644> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1775-1. – DOI 10.23681/600644. – Текст: электронный.

3. Фоменко, Н.К. Охрана труда: практикум: учебное пособие / Н.К. Фоменко. – Минск: РИПО, 2023. – 177 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712213> – Библиогр.: с. 127-128. – ISBN 978-985-895-108-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Открытые данные Минэнерго России / Официальный сайт Министерства энергетики Российской Федерации (Минэнерго России). — URL: <https://minenergo.gov.ru/opendata>
2. Каталог электросетевых компаний. — URL: <https://energybase.ru/distribution>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
4. Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» — URL: <https://docs.cntd.ru/>
5. Единая система технологической документации. / Российское информационно-рекламное агентство энергетической отрасли Медиахолдинг «РусКабель». — URL: <https://gost.ruscable.ru/>
6. Каталог ГОСТов - Каталог СНиП на RusCable.Ru — URL: <https://snip.ruscable.ru/>
7. Портал машиностроения — URL: <https://www.mashportal.ru/>
8. Промышленный портал — URL: <https://promzn.ru/>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знать: Основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого производства; основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов контроля; | знает принципы и методы организации системы бережливого производства; знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения; знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации | Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов. |

| | | |
|---|--|--|
| правила построения потоков создания ценности и их оптимизации | | |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| <p>Уметь:</p> <p>Определять основные виды деятельности на рабочем месте;</p> <p>Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Систематизировать и анализировать первичные статистические данные;</p> <p>Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</p> <p>Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</p> <p>Определять социальную значимость в профессиональной сфере</p> | <p>определяет основные виды деятельности на рабочем месте;</p> <p>использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>систематизирует и анализирует первичные статистические данные;</p> <p>планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности;</p> <p>использует эффективные методы для снижения различных видов потерь;</p> <p>определяет социальную значимость в профессиональной сфере</p> | <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p> |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«отлично»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«хорошо»

выставляется студенту, если в целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов, затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений

«удовлетворительно»

выставляется студенту, если есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминология, слабо аргументирует теоретические положения, не способен самостоятельно сформулировать выводы и обобщения, не видит связь с профессиональной деятельностью

«неудовлетворительно»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|---|---|
| ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 | <u>Уметь:</u> использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о | <u>Знать:</u> знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений. |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности.</p> <p>определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <p>оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.</p> <p>формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией.</p> <p>уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией</p> <p>применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.</p> <p>работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | |
|--|--|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|----------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 36 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 12 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 12 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 16 |
| Промежуточная аттестация | – |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| СГ.06 Основы финансовой грамотности | | 36/12 | |
| Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности | | 28/10 | |
| Тема 1.1. Финансовые услуги и инструменты. Регулирование рынка финансовых услуг | Содержание учебного материала | 12/2 | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 |
| | 1. Законодательство и основы регулирования рынка финансовых услуг. Правовое регулирование финансовых рынков, рынков ценных бумаг, валютных рынков. Рынок денег, предоставляемых в пользование в различных формах. Финансовый рынок как механизм соотношения спроса и предложения на денежные ресурсы, а его функционирование непосредственно связано с распределением этих ресурсов в экономике образовательных учреждений. | 1 | |
| | 2. Классификация финансовых услуг и продуктов. Классификация образовательных услуг. Нормативные правовые акты, регулирующие образовательную деятельность, понятие словосочетаний «образовательные услуги» и «дополнительные». | 1 | |
| | 3. Анализ финансовой информации. Основные правила работы с финансовой информацией. Понятие финансовой информации, как основного элемента официальной бухгалтерской и финансовой отчетности, а также дополнительные сведения, перечень которых определяется в зависимости от целей и условий оценки. | 1 | |
| | 4. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор комбинаций различных финансовых инструментов позволяющие достичь желаемого уровня доходности при установленном уровне риска. | 1 | |
| | 5. Способы инвестирования. Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков. Диверсификация как процесс распределения инвестируемых средств между различными не связанными друг с другом объектами вложений с целью снижения риска. | 1 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|------------|----------------------------------|
| | 6. Регулирование, саморегулирование на рынке финансовых услуг. Договор – основной документ на рынке финансовых услуг. Вопросы саморегулируемых организаций на рынке подлежащие всестороннему рассмотрению и обсуждению как в научной среде, так и на различных уровнях государственного регулирования. | 1 | |
| | 7. Электронные финансы как цифровая форма финансовых инструментов, продуктов и услуг. Электронные платежи. Электронные финансы как общий термин для формы финансовых инструментов, продуктов и услуг, представления в виде цифр в банковских системах, в виде записей в электронных базах и реестрах иных финансовых организаций, и которые могут менять статус собственника или адресата без бумажного сопровождения по электронным сетям. | 1 | |
| | 8. Интеграция финансовых аспектов в урочную деятельность учителя начальных классов на уроках. Практические способы принятия финансовых и экономических решений и внедрение финансовых аспектов в образовательную деятельность. | 1 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическая работа 1. Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Финансовые вычисления, с помощью компьютерных программ. Медиаграмотность и сетевая безопасность современного педагога. | 1 | |
| | Практическая работа 2. Анализ и извлечение информации, касающаяся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). Построение диаграмм на тему «Как сформировать сбережения». Использование инноваций в интерактивном обучении развитии обучающихся. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о финансовых услугах и регулировании рынка, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1. | 2 | |
| Тема 1.2. Налоги и налогообложение | Содержание учебного материала | 6/1 | |
| | 1. Налоговая система в РФ и ее роль в развитии экономики общества. Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике. Анализ налоговой политики в России и органов государственной власти. | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 |
| | 2. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Системы подоходного налогообложения: пропорциональная, прогрессивная и регрессивная: сущность, цели и задачи. | | ПК 3.1 ПК 3.2 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| | 3. Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты. Налоговая льгота как основной элемент освобождения физического лица от уплаты налога на определенное имущество или с определенной суммы. Налоговые льготы и вычеты предоставляем при обучении в образовательных организациях. | 1 | |
| | 4. Налоговая декларация. Налоговые агенты. Налогообложение образовательной организации. Теоретические основы налогообложения образовательных учреждений. Правила заполнения налоговой декларации. | 1 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 1 | |
| | Практическая работа 3. Анализ назначения видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, правила расчета НДФЛ, применяемые налоговые вычеты, заполнение налоговой декларации при получении вычета в образовательной организации. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системе налогообложения, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.2. | 2 | |
| Тема 1.3. Страхование и пенсионное обеспечение | Содержание учебного материала | 10/2 | |
| | 1. Рынок страховых услуг. Виды страхования в России. Страховые компании и услуги. Страхование и его виды. Проблематика, тенденции и перспективы рынка страховых услуг в России. | 1 | |
| | 2. Страховые риски, участники договора страхования. Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования. | 1 | |
| | 3. Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя. Анализ стратегий страхователей и страховщика. Интерес к страховому риску. | 1 | |
| | 4. Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. | 1 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическая работа 4. Решение задач на принятие решения на основе сравнительного анализа систем страхования, SWOT-анализ для перерабатывающего производства. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системе страхования, подготовка сообщений. | 4 | |
| | | | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|--|--|--|
| | 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3. | | |
| Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса | | 10/4 | |
| Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности | Содержание учебного материала | 4/2 | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 |
| | 1. Нормы законодательства при осуществлении предпринимательской деятельности. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательская деятельность в Российской Федерации. | 2 | |
| | 2. Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательская деятельность как интеллектуальная деятельность человека. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическая работа 5. Ведение простых расчетов. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Формирование и развитие навыков в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), а также навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией при проведении простых расчетов. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о ведении предпринимательской деятельности, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1. | 2 | |
| Тема 2.2. Бизнес-планирование | Содержание учебного материала | 6/2 | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 |
| | 1. Бизнес-планирование: методы, виды, программы и анализ. Методы разработки бизнес-плана. Бизнес-план как универсальный документ, который, представляющий функцию планирования развития самой предприятия или анализировать новый проект для представления его инвестору, банку. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных работ | 2 | |
| | Практическая работа 6. Составление бизнес-плана по алгоритму. Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами по формированию бизнес-плана на примере образовательной организации. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | | 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о бизнес-планировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2. | |
| Промежуточная аттестация | | | |
| Всего: | | 36 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; |
| учебная и техническая литература, учебно-методические издания; |
| комплект учебно-методической документации. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Основы финансовой грамотности: учебно-методическое пособие: [12+] / авт.-сост. В.И. Смагина, К.В. Фионова. – Москва: Директ-Медиа, 2021. – 188 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=692939> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3115-3. – DOI 10.23681/692939. – Текст: электронный.

2. Чернопятов, А.М. Основы финансовой грамотности: учебник: [12+] / А.М. Чернопятов. – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 208 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701305> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3528-1. – DOI 10.23681/701305. – Текст: электронный.

3. Чернопятов, А.М. Основы финансовой грамотности: учебник: [16+] / А.М. Чернопятов; Кубанский государственный университет (КубГУ). – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 208 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=698335> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3528-1. – DOI 10.23681/698335. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Климович, Л.К. Основы менеджмента: учебник / Л.К. Климович. – 4-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 284 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697408> – Библиогр.: с. 271. – ISBN 978-985-7253-59-3. – Текст: электронный.

2. Якушкин, Е.А. Основы экономики: учебное пособие / Е.А. Якушкин, Т.В. Якушкина; под ред. Е. А. Якушкина. – 3-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2020. – 249 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600132> – Библиогр.: с. 238-239. – ISBN 978-985-503-924-3. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Открытые данные Минэнерго России / Официальный сайт Министерства энергетики Российской Федерации (Минэнерго России). — URL: <https://minenergo.gov.ru/opendata>
2. Каталог электросетевых компаний. — URL: <https://energybase.ru/distribution>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
4. Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» — URL: <https://docs.cntd.ru/>
5. Единая система технологической документации. / Российское информационно-рекламное агентство энергетической отрасли Медиахолдинг «РусКабель». — URL: <https://gost.ruscable.ru/>
6. Каталог ГОСТов - Каталог СНиП на RusCable.Ru — URL: <https://snip.ruscable.ru/>
7. Портал машиностроения — URL: <https://www.mashportal.ru/>
8. Промышленный портал — URL: <https://promzn.ru/>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения ¹ | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знать: знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной | демонстрация знаний основных понятий финансовой грамотности, ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности | Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение |

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

| | | |
|---|--|--|
| <p>жизни. правила оплаты труда педагогических работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.</p> | <p>демонстрация правильности выбора вида принятия решений в условиях ограниченности ресурсов демонстрация знаний основных видов планирования, способность планирования личного и семейного бюджета, владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи правильность характеристики различных видов банковских операций, кредитов, схем кредитования, основных видов ценных бумаг и налогообложения физических лиц правильность характеристики понятий «депозит» и «кредит», их видов и принципов; схем кредитования физических лиц демонстрация знаний устройства налоговой системы, видов налогообложения физических лиц правильность определения признаков финансового мошенничества демонстрация знаний основных видов ценных бумаг и их доходность демонстрация знаний механизма формирования инвестиционного портфеля физических лиц демонстрация знаний алгоритма составления бизнес-плана демонстрация знаний видов страхования демонстрация знаний о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений</p> | <p>ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов.</p> |
|---|--|--|

| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | Характеристики демонстрируемых умений | |
|--|--|---|
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| <p>Уметь:</p> <p>использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации. устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков. рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> | <p>правильность применения теоретических знаний по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни демонстрация умения взаимодействовать в коллективе и работать в команде демонстрация умения рационального планирования свои доходы и расходы и грамотно правильность применения полученных знаний для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина правильность выполнения практических задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами точность анализа состояния финансовых рынков, с использованием различных источников информации точность определения назначение видов налогов и правильность расчета НДФЛ, налоговый вычет правильное применение правовых норм по защите прав потребителей финансовых услуг и выявления признаков мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц</p> | <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>применять разные стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.</p> <p>формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией.</p> <p>уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.</p> <p>применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.</p> <p>работать в коллективе и команде.</p> <p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>правильность планирования и точность анализа семейного бюджета и личного финансового плана</p> <p>правильность обоснования бизнес-идеи</p> <p>правильность применения полученных знаний для увеличения пенсионных накоплений</p> | |
|---|---|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.В.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ ЛИЧНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Социальная адаптация личности» является вариативной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК | Умения | Знания |
|--------|---|---|
| ОК 03 | контролировать и интерпретировать собственное психическое состояние; оценивать уровень развития своих профессиональных способностей; применять методики саморегуляции протекания основных психологических функций в различных условиях деятельности | психологические методы познания и самопознания, развития, коррекции и саморегуляции; теорию деятельности, механизмы функционирования и развития личности в различных видах деятельности |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 32 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | - |
| в т.ч.: | |
| теоретическое обучение | 12 |
| практические занятия | 8 |
| Самостоятельная работа | 14 |
| Промежуточная аттестация | - |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч. / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Общество и личность | | 8/4 | |
| Тема 1.1. Общество и личность – предметное поле социологии | Содержание учебного материала | 4 | ОК 03 |
| | 1. Введение в проблематику курса. Человек как микрокосм. Основные стороны человеческого существа – природная (анатомия, физиология), духовная (сознание, воля, нравственность, эмоции, интеллект), социальная (речь, труд). Категории человек – индивид – личность – индивидуальность. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 1. Парные категории: индивид – популяция, человек – человечество, личность – общество. Личность и общество: специфика изучения личности в социологии. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.2. Личность как мера эволюции общества | Содержание учебного материала | 4 | ОК 03 |
| | 1. Общественное развитие и социологическая проблематика личности. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 2. Примеры теоретически возможного конструирования личности. Биологизаторские и социологизаторские направления в развитии теории личности. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся– | 2 | |
| Раздел 2. Личность в социологии, философии и психологии | | 24/12 | |
| Тема 2.1. Теории личности в социологии и психологии | Содержание учебного материала | 4 | ОК 03 |
| | 1. Теории личности в социальной психологии: психоаналитические, бихевиористические, экзистенциальные и диспозиционные подходы. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 3. Теории личности в социологии: эволюционный функционализм, интеракционизм, культуроцентристские теории, ролевая концепция личности, структурный функционализм, сетевые теории. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся– | 2 | |
| Тема 2.2. | Содержание учебного материала | 4 | ОК 03 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|---|-----------|-------|
| Структура и типология личности в социологии, философии и психологии | 1. Социологические, психологические и философские концепции структуры личности. Основания для типологии и основные социологические типы личности.. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 5. Основания для типологии и основные социологические типы личности. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся– | 2 | |
| Тема 2.3. Личность и фундаментальные ценности общества, социальное взаимодействие | Содержание учебного материала | 4 | ОК 03 |
| | 1. Социальный статус и роли личности. Понятие ценность. Эмпирический и теоретический подходы к выявлению основных групп социальных ценностей. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 6. Социальная норма и девиация. Теории девиации (Э. Дюркгейм, Р. Мертон), основные формы девиации. Социальный контроль. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 2.4. Представление социализации личности в психологии и социологии | Содержание учебного материала | 4 | ОК 03 |
| | 1. Понятие и содержание процесса социализации личности. | 1 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 7. Основные факторы, условия, агенты и этапы социализации. Социализация, ресоциализация и десоциализация. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 2.5. Развитие личности в современную эпоху | Содержание учебного материала | 4 | ОК 03 |
| | 1. Понятие современной личности. Особенности социализации личности в современном российском обществе. | 2 | |
| | В том числе практических занятий | 1 | |
| | Практическое занятие № 8. Проблема свободы личности. Самореализация личности. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 1 | |
| Тема 2.6. Особенности основные направления исследования личности в социологии | Содержание учебного материала | 4 | ОК 03 |
| | 1. Методология, методы, методики и процедуры социологических исследований личности в различных парадигмах социологического знания. | 2 | |
| | В том числе практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 8. Методология, методы, методики и процедуры социологических исследований личности в различных парадигмах социологического знания. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 1 | |
| Промежуточная аттестация | | – | |
| Всего: | | 32 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; |
| учебная и техническая литература, учебно-методические издания; |
| комплект учебно-методической документации. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Кашуба, И.В. Личностно-профессиональное саморазвитие: Учебное пособие: [12+] / И. В. Кашуба, С. С. Великанова. – Москва: Директ-Медиа, 2022. – 192 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683127> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2974-7. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Абрамова, Г.С. Психология человеческой жизни: учебное пособие: [16+] / Г.С. Абрамова. – Москва: Прометей, 2018. – 353 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483176> – ISBN 978-5-906879-69-1. – Текст: электронный.

2. Саченко, Л.А. Психология: учебное пособие / Л.А. Саченко, Л.Н. Шевцова, О.Г. Кашуба. – Минск: РИПО, 2022. – 344 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697520> – Библиогр.: с. 328-334. – ISBN 978-985-895-042-2. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i> | <i>Критерии оценки</i> | <i>Методы оценки</i> |
|---|---|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| психологические методы познания и самопознания, развития, коррекции и саморегуляции; теорию деятельности, механизмы функционирования и развития личности в различных видах деятельности | Знает психологические методы познания и самопознания, развития, коррекции и саморегуляции; Имеет представление о теории деятельности и о различных механизмах функционирования и развития личности в различных видах деятельности | Устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения практической работы |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| контролировать и интерпретировать собственное психическое состояние; оценивать уровень развития своих профессиональных способностей; применять методики саморегуляции протекания основных психологических функций в различных условиях деятельности | демонстрирует умение контролировать и интерпретировать собственное психическое состояние; демонстрирует умение объективно оценивать уровень развития своих профессиональных способностей; демонстрирует умение применять методики саморегуляции протекания основных психологических функций в различных условиях деятельности | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|--|
| ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 | <p><u>Уметь:</u> анализировать задачу и выделять её составные части; составлять план действия, реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; организовывать работу коллектива и команды; излагать свои мысли на государственном языке; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> | <p><u>Знать:</u> порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 40 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 16 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 10 |
| практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа | 16 |
| Промежуточная аттестация | - |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1.1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах | Содержание учебного материала | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | 1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа. | 1 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации | Содержание учебного материала | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | 1. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности. | 1 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 1.3. Понятие деловой этики | Содержание учебного материала | 8/3 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | 1. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе. | 1 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 3 | |
| | Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание». | 1 | |
| | Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка». | 1 | |
| | Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу. | 1 | |
| Самостоятельная работа обучающихся | 4 | | |
| Тема 1.4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации | Содержание учебного материала | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | 1. Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации. | 1 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 1.5. | Содержание учебного материала | 4/1 | ОК 01 |
| | 1. Методы постановки целей в деловой коммуникации. | 1 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|---|-----|---|
| Методы постановки целей в деловой коммуникации | В том числе практических и лабораторных занятий | 1 | ОК 02 |
| | Практическая работа № 4. Цели деловой коммуникации. | 1 | ОК 04 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | ОК 05 ОК 09 |
| Тема 1.6. Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации | Содержание учебного материала | 1 | |
| | 1. Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта. | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 1.7. Способы психологической защиты | Содержание учебного материала | 5/2 | |
| | 1. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний. | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическая работа № 5. Способы психологической защиты. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации | Содержание учебного материала | 1 | |
| | 1. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе. | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|---|--------------|---|
| Тема 1.9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации | Содержание учебного материала | 116 | |
| | 1. Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации. | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| | Практическая работа № 6. Тренинг «Как стать общительным». | 2 | |
| | Практическая работа № 7. Тренинг «Командный дух». | 2 | |
| | Практическая работа № 8. Упражнение «Публичное выступление». | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| Тема 1.10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель | Содержание учебного материала | 7/2 | |
| | 1. Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха). | 1 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическая работа № 9. Упражнение «Конструирование цели жизни». | 2 | |
| | Практическая работа № 10. Упражнение «Ежедневник». | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| Промежуточная аттестация | | | |
| Всего: | | 40/14 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; |
| учебная и техническая литература, учебно-методические издания; |
| комплект учебно-методической документации. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Круглова, С. А. Деловая коммуникация: учебное пособие: [12+] / С. А. Круглова, И. А. Кузьмина, И. В. Щербакова; науч. ред. О. А. Фомина. – Москва: Директ-Медиа, 2022. – 96 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=694500> – ISBN 978-5-4499-3343-0. – DOI 10.23681/694500. – Текст: электронный.

2. Ракутова, И. В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И. В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Баландина, О. В. Основы деловой культуры: учебное пособие: [12+] / О. В. Баландина. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=596001> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1457-6. – DOI 10.23681/596001. – Текст: электронный.

4. Кашуба, И. В. Личностно-профессиональное саморазвитие: Учебное пособие: [12+] / И. В. Кашуба, С. С. Великанова. – Москва: Директ-Медиа, 2022. – 192 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683127> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2974-7. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знания: теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. | теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. | Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.) |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>Умения: толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; эффективно действовать в команде; взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации; ставить перед собой задачи профессионального и личного развития.</p> | <p>толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирает стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находит пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентируется в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с ее учетом; эффективно взаимодействует в команде; взаимодействует со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личного развития.</p> | <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p> |
|---|---|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Процессы и аппараты» обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|----------------|---|--|
| ОК 01 ОК 02 | <u>Уметь:</u> проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования. | <u>Знать:</u> основные законы процессов пищевой технологии; физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы, |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 110 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 34 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| лабораторные работы | 10 |
| практические занятия | 24 |
| Самостоятельная работа | 28 |
| Промежуточная аттестация | 12 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Содержание дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи. | 2 | |
| Раздел 1. Гидромеханические процессы | | 34/18 | ОК 01 ОК 02 |
| Тема 1.1. Гидродинамика | Содержание учебного материала | 8/4 | |
| | 1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| | Практическое занятие 1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости | 2 | |
| | Практическое занятие 2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.2. Гидростатика | Содержание учебного материала | 6/2 | ОК 01 ОК 02 |
| | 1. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 3. Расчет силы гидростатического давления. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем | Содержание учебного материала | 14/5 | ОК 01 ОК 02 |
| | 1. Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрование. | 4 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 5 | |
| | Лабораторная работа 1. Определение скорости осаждения. | 2 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|--|--------------|----------------|
| | Практическое занятие 4. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности. | 1 | |
| | Практическое занятие 5. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы. | 1 | |
| | Практическое занятие 6. Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание | Содержание учебного материала | 10/2 | OK 01 OK 02 |
| | 1. Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов. | 4 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 7. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдооживления. и устройств для перемешивания. | 1 | |
| | Практическое занятие 8. Изучение устройства смесителей. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 2. Механические процессы | | 8/3 | OK 01 OK 02 |
| Тема 2.1. Основные механические процессы | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1. Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 3 | |
| | Лабораторная работа 2. Исследование основных характеристик измельчения. | 2 | |
| | Практическое занятие 9. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 3. Массообменные процессы | | 26/12 | |
| Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи | Содержание учебного материала | 8/4 | OK 01 OK 02 |
| | Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция. | 4 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| | Лабораторная работа 3. Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции. | 2 | |

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|---|--------------|----------------|
| | Лабораторная работа 4. Изучение работы ректификационной лабораторной установки. | 2 | |
| Тема 3.2. Кристаллизация | Содержание учебного материала | 6/2 | OK 01 OK 02 |
| | 1. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 10. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 3.3. Сушка | Содержание учебного материала | 12/6 | OK 01 OK 02 |
| | 1. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки. | 2 | |
| | 2. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| | Практическое занятие 10. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки. | 2 | |
| | Лабораторная работа 5. Испытание барабанной сушилки. | 2 | |
| | Лабораторная работа 6. Изучение процесса сушки в псевдооживленном слое. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Раздел 4. Тепловые процессы | | 34/10 | |
| Тема 4.1. Основы теплопередачи | Содержание учебного материала | 8/4 | OK 01 OK 02 |
| | 1. Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи. | 2 | |
| | 2. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 11. Расчет тепловых сопротивлений. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 4.2. Тепловой баланс | Содержание учебного материала | 6/2 | OK 01 OK 02 |
| | 1. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|---|---------------|----------------|
| | Практическое занятие 12. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды | Содержание учебного материала | 10/2 | |
| | 1. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты. | 2 | OK 01 OK 02 |
| | 2. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 13. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| | | | |
| Тема 4.4. Выпаривание | Содержание учебного материала | 12/2 | OK 01 OK 02 |
| | 1. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок | 4 | |
| | 2. Материальный и тепловой баланс выпарных установок | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 14. Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| | | | |
| Промежуточная аттестация | | 12 | |
| Всего: | | 110/34 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |
| Лаборатория «Метрологии и стандартизации» |
| - средства измерения электрических величин; |
| - средства измерения геометрических размеров; |
| - раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»; |
| - видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация». |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

2. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим

доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакuumной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. – 40 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знать: основные законы процессов пищевой технологии физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств механические и гидравлические процессы тепловые и массообменные процессы | Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, | Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий |

| | | |
|--|---|--|
| | точность расчетов. Рациональность действий. | контроль на учебных занятиях. Экзамен. |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата анализировать условия и режимы работы оборудования | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен. |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно

предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|--|
| ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; | <p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов; - терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 40 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 6 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические занятия | 6 |
| Самостоятельная работа | 20 |
| Промежуточная аттестация | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 |
| | 1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. | 1 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативно-правовой и технической документацией. Изучение литературы по теме, работа с электронными информационными ресурсами и ресурсами Internet, анализ учебного материала. Изучение основных сведений о роли и месте знаний по дисциплине «Метрология и стандартизация». | 1 | |
| Тема 1. Техническое регулирование | Содержание учебного материала | 4/1 | ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 |
| | 1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования. | 1 | |
| | 2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 1 | |
| | Практическое занятие 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Изучение литературы по теме, работа с электронными информационными ресурсами и ресурсами Internet, анализ учебного материала. Изучение прав органов, осуществляющих госконтроль за соблюдением требований технического регламента. | 2 | |
| | Содержание учебного материала | 12/2 | ОК 01 |

Документ подписан электронной подписью

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|--|------------|--|
| Тема 2. Стандартизация | 1. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. | 1 | ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 |
| | 2. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000. | | |
| | 3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты». | 1 | |
| | 4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. | 1 | |
| | 5. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия. | 1 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации. | 1 | |
| | Практическое занятие № 2. Анализ структуры стандартов | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Изучение литературы по теме, работа с электронными информационными ресурсами и ресурсами Internet, анализ учебного материала. Изучение требований, предъявляемых к порядку разработки технического регламента. | 6 | |
| Тема 3. Теоретические основы метрологии | Содержание учебного материала | 8/1 | ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 |
| 1. Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений. | 1 | | |
| 2. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ). | 1 | | |
| 3. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения | 1 | | |
| 4. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин. | | | |
| В том числе практических и лабораторных занятий | 1 | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| | Практическое занятие № 3. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений». | 1 | |
| | Практическое занятие № 4. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Изучение литературы по теме, работа с электронными информационными ресурсами и ресурсами Internet, анализ учебного материала. Решение задач по переводу несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | 4 | |
| Тема 4. Подтверждение соответствия | Содержание учебного материала | 14/2 | |
| | 1. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг. | 1 | ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 |
| | 2. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия. | 1 | |
| | 3. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия. | 1 | |
| | 4. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии. | 1 | |
| | 5. Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения. | 1 | |
| | 6. Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 5. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия. | 1 | |
| | Практическое занятие № 6. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия. | | |
| | Практическое занятие № 7. Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров. | 1 | |
| | Практическое занятие № 8. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 7 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---------------------------------|--|-------------|--|
| | <p>Изучение литературы по теме, работа с электронными информационными ресурсами и ресурсами Internet, анализ учебного материала.</p> <p>Самостоятельное изучение вопросов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Деятельность международной организации по стандартизации ИСО; - Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции; - Анализ маркировочных знаков на продукции; - Анализ реальных штрихкодов. Проверка их подлинности | | |
| Промежуточная аттестация | | - | |
| Всего: | | 40/6 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Лаборатория «Метрологии и стандартизации» |
| - средства измерения электрических величин; |
| - средства измерения геометрических размеров; |
| - раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»; |
| - видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация». |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головина, А.И. Техническое и правовое регулирование пищевой биотехнологии: учебное пособие для СПО: [12+] / А. И. Головина. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2024. – 170 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=714076> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4377-0192-8. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Медведев, М. П. Основы правового регулирования в объектах общественного питания: учебное пособие / М. П. Медведев. – Минск: РИПО, 2021. – 204 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697625> – Библиогр.: с. 200. – ISBN 978-985-7253-94-4. – Текст: электронный.

4. Мухутдинов, А.Р. Информационные технологии для обработки и оформления результатов измерений в метрологии и стандартизации: практикум: [16+] / А.Р. Мухутдинов, Н.С. Хайруллина, З.Р. Вахидова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 140 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713950> (дата обращения: 31.08.2024). – Библиогр.: с. 132-133. – ISBN 978-5-7882-3308-6. – Текст: электронный.

5. Салихов, В.А. Управление качеством: учебное пособие: [12+] / В.А. Салихов. – Изд. 3-е, доп. – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 128 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695400> – Библиогр.: с. 107. – ISBN 978-5-4499-2880-1. – DOI 10.23681/695400. – Текст: электронный.

6. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров: практикум: учебное пособие / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. – 2-е изд., стер. – Минск: РИПО, 2021. – 128 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697478> – Библиогр.: с. 123. – ISBN 978-985-7253-64-7. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы | знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении |

| | | |
|--|--|--|
| подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен. |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен. |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы

в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Автоматизация технологических процессов» обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------------------------------|---|--|
| ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 | <p><u>Уметь:</u></p> <p>использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.</p> <p>проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.</p> <p>проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.</p> <p>владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</p> <p>обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p><u>Знать:</u></p> <p>понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;</p> <p>принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации.</p> <p>классификацию автоматических систем и средств измерений.</p> <p>общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).</p> <p>классификацию технических средств автоматизации.</p> <p>измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.</p> <p> типовые средства измерений, область их применения;</p> <p> типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</p> <p>особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 92 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 20 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 40 |
| практические занятия | 20 |
| Самостоятельная работа | 20 |
| Промежуточная аттестация | 12 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОП.05 Автоматизация технологических процессов | | 92/20 | |
| Раздел 1. Автоматизация производства | | 30/8 | |
| Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс | Содержание учебного материала | 10/2 | ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 |
| | 1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. | 2 | |
| | 2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии. | 2 | |
| | 3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическая работа №1. Графическое представление записи алгоритма. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1. | 2 | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|--|---|------------------------------------|
| Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства | Содержание учебного материала | 10/4 | ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 |
| | Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов. | 4 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| | Практическая работа №2. Написание линейного алгоритма. | 2 | |
| | Практическая работа №3. Написание циклического алгоритма. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, об исторических аспектах технического прогресса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.2. | 2 | |
| Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления | Содержание учебного материала | 10/2 | ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 |
| | Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации. | 4 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическая работа №4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | | 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3. | |
| Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов | | 30/6 | |
| Тема 2.1. Системы автоматического управления | Содержание учебного материала | 10/2 | ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 |
| | Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация. | 4 | |
| | В том числе практических и лабораторных работ | 2 | |
| | Практическая работа №5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов. | 2 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|---|-------------|------------------------------------|
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического управления, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1. | 4 | |
| Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики) | Содержание учебного материала | 10/2 | ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 |
| | Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров. | 4 | |
| | В том числе практических и лабораторных работ | 4 | |
| | Практическая работа №6. Изучение конструкции датчика температуры. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о первичных преобразователях, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2. | 4 | |
| Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы | Содержание учебного материала | 10/2 | ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 |
| | 1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи. | 2 | |
| | 2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных работ | 2 | |
| | Практическая работа №7. Изучение конструкции датчика деформации. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровых устройствах и исполнительных механизмах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.3. | 4 | |
| Раздел 3. Цифровая трансформация производства | | 20/6 | |
| | Содержание учебного материала | 10/4 | ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 |
| Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов | 1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов. | 2 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|--------------|------------------------------------|
| | 2. Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ППОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| | Практическая работа №8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов. | 2 | |
| | Практическая работа №9. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровой трансформации отраслей пищевой промышленности, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.1. | 2 | |
| Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства | Содержание учебного материала | 10/2 | ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 |
| | 1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства. | 2 | |
| | 2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическая работа №10. Работа с программным обеспечением на ЭВМ. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2. | 4 | |
| Промежуточная аттестация | | 12 | |
| Всего: | | 92/20 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Лаборатория «Автоматизации технологических процессов» |
| - комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»; |
| - комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»; |
| - комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»; |
| - комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления». |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

2. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакuumной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. – 40 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

5. Гайнуллин, Р. Н. Измерение основных параметров технологических процессов: учебно-методическое пособие: [16+] / Р. Н. Гайнуллин, А. Р. Герке, А. В. Лири; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 128 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699856> (дата обращения: 30.08.2024). – Библиогр.: с. 118. – ISBN 978-5-7882-2930-0. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знать: понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах | Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации.</p> <p>измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.</p> <p> типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</p> <p>особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | | |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| <p>Уметь:</p> <p>использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.</p> <p>проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.</p> <p>проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.</p> <p>владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</p> <p>обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Текущий контроль на учебных занятиях.</p> <p>Экзамен.</p> |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой,

активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|----------------------------------|---|--|
| ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | <p><u>Уметь:</u></p> <p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать деловую графику и мультимедиаинформацию;</p> <p>создавать презентации;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;</p> <p>применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;</p> <p>пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;</p> <p>применять методы и средства защиты информации.</p> | <p><u>Знать:</u></p> <p>основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>назначение, состав, основные характеристики компьютера;</p> <p>основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;</p> <p>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>технология поиска информации в Интернет;</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 150 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 48 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 48 |
| Самостоятельная работа | 66 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | | 150/48 | |
| Раздел 1. Автоматизация обработки информации | | 17/2 | |
| Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем | Содержание учебного материала Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий. | 3 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». 2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий». 3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +» | | |
| Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и | Содержание учебного материала Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|---|--------------|----------------------------------|
| вычислительных систем | Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация программного обеспечения» | 6 | |
| Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии | | 87/36 | |
| Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры. | Содержание учебного материала Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. | 1 | OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 8 | |
| | Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица. | 2 | |
| | Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами. | 2 | |
| | Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления. | 2 | |
| | Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе. | 10 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|---|-----------|----------------------------------|
| | Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы» | | |
| Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы | Содержание учебного материала Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. | 4 | OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 |
| | В том числе практических и лабораторных работ | 14 | |
| | Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами. | 4 | |
| | Практическая работа №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц. | 4 | |
| | Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций. | 2 | |
| | Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel. | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных». 2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа). | 10 | |
| Тема 2.3. Технология хранения, поиска и | Содержание учебного материала Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. | 4 | OK 01 OK 02 OK 04 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|-------------|----------------------------------|
| сортировки информации. Базы данных | Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания. | | OK 05 |
| | В том числе практических и лабораторных работ | 8 | |
| | Практическая работа №10. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами. | 4 | |
| | Практическая работа №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием. | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access. | 10 | |
| Тема 2.4. Мультимедийные технологии | Содержание учебного материала Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации. | 4 | OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 |
| | В том числе практических и лабораторных работ | 6 | |
| | Практическая работа №12. Создание презентации с помощью шаблона оформления | 2 | |
| | Практическая работа №13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов. Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности». | 8 | |
| Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации | | 20/6 | |
| Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации | Содержание учебного материала Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, | 6 | OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|---------------|----------------------------------|
| | адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц. | | |
| | В том числе практических и лабораторных работ | 6 | |
| | Практическая работа №14. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express. | 1 | |
| | Практическая работа №15. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler. | 1 | |
| | Практическая работа №16. Основы проектирования Web – страниц | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме. | 8 | |
| Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности | | 14/4 | |
| Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности | Содержание учебного материала: Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение. | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 |
| | В том числе практических и лабораторных работ | 4 | |
| | Практическая работа №17. Работа с антивирусной программой | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ». | 8 | |
| Промежуточная аттестация | | 12 | |
| Всего: | | 150/48 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Информационных технологий» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций; |
| интерактивная доска; |
| лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader; |
| Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome); |
| комплект учебно-методической документации. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Карпенков, С.Х. Технические средства информационных технологий: учебное пособие: [12+] / С.Х. Карпенков. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 378 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613756> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2049-2. – DOI 10.23681/613756. – Текст: электронный.

2. Шеманаева, Л.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебно-методическое пособие: [12+] / Л.И. Шеманаева. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 156 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=682118> – Библиогр.: с. 139-143. – ISBN 978-5-4499-2738-5. – DOI 10.23681/682118. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Бондарев, В. А. Информатика: учебное пособие: в 2 частях: [16+] / В. А. Бондарев, С. В. Федоров, И. В. Фёдоров ; ред. Е. Н. Завьялова ; Омский государственный технический университет. – Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2021. – Часть 1. Windows, Word, Excel. – 144 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700584> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8149-3335-5 (ч. 1). – ISBN 978-5-8149-3334-8. – Текст: электронный.

4. Калёнов, С. В. Дистанционная подготовка биотехнологов: элементы виртуальной образовательной среды: учебное пособие: [16+] / С.В. Калёнов, В.И. Панфилов, А.Е.

Кузнецов; под ред. Р.Г. Чирковой. – 2-е изд. – Москва: ДМК Пресс, 2023. – 95 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=707484> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89818-416-2. – Текст: электронный.

5. Калиногорский, Н.А. Основы практического применения интернет-технологий: учебное пособие / Н.А. Калиногорский. – 3-е изд., стер. – Москва: ФЛИНТА, 2020. – 182 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=562461> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9765-2302-9. – Текст: электронный.

6. Мухутдинов, А.Р. Информационные технологии для обработки и оформления результатов измерений в метрологии и стандартизации: практикум: [16+] / А.Р. Мухутдинов, Н.С. Хайруллина, З.Р. Вахидова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 140 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713950> – Библиогр.: с. 132-133. – ISBN 978-5-7882-3308-6. – Текст: электронный.

7. Пушкарёва, Т.П. Информатика: учебное пособие: [16+] / Т.П. Пушкарёва; Сибирский федеральный университет. – Красноярск: Сибирский федеральный университет (СФУ), 2021. – 132 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=706616> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7638-4497-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|-------------------------------|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| Знать: основные методы и средства | Уровень правильных ответов при тестовом | Экспертная оценка результатов |

| | | |
|--|---|---|
| <p>обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологии поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p> | <p>письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> | <p>деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.</p> |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| <p>Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.</p> |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 1 | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. |
| ПК 1.1. | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. |
| ПК 1.2. | Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|--------------------------------|--|
| Иметь практический опыт | Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения |
|--------------------------------|--|

| | |
|--------------|--|
| | <p>потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.</p> |
| Уметь | <p>Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> |
| Знать | <p>Знания: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1132

в том числе в форме практической подготовки - 390 часа

Из них на освоение МДК – 856 часов

в том числе самостоятельная работа – 322 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
|---|--|-------------|--|--|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|---------------------------|-----------|------------------|
| | | | | Обучение по МДК | | | | | Практики | |
| | | | | Всего | В том числе | | | | Учебная | Производственная |
| | | | | | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация. | | |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> | <i>6</i> | <i>7</i> | <i>8</i> | <i>9</i> | <i>10</i> | <i>11</i> |
| ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. | МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | 422 | 56 | 422 | 56 | | 164 | 12 | | |
| ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. | МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | 458 | 82 | 458 | 82 | 16 | 158 | 12 | | |
| | Учебная практика | 72 | 72 | | | | | | 72 | |
| | Производственная практика | 180 | 180 | | | | | | | 180 |
| | Промежуточная аттестация | 24 | | | | | | | | |
| | Всего: | 1132 | 390 | 880 | 138 | 16 | 322 | 24 | 72 | 180 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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 |
|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | | 1132/390 |
| МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | | 422/56 |
| Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли | | 16 |
| Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли | Содержание | 6 |
| | Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции. | |
| | Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции. | |
| | Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции. | |
| | Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции. | |
| | Структура управления предприятием мясной отрасли. | |
| | Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие. Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании. | 2 |
| Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на | Содержание | 10 |
| | Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех первичной переработки скота, кишечный цех, цех пищевых жиров, субпродуктовый цех, отделение обработки шерстных субпродуктов, цех технических фабрикатов, шкуроконсервировочный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|--|-----------|
| предприятиях мясной отрасли | нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации. | |
| | Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации. | |
| | Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение, упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок). | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок). | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры. | 2 |
| Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов | | 73 |
| Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы | Содержание | 4 |
| | Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных. | |
| | Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | |
| | Практическое занятие. Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения). | 2 |
| Тема 2.2. Первичная переработка скота | Содержание | 10 |
| | Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съемка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш. | |
| | Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание. | |
| | Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|--|----|
| | Практическое занятие. Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота. | 2 |
| | Практическое занятие. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота. | 2 |
| | Лабораторная работа. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. | 2 |
| Тема 2.3. Первичная переработка свиней | Содержание | 10 |
| | Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съемкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съемки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш. | |
| | Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание. | |
| | Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | |
| | Практическое занятие. Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследования на трихинеллез. | 2 |
| | Практическое занятие. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней. | 2 |
| | Лабораторная работа. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней. | 2 |
| Тема 2.4. Первичная переработка птицы | Содержание | 10 |
| | Навешивание тушек на конвейер. Оглушение и убой. Обескровливание. Шпарка тушек птицы. Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения). Воскование тушек водоплавающей птицы. Регенерация воскомасс. Опалка тушек птицы. Удаление голов. Отделение ног. Потрошение. Мойка тушек птицы. Охлаждение | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|--|--|----------|----------|
| | тушек птицы. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек птицы. | | |
| | Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание. | | |
| | Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 | |
| | Практическое занятие. Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание. | 2 | |
| | Практическое занятие. Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы. | 2 | |
| | Лабораторная работа. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы. | 2 | |
| Тема 2.5. Первичная переработка кроликов | Содержание | 6 | |
| | Оглушение. Убой и обескровливание. Отделение передних конечностей и ушей. Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов. Нутровка тушек птицы. Отделение задних конечностей. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек кроликов. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | 3 |
| | Практическое занятие. Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов. | | 1 |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку. | | 2 |
| Тема 2.6. Обработка субпродуктов | Содержание | 6 | |
| | Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов. | | |
| | Обработка шерстных субпродуктов. | | |
| | Обработка мякотных субпродуктов. | | |
| | Обработка слизистых субпродуктов. | | |
| | Обработка мясокостных субпродуктов. | | |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|---|
| | Практическое занятие. Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов. | 1 |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов. | 2 |
| Тема 2.7. Обработка кишечного сырья | Содержание | 7 |
| | Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки. | |
| | Обработка кишечного комплекса крупного рогатого скота. | |
| | Обработка кишечного комплекса мелкого рогатого скота. | |
| | Обработка кишечного комплекса свиней. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| | Практическое занятие. Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья. | 1 |
| Лабораторная работа. Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки. | 2 | |
| Тема 2.8. Переработка крови | Содержание | 7 |
| | Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов. | |
| | Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов. | |
| | Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса. | |
| | Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса. | |
| | Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови. | |
| | Способы обесцвечивания крови. | |
| | Холодильная обработка крови. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Практическое занятие. Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных. | 1 | |
| Лабораторная работа. Отработка практических навыков по получению гематогена. | 2 | |
| Тема 2.9. Обработка жирового сырья | Содержание | 6 |
| | Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира. | |
| | Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров. | |
| | Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости. | |
| | Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира. | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|-----------|
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи. | 2 |
| Тема 2.10. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции | Содержание | 5 |
| | Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур. | |
| | Обработка щетины. | |
| | Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах. Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ. Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезвоживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов. Переработка сырья без обезжиривания. Переработка кератинсодержащего сырья. Переработка рога-копытного сырья. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| | Практическое занятие. Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира. | 1 |
| Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки | | 25 |
| Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса | Содержание | 7 |
| | Тканевый, химический и нутриентный состав мяса. | |
| | Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани. | |
| | Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани. | |
| | Строение, состав и свойства жировой ткани. | |
| | Строение, состав и свойства костной ткани. | |
| | Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови. | |
| | Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| | Практическое занятие. Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья. | 1 |
| Лабораторная работа. Отработка практических навыков по определению свежести мяса. | 2 | |
| Тема 3.2. | Содержание | 7 |
| | Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. | |

документ подписан электронной подписью

| | | |
|---|---|----------|
| Холодильная обработка мяса и мясных продуктов | Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии. | |
| | Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии. | |
| | Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса. | |
| | Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания. | |
| | Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| | Практическое занятие. Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества. | 1 |
| Лабораторная работа. Определение термического состояния мясного сырья. | 2 | |
| Тема 2.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса | Содержание | |
| | Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий. | |
| | Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий. | |
| | Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий. | |
| | Разделка тушек птицы. | |
| | Обвалка и жиловка мяса. | |
| | Характеристика жилованного мяса. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 7 |
| | Практическое занятие. Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота. | 1 |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса. | 2 |
| Лабораторная работа. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса. | 2 | |
| Лабораторная работа. Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы. | 2 | |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 | | |
| 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных | 164 | |

документ подписан электронной подписью

| | |
|--|----|
| <p>сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловке мяса, подготовка сообщений.</p> <p>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.</p> | |
| <p>Учебная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. 2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. 3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе. 4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров. 6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья. 7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота. 8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота. 9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней. 10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш. 11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота. 12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов. 13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной. 14. Выбор способа охлаждения мясного сырья. 15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения. 16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования. 18. Выбор способа замораживания мясного сырья. 19. Выбор способа размораживания мясного сырья. 20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя. | 72 |
| <p>Производственная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных. 2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности. 3. Осмотр и сортировка убойных животных. 4. Убой и первичная переработка КРС. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС. 6. Убой и первичная переработка свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы. 9. Убой и первичная переработка кроликов. | 72 |

| | | |
|--|--|---------------|
| <p>10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.</p> <p>11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.</p> <p>12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.</p> <p>13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.</p> <p>15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.</p> <p>16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.</p> <p>17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.</p> <p>18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.</p> <p>19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.</p> <p>20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.</p> | | |
| Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | | 458/82 |
| МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | | 458/82 |
| Тема 1. Технология колбасных изделий | | 162 |
| Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий | Содержание | 24 |
| | Ассортимент колбасных изделий. | |
| | Основное сырье в колбасном производстве. | |
| | Вспомогательное сырье в колбасном производстве. | |
| | Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения. | |
| | География колбасной гастрономии. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Практическая работа. Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза. | 2 |
| Лабораторная работа. Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства. | 2 | |
| Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства | Содержание | 14 |
| | Измельчение мясного сырья перед посолом. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов. | |
| | Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола. | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|---|----------|
| | Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Практическое занятие. Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина. | 2 |
| | Лабораторная работа. Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве. | 2 |
| Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства | Содержание | 30 |
| | Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ. | |
| | Формирование белково-жировой эмульсии. | |
| | Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульситаторы. Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| | Практическое занятие. Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий. | 4 |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии. | 4 |
| Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов | Содержание | 30 |
| | Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек. | |
| | Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы. | |
| | Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| | Практическое занятие. Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас. | 4 |
| | Лабораторная работа. Определение фаршеемкости колбасных оболочек. | 4 |
| Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий | Содержание | 32 |
| | Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке. | |
| | Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий. Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах. Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных | |

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|------------|
| | камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты. Типы копчения. Коптильные камеры. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| | Практическое занятие. Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий. | 4 |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 6 |
| Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции | Содержание | 32 |
| | Упаковочные и перевязочные материалы. | |
| | Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| | Практическое занятие. Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов. | 4 |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков техники упаковки в газовой среде, в вакуум. | 6 |
| Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса | | 132 |
| Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья | Содержание | 16 |
| | Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие. Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов. | 2 |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов. | 4 |
| Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов | Содержание | 40 |
| | Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация. | |
| | Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация. | |
| | Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка. Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация. | |
| | Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации. | |

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|--|-----------|
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 | |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 4 | |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш). | 4 | |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки). | 4 | |
| Тема 2.3. Технология рубленых полуфабрикатов | Содержание | 24 | |
| | Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация. | | |
| | Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация. | | |
| | | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| | | Практическое занятие. Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов. | 2 |
| | | Лабораторная работа. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования. | 4 |
| | | Лабораторная работа. Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией. | 4 |
| Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья | Содержание | 24 | |
| | Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства. | | |
| | Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства. | | |
| | Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства. | | |
| | | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | | Практическое занятие. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса. | 2 |
| | | Лабораторная работа. Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса. | 4 |
| Тема 2.5. Особенности технологических | Содержание | 28 | |
| | Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме. | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|---|-----------|
| процессов производства продуктов из мяса | Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома. | |
| | Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка. | |
| | Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька. | |
| | Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флипшер. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 2 |
| | Лабораторная работа. Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса. | 4 |
| Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов | | 20 |
| Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе | Содержание | |
| | Принципы консервирования мяса и мясных продуктов. | |
| | Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка. | 6 |
| | Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Практическая работа. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе. | 2 | |
| Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе | Содержание | |
| | Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. | |
| | Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов. | 8 |
| | Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 2 |
| Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе | Содержание | |
| | Технологический процесс производства консервов на мясной основе. | |
| | Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары. | 6 |

документ подписан электронной подписью

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|---|-------------------|
| | <p>Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа. Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы).</p> | <p>4</p> <p>4</p> |
| Курсовой проект | <ol style="list-style-type: none"> 1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 2. Холодильно-колбасное производство мощностью 5 т колбасных изделий, 5,5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3,5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 3. Холодильно-колбасное производство мощностью 16 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса. 4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 5. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий. 6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий. 7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий. 9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий. 10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий. | <p>16</p> |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки. 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2. | <p>158</p> |
| Производственная практика раздела 2 Виды работ | | <p>108</p> |

| | |
|---|--------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса. 2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий. 3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий. 4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий. 5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий. 6. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий. 7. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий. 8. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий. 9. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов. 10. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов. 11. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов. 12. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов. 13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий. 14. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса. 16. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов. 17. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов. 18. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса. 19. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка. 20. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса. 21. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса. 22. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша. 23. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем. 24. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте. 25. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов. 26. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов. 27. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов. 28. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов. 29. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны. 30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья. | |
| <p>Всего</p> | <p>1132</p> |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием: |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| мусаты, |
| запирающая клипса, |
| устройство для наложения лигатуры, |
| кольчужный фартук, |
| перчатки кольчужные, |
| ножи для разделки, |
| обвалки, |
| жиловки, |
| стол производственный с моечной ванной; |
| стеллаж передвижной, |
| стол лабораторный, |
| волчок, |
| шприц для наполнения колбасных оболочек, |
| стол рабочий из нержавеющей стали, |
| раковина нержавеющей стали, |
| весы аналитические, |
| морозильная камера, |
| мини-кутгер, |
| термокамера, |
| массажер, |
| пельменный аппарат, |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| проектор, |
| ноутбук, |
| интерактивная доска. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

2. Саун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Саун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 120 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2859-4. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. – Минск: РИПО, 2021. – 264 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169>. – Библиогр.: с. 241-243. – ISBN 978-985-7253-38-8. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|--|
| ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|--|---|--|
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший

систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 2 | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке. |
| 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. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|--------------------------------|--|
| Иметь практический опыт | Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; |
|--------------------------------|--|

| | |
|--------------|---|
| | разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. |
| Уметь | Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. |
| Знать | Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары. |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 444

в том числе в форме практической подготовки - 348 часов

Из них на освоение МДК – 44 часа

в том числе самостоятельная работа – 54 часа

практики, в том числе учебная - 108 часов

производственная - 216 часов

Промежуточная аттестация - 0

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | | |
|--|---|-------------|------------------------------|--|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|---------------------------|------------|------------------|--|
| | | | | Всего | Обучение по МДК | | | | Практики | | |
| | | | | | В том числе | | | | Учебная | Производственная | |
| | | | | | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация. | | | |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> | <i>6</i> | <i>7</i> | <i>8</i> | <i>9</i> | <i>10</i> | <i>11</i> | |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 | МДК.02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции | 120 | 24 | 120 | 24 | 16 | 54 | | | | |
| | Учебная практика | 108 | 108 | | | | | | 108 | | |
| | Производственная практика | 216 | 216 | | | | | | | 216 | |
| | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | | |
| | Всего: | 444 | 348 | 120 | 24 | 16 | 54 | | 108 | 216 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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 |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке | | 516/472 |
| МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции | | 120/24 |
| Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий | | 16 |
| Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства | Содержание | 6 |
| | Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели. | |
| | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий. | |
| | Верификация и подготовка сырья к колбасному производству. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | |
| | Практическая работа. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий. | |
| Лабораторная работа. Проведение термо- и рН-метрирования мясного сырья. | 2 | |
| Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий | Содержание | 10 |
| | Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства. | |
| | Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша. | |
| | Контроль технологических процессов в отделении шприцевания. | |
| | Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения. | |
| | Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | |
| | Практическое занятие. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению брака. | |
| | Лабораторная работа. Определение фаршеемкости колбасной оболочки. | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | | |
|---|--|-----------|----------|
| Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса | | 24 | |
| Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов | Содержание | 6 | |
| | Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов. | | |
| | Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов. | | |
| | Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. | | |
| | Контроль производства панированных полуфабрикатов. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 | |
| | Практическое занятие. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака. | 2 | |
| Практическое занятие. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака. | 2 | | |
| Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов | Содержание | 8 | |
| | Контроль производства рубленых полуфабрикатов. | | |
| | Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте. | 6 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Практическая работа. Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов. | | 2 |
| | Практическое занятие. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака. | | 2 |
| Лабораторная работа. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте. | 2 | | |
| Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса | Содержание | 10 | |
| | Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины. | | |
| | Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины. | | |
| | Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины. | | |
| | Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы. | | |
| | Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса. | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|--|-----------|
| | Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса. | |
| | Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса | |
| | Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса. | |
| | Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Практическое занятие. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 2 |
| | Лабораторная работа. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса. | 2 |
| Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов | | 10 |
| Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов | Содержание | 6 |
| | Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели. | |
| | Требования к консервной таре. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации. | 4 |
| Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов | Содержание | 4 |
| | Контроль технологических процессов при производстве консервов. | |
| | Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов. | |
| | Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов. | 2 |
| Курсовая работа | 1. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т говядины I категории и 12,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 2. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т говядины I категории и 6,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». | 16 |

| | | |
|--|---|-----|
| | <p>3. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т свинины I категории и 12,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p> <p>4. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т свинины I категории и 6,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p> <p>5. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 23,5 т свинины I категории и 14,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p> <p>6. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 9,45 т свинины I категории и 9,45 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p> <p>7. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5,25 т говядины I категории и 24,5 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».</p> <p>8. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 3,75 т говядины I категории и 4,75 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».</p> <p>9. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 15,75 т говядины I категории и 12,25 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».</p> <p>10. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5 т свинины I категории и 4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p> | |
| <p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы</p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).</p> <p>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.</p> | | 54 |
| <p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.</p> <p>2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.</p> <p>3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.</p> <p>4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.</p> <p>5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.</p> <p>6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.</p> | | 108 |

| | |
|---|--|
| <p>7. Методы оценки жиросодержащей способности мясных продуктов.</p> <p>8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов.</p> <p>9. Термометрирование мясного сырья.</p> <p>10. Органолептический анализ мясного сырья.</p> <p>11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.</p> <p>12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.</p> <p>13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.</p> <p>14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.</p> <p>15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.</p> | |
|---|--|

| | |
|--|------------|
| <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.</p> <p>2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.</p> <p>6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.</p> <p>7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.</p> <p>8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.</p> <p>9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.</p> <p>10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.</p> <p>11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.</p> <p>12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.</p> <p>13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.</p> <p>14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.</p> <p>15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.</p> <p>16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</p> <p>17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</p> <p>20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</p> <p>22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> | <p>216</p> |
|--|------------|

| | |
|--|--|
| <p>23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.</p> <p>28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.</p> <p>30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).</p> | |
|--|--|

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием: |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| мусаты, |
| запирающая клипса, |
| устройство для наложения лигатуры, |
| кольчужный фартук, |
| перчатки кольчужные, |
| ножи для разделки, |
| обвалки, |
| жиловки, |
| стол производственный с моечной ванной; |
| стеллаж передвижной, |
| стол лабораторный, |
| волчок, |
| шприц для наполнения колбасных оболочек, |
| стол рабочий из нержавеющей стали, |
| раковина нержавеющей стали, |
| весы аналитические, |
| морозильная камера, |
| мини-кутгер, |
| термокамера, |
| массажер, |
| пельменный аппарат, |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| проектор, |
| ноутбук, |
| интерактивная доска. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

2. Сакур, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакур, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д.В. Хрундин, Г.О. Ежкова, В.Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 120 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2859-4. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. – Минск: РИПО, 2021. – 264 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169>. – Библиогр.: с. 241-243. – ISBN 978-985-7253-38-8. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|--|
| 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, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| 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, пригодных и непригодных для промышленной переработки | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| 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 | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|--|---|--|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной | Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ |

| | | |
|---|--|--|
| документацией на государственном и иностранном языках | документации на государственном и иностранном языках | лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
|---|--|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 1 | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции |
| ПК 1.1. | ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. |
| ПК 1.2. | ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|--------------------------------|---|
| Иметь практический опыт | ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов |
| Уметь | применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от |

| | |
|--------------|--|
| | <p>нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> |
| Знать | <p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1132

в том числе в форме практической подготовки - 422 часа

Из них на освоение МДК – 856 часов

в том числе самостоятельная работа – 284 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | | |
|---|---|-------------|--|--|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|-----------|---------------|------------|------------------|
| | | | | Обучение по МДК | | | | | Практики | | |
| | | | | Всего | В том числе | | | | Промежуточная | Учебная | Производственная |
| | | | | | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | | | | |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> | <i>6</i> | <i>7</i> | <i>8</i> | <i>9</i> | <i>10</i> | <i>11</i> | |
| ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. | МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья | 422 | 68 | 422 | 68 | | 132 | 12 | | | |
| ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. | МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья | 458 | 102 | 458 | 102 | 16 | 152 | 12 | | | |
| | Учебная практика | 72 | 72 | | | | | | 72 | | |
| | Производственная практика | 180 | 180 | | | | | | | 180 | |
| | Промежуточная аттестация | 24 | | | | | | | | | |
| | Всего: | 1132 | 422 | 880 | 170 | 16 | 284 | 24 | 72 | 180 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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 |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПМ.03 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции | | 1132/170 |
| МДК.03.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья | | 422/68 |
| Раздел 1. Организация технологических процессов производства продукции на предприятиях молочной промышленности | | 4 |
| Тема 1.1. Организация промышленного производства молочной продукции | <p>Содержание</p> <p>1. Основные типы предприятий молочной промышленности. Ассортимент выпускаемой молочной продукции.</p> <p>2. Роль молока и молочных продуктов в питании человека. Альтернативный рынок растительной продукции.</p> <p>3. Технологические линии и способы производства различных видов продукции из молочного сырья</p> <p>4. Особенности организации сырьевой зоны предприятий молочной промышленности. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока на фермах.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> | 4 |
| Раздел 2. Молоко, как сырье для молочной промышленности | | 60/16 |
| Тема 2.1. Состав молока | <p>Содержание</p> <p>1. Средний химический состав коровьего молока.</p> <p>2. Изменение химического состава молока под влиянием различных факторов.</p> <p>3. Фальсификация молочного сырья и продуктов.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа. Освоение методов определения химического состава коровьего молока и молочных продуктов.</p> <p>Лабораторная работа. Определение фальсификации молока.</p> | 10/4 |
| Тема 2.2. Вода и сухой молочный остаток | <p>Содержание</p> <p>1. Вода в составе молока.</p> | 1 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|---|---|
| | 2. Сухой и сухой обезжиренный молочный остаток. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| Тема 2.3. Белки молока | Содержание | 6/2 |
| | 1. Классификация белков молока. | 4 |
| | 2. Казеин. | |
| | 3. Сывороточные белки. | |
| | 4. Белки оболочек жировых шариков. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Изучение фракционного состава белков молока. | 2 |
| Тема 2.4. Молочный жир | Содержание | 6/2 |
| | 1. Жирнокислотный и триглицеридный состав молочного жира. | 4 |
| | 2. Физико-химические свойства молочного жира. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Определение констант молочного жира. | 2 |
| Тема 2.5. Молочный сахар | Содержание | 4 |
| | 1. Строение и свойства лактозы. | 4 |
| | 2. Брожение молочного сахара. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| Тема 2.6. Минеральный состав молока | Содержание | 2 |
| | 1. Макроэлементы молока. | 2 |
| | 2. Микроэлементы молока. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| Тема 2.7. Ферменты в составе молока | Содержание | 4/2 |
| | 1. Классификация ферментов молока. | 2 |
| | 2. Практическое значение ферментов. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | | Лабораторная работа. Определение пастеризации молока и молочных продуктов по пробам на фосфатазу и пероксидазу. |
| Тема 2.8. Витамины в составе молока | Содержание | 1 |
| | 1. Водорастворимые витамины. | 1 |
| | 2. Жирорастворимые витамины. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | |
| Тема 2.9. Посторонние химические вещества в молоке | Содержание | 2 |
| | 1. Антибиотики. | 2 |
| | 2. Пестициды. | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|-------------|
| | 3. Моющие и дезинфицирующие вещества. | |
| | 4. Соли тяжелых металлов и радиоактивные вещества. | |
| | 5. Растительные и микробные яды и другие вещества. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| Тема 2.10. Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока | Содержание | 6/2 |
| | 1. Физико-химические свойства молока: кислотность, окислительно-восстановительный потенциал, плотность, вязкость, осмотическое давление, температура замерзания, электропроводность, показатель преломления. | 4 |
| | 2. Технологические свойства молока: термоустойчивость, сычужная свертываемость. | |
| | 3. Органолептические свойства молока: вкус и запах, консистенция, цвет. Показатели натуральности и свежести молока. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Определение органолептических, физико-химических и технологических свойств молока. | 2 |
| Тема 2.11. Химические, биохимические и физические изменения молочного сырья и продукции | Содержание | 2 |
| | 1. Охлаждение и замораживание молочного сырья и продукции. Влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов | 2 |
| | 2. Изменение составных частей молока при механической обработке. | |
| | 3. Изменение составных частей молока при тепловой обработке. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | |
| Тема 2.12. Основные представители микрофлоры молока | Содержание | 10/2 |
| | 1. Представители технически важной микрофлоры и процессы ими вызываемые: молочнокислые бактерии, дрожжи, уксуснокислые бактерии, пропионовокислые бактерии, бифидобактерии. | 8 |
| | 2. Представители технически вредной микрофлоры и процессы ими вызываемые: гнилостные бактерии, микроскопические грибы, бактериофаги. Пути попадания микроорганизмов в молоко. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы. | |
| | 3. Получение чистых культур молочнокислых бактерий и составление заквасок для производства молочных продуктов. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Определение видового состава микрофлоры молока и молочных продуктов. | 2 |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. История развития биохимических и микробиологических исследований молока и молочных продуктов. | | 66 |

| | | |
|---|---|---------------|
| <p>Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных (составление таблицы сравнительной оценки различного молока).</p> <p>Состав и строение белков. Структуры белков. Физико-химические свойства белков.</p> <p>Состав липидов. Физико-химические свойства липидов.</p> <p>Классификация углеводов. Основные свойства и функции углеводов.</p> <p>Роль витаминов в нормальном развитии человека.</p> <p>Пороки молока.</p> <p>Микробиологический контроль качества молочных продуктов.</p> <p>Патогенные микроорганизмы – возбудители инфекций. Химический состав и свойства микробных токсинов. Условно-патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых токсикоинфекций. Пищевые интоксикации (токсикозы).</p> | | |
| Раздел 3. Организация приемки и ведение общих технологических процессов переработки молочного сырья | | 114/32 |
| Тема 3.1. | Содержание | 30/12 |
| Организация и ведение приемки молочного сырья | 1. Виды молочного сырья для производства молочной продукции. | 18 |
| | 2. Первичная обработка молока на фермах. Пороки сырого молока. Оборудование для первичной обработки молока на фермах. | |
| | 3. Требования ТР ТС 033/2013, ГОСТ 31449-2013, ГОСТ Р 52054-2003. | |
| | 4. Способы транспортирования молочного сырья и порядок приемки на перерабатывающих предприятиях. | |
| | 5. Формы и правила ведения первичной документации. Содержание договора поставок молока. Удостоверение качества и безопасности. Учет молока-сырья. Расчет с поставщиками молока. | |
| | 6. Оборудование приемной лаборатории, реактивы и растворы, используемые для анализа молока. Отбор проб молока и подготовка их к анализу. | |
| | 7. Оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для учета молока и молочных продуктов. | |
| | 8. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для внутризаводской транспортировки молока и молочных продуктов. Трубопроводы и арматура для молока и молочных продуктов. | |
| | 9. Устройство, принципа действия и правила безопасного обслуживания оборудования для перекачки молока. Основные параметры насосов. Краткая характеристика насосов. | |
| | 10. Классификация емкостного оборудования. Устройство, принципа действия и правила безопасного обслуживания емкостного оборудования для хранения молока. | |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | | 12 |
| Лабораторная работа. Определение в молоке степени чистоты, органолептических и физико-химических показателей и сравнение их с показателями по ГОСТу. | | 4 |

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|--|--------------|
| | Лабораторная работа. Определение в молоке ингибирующих веществ, бактериальной обсемененности, количества соматических клеток, и сравнение их с показателями по ГОСТу. | 4 |
| | Практическое занятие. Определение средней массовой доли жира в молоке, пересчет в килограммы жира, вычисление массы молока по его объему, расчёт энергетической ценности молока. | 2 |
| | Практическое занятие. Оформление товарно-транспортной накладной, акта на несоответствие показателей, реестра товарно-транспортных накладных. | 2 |
| Тема 3.2. Организация и ведение процессов механической обработки молочного сырья | Содержание | 44/10 |
| | 1. Виды механической обработки. Фильтрация как наиболее простой метод очистки молока от механических примесей. Виды фильтров. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для удаления механических примесей. | 34 |
| | 2. Сепарирование. Классификация сепараторов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для сепарирования молока | |
| | 3. Центробежная очистка молока от механических загрязнений. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования сепараторов-молокоочистителей. | |
| | 4. Бактофугирование. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания сепараторов бактофуг. | |
| | 5. Способы нормализации. Основные уравнения материального баланса. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для нормализации молока. | |
| | 6. Гомогенизация и эмульгирование молочного сырья. Виды гомогенизаторов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для гомогенизации молока. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| | Лабораторная работа. Изучение процесса сепарирования молока. | 4 |
| | Лабораторная работа. Определение эффективности гомогенизации молока. | 4 |
| Практическое занятие. Расчет компонентов нормализованных смесей графическими методами - методом треугольника и квадрата. | 2 | |
| Тема 3.3. Организация и ведение процессов тепловой и вакуумной обработки молочного сырья | Содержание | 38/4 |
| | 1. Пастеризация молока, факторы, влияющие на ее эффективность. Режимы и способы пастеризации молока. | 34 |
| | 2. Устройство и принцип действия трубчатых и пластинчатых пастеризационно-охладительных установок. | |
| | 3. Стерилизация молока, ее способы и режимы. Эффективность стерилизации. Ультравысокотемпературная обработка молока с асептическим розливом. | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|---------------|
| | 4. Вакуумная обработка молочного сырья: деаэрация и дезодорация. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для вакуумной обработки молока и сливок | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Практическое занятие. Изучение устройства оборудования для стерилизации молока. | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение устройства вакуум-дезодорационной установки. | 2 |
| Тема 3.4. Организация и ведение процесса сквашивания молока | Содержание | 12/4 |
| | 1. Роль молочнокислой микрофлоры в производстве молочных продуктов. Состав и виды заквасок и бактериальных концентратов. | 8 |
| | 2. Способы использования заквасок в производственных условиях. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции заквасочников и заквасочных установок. | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции резервуаров для сквашивания молока | 2 |
| Тема 3.5. Организация и ведение процессов мембранной обработки | Содержание | 2 |
| | Введение в мембранную фильтрацию. Применение процессов мембранного разделения в молочной промышленности. | 2 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| Тема 3.6. Организация и ведение санитарной обработки оборудования | Содержание | 2 |
| | Виды загрязнений и способы их удаления. Характеристика моющих средств. | 2 |
| | Порядок проведения мойки оборудования. Особенности мойки теплового оборудования. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| Раздел 4. Организационно-технологические схемы переработки молока и производства молочной продукции | | 240/32 |
| Тема 4.1. Поточные и порционные схемы приемки, учета и хранения молока | Содержание | 16/4 |
| | 1. Модульные станции для приемки и учета молока. Конструкционные особенности забора молока. Уровни фильтрации молока: грубая и тонкая очистка. | 12 |
| | 2. Автоматизированные линии приемки, первичной переработки и хранения молочного сырья на различных типах предприятий молочной промышленности. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| | Практическое занятие. Расчет площади отделения приемки и первичной обработки молока. Компоновка технологического оборудования. | 4 |
| Тема 4.2. Комплексные линии механической, вакуумной | Содержание | 46/8 |
| | 1. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве пастеризованного молока. | 38 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|---|-------------|
| и тепловой обработки молока | 2. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве стерилизованного молока. | |
| | 3. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве питьевых сливок. | |
| | 4. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве жидких кисломолочных продуктов. | |
| | 5. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве сметаны. | |
| | 6. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве творога. | |
| | 7. Устройство и принцип действия линий тепловой, механической и вакуумной обработки в производстве сливочного масла. | |
| | 8. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве сыра. | |
| | 9. Устройство и принцип действия линий тепловой, механической и вакуумной обработки в производстве молочных консервов. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| | Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на городском молочном комбинате. | 2 |
| Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на маслодельном заводе. | 2 | |
| Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на сыродельном комбинате. | 2 | |
| Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на молочноконсервном комбинате. | 2 | |
| Тема 4.3. Поточные схемы фасования и упаковывания молочных продуктов. | Содержание | 26/6 |
| | 1. Виды упаковки для молочной продукции. Современные направления развития конструкций и материалов для упаковки молочной продукции. | 20 |
| | 2. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для питьевого молока и сливок. Правила эксплуатации оборудования. | |
| | 3. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для жидких кисломолочных продуктов. Правила эксплуатации оборудования. | |
| | 4. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для различных видов творога. Правила эксплуатации оборудования. | |
| | 5. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для сметаны. Правила эксплуатации оборудования. | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|--|-------------|
| | 6. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для сливочного масла. Правила эксплуатации оборудования. | |
| | 7. Назначение и принцип действия оборудования для резки, фасования и упаковывания натуральных сыров. Правила эксплуатации оборудования. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции оборудования для фасовки жидких молочных продуктов в полиэтиленовую пленку, полиэтиленовые бутылки, «Пюр-Пак» и «Тетра-Рекс». | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции оборудования для фасовки жидких и пастообразных продуктов в пластиковые стаканчики. | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение оборудования для фасовки сгущенных и сухих консервов. | 2 |
| Тема 4.4. Системы мембранной фильтрации для переработки молочного сырья | Содержание | 40/2 |
| | 1. Классификация мембранных процессов. Достоинства и недостатки методов мембранного разделения. | |
| | 2. Характеристики процессов разделения: концентрационная поляризация, скорость фильтрации, селективность и проницаемость. | |
| | 3. Факторы, влияющие на баромембранные процессы: давление, температура, концентрация. | |
| | 4. Классификация и характеристика мембран: материал, внутренняя структура, способ изготовления, внешняя форма. Требования к мембранам. Очистка мембран от загрязнений. | |
| | 5. Технологическая схема производства питьевого молока с использованием микрофильтрации в аппаратном оформлении. | |
| | 6. Технологическая схема производства творога с использованием ультрафильтрации в аппаратном оформлении. | |
| | 7. Технологическая схема производства сыра с использованием ультрафильтрации в аппаратном оформлении. | |
| | 8. Технологическая схема производства микропартикулята сывороточных белков в аппаратном оформлении. | |
| | 9. Технологическая схема производства сухой сыворотки с использованием нанофильтрации в аппаратном оформлении. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение процесса микрофильтрации молока. | 2 |
| Тема 4.5. Системы ручной и автоматической мойки и дезинфекции технологического оборудования | Содержание | 10/4 |
| | 1. Порядок проведения мойки оборудования. Особенности мойки теплового оборудования. | |
| | 2. Централизованные и децентрализованные системы безразборной мойки. | |
| | 3. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для мойки на предприятиях молочной промышленности. | 6 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|--|-----------|
| | Лабораторная работа. Освоение методов приготовления и контроля моющих растворов. | 2 |
| | Практическое занятие. Расчет и подбор оборудования для мойки технологического оборудования. | 2 |
| Тема 4.6. Автоматизированные линии производства молочной продукции | Содержание | 32 |
| | 1. Автоматизированные линии производства питьевого молока и сливок. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания. | 32 |
| | 2. Автоматизированные линии производства жидких кисломолочных продуктов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания. | |
| | 3. Автоматизированные линии производства творога традиционным и раздельным способами. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания. | |
| | 4. Автоматизированные линии производства сливочного масла методами сбивания и преобразования высокожирных сливок. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания. | |
| | 5. Автоматизированные линии производства различных видов сыров. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания. | |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДКн. 01.01 Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 66 |
| Учебная практика по ПМ.03 МДК.03.01 Виды работ 1. Ознакомление с производственной лабораторией. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. Дублирование на рабочих местах. 4. Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов: - изучение нормативной документации; | | 72 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|---|----------------|
| <p>- проведение основных методов исследования сырья;</p> <p>- установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;</p> <p>- ведение лабораторных журналов.</p> <p>Дублирование на рабочих местах.</p> | | |
| МДК.03.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья | | 458/102 |
| Раздел 1. Технологические процессы производства цельномолочных продуктов | | 86/30 |
| Тема 1.1. Общая характеристика цельномолочных продуктов | Содержание | 4 |
| | <p>1. <i>Современное состояние цельномолочной отрасли. Ассортимент цельномолочных продуктов.</i> История цельномолочной отрасли. Анализ современного состояния, актуальные проблемы и перспективы развития цельномолочной отрасли. Характеристика ассортимента. Растительные альтернативы цельномолочных продуктов.</p> | 4 |
| | <p>2. <i>Роль молока и молочных продуктов в питании человека.</i> Молоко в питании человека. Состав молока: белки, липиды, лактоза и органические кислоты, минеральные вещества, витамины. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молока и молочных продуктов.</p> | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | |
| Тема 1.2. Технологические процессы производства пастеризованных молока и сливок | Содержание | 16/4 |
| | <p>1. <i>Требования к сырью при выработке питьевого молока. Общая технология производства пастеризованных молока и сливок.</i> Основные технологические стадии производства пастеризованного молока. Изменение составных частей молока в процессе механической и тепловой обработки. Основные технологические стадии производства пастеризованных сливок. Изменение составных частей сливок в процессе производства. Технологическая схема производства пастеризованного молока и сливок в аппаратурном исполнении.</p> | 12 |
| | <p>2. <i>Контроль технологических процессов производства пастеризованного молока и сливок.</i> Требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки пастеризованного молока и сливок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.</p> | |
| | <p>3. <i>Особенности технологии производства некоторых видов питьевого молока.</i> Особенности технологии топленого молока, «Школьного», обогащенного, молочных напитков.</p> | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа. Технология производства пастеризованного молока и сливок. | 4 |
| Тема 1.3. Технологические процессы производства | Содержание | 8 |
| | <p>1. <i>Общая технология производства стерилизованных молока и сливок.</i> Основные технологические стадии производства продуктов. Изменение составных частей молока в</p> | 8 |

документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|--|-------------|
| стерилизованного молока и сливок | процессе производства стерилизованных продуктов. Одноступенчатый и двухступенчатый способы производства. Косвенный и прямой нагрев продукта. Технологические схемы производства стерилизованного молока и сливок в аппаратурном исполнении. | |
| | <i>2. Контроль технологических процессов производства, стерилизованных молока и сливок.</i> Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки, стерилизованных молока и сливок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения. | |
| Тема 1.4. Технологические процессы производства кисломолочных продуктов | Содержание | 18/8 |
| | <i>1. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.</i> Коагуляция казеина и гелеобразование. | 10 |
| | <i>2. Бактериальные закваски и концентраты для ферментированных молочных продуктов.</i> Принципы подбора заквасочных культур. Технология использования заквасок в производственных условиях. Использование пробиотических и защитных культур. | |
| | <i>3. Технология производства кисломолочных продуктов.</i> Ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Общая технология производства (резервуарный и термостатный способ). Технологические схемы производства жидких кисломолочных продуктов в аппаратурном исполнении. | |
| | <i>4. Технологические особенности производства жидких кисломолочных продуктов.</i> Особенности производства кефира и кефирного продукта, простокваши, ряженки, варенца, йогурта, ацидофилина, айрана и др. Пороки. Особенности производства сквашенных продуктов. | |
| | <i>5. Контроль технологических процессов производства кисломолочных напитков.</i> Требования действующих стандартов на кисломолочные продукты. Контроль на различных стадиях выработки кисломолочных напитков и заквасок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| Лабораторная работа. Технология производства заквасок. Оценка качества производственной закваски. | 4 | |
| Лабораторная работа. Технология производства йогурта. Изучение пороков кисломолочных напитков. | 4 | |
| Тема 1.5. Технологические процессы производства сметаны | Содержание | 10/4 |
| | <i>1. Технологическая схема производства сметаны.</i> Ассортимент сметаны. Общая технологическая схема производства сметаны. Пороки сметаны. Технологические схемы производства сметаны в аппаратурном исполнении. | 6 |

| | | |
|--|--|--------------|
| | 2. <i>Технологические особенности производства отдельных видов сметаны.</i> Особенности производства сметаны с белковыми наполнителями, с ацидофильной закваской. Резервирование сметаны. | |
| | 3. <i>Контроль технологических процессов производства сметаны.</i> Требования действующего стандарта на сметану. Контроль на различных стадиях выработки сметаны и заквасок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа. Технология производства сметаны термостатным способом. Изучение пороков сметаны. | 4 |
| Тема 1.6. Технологические процессы производства творога | Содержание | 18/10 |
| | 1. <i>Технология производства творога.</i> Ассортимент творога. Способы коагуляции белков молока в производстве творога. Технологические схемы производства творога (традиционный и раздельный способы). Технологическая схема производства творога в аппаратном исполнении. Пороки творога. | 8 |
| | 2. <i>Технологические особенности производства творога на автоматизированных линиях.</i> Особенности технологии творога различной жирности. Технология зерненого творога. | |
| | 3. <i>Технология творожных изделий.</i> Ассортимент и характеристика творожных изделий. Особенности производства сырков, масс творожных, тортов творожных, глазированных сырков. | |
| | 4. <i>Контроль технологических процессов производства творога и творожных изделий.</i> Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки творога и творожных изделий. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| | Лабораторная работа. Технология производства творога с отделением сыворотки путем самопрессования и прессования. Пороки. | 4 |
| | Практическое занятие. Расчеты выхода готового продукта и необходимого количества функциональных компонентов в производстве творога и сметаны. | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции оборудования для отделения сыворотки в производстве творога. | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции линии по производству зерненого творога. | 2 |
| Тема 1.7. Технологические процессы производства | Содержание | 8/4 |
| | 1. <i>Технология производства мороженого.</i> Ассортимент мороженого и замороженных десертов. Основные принципы составления смесей для производства мороженого. Функциональные ингредиенты для мороженого. Технологический процесс производства. | 4 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|--|-----------|
| мороженого и замороженных десертов | Пороки мороженого. Технологическая схема производства мороженого в аппаратурном исполнении. | |
| | 2. <i>Контроль технологических процессов производства мороженого.</i> Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Причины возникновения брака при выработке и хранении мороженого и способы их устранения. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа. Технология производства мягкого мороженого. | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы фризера. | 2 |
| Тема 1.8. Технологические процессы производства паст, пудингов и кремов | Содержание | 4 |
| | 1. <i>Технология паст, кремов, пудингов на молочной основе.</i> Ассортимент паст, кремов и пудингов. Технологические процессы производства паст, кремов и пудингов. Пороки. Технологические схемы производства продуктов в аппаратурном исполнении. | 4 |
| | 2. <i>Контроль технологических процессов производства паст, кремов и пудингов.</i> Требования действующих нормативных документов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки паст, кремов и пудингов. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения. | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: | | 26 |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | |
| 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | |
| 4. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. | | |
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. | | |
| 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |
| 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |
| Производственная практика по ПМ.03 МДК 03.01 | | 72 |
| Виды работ | | |
| 1. Ознакомление с предприятием. | | |
| 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. | | |
| 3. Изучение должностных инструкций. | | |
| 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. | | |
| 5. Изучение документации по приемке сырья. | | |
| Дублирование на рабочих местах. | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|--|------------------|
| <p>6. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>7. Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов: тепловая обработка сырья; механическая обработка нормализованных смесей; заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сгустка при производстве кисломолочных продуктов; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>8. Участие в оценке качества цельномолочных продуктов: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>9. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах.</p> | | |
| <p>Курсовой проект</p> | <p>Примерная тематика курсового проекта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проект цеха по производству пастеризованного молока мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену. 2. Проект цеха по производству творога традиционным способом мощностью 24 тонн перерабатываемого молока в смену. 3. Проект цеха по производству творога на линии ОЛИТ-Про мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену. 4. Проект цеха по производству творога и творожных изделий мощностью 32 тонны перерабатываемого молока в смену. 5. Проект цеха по производству ультрапастеризованного молока мощностью 40 тонн перерабатываемого молока в смену. 6. Проект цеха по производству питьевых сливок мощностью 45 тонн перерабатываемого молока в смену. 7. Проект цеха по производству кефира мощностью 18 тонн перерабатываемого молока в смену. 8. Проект цеха по производству ряженки мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену. 9. Проект цеха по производству йогурта мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену. 10. Проект цеха по производству сметаны мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену. | <p>16</p> |

| | | |
|--|--|---------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовому проекту: 1. Консультация по структуре курсового проекта. 2. Консультация по продуктовому расчету заданного ассортимента. 3. Консультация по оформлению совмещенного графика работы оборудования и технологических процессов. 4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки. 5. Консультация по составлению графических схем заданных продуктов. 6. Консультация по написанию раздела «Организация производства заквасок». 8. Консультация по написанию раздела «Подбор технологического оборудования». 9. Консультация по написанию раздела «Мойка и дезинфекция на молочном предприятии». 10. Консультация по написанию раздела «Обеспечение экологической безопасности». 11. Консультация по оформлению графической части. 12. Консультация по оформлению списка используемых источников. Защита курсового проекта. | | 16 |
| Самостоятельная работа обучающихся над курсовым проектом: 1. Выполнить продуктовый расчет заданного ассортимента. 2. Оформить совмещенный график работы технологического оборудования и процессов. 3. Оформить расчетно-пояснительную записку. 4. Оформить графическую часть курсового проекта. | | 26 |
| Раздел 2. Производство сливочного масла и продуктов из пахты | | 104/30 |
| Тема 2.1. Общая характеристика сливочного масла | Содержание | 6/2 |
| | <i>1. Характеристика сливочного масла.</i> Классификация и ассортимент масла, масляных паст и спредов. Состав, пищевая, биологическая и энергетическая ценность сливочного масла. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. | 4 |
| | <i>2. Характеристика сырья для производства сливочного масла.</i> Требования к сливкам-сырью при выработке масла. Методы обработки сливок в маслоделии (исправление пороков, пастеризация и дезодорация сливок). | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Лабораторная работа. Исследование качества сливок для выработки сливочного масла. | 2 | |
| Тема 2.2. Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок | Содержание | 12/6 |
| | <i>1. Низкотемпературная подготовка сливок к сбиванию.</i> Назначение и сущность подготовки сливок. Режимы физического созревания сливок. Сезонные особенности физического созревания сливок. <i>2. Сбивание сливок и образование масляного зерна.</i> Общая характеристика процесса. Теоретические основы процесса сбивания сливок. Параметры сбивания сливок. Промывка масляного зерна: назначение, требования к воде, способы. | 6 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|--|-------------|
| | 3. <i>Механическая обработка масляного зерна.</i> Цель механической обработки масляного зерна. Операции механической обработки масляного зерна. Стадии механической обработки масляного зерна. Факторы, влияющие на эффективность механической обработки масляного зерна. Посолка масла. Фасование и упаковывание сливочного масла. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Лабораторная работа. Выработка сливочного масла методом периодического сбивания. | 4 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства масла методом сбивания сливок. | 2 |
| Тема 2.3. Технологические процессы производства масла методом преобразования высокожирных сливок | Содержание | 14/6 |
| | 1. <i>Получение высокожирных сливок.</i> Характеристика высокожирных сливок. Способы получения. Стадии получения высокожирных сливок. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования сливок. | 8 |
| | 2. Режимы сепарирования сливок. Конструкция и работа сепараторов для получения высокожирных сливок. Нормализация высокожирных сливок. | |
| | 3. <i>Преобразование высокожирных сливок в масло.</i> Сущность процесса маслообразования. Стадии процесса маслообразования, особенности процесса в аппаратах цилиндрического и пластинчатого типа. Факторы, влияющие на работу маслообразователя. | |
| | 4. Фасование и упаковывание сливочного масла, выработанного методом преобразования высокожирных сливок. Термостатирование и холодильное хранение масла. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Лабораторная работа. Выработка сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. | 4 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства масла методом преобразования высокожирных сливок. | 2 |
| Тема 2.4. Особенности производства отдельных видов сливочного масла | Содержание | 18/4 |
| | 1. <i>Разновидности сладкосливочного масла.</i> Ассортимент и характеристика сладкосливочного масла. Особенности производства сладкосливочного масла различными методами. Вологодское масло. Восстановленное масло. Подсырное масло. | 14 |
| | 2. <i>Технология кислосливочного масла.</i> Ассортимент и характеристика кислосливочного масла. Биологическое созревание сливок. Методы биологического созревания сливок. Особенности производства кислосливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. Кислосливочное масло с дрожжами. Оборудование для производства кислосливочного масла. | |
| | 3. <i>Сливочное масло с вкусовыми наполнителями.</i> Ассортимент и классификация сливочного масла с вкусовыми наполнителями. Требования действующего стандарта на вырабатываемые | |

| | | |
|---|---|-------------|
| | продукты. Масло десертного назначения. Технологические схемы производства десертного масла с вкусовыми наполнителями. Масло закусочное. Технология сырного масла. | |
| | 4. <i>Разновидности консервного масла.</i> Ассортимент консервного масла. Стерилизованное масло. Сухое масло. Каймак, кремы с кофе и какао. | |
| | 5. <i>Биохимические и физико-химические процессы при производстве сливочного масла.</i> Основные биохимические процессы, протекающие при производстве масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок. Влияние режимов подготовки сливок на процессы маслообразования. Структура сливочного масла. Порча молочного жира. Факторы, влияющие на стойкость масла при хранении. | |
| | 6. <i>Микробиология сливочного масла.</i> Состав микрофлоры и его изменение в процессе хранения масла. Формирование аромата при производстве кисломолочного масла. Пороки масла микробиологического происхождения. Повышение стойкости масла. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции. | |
| | 7. <i>Оценка качества масла.</i> Методы оценки консистенции сливочного масла. Пороки сливочного масла. Причины возникновения брака и способы их устранения. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа. Выработка сливочного масла с вкусовыми наполнителями. | 4 |
| Тема 2.5. Производство топленого масла, молочного жира и спредов | Содержание | 10/2 |
| | 1. <i>Особенности производства топленого масла и молочного жира.</i> Характеристика топленого масла и молочного жира. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Особенности технологии топленого масла. Технологические схемы различных методов производства топленого масла. Особенности технологии молочного жира. Оборудование для производства и фасования топленого масла. | 8 |
| | 2. <i>Технологические особенности производства спредов.</i> Классификация, ассортимент и характеристика спредов. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Требования к сырью для производства спредов. Особенности производства спредов. Технология спреда «Городского». | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства спредов. | 2 |
| Тема 2.6. Общая характеристика пахты | Содержание | 8/2 |
| | 1. <i>Характеристика пахты-сырья.</i> Состав компонентов пахты сладкомолочного и кисломолочного масла. Органолептические, физико-химические показатели пахты и ее биологическая ценность. Пути рационального использования пахты. | 6 |
| | 2. <i>Технологическая характеристика пахты.</i> Коагуляция белков пахты под действием сычужного фермента, молочной кислоты, раствора хлористого кальция. Сгущение и сушка пахты. | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|-------------|
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование состава и свойств пахты. | 1 |
| | Практическое занятие. Расчет энергетической и определение биологической ценности пахты. | 1 |
| Тема 2.7. Технология продуктов из пахты | Содержание | 12/4 |
| | 1. <i>Технологические процессы производства напитков из пахты.</i> Ассортимент и классификация напитков из пахты. Особенности технологии свежих и ферментированных напитков из пахты. Аппаратурно-технологические схемы производства напитков из пахты. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. | 8 |
| | 2. <i>Технология белковых продуктов из пахты.</i> Ассортимент и классификация белковых продуктов из пахты. Технология творога и творожных изделий из пахты. Технология сыров из пахты. Белковые полуфабрикаты из пахты. Аппаратурно-технологические схемы производства белковых продуктов из пахты. | |
| | 3. <i>Технология сухих и сгущенных концентратов из пахты.</i> Технология пахты, сгущенной с сахаром. Технология пахты сгущенной. Технология пахты сухой. Аппаратурно-технологические схемы сгущенных и сухих концентратов из пахты. | |
| | 4. <i>Микробиология пахты.</i> Состав микрофлоры пахты. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции. Пороки продуктов из пахты. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа. Технология свежих и ферментированных напитков из пахты. | 2 |
| Практическое занятие. Изучение оборудования для производства продуктов из пахты. | 2 | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 | | 26 |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |
| Производственная практика по ПМ.03 МДК.03.02. | | 144 |
| Виды работ | | |
| 1. Ознакомление с предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах. | | |

4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.
5. Изучение документации по приемке сырья.
Дублирование на рабочих местах.

6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству.
Дублирование на рабочих местах.

7. Выбор технологической карты производства.
Дублирование на рабочих местах.

8. Ведение процессов изготовления сыра:
тепловая обработка сырья; заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра; формование и прессование; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм.
Дублирование на рабочих местах.

9. Ведение процессов посолки, созревания сыров:
учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение; приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне; контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания.
Дублирование на рабочих местах.

10. Ведение процессов изготовления плавленых сыров:
подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; подбор солей-плавителей, приготовление их растворов; составление смеси; плавление сырной массы; фасовка плавленого сыра; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования.
Дублирование на рабочих местах.

11. Участие в оценке качества сыров:
изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров.
Дублирование на рабочих местах.

12. Контроль качества продукции:
- разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров.
Самостоятельная работа на рабочих местах.

13. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки
тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря.
Дублирование на рабочих местах.

14. Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции.
Самостоятельная работа на рабочих местах.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | |
|--|---|
| <p>15. Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки; Дублирование на рабочих местах.</p> <p>16. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства; Самостоятельная работа на рабочих местах.</p> <p>17. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах.</p> | |
| <p>Раздел 3. Производство сыра и продуктов из сыворотки</p> | <p>86/30</p> |
| <p>Тема 3.1. Технологические</p> | <p>Содержание</p> |
| <p>процессы производства сыра</p> | <p>1. <i>Молоко как сырье для производства сыра.</i> Характеристика состава и свойств молока как сырья для производства сыров. Сыропригодность молока. Требования, предъявляемые к качеству сыропригодного молока. Способы повышения сыропригодности молока.</p> <p>2. <i>Подготовка молока к свертыванию. Свертывание молока.</i> Очистка, резервирование, созревание и нормализация молока в сырodelии. Тепловая обработка молока для производства сыра. Методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлорида кальция. Сущность и механизм сычужного свертывания молока. Факторы, влияющие на процесс сычужного свертывания.</p> <p>3. <i>Обработка сырного сгустка.</i> Цель обработки сырного сгустка. Разрезка сгустка, постановка и вымешивание сырного зерна. Роль второго нагревания в формировании видовых особенностей сыров. Факторы, влияющие на обезвоживание сырного зерна. Биохимические и физико-химические процессы, протекающие при обработке сгустка и сырной массы.</p> <p>4. <i>Формование, самопрессование и прессование сыра.</i> Назначение, способы и режимы формования. Назначение самопрессования. Назначение, способы и режимы прессования. Биохимические и физико-химические процессы при формовании и прессовании сыра.</p> <p>5. <i>Посолка сыра.</i> Назначение посолки сыра. Способы и режимы посолки. Факторы, влияющие на продолжительность посолки. Биохимические и физико-химические процессы при посолке сыра. Диффузионно-осмотические процессы при посолке сыра в рассоле.</p> <p>6. <i>Созревание сыра.</i> Сущность созревания. Условия и режимы созревания сыра. Уход за сыром в процессе созревания. Мойка сыра. Пути интенсификации созревания сыров.</p> <p>7. <i>Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыра.</i> Изменение составных частей сыра: лактозы, белков, молочного жира. Изменение содержания влаги, витаминов и минеральных веществ. Формирование консистенции и рисунка сыра.</p> |
| | <p>22</p> |

| | | |
|--|--|-------------|
| | 8. <i>Защитные покрытия сыров. Упаковывание, хранение и транспортирование сыров.</i> Назначение и виды защитных покрытий в сыроделии. Требования, предъявляемые к защитным покрытиям для сыра. Парафинополимерные покрытия: состав, свойства. Комбинированные покрытия: состав, свойства, способы нанесения. Особенности созревания сыров в полимерных пленках. Порционирование сыров. Сортировка и маркировка сыра. Хранение и транспортировка сыров. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| | Лабораторная работа. Исследование сыропригодности молока. | 2 |
| | Лабораторная работа. Нормализация молока в производстве различных видов сыра. | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование влияния режимов пастеризации молока на его способность свертываться под действием различных видов молокосвертывающих ферментов. | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование принципов выбора доз молокосвертывающего фермента и хлористого кальция, бактериальных препаратов и заквасок. | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование технологических процессов обработки стустка и сырного зерна в производстве твердых сычужных сыров. | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для выработки сырного зерна. | 1 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для формования и прессования сырной массы. | 1 |
| Тема 3.3. Технология производства различных видов сыров | Содержание | 26/8 |
| | 1. <i>Производство полутвердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания.</i> Характеристика полутвердых сыров с высокой температурой второго нагревания. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий. | |
| | 2. <i>Производство полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания.</i> Характеристика полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Основные параметры технологии. Полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры сырной слизи. Особенности частных технологий. | |
| | 3. <i>Производство сыров с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения.</i> Характеристика полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий. | 18 |
| | 4. <i>Производство сыров с чеддеризацией и плавлением сырной массы.</i> Характеристика сыров с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий производства. | |

| | | |
|--|--|------------|
| | 5. <i>Производство мягких сыров.</i> Характеристика и классификация мягких сыров. Особенности производства сыров, созревающих при участии слизи. Особенности производства сыров, созревающих при участии плесени. Особенности производства свежих сыров. | |
| | 6. <i>Производство рассольных сыров.</i> Характеристика рассольных сыров. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий производства. | |
| | 7. <i>Производство плавленых сыров.</i> Состав и классификация плавленых сыров. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Основное и вспомогательное сырье, соли-плавители и стабилизаторы, наполнители и специи. Технология и режимы производства плавленых сыров. Особенности частных технологий. | |
| | 8. <i>Пороки натуральных сычужных и плавленых сыров. Мероприятия по их предупреждению.</i> Основные пороки твердых сычужных сыров. Основные пороки мягких сыров. Основные пороки рассольных сыров. Основные пороки плавленых сыров. Причины возникновения брака и способы их устранения. | |
| | 9. <i>Микробиология сыров.</i> Значение микроорганизмов в сыроделии. Источники первичной микрофлоры сыра. Развитие микробиологических процессов при выработке сыра. Особенности микробиологических процессов при созревании различных видов сыров. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| | Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства мягких кисломолочных сыров. | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства плавленых сыров. | 2 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для чеддеризации сырной массы. | 1 |
| | Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства плавленых сыров. | 1 |
| Тема 3.4. Общая характеристика молочной сыворотки | Содержание | 6/2 |
| | 1. <i>Основные направления и перспективы промышленной переработки молочной сыворотки.</i> Актуальность промышленной переработки молочной сыворотки. Правила организации безотходного производства. Основные и наиболее перспективные направления использования сыворотки и ее компонентов. Ассортимент продуктов из молочной сыворотки. | 4 |
| | 2. <i>Состав, свойства и пищевая ценность молочной сыворотки.</i> Виды молочной сыворотки. Характеристика состава, свойств, пищевой и биологической ценности молочной сыворотки. | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|-------------|
| | Требования действующего стандарта на молочную сыворотку. Подготовка сыворотки к переработке. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование состава и свойств молочной сыворотки. Расчет энергетической и определение биологической ценности молочной сыворотки. | 2 |
| Тема 3.5. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки | Содержание | 24/2 |
| | <i>1. Производство напитков из молочной сыворотки.</i> Ассортимент и классификация напитков. Напитки из цельной сыворотки. Напитки из осветленной сыворотки. Пороки напитков из молочной сыворотки. Причины возникновения брака и способы их устранения. | 22 |
| | <i>2. Производство десертов из молочной сыворотки.</i> Особенности технологии производства различных видов киселя, желе, пудингов, муссов из сыворотки. Особенности технологии производства мороженого из сыворотки. | |
| | <i>3. Производство сгущенных концентратов из молочной сыворотки.</i> Виды сгущенных концентратов, вырабатываемых из молочной сыворотки. Характеристика и особенности технологии сыворотки молочной концентрированной. Характеристика и технология производства сыворотки молочной сгущенной. Особенности производства сыворотки молочной сгущенной сквашенной и гидролизованной. | |
| | <i>4. Производство сухих концентратов из молочной сыворотки.</i> Ассортимент сухих концентратов из молочной сыворотки. Органолептические, физико-химические показатели сыворотки сухой. Технология производства. Особенности производства деминерализованной сухой сыворотки, белково-углеводной основы сухой, белка сывороточного растворимого сухого. Применение сухих концентратов в других отраслях пищевой промышленности. | |
| | <i>5. Производство продуктов на основе белков молочной сыворотки.</i> Изучение способов выделения сывороточных белков из молочной сыворотки. Ассортимент белковых продуктов на основе сывороточных белков. Технология производства концентратов сывороточных белков. Изучение технологии производства творога и творожных изделий из молочной сыворотки. Изучение технологии производства сыров из молочной сыворотки. | |
| | <i>6. Получение подсырных сливок и казеиновой пыли из сыворотки.</i> Получение подсырных сливок и их использование в производстве подсырного, сортового масла. Выделение казеиновой пыли из молочной сыворотки и использование ее в производстве. | |
| | <i>7. Производство молочного сахара.</i> Ассортимент и классификация молочного сахара. Состав и способы получения молочного сахара. Общая технология молочного сахара. Особенности частных технологий молочного сахара. Физико-химические процессы при производстве молочного сахара. Основные пороки молочного сахара. | |

| | | |
|--|---|-------------|
| | 8. <i>Микробиология молочной сыворотки</i> . Состав микрофлоры молочной сыворотки. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование технологии производства свежих напитков из молочной сыворотки. | 1 |
| | Практическое занятие. Конструкция и принцип действия оборудования по переработке сыворотки. | 1 |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 3 | | |
| 1. | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | 26 |
| 2. | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | |
| 3. | Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | |
| 4. | Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. | |
| 5. | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | |
| Раздел 4. Технология производства жидких, пастообразных продуктов детского питания | | 34/8 |
| Тема 4.1. Особенности питания детей раннего возраста. | Содержание | 4 |
| | 1. <i>Состав и свойства продуктов детского питания</i> . Ассортимент, состав и свойства жидких и пастообразных продуктов детского питания. | 4 |
| | 2. <i>Пути адаптации коровьего молока к женскому</i> . Состав и свойства женского молока. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока. Способы приближения состава и свойств коровьего молока к женскому. | |
| Тема 4.2. Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания | Содержание | 12/2 |
| | 1. <i>Приемка основного и вспомогательного сырья для производства жидких продуктов детского питания. Нормализация</i> . Требования к сырью при выработке жидких и пастообразных продуктов детского питания. Подготовка компонентов. | 10 |
| | 2. <i>Тепловая и механическая обработка сырья</i> . Пастеризация, стерилизация и ультрапастеризация при производстве жидких продуктов детского питания. Механическая обработка сырья (гомогенизация, сепарирование). | |
| 3. <i>Фасование, упаковывание продуктов детского питания, условия хранения</i> . Условия хранения и упаковывания жидких продуктов детского питания. Оборудование для фасования жидких продуктов детского питания. Асептический розлив. | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|-------------|
| | 4. <i>Общая технологическая схема производства жидких продуктов детского питания.</i> Технология питьевого молока и жидких кисломолочных напитков детского питания в аппаратном исполнении. | |
| | 5. <i>Контроль технологических процессов производства и готовой продукции при производстве жидких продуктов детского питания.</i> Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки жидких продуктов детского питания. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование состава и свойств жидких продуктов детского питания на молочной основе | 2 |
| Тема 4.3. Общая технология пастообразных продуктов для детского питания | Содержание | 14/4 |
| | 1. <i>Приемка основного и вспомогательного сырья для производства пастообразных продуктов детского питания. Нормализация.</i> Требования к качеству молока как сырья для производства детских продуктов. Подготовка компонентов. | 10 |
| | 2. <i>Тепловая и механическая обработка сырья.</i> Пастеризация, ультрапастеризация и стерилизация и при производстве жидких продуктов детского питания. Механическая обработка сырья (гомогенизация, сепарирование, ультрафильтрация). | |
| | 3. <i>Фасование, упаковывание продуктов детского питания, условия хранения.</i> Условия хранения и упаковывания пастообразных продуктов детского питания. | |
| | 4. <i>Общая технология производства пастообразных продуктов детского питания в аппаратном исполнении.</i> Технология пастообразных продуктов детского питания в аппаратном исполнении. | |
| | 5. <i>Контроль технологических процессов производства и готовой продукции при производстве пастообразных продуктов детского питания.</i> Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки пастообразных продуктов детского питания. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа. Исследование состава и свойств пастообразных продуктов детского питания на молочной основе. | 2 |
| | Практическое занятие. Назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства жидких и пастообразных продуктов детского питания. | 2 |
| | Содержание | 4 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|--------------|
| Тема 4.4. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания | 1. <i>Жидкие стерилизованные молочные смеси.</i> Технологические схемы производства. Особенности технологии жидких стерилизованных смесей «Малютка», «Мальш», «Виталакт» и др. Технологические схемы производства жидких стерилизованных смесей детского питания в аппаратурном исполнении. | 4 |
| | 2. <i>Технология жидких и пастообразных кисломолочных продуктов для детского питания.</i> Технологические схемы производства. Особенности технологий жидких смесей, детского кефира, творога, сметаны. Технологические схемы производства жидких смесей, детского кефира, творога, сметаны в аппаратурном исполнении. | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 4 | | 26 |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |
| Раздел 5. Производство молочных консервов, сухих продуктов детского питания | | 34/12 |
| Введение | Содержание | 2 |
| | 1. Краткая история, состояние и перспективы развития продуктов консервирования молока и молочного сырья в России, странах СНГ, за рубежом. Необходимость и теоретические основы консервирования пищевых продуктов, молока. Современные классификации продуктов консервирования молока и молочного сырья. | 2 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| Тема 5.1. Общая технология молочных консервов | Содержание | 2 |
| | 1. Отбор сырья и функционально необходимых компонентов для производства консервов и их влияние на качество продуктов. Заменители молочного жира, немолочные белки, эмульгаторы. Общие технологические операции для всех продуктов консервирования молока и молочного сырья. | 2 |
| | 2. Очистка молока, молочного сырья от механических примесей и микроорганизмов; охлаждение молока; Нормализация состава молока; тепловая обработка нормализованных смесей; концентрирование молока, нормализованных смесей сгущением. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| | Содержание | 4/2 |

| | | |
|--|---|-----|
| Тема 5.2. Технология сгущенного цельного молока с сахаром | 1. Требования к качеству сахара и способы внесения его в молоко. Процесс кристаллизации молочного сахара при производстве сгущенных молочных консервов. Кристаллизация лактозы в молоке цельном сгущенном с сахаром. | 2 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование состава и свойств молока цельного, сгущенного с сахаром. | 2 |
| Тема 5.3. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями | Содержание | 2 |
| | 1. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями. Кофе со сгущенным молоком и сахаром, и кофе со сгущенными сливками и сахаром. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Какао со сгущенными сливками и сахаром. | 2 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| Тема 5.4. Технология молокосодержащих консервов | Содержание | 4/2 |
| | 1. Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром и пищевкусовыми компонентами. | 2 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Исследование состава и свойств молокосодержащих сгущенных консервов с сахаром и пищевкусовыми компонентами. | 2 |
| Тема 5.5. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов | Содержание | 4/2 |
| | 1. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов. Сгущенные стерилизованные молочные консервы. Их виды, состав, свойства, пищевая ценность. | 2 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие. Расчет выхода готового продукта по сгущенным молочным консервам. | 2 |
| Тема 5.6. Технология сухих молочных консервов | Содержание | 4/2 |
| | 1.Технология сухих молочных консервов. Теоретические основы сушки. Технология сухих молочных продуктов: молоко цельное сухое. | 2 |
| | 2.Молоко сухое цельное быстрорастворимое. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Практическое занятие. Расчет выхода готового продукта по сухим молочным консервам. | 2 | |
| Тема 5.7. Качество и стойкость в хранении молочных консервов | Содержание | 4/2 |
| | 1. Качество и стойкость в хранении молочных консервов. Факторы, влияющие на качество и стойкость молочных консервов. Пути повышения стойкости молочных консервов. | 2 |
| | 2. Основные пороки сгущенных и сухих молочных консервов, причины их возникновения и меры предупреждения. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|--|-------------|
| | Лабораторная работа. Влияние условий и сроков хранения на качество сгущенных и сухих молочных консервов. | 2 |
| Тема 5.8. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов | Содержание | 8/2 |
| | 1. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов. Сухие продукты детского питания, их виды, состав, свойства, пищевая ценность. Сухие молочные смеси “Малютка”, “Малыш”. | 6 |
| | 2. Сухое молоко “Виталакт”, “Ладушка”, “Детолакт”, «Солнышко». | |
| | 3. Сухие молочные смеси для диетического и лечебного питания: сухие молочные смеси “Энпиты”, сухой молочный продукт “Инпитан”. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа. Изучение нормативной документации на сухие детские продукты на молочной основе. | 2 |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 5 | | 22 |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | |
| 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | |
| 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. | | |
| 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |
| Всего | | 1132 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Технология молока и молочных продуктов» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий, |
| стол лабораторный, |
| раковина нержавеющей, |
| весы аналитические, |
| весы маслопробные, |
| прибор для определения чистоты молока, |
| анализатор качества молока, |
| сепаратор-сливкоотделитель, |
| маслобойка, |
| фризер для мороженого, |
| титровальная установка, |
| рефрактометр, |
| фотоколориметр, |
| водяная баня многоместная, |
| центрифуга, рН-метры, |
| термометры лабораторные, |
| мешалка магнитная, |
| микроскоп, |
| сушильный шкаф, |
| термостат, |
| анализатор влаги; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

3. Сакур, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакур, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 107 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443> – Библиогр.: с. 102. – Текст: электронный.

5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 100 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909>. – Библиогр.: с. 95. – ISBN 978-5-7882-2961-4. – Текст: электронный.

8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.:

табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
 2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
 3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
 2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
 2. Media Player Classic
 3. Windows Media Player
 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|--|
| ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. | знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен. |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | |

| | | |
|--|---|---|
| <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>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</p> | <p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p> |

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

| | | |
|---|--|--|
| антикоррупционного поведения; | | |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; | умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые | |

| | | |
|--|---|--|
| | или интересующие профессиональные темы. | |
|--|---|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 2 | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке . |
| 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. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|--------------------------------|---|
| Иметь практический опыт | Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с |
|--------------------------------|---|

| | |
|--------------|---|
| | целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. |
| Уметь | Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. |
| Знать | Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары. |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 444

в том числе в форме практической подготовки - 364 часа

Из них на освоение МДК 120 часа

в том числе самостоятельная работа – 34 часа

практики, в том числе учебная - 108 часов

производственная - 216 часов

Промежуточная аттестация - 0

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
|---|--|-------------|---|--|---------------------------------------|---------------------------|------------------------|----------|------------------|---------------------------|
| | | | | Обучение по МДК | | | | Практики | | |
| | | | | Всего | В том числе | | | Учебная | Производственная | |
| | | | | | Лабораторных. и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | | | Промежуточная аттестация. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. | МДК.02.01. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции | 120 | 40 | 120 | 40 | 16 | 34 | | | |
| | Учебная практика | 108 | 108 | | | | | | 108 | |
| | Производственная практика | 216 | 216 | | | | | | | 216 |
| | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | |
| | Всего: | 444 | 364 | 120 | 40 | 16 | 34 | | 108 | 216 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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 |
|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | | 444/364 |
| МДК.04.01. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции | | 120/40 |
| Тема 1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности | <p>Содержание</p> <p>1. Введение. Предмет, цели, задачи, структура курса. Системы контроля на предприятиях молочной промышленности.</p> <p>2. Положение о производственной лаборатории. Структура, основные функции лаборатории, права и ответственность персонала.</p> <p>3. Роль лаборатории в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции, рациональном ведении производственного процесса, снижении брака и отходов.</p> <p>4. Реактивы и растворы, применяемые для анализа молока и молочных продуктов, их приготовление и хранение.</p> <p>5. Документация лаборатории. Правила ведения журнала в лаборатории. Учетная и отчетная документация. Правила безопасной работы в лаборатории.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 1. Оформление журналов производственного контроля на приемке молочного сырья.</p> <p>Лабораторная работа 1. Приготовление титрованных растворов гидроксида натрия.</p> | <p>7/3</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p> |
| Тема 2. Контроль производства молока. | <p>Содержание</p> <p>1. Нормативная документация на заготавливаемое молоко. Идентификация и контроль качества сырого молока.</p> <p>2. Нормативная документация на питьевое молоко и напиток молочный. Требования к качеству сырья для выработки различных видов питьевого молока.</p> <p>3. Схемы и методы контроля производства питьевого молока. Контроль качества и безопасности готового продукта.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> | <p>12/8</p> <p>4</p> <p>8</p> |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|---|-----|
| | Практическое занятие 2. Расчет норм расхода на производство различных видов питьевого молока. Анализ производственных потерь. | 2 |
| | Лабораторная работа 2. Определение титруемой кислотности и массовой доли жира в молоке. | 6 |
| | Лабораторная работа 3. Контроль качества заготавливаемого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение сортности молока. | |
| | Лабораторная работа 4. Контроль качества питьевого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение термоустойчивости молока. | |
| Тема 3. Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов. | Содержание | 7/3 |
| | 1. Нормативная документация на жидкие кисломолочные продукты. Требования к качеству молочного сырья для их производства. | 4 |
| | 2. Схемы и методы контроля производства жидких диетических кисломолочных продуктов. | |
| | 3. Нормативная документация на закваски бактериальные и концентраты. Контроль качества и безопасность производственных заквасок. | |
| | 4. Контроль качества и безопасность жидких кисломолочных продуктов. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| | Практическое занятие 3. Анализ производственных потерь при производстве жидких диетических кисломолочных продуктов, расчет норм расхода, оформление документации. | 1 |
| Лабораторная работа 5. Отбор проб, подготовка к анализу, проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей жидких кисломолочных продуктов. | 2 | |
| Тема 4. Контроль производства сливок и сметаны. | Содержание | 7/3 |
| | 1. Нормативная документация на сливки питьевые. Требования к сырью для производства пастеризованных и стерилизованных сливок. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы. | 4 |
| | 2. Схемы и методы контроля производства питьевых сливок. Контроль качества и безопасность готового продукта. | |
| | 3. Нормативная документация на сметану. Требования к молочному сырью и закваскам для ее производства. | |
| | 4. Схемы и методы контроля производства сметаны. Контроль качества и безопасность готового продукта. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Практическое занятие 4. Анализ производственных потерь при выработке сливок и сметаны. Оформление документации. | 1 | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|-----|
| | Лабораторная работа 6. Отбор проб сливок и сметаны и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сливок и сметаны. | 2 |
| Тема 5. Контроль производства творога и творожных изделий. | Содержание | 5/3 |
| | 1. Нормативная документация на творог и творожные изделия. Требования к качеству и безопасности сырья для их производства. | 2 |
| | 2. Схемы и методы контроля производства творога на автоматизированных линиях, выработанного традиционным и раздельным способом. | |
| | 2. Схемы и методы контроля производства творожных изделий: творожных масс, глазированных сырков, творожных сыров. | |
| | 3. Контроль качества и безопасности сыворотки, готового творога и творожных изделий. | 3 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | |
| | Практическое занятие 5. Расчет норм расхода сырья на 1т творога, выработанного различными способами. Анализ производственных потерь при производстве творога и творожных изделий, оформление документации. | 1 |
| Лабораторная работа 7. Отбор проб творога и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей творога. | 2 | |
| Тема 6. Контроль производства мороженого и замороженных десертов. | Содержание | 4/2 |
| | 1. Нормативная документация на мороженое и замороженные десерты. Требования к сырью для производства мороженого и контроль его качества. | 2 |
| | 2. Схема и методы контроля производства мороженого. Методика определения взбитости мороженого. | |
| | 3. Методика отбора проб и подготовка их к анализу. Контроль качества и безопасности различных видов мороженого. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа 8. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей мороженого. | 2 |
| Тема 7. Контроль производства сливочного и топленого масла, масляных паст. | Содержание | 5/3 |
| | 1. Нормативная документация на масло и масляные пасты. Контроль показателей качества и безопасности сливок для их производства. | 2 |
| | 2. Схемы и методы контроля производства масла способами сбивания и преобразования высокожирных сливок. | |
| | 3. Схемы и методы контроля производства топленого масла. | |
| | 4. Контроль показателей качества и безопасности масла и масляных паст. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 |

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|--|-----|
| | Практическое занятие 6. Расчет норм расхода сырья на 1т масла Анализ производственных потерь при производстве сливочного масла различными способами. | 1 |
| | Лабораторная работа 9. Отбор проб масла и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей масла. | 2 |
| Тема 8. Контроль производства сыра. | Содержание | 7/5 |
| | 1. Нормативная документация на сыры различных видов: полутвердые, мягкие, рассольные, с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Требования к качеству и безопасности сырья и компонентов для производства сыра. | 2 |
| | 2. Схемы и методы контроля производства натуральных сыров. Контроль качества зрелого сыра, подсырной сыворотки и рассола. | |
| | 3. Нормативная документация на плавленые сыры. Требования к качеству и безопасности сырья для производства плавленых сыров. Схемы и методы контроля производства плавленых сыров. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 5 |
| | Практическое занятие 7. Расчет норм расхода сырья на 1 т сыра. Анализ производственных потерь при производстве сыра. | 1 |
| | Лабораторная работа 10. Определение сыропригодности молока. | 2 |
| Лабораторная работа 11. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей натуральных и плавленых сыров, отбор проб. | 2 | |
| Тема 9. Контроль производства молочных консервов. | Содержание | 6/4 |
| | 1. Нормативная документация на молочные консервы. Требования к качеству и безопасности сырья для производства молочных консервов. | 2 |
| | 2. Контроль производства сгущенных молочных консервов. Контроль качества и безопасности готовой продукции, стерильности и герметичности упаковки сгущенных молочных консервов. | |
| | 3. Контроль производства сгущенных молочных консервов с сахаром. Контроль качества и безопасности готовой продукции, сухого молочного остатка и размера кристаллов лактозы. | |
| | 4. Контроль производства сухих молочных консервов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Оценка класса термообработки сухого молока. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа 12. Отбор проб сгущенных молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и физико-химических показателей сгущенного цельного молока с сахаром. | 2 |

| | | |
|--|--|-----|
| | Лабораторная работа 13. Отбор проб сухих молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сухого цельного молока. | 2 |
| Тема 10. Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. | Содержание | 7/5 |
| | 1. Нормативная документация на продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Требования к качеству и безопасности молочного сыря. | 2 |
| | 2. Схемы и методы контроля производства молочнобелковых концентратов. | |
| | 3. Схемы и методы контроля производства сухой сыворотки. | |
| | 4. Схемы и методы контроля производства молочного сахара. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 5 |
| | Лабораторная работа 14. Контроль качества казеина и пищевых казеинатов. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу. | 2 |
| | Лабораторная работа 15. Контроль качества сухой сыворотки и молочного сахара. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу. | 2 |
| Практическое занятие 8. Анализ производственных потерь при получении и переработке молочной сыворотки. | 1 | |
| Тема 11. Контроль вспомогательных материалов и тары. | Содержание | 4/2 |
| | 1. Организация, проведение и методы контроля закупленных вспомогательных материалов и тары. Оформление результатов верификации. | 2 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Лабораторная работа 16. Определение концентрации соли в рассоле и его кислотности; приготовление раствора хлористого кальция; проверка активности молокосвертывающих ферментных препаратов. | 2 |
| Курсовая работа | 1. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сыря при производстве питьевого пастеризованного молока. 2. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сыря при производстве питьевого стерилизованного молока. 3. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сыря при производстве жидких кисломолочных продуктов. 4. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сыря при производстве творога традиционным способом. 5. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сыря при производстве творога отдельным способом. 6. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сыря при производстве сметаны. | 16 |

| | | |
|--|---|-----|
| | <p>7. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сливочного масла.</p> <p>8. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве натуральных сыров.</p> <p>9. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сухого молока.</p> <p>10. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сгущенного молока с сахаром.</p> | |
| <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе:</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Консультация по структуре курсовой работы. 2. Консультация по расчету норм расхода сырья заданного продукта. 3. Консультация по оформлению аппаратурно-технологической схемы производства. 4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки. 5. Консультация по составлению аппаратурно-технологической схемы производства заданного продукта. 6. Консультация по написанию раздела «Входной контроль сырья и материалов». 8. Консультация по написанию раздела «Технологический контроль производства». 9. Консультация по написанию раздела «Контроль готового продукта». 10. Консультация по написанию раздела «Критические контрольные точки при производстве продукта». 11. Консультация по оформлению списка используемых источников. <p>Защита курсовой работы.</p> | 16 |
| <p>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой:</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнить расчет нормы расхода сырья заданного продукта и анализ производственных потерь по технологическим операциям. 2. Оформить аппаратурно-технологическую схему производства заданного продукта с указанием точек технохимического и микробиологического контроля. 3. Оформить расчетно-пояснительную записку. | 34 |
| <p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела. | |
| <p>Учебная практика Виды работ</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах | 108 |

| | |
|---|-------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 5. Определение механической загрязненности молока. 6. Методы определения плотности молочного сыря. 7. Методы определения вязкости молочного сыря и продуктов. 8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов. 10. Органолептический анализ молочного сыря и молочных продуктов. 11. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье. 12. Методы выявления фальсификации молочного сыря. 13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок. 14. Методы определения эффективности пастеризации. 15. Определение промышленной стерильности питьевого молока. 16. Определение степени взбитости мороженого 17. Определение термоустойчивости сливочного масла. 18. Методы определения сыропригодности молока. 19. Методы определения степени зрелости сыра. 20. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока. 21. Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов. | |
| <p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сыря и качества готовой продукции. 2. Проведение контроля молочного сыря при производстве молочной продукции. 3. Оценка пригодности сыря 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 сыря и компонентов. 8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока. 9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сыря. 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 сыря 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. | <p>216</p> |

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.
- Самостоятельная работа на рабочих местах.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| Кабинет «Технология молока и молочных продуктов» |
|---|
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий, |
| стол лабораторный, |
| раковина нержавейка, |
| весы аналитические, |
| весы маслопробные, |
| прибор для определения чистоты молока, |
| анализатор качества молока, |
| сепаратор-сливкоотделитель, |
| маслобойка, |
| фризер для мороженого, |
| титровальная установка, |
| рефрактометр, |
| фотоколориметр, |
| водяная баня многоместная, |
| центрифуга, рН-метры, |
| термометры лабораторные, |
| мешалка магнитная, |
| микроскоп, |
| сушильный шкаф, |
| термостат, |
| анализатор влаги; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

3. Саун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Саун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 107 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443> – Библиогр.: с. 102. – Текст: электронный.

5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 100 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909>. – Библиогр.: с. 95. – ISBN 978-5-7882-2961-4. – Текст: электронный.

8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|--|
| ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции | Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.2. | Знания в области контроля производственных стоков и | Экспертное наблюдение и оценка в процессе |

| | | |
|---|--|--|
| Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки | выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки | выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции | Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|--|--|---|
| <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший

систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 3 | Обеспечение деятельности структурного подразделения |
| ПК 3.1. | Планировать основные показатели производственного процесса. |
| ПК 3.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 3.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 3.4. | Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. |
| ПК 3.5. | Вести учётно-отчётную документацию. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; |
|-------------------------|---|

| | |
|---------------------|--|
| | <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p> |
| <p>Уметь</p> | <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</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</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>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> |
|--|---|

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -152

в том числе в форме практической подготовки - 86 часа

Из них на освоение МДК - 80 часов

в том числе самостоятельная работа – 40 часов

практики, в том числе

производственная - 72 часа

Промежуточная аттестация - 0

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
|---|---|-------------|------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------|----------|------------------|
| | | | | Всего | Обучение по МДК | | | | Практики | |
| | | | | | В том числе | | | | Учебная | Производственная |
| | | | | | Лабораторных и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 | Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения | 80 | 14 | 80 | 14 | - | 40 | | - | - |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 72 | 72 | | | | | | | 72 |
| | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | |
| | Всего: | 152 | 86 | 80 | 14 | - | 40 | | | 72 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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 |
|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения | | 152/86 |
| МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения | | 80/14 |
| Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции | Содержание 1. Нормирование выхода продукции 2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения 3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения | 3/1 2 1 1 |
| Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения | Содержание 1. Формы документов, порядок их заполнения 2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения 3. Учет готовой продукции 4. Учет выполненных работ В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 2. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения Практическое занятие № 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | 6/4 2 4 2 2 |
| Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей | Содержание 1. Бригадная форма организации труда 2. Основные приемы организации работы исполнителей 3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад 4. Специальная оценка условий труда и производства В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 4. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов | 7/3 4 3 1 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|--|---|-----|
| | Практическое занятие № 5. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения | 1 |
| | Практическое занятие № 6. Организация работы коллектива исполнителей | 1 |
| Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки) | Содержание | 4 |
| | 1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения | 4 |
| | 2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места. | |
| | 3. Механизация и автоматизация производственного процесса | |
| | 4. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения | |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | - | |
| Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени | Содержание | 3/2 |
| | 1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения | 2 |
| | 2. Графики выхода на работу, виды графиков | |
| | 3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие № 7. Определение численности работников производства с учетом производственной программы | 1 |
| Практическое занятие № 8. Ведение табеля учета рабочего времени работников | 1 | |
| Тема 1.6. Методика расчета заработной платы | Содержание | 4/2 |
| | 1. Сущность оплаты труда | 2 |
| | 2. Методика расчета заработной платы | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Практическое занятие № 9. Расчет заработной платы работающих на производстве | 2 | |
| Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат | Содержание | 4/1 |
| | 1. Структура издержек производства | 2 |
| | 2. Пути снижения затрат | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| | Практическое занятие № 10. Составление калькуляции на различные виды изделий | 1 |
| Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей | Содержание | 5/1 |
| | 1. Расчет стоимости основных фондов | 4 |
| | 2. Расчет объема товарной продукции | |
| | 3. Расчет цены на продукцию | |
| | 4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | | |
|---|--|----------|
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| | Практическое занятие № 11. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации | 1 |
| Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения | Содержание | 4 |
| | 1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения | 4 |
| | 2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску | |
| | 3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | 4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 | | |
| <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм.</p> <p>4. Организационная структура предприятий. Имидж организации.</p> <p>5. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент.</p> <p>6. Планирование и организация работы структурного подразделения.</p> <p>7. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления.</p> <p>8. Управление информацией в организации.</p> <p>9. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом.</p> <p>10. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.</p> <p>11. Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля. оставление годового плана-графика ремонтов оборудования участка.</p> <p>12. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций</p> | | |
| Производственная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения | | |
| Виды работ: | | |
| 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; | | |

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | |
|--|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы; 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно-отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. | |
| Всего | 152 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

3. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

4. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

7. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакуумной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. – 40 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

8. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player

4. Kaspersky Free

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса. | точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации. | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен |
| ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями. | правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений. | |
| ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива. | точность и грамотность организации работы по сборникам рецептов и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции | |

| | | |
|--|--|--|
| ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. | эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике. | |
| ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию. | Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации. | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен. |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения | |

| | | |
|---|--|--|
| технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; | профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных | понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> | <p>мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</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 профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> | <p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> | <p>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</p> | |

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| | интересующие профессиональные темы. | |
|--|-------------------------------------|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------------|--|
| ВД 6 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |
| ПК 1.1. | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. |
| ПК 1.1. | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|--------------------------------|--|
| Иметь практический опыт | Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и |
|--------------------------------|--|

| | |
|---------------------|--|
| | <p>оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> |
| <p>Уметь</p> | <p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> |

| | |
|--------------|--|
| Знать | Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. |
|--------------|--|

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -108

в том числе в форме практической подготовки - 108 часов

Из них на освоение МДК - 0 часов

в том числе самостоятельная работа – 0 часов

практики, в том числе

производственная - 108 часов

Промежуточная аттестация - 0

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
|---|--|-------------|------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------|----------|------------------|
| | | | | Всего | Обучение по МДК | | | | Практики | |
| | | | | | В том числе | | | | Учебная | Производственная |
| | | | | | Лабораторных и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 | Раздел 1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 108 | 108 | - | - | - | - | | - | 108 |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 108 | 108 | | | | | | | 108 |
| | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | |
| | Всего: | 108 | 108 | - | - | - | - | | | 108 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПП.06.01 Производственная практика по ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | 108/108 |
| | <p>Производственная практика по ПМ.06.1 «Изготовитель мясных полуфабрикатов».</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Подготовка сырья: очистка и разделка мяса на части, удаление костей, жил, кожи и других нежелательных частей. Порционирование мяса в соответствии с требованиями продукции. 3. Подготовка и смешивание различных ингредиентов, таких как мясо, специи, добавки и загустители, для создания конкретных рецептов полуфабрикатов. 4. Формование смесей в определенные формы, создание конкретных форм мясных изделий. Обработка мясных полуфабрикатов, например, обсыпка панировкой, обжаривание, варка или запекание. 5. Проведение визуального и вкусового контроля продукции. 6. Упаковка готовых полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности и сохранения качества. Применение этикеток с информацией о продукции. 7. Настройка и обслуживание производственного оборудования (формовочные машины, дозаторы, конвейеры и др.). 8. Работа по специализации изготовителей мясных полуфабрикатов: <ol style="list-style-type: none"> 8.1. Изготовление колбас и сосисок; 8.2. Производство фаршей и начинок; 8.3. Производство полуфабрикатов для общественного питания; 8.4. Производство готовых к употреблению мясных блюд, таких как запеканки, лазаньи, тефтели и т.д. 8.5. Производство мясных деликатесов. 8.6. Производство замороженных полуфабрикатов. | 108/108 |

| | |
|--|-----------------------|
| <p>Производственная практика по ПМ.06.2 «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции. 3. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и др.), а при производстве сладкой продукции - внесение в молоко сахарного сиропа. 4. Изучение технологии производства кисломолочных напитков и составление технологических схем (термостатный и резервуарный способ). 5. Проведение приема из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания. 6. Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока. 7. Изучение технологии производства кисломолочных продуктов и составление технологических схем. 8. Ведение работы по регулированию подачи заквашенного молока на разлив. 9. Изучение технологии производства различных видов питьевого молока и молочных продуктов для детского питания. 10. Проведение контроля за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам. 11. Проведение контроля качества готовых кисломолочных продуктов. | <p>108/108</p> |
| <p>Промежуточная аттестация</p> | <p>-</p> |
| <p>Всего</p> | <p>108</p> |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| мусаты, |
| запирающая клипса, |
| устройство для наложения лигатуры, |
| кольчужный фартук, |
| перчатки кольчужные, |
| ножи для разделки, |
| обвалки, |
| жиловки, |
| стол производственный с моечной ванной; |
| стеллаж передвижной, |
| стол лабораторный, |
| волчок, |
| шприц для наполнения колбасных оболочек, |
| стол рабочий из нержавеющей стали, |
| раковина нержавеющей стали, |
| весы аналитические, |
| морозильная камера, |
| мини-кутгер, |
| термокамера, |
| массажер, |
| пельменный аппарат, |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| проектор, |
| ноутбук, |
| интерактивная доска. |
| Кабинет «Технология молока и молочных продуктов» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий, |
| стол лабораторный, |
| раковина нержавеющей стали, |
| весы аналитические, |
| весы маслоскопные, |
| прибор для определения чистоты молока, |
| анализатор качества молока, |
| сепаратор-сливкоотделитель, |
| маслобойка, |
| фризер для мороженого, |
| титровальная установка, |
| рефрактометр, |
| фотоколориметр, |
| водяная баня многоместная, |

| |
|---|
| центрифуга, рН-метры, |
| термометры лабораторные, |
| мешалка магнитная, |
| микроскоп, |
| сушильный шкаф, |
| термостат, |
| анализатор влаги; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

3. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

4. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

7. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакуумной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. – 40 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

8. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 1.1. <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i> | Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 1.1 <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</i> | знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен. |

| | | |
|---|---|--|
| | рекомендаций по улучшению плана | |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; | |

| | | |
|--|--|--|
| социального и культурного контекста; | толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; | понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях | |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; | умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> | |
|--|---|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|---|--|
| ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 | правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; | требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. |
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ДИРЕКТОР | контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью | Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0 |

| | | |
|--|---|--|
| | устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. | |
|--|---|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

| Вид производственной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы производственной практики | 180 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 180 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 180 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПП.01.01 Производственная практика по ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | | 180/180 |
| Производственная практика по ПМ.01 МДК.01.01 Виды работ 1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных. 2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности. 3. Осмотр и сортировка убойных животных. 4. Убой и первичная переработка КРС. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС. 6. Убой и первичная переработка свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы. 9. Убой и первичная переработка кроликов. 10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы. 11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов. 12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса. 13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. 14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови. 15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению. 16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью. 18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя. 19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя. 20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья. | | 72/72 |
| Производственная практика по ПМ.01 МДК.01.02 Виды работ 1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса. | | 108/108 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | |
|---|------------|
| <p>2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.</p> <p>3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.</p> <p>4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.</p> <p>5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.</p> <p>6. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.</p> <p>7. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.</p> <p>8. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.</p> <p>9. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>10. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.</p> <p>11. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>12. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.</p> <p>13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p> <p>14. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.</p> <p>16. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.</p> <p>17. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.</p> <p>18. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.</p> <p>19. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.</p> <p>20. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.</p> <p>21. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.</p> <p>22. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.</p> <p>23. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.</p> <p>24. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.</p> <p>25. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.</p> <p>26. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.</p> <p>27. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.</p> <p>28. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.</p> <p>29. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.</p> <p>30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сыря.</p> | |
| Промежуточная аттестация | - |
| Всего | 180 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием: | |
|---|--|
| ОБОРУДОВАНИЕ | |
| рабочее место преподавателя; | |
| рабочие места по количеству обучающихся; | |
| мусаты, | |
| запирающая клипса, | |
| устройство для наложения лигатуры, | |
| кольчужный фартук, | |
| перчатки кольчужные, | |
| ножи для разделки, | |
| обвалки, | |
| жиловки, | |
| стол производственный с моечной ванной; | |
| стеллаж передвижной, | |
| стол лабораторный, | |
| волчок, | |
| шприц для наполнения колбасных оболочек, | |
| стол рабочий из нержавеющей стали, | |
| раковина нержавеющей стали, | |
| весы аналитические, | |
| морозильная камера, | |
| мини-кутгер, | |
| термокамера, | |
| массажер, | |
| пельменный аппарат, | |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ | |
| проектор, | |
| ноутбук, | |
| интерактивная доска. | |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» | |
| ОБОРУДОВАНИЕ | |
| рабочее место преподавателя; | |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); | |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ | |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; | |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; | |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. | |

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

2. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 120 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2859-4. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. – Минск: РИПО, 2021. – 264 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169>. – Библиогр.: с. 241-243. – ISBN 978-985-7253-38-8. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| ПК 1.1. <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i> | Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 1.2. <i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i> | Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|--|---|--|
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства
 продукции на автоматизированных технологических линиях производства
 пищевой продукции из мясного сырья** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая я ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|---------------------|---|---|-------------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 1.1 | | | | |
| ПК 1.2 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|-------------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|-------------|--|-------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|--|
| ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 | применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. | требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

| | |
|--|-----------------------------|
| Вид производственной работы Объем образовательной программы производственной практики | Объем в часах 216 |
|--|-----------------------------|

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОС "ХК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 24.09.24 14:01 (MSK) Сертификат 01636CCF00AFC603B954023F95B6762FFB0 ДИРЕКТОР

| | |
|---|-----|
| в т.ч. в форме практической подготовки | 216 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 216 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПП.02.01 Производственная практика по ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке | | 216/216 |
| <p>Производственная практика по ПМ.02 МДК.02.01</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. 14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. 15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. 20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. 21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. 22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов. | | 216/216 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | |
|---|------------|
| 23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов. | |
| 24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. | |
| 25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов. | |
| 26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. | |
| 27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. | |
| 28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. | |
| 29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. | |
| 30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков). | |
| Промежуточная аттестация | - |
| Всего | 216 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием: |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| мусаты, |
| запирающая клипса, |
| устройство для наложения лигатуры, |
| кольчужный фартук, |
| перчатки кольчужные, |
| ножи для разделки, |
| обвалки, |
| жиловки, |
| стол производственный с моечной ванной; |
| стеллаж передвижной, |
| стол лабораторный, |
| волчок, |
| шприц для наполнения колбасных оболочек, |
| стол рабочий из нержавеющей стали, |
| раковина нержавеющей стали, |
| весы аналитические, |
| морозильная камера, |
| мини-кутгер, |
| термокамера, |
| массажер, |
| пельменный аппарат, |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| проектор, |
| ноутбук, |
| интерактивная доска. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

2. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 120 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2859-4. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. – Минск: РИПО, 2021. – 264 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169>. – Библиогр.: с. 241-243. – ISBN 978-985-7253-38-8. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 2.1. <i>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</i> | Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.2. <i>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</i> | Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из | Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной |

| | | |
|--|---|--|
| мясного сырья | | практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|---|--|---|
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
|---|--|---|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой
 продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на
 рынке** в объеме 216 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|-------------------|---|---|-------------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 2.1 | | | | |
| ПК 2.2 | | | | |
| ПК 2.3 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|-------------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|------|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---------------------------|--|---|
| ПК 1.1-1.2 ОК 01-ОК 09 | применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных | требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> | |
|--|--|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

| Вид производственной работы | Объем в часах |
|--|---------------|
| Объем образовательной программы производственной практики | 180 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 180 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 180 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПП.01.01 | Производственная практика по ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции | 180/180 |
| <p>Производственная практика по ПМ.03 МДК 03.01</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Ознакомление с предприятием.</p> <p>2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.</p> <p>3. Изучение должностных инструкций.</p> <p>4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.</p> <p>5. Изучение документации по приемке сырья.</p> <p>Дублирование на рабочих местах.</p> <p>6. Выбор технологической карты производства.</p> <p>Дублирование на рабочих местах.</p> <p>7. Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов: тепловая обработка сырья; механическая обработка нормализованных смесей; заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сгустка при производстве кисломолочных продуктов; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря.</p> <p>Дублирование на рабочих местах.</p> <p>8. Участие в оценке качества цельномолочных продуктов: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов.</p> <p>Дублирование на рабочих местах.</p> <p>9. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции.</p> <p>Дублирование на рабочих местах.</p> | | 72/72 |
| <p>Производственная практика по ПМ.03 МДК.03.02.</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Ознакомление с предприятием.</p> | | 108/108 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.
3. Изучение должностных инструкций.
Дублирование на рабочих местах.
4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.
5. Изучение документации по приемке сырья.
Дублирование на рабочих местах.
6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству.
Дублирование на рабочих местах.
7. Выбор технологической карты производства.
Дублирование на рабочих местах.
8. Ведение процессов изготовления сыра:
тепловая обработка сырья; заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра; формование и прессование; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм.
Дублирование на рабочих местах.
9. Ведение процессов посолки, созревания сыров:
учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение; приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне; контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания.
Дублирование на рабочих местах.
10. Ведение процессов изготовления плавленых сыров:
подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; подбор солей-плавителей, приготовление их растворов; составление смеси; плавление сырной массы; фасовка плавленого сыра; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования.
Дублирование на рабочих местах.
11. Участие в оценке качества сыров:
изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров.
Дублирование на рабочих местах.
12. Контроль качества продукции:
- разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров.
Самостоятельная работа на рабочих местах.
13. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки
тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | |
|---|------------|
| <p>Дублирование на рабочих местах.</p> <p>14. Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции.</p> <p>Самостоятельная работа на рабочих местах.</p> <p>15. Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки;</p> <p>Дублирование на рабочих местах.</p> <p>16. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства;</p> <p>Самостоятельная работа на рабочих местах.</p> <p>17. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции.</p> <p>Дублирование на рабочих местах.</p> | |
| Промежуточная аттестация | - |
| Всего | 180 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| Кабинет «Технология молока и молочных продуктов» |
|---|
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий, |
| стол лабораторный, |
| раковина нержавеющей, |
| весы аналитические, |
| весы маслопробные, |
| прибор для определения чистоты молока, |
| анализатор качества молока, |
| сепаратор-сливкоотделитель, |
| маслобойка, |
| фризер для мороженого, |
| титровальная установка, |
| рефрактометр, |
| фотоколориметр, |
| водяная баня многоместная, |
| центрифуга, рН-метры, |
| термометры лабораторные, |
| мешалка магнитная, |
| микроскоп, |
| сушильный шкаф, |
| термостат, |
| анализатор влаги; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

3. Сакур, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакур, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 107 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443> – Библиогр.: с. 102. – Текст: электронный.

5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 100 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909>. – Библиогр.: с. 95. – ISBN 978-5-7882-2961-4. – Текст: электронный.

8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. | знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен. |
| <i>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i> | знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты |

| | | |
|---|--|--|
| <p><i>деятельности применительно к различным контекстам;</i></p> | <p>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>выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p> |
| <p><i>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</i></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><i>ОК 03</i> <i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</i></p> | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> | |
| <p><i>ОК 04</i> <i>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</i></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><i>ОК 05</i> <i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</i></p> | <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p> | |
| <p><i>ОК 06</i> <i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</i></p> | <p>понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p> | |
| <p><i>ОК 07</i> <i>Содействовать сохранению окружающей среды,</i></p> | <p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| <p><i>ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</i></p> | <p>деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p> | |
| <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> | <p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> | <p>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.</p> | |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.03 Организация и ведение технологического процесса производства
 продукции на автоматизированных технологических линиях производства
 молочной продукции** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая я ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|---------------------|---|---|-------------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 1.1 | | | | |
| ПК 1.2 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|-------------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 03 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 06 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 08 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

 ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|-------------|--|-------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке .

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|--|
| ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 | применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. | требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

| | |
|---|---------------|
| Вид производственной работы | Объем в часах |
| Объем образовательной программы производственной практики | 216 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОС "ХК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 24.09.24 14:01 (MSK) Сертификат 01636CCF00AF603B954023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

| | |
|---|-----|
| в т.ч. в форме практической подготовки | 216 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 216 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПП.04.01 Производственная практика по ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | | 216/216 |
| <p>Производственная практика по ПМ.04 МДК.04.01</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. | | 216/216 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

| | |
|--|------------|
| <p>24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.</p> <p>25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.</p> <p>26. Проведение контроля процесса созревания сыров.</p> <p>26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров.</p> <p>27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров.</p> <p>28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.</p> <p>29. Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.</p> <p>30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.</p> <p>31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.</p> <p>32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.</p> <p>33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.</p> <p>34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов.</p> <p>Самостоятельная работа на рабочих местах.</p> | |
| Промежуточная аттестация | - |
| Всего | 216 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| Кабинет «Технология молока и молочных продуктов» |
|---|
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий, |
| стол лабораторный, |
| раковина нержавеющей, |
| весы аналитические, |
| весы маслопробные, |
| прибор для определения чистоты молока, |
| анализатор качества молока, |
| сепаратор-сливкоотделитель, |
| маслобойка, |
| фризер для мороженого, |
| титровальная установка, |
| рефрактометр, |
| фотоколориметр, |
| водяная баня многоместная, |
| центрифуга, рН-метры, |
| термометры лабораторные, |
| мешалка магнитная, |
| микроскоп, |
| сушильный шкаф, |
| термостат, |
| анализатор влаги; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

3. Сакур, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакур, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 107 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443> – Библиогр.: с. 102. – Текст: электронный.

5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 100 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909>. – Библиогр.: с. 95. – ISBN 978-5-7882-2961-4. – Текст: электронный.

8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 2.1. <i>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</i> | 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 | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.2. <i>Контролировать производственные стоки</i> | Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ |

| | | |
|---|--|--|
| <i>и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</i> | производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки | лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции | Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|--|--|---|
| <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной
 продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке** в объеме 216
 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|----------------|---|--|----------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 2.1 | | | | |
| ПК 2.2 | | | | |
| ПК 2.3 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|----------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|------|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ
НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.5 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---------------------------|---|--|
| ПК 3.1-3.5 ОК 01-ОК 09 | <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы</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>предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p> | |
|--|--|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

| Вид производственной работы | Объем в часах |
|--|---------------|
| Объем образовательной программы производственной практики | 72 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 72 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 72 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПП.05.01 Производственная практика по ВД.5 Обеспечение деятельности структурного подразделения | | 72/72 |
| Производственная практика по ПМ.05 МДК.05.01 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы; 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно-отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. | | 72/72 |
| Промежуточная аттестация | | - |
| Всего | | 72 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

3. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим

доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

4. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

7. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакуумной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. – 40 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

8. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса. | точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации. | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен |
| ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями. | правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствии с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений. | |
| ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива. | точность и грамотность организации работы по сборникам рецептов и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической | |

| | | |
|--|--|--|
| | документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции | |
| ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. | эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике. | |
| ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию. | Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации. | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен. |
| ОК 02 Использовать современные средства | оптимальность планирования информационного поиска из | |

| | | |
|---|--|--|
| поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; | широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую | понимание значимости своей профессии; планирование | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> | <p>трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</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 профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> | <p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> | <p>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</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | |
|--|--|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения в объеме 72 часа
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|----------------|---|---|----------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 3.1 | | | | |
| ПК 3.2 | | | | |
| ПК 3.3 | | | | |
| ПК 3.4 | | | | |
| ПК 3.5 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|----------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 03 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 06 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 08 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|------|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

ВД.6.1 Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»

ВД.6.2 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|-----------------------|---|---|
| ПК 1.1 ОК 01-ОК 09 | Контроль качества сырья и вспомогательных материалов Производство полуфабрикатов из мяса птицы Эксплуатация технологического оборудования | Требований к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы Требований действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы Режимов технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы Изменений составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке Причин возникновения брак Методики технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы |

Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|-----------------------|---|---|
| ПК 1.1 ОК 01-ОК 09 | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>процессе выполнения технологических операций</p> <p>Эксплуатировать оборудование в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования</p> | <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях</p> |
|--|---|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

| Вид производственной работы | Объем в часах |
|--|---------------|
| Объем образовательной программы производственной практики | 108 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 108 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 108 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПП.06.01 Производственная практика по ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | 108/108 |
| <p>Производственная практика по ПМ.06.1 «Изготовитель мясных полуфабрикатов».</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Подготовка сырья: очистка и разделка мяса на части, удаление костей, жил, кожи и других нежелательных частей. Порционирование мяса в соответствии с требованиями продукции. 3. Подготовка и смешивание различных ингредиентов, таких как мясо, специи, добавки и загустители, для создания конкретных рецептур полуфабрикатов. 4. Формование смесей в определенные формы, создание конкретных форм мясных изделий. Обработка мясных полуфабрикатов, например, обсыпка панировкой, обжаривание, варка или запекание. 5. Проведение визуального и вкусового контроля продукции. 6. Упаковка готовых полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности и сохранения качества. Применение этикеток с информацией о продукции. 7. Настройка и обслуживание производственного оборудования (формовочные машины, дозаторы, конвейеры и др.). 8. Работа по специализации изготовителей мясных полуфабрикатов: <ol style="list-style-type: none"> 8.1. Изготовление колбас и сосисок: 8.2. Производство фаршей и начинок: 8.3. Производство полуфабрикатов для общественного питания: 8.4. Производство готовых к употреблению мясных блюд, таких как запеканки, лазаньи, тефтели и т.д. 8.5. Производство мясных деликатесов. 8.6. Производство замороженных полуфабрикатов. | | 108/108 |

| | |
|--|-----------------------|
| <p>Производственная практика по ПМ.06.2 «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции. 3. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и др.), а при производстве сладкой продукции - внесение в молоко сахарного сиропа. 4. Изучение технологии производства кисломолочных напитков и составление технологических схем (термостатный и резервуарный способ). 5. Проведение приема из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания. 6. Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока. 7. Изучение технологии производства кисломолочных продуктов и составление технологических схем. 8. Ведение работы по регулированию подачи заквашенного молока на разлив. 9. Изучение технологии производства различных видов питьевого молока и молочных продуктов для детского питания. 10. Проведение контроля за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам. 11. Проведение контроля качества готовых кисломолочных продуктов. | <p>108/108</p> |
| <p>Промежуточная аттестация</p> | <p>-</p> |
| <p>Всего</p> | <p>108</p> |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов» |
|---|
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| мусаты, |
| запирающая клипса, |
| устройство для наложения лигатуры, |
| кольчужный фартук, |
| перчатки кольчужные, |
| ножи для разделки, |
| обвалки, |
| жиловки, |
| стол производственный с моечной ванной; |
| стеллаж передвижной, |
| стол лабораторный, |
| волчок, |
| шприц для наполнения колбасных оболочек, |
| стол рабочий из нержавеющей стали, |
| раковина нержавеющей стали, |
| весы аналитические, |
| морозильная камера, |
| мини-кутгер, |
| термокамера, |
| массажер, |
| пельменный аппарат, |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| проектор, |
| ноутбук, |
| интерактивная доска. |
| Кабинет «Технология молока и молочных продуктов» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий, |
| стол лабораторный, |
| раковина нержавеющей стали, |
| весы аналитические, |
| весы маслоробные, |
| прибор для определения чистоты молока, |
| анализатор качества молока, |
| сепаратор-сливкоотделитель, |
| маслобойка, |
| фризер для мороженого, |
| титровальная установка, |
| рефрактометр, |
| фотоколориметр, |
| водяная баня многоместная, |
| центрифуга, рН-метры, |

| |
|---|
| термометры лабораторные, |
| мешалка магнитная, |
| микроскоп, |
| сушильный шкаф, |
| термостат, |
| анализатор влаги; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

3. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

4. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

7. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакуумной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. – 40 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

8. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 1.1. <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i> | Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 1.1 <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</i> | знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; 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 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>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 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> | <p>понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</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 профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> | <p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> | <p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> | |
|--|---|--|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
 должностям служащих** в объеме 108 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|----------------|---|---|----------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 1.1 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|----------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 03 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 06 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 08 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

 ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|------|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|---|--|
| ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 | правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; | требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. |
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ДИРЕКТОР | контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью | Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0 |

| | | |
|--|---|--|
| | устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. | |
|--|---|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|--|---------------|
| Объем образовательной программы учебной практики | 72 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 72 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 72 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| УП.01.01 Учебная практика по ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сыра | | 72/72 |
| Учебная практика по ПМ.01 МДК.01.01 Виды работ 1. Расчет сыра и готовой продукции в отделении переработки крови. 2. Расчет сыра и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. 3. Расчет сыра и готовой продукции в субпродуктовом цехе. 4. Расчет сыра и готовой продукции в цехе пищевых жиров. 6. Расчет сыра и готовой продукции при переработке перо-пухового сыра. 7. Расчет сыра и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота. 8. Расчет сыра и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота. 9. Расчет сыра и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней. 10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш. 11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота. 12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов. 13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сыра согласно накладной. 14. Выбор способа охлаждения мясного сыра. 15. Хранение мясного сыра с учетом соблюдения режимов хранения. 16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования. 18. Выбор способа замораживания мясного сыра. 19. Выбор способа размораживания мясного сыра. 20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоа. | | 72/72 |
| Промежуточная аттестация | | - |
| Всего | | 72 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием: |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| мусаты, |
| запирающая клипса, |
| устройство для наложения лигатуры, |
| кольчужный фартук, |
| перчатки кольчужные, |
| ножи для разделки, |
| обвалки, |
| жиловки, |
| стол производственный с моечной ванной; |
| стеллаж передвижной, |
| стол лабораторный, |
| волчок, |
| шприц для наполнения колбасных оболочек, |
| стол рабочий из нержавеющей стали, |
| раковина нержавеющей стали, |
| весы аналитические, |
| морозильная камера, |
| мини-кутгер, |
| термокамера, |
| массажер, |
| пельменный аппарат, |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| проектор, |
| ноутбук, |
| интерактивная доска. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

2. Сакур, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакур, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 120 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2859-4. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. – Минск: РИПО, 2021. – 264 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169>. – Библиогр.: с. 241-243. – ISBN 978-985-7253-38-8. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| ПК 1.1. <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i> | Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 1.2. <i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i> | Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|--|---|--|
| профессиональной деятельности | профессиональной деятельности | |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства
 продукции на автоматизированных технологических линиях производства
 пищевой продукции из мясного сырья** в объеме 72 часа с «___»
 _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|----------------|---|---|----------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 1.1 | | | | |
| ПК 1.2 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|----------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|------|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|--|
| ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 | применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. | требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

| | |
|--|------------------------------------|
| Вид учебной работы Объем образовательной программы учебной практики | Объем в часах 108 |
|--|------------------------------------|

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОС "ХК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AF6C3B954023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

| | |
|---|-----|
| в т.ч. в форме практической подготовки | 108 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 108 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| УП.02.01 Учебная практика по ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке | | 108/108 |
| Учебная практика по ПМ.02 МДК.02.01 Виды работ 1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья. 11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий. | | 108/108 |
| Промежуточная аттестация | | - |
| Всего | | 108 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| |
|---|
| Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием: |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| мусаты, |
| запирающая клипса, |
| устройство для наложения лигатуры, |
| кольчужный фартук, |
| перчатки кольчужные, |
| ножи для разделки, |
| обвалки, |
| жиловки, |
| стол производственный с моечной ванной; |
| стеллаж передвижной, |
| стол лабораторный, |
| волчок, |
| шприц для наполнения колбасных оболочек, |
| стол рабочий из нержавеющей стали, |
| раковина нержавеющей стали, |
| весы аналитические, |
| морозильная камера, |
| мини-кутгер, |
| термокамера, |
| массажер, |
| пельменный аппарат, |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| проектор, |
| ноутбук, |
| интерактивная доска. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

2. Сакур, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакур, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 120 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2859-4. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. – Минск: РИПО, 2021. – 264 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169>. – Библиогр.: с. 241-243. – ISBN 978-985-7253-38-8. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 2.1. <i>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</i> | Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.2. <i>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</i> | Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых | Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной |

| | | |
|--|---|--|
| продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья | производства продукции из мясного сырья | практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|---|--|---|
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
|---|--|---|

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой
 продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на
 рынке пищевой продукции из мясного сырья** в объеме 108 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|----------------|---|---|----------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 2.1 | | | | |
| ПК 2.2 | | | | |
| ПК 2.3 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|----------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|------|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ
ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---------------------------|--|---|
| ПК 1.1-1.2 ОК 01-ОК 09 | применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных | требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> | |
|--|--|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной практики | 72 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 72 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 72 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| УП.03.01 Учебная практика по ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции | | 108/108 |
| <p>Учебная практика по ПМ.03 МДК.03.01</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с производственной лабораторией. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. <p>Дублирование на рабочих местах.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - изучение нормативной документации; - проведение основных методов исследования сырья; - установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; - ведение лабораторных журналов. <p>Дублирование на рабочих местах.</p> | | 108/108 |
| Промежуточная аттестация | | - |
| Всего | | 108 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

| Кабинет «Технология молока и молочных продуктов» |
|---|
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий, |
| стол лабораторный, |
| раковина нержавеющей, |
| весы аналитические, |
| весы маслопробные, |
| прибор для определения чистоты молока, |
| анализатор качества молока, |
| сепаратор-сливкоотделитель, |
| маслобойка, |
| фризер для мороженого, |
| титровальная установка, |
| рефрактометр, |
| фотоколориметр, |
| водяная баня многоместная, |
| центрифуга, рН-метры, |
| термометры лабораторные, |
| мешалка магнитная, |
| микроскоп, |
| сушильный шкаф, |
| термостат, |
| анализатор влаги; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

3. Саун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Саун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 107 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443> – Библиогр.: с. 102. – Текст: электронный.

5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 100 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909>. – Библиогр.: с. 95. – ISBN 978-5-7882-2961-4. – Текст: электронный.

8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|--|
| ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. | знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен. |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность | Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты |

| | | |
|---|--|--|
| <p><i>деятельности применительно к различным контекстам;</i></p> | <p>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>выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p> |
| <p><i>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</i></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><i>ОК 03</i> <i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</i></p> | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> | |
| <p><i>ОК 04</i> <i>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</i></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><i>ОК 05</i> <i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</i></p> | <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p> | |
| <p><i>ОК 06</i> <i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</i></p> | <p>понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p> | |
| <p><i>ОК 07</i> <i>Содействовать сохранению окружающей среды,</i></p> | <p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| <p><i>ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</i></p> | <p>деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p> | |
| <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> | <p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> | <p>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.</p> | |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.03 Организация и ведение технологического процесса производства
 продукции на автоматизированных технологических линиях производства
 молочной продукции пищевой продукции из мясного сырья** в объеме 72 часа
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|----------------|---|--|----------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 1.1 | | | | |
| ПК 1.2 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|----------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 03 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 06 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 08 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

 ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|------|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке .

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|--|
| ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 | применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. | требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

| | |
|--|-----------------------------|
| Вид учебной работы Объем образовательной программы учебной практики | Объем в часах 108 |
|--|-----------------------------|

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОС "ХК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AF6C3B954023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

| | |
|---|-----|
| в т.ч. в форме практической подготовки | 108 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 108 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация | - |

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, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| УП.03.01 Учебная практика по ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | | 108/108 |
| Учебная практика по ПМ.04 МДК.04.01 Виды работ 1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах 5. Определение механической загрязненности молока. 6. Методы определения плотности молочного сырья. 7. Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов. 8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов. 10. Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов. 11. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье. 12. Методы выявления фальсификации молочного сырья. 13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок. 14. Методы определения эффективности пастеризации. 15. Определение промышленной стерильности питьевого молока. 16. Определение степени взбитости мороженого 17. Определение термоустойчивости сливочного масла. 18. Методы определения сыропригодности молока. 19. Методы определения степени зрелости сыра. 20. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока. 21. Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов. | | 108/108 |
| Промежуточная аттестация | | - |
| Всего | | 108 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:01 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

| Кабинет «Технология молока и молочных продуктов» |
|---|
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| рабочие места по количеству обучающихся; |
| комплект учебно-наглядных пособий, |
| стол лабораторный, |
| раковина нержавеющей, |
| весы аналитические, |
| весы маслопробные, |
| прибор для определения чистоты молока, |
| анализатор качества молока, |
| сепаратор-сливкоотделитель, |
| маслобойка, |
| фризер для мороженого, |
| титровальная установка, |
| рефрактометр, |
| фотоколориметр, |
| водяная баня многоместная, |
| центрифуга, рН-метры, |
| термометры лабораторные, |
| мешалка магнитная, |
| микроскоп, |
| сушильный шкаф, |
| термостат, |
| анализатор влаги; |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
| мультимедийный проектор; |
| мультимедийный экран; |
| комплект видеоматериалов по темам дисциплины. |
| Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» |
| ОБОРУДОВАНИЕ |
| рабочее место преподавателя; |
| посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ |
| компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; |
| обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации; |
| презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий. |

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

3. Саун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Саун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 107 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443> – Библиогр.: с. 102. – Текст: электронный.

5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 100 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909>. – Библиогр.: с. 95. – ISBN 978-5-7882-2961-4. – Текст: электронный.

8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 2.1. <i>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</i> | 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 | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.2. | Знания в области контроля производственных стоков | Экспертное наблюдение и оценка в процессе |

| | | |
|---|--|--|
| <i>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</i> | и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки | выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| <i>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции</i> | Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|--|--|---|
| <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной
 продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке пищевой
 продукции из мясного сырья** в объеме 108 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

| Оцениваемая ПК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК | Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт») | Оценка сформированности ПК | |
|----------------|---|---|----------------------------|-------|
| | | | «да» | «нет» |
| ПК 2.1 | | | | |
| ПК 2.2 | | | | |
| ПК 2.3 | | | | |

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

| Оцениваемые ОК | Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК | Уровни оценки ОК | | |
|----------------|---|------------------|---------|---------|
| | | Низкий | Средний | Высокий |
| ОК 01 | | | | |
| ОК 02 | | | | |
| ОК 04 | | | | |
| ОК 05 | | | | |
| ОК 07 | | | | |
| ОК 09 | | | | |

ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Дата | Содержание работы обучающегося по дням практики | Количество часов | Оценка и подпись руководителя практики |
|------|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | <i>Наименование ПМ</i> | | |
| | <i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i> | | |
| | | | |
| | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ
НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация выпускника
техник-технолог

Форма обучения: очно-заочная
На базе среднего общего образования
Нормативный срок обучения: 2 года 10 мес.

Содержание

| | |
|--|---------------------------------|
| 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА | 2 |
| 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ | 5 |
| 2.1. Область применения Программы итоговой аттестации | 5 |
| 2.2. Цели и задачи итоговой аттестации..... | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ | 7 |
| 3.1. Форма и сроки проведения итоговой аттестации..... | 7 |
| 3.2. Содержание итоговой аттестации | 7 |
| 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ..... | 7 |
| 4.1. Подготовка проведения итоговой аттестации..... | 7 |
| 4.2. Проведение итоговой аттестации | 8 |
| 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ | 12 |
| 6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АППЕЛЯЦИЙ | 21 |
| 7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ | 22 |
| 8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ..... | 22 |
| 8.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:..... | 22 |
| 8.2. Информационное обеспечение итоговой аттестации | 23 |
| 8.2.1. Основные электронные издания | 23 |
| 8.2.2. Дополнительные источники..... | 23 |
| 8.2.3. Базы данных..... | 24 |
| 8.2.4. Информационные справочные системы..... | 25 |
| 8.2.5. Информационно-правовые системы | 25 |
| 8.2.6. Программное обеспечение | 25 |
| ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА | 26 |
| 1. СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ | 26 |
| 2. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ..... | 26 |
| 3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ..... | 26 |
| 3.1. Комплект требований для проведения демонстрационного экзамена | 26 |
| 3.2. Требования к содержанию | Ошибка! Закладка не определена. |
| 3.3. Требования к оцениванию | Ошибка! Закладка не определена. |
| 3.4. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания | 27 |
| 3.5. План застройки площадки демонстрационного экзамена..... | 29 |
| Требования к застройке площадки..... | 29 |
| 3.6. Требования к составу экспертных групп | 30 |
| 3.7. Инструкция по технике безопасности..... | 30 |
| 3.8. Образец задания..... | 31 |

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Особенности образовательной программы

Программа итоговой аттестации¹ (далее - Программа) разработана для выпускников, завершающих обучение в образовательной организации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» итоговая аттестация является формой оценки ступени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Порядок проведения процедуры итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения ИА, завершающей освоение основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена), включая формы ИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ИА, а также особенности проведения ИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Формой итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена является защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен может входить в выпускную квалификационную работу (ВКР), в таком случае тематика дипломного проекта должна соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. Итоговая аттестация направлена на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Программа итоговой аттестации выпускников образовательной организации по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению итоговой аттестации.

Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

¹ Государственная итоговая аттестация после прохождения процедуры государственной аттестации

- Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний видов деятельности применяются следующие материалы:

| Виды деятельности | Профессиональный стандарт | Компетенция Ворлдскиллс (профильный уровень ²) |
|--|--|--|
| ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) | ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения ПС 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности | Мясопереработка Производство мясных продуктов (кандидаты в презентационную) |
| ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) | ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения ПС 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства | Лабораторный химический анализ (основная) |
| ВД 3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору) | ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения ПС 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности | Производство молочной продукции (кандидат в презентационную) |
| ВД 4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) | ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения ПС 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства | Лабораторный химический анализ (основная) |

² Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся

| | | |
|--|--|---|
| ВД 5 Обеспечение деятельности структурного подразделения | <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПС 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства</p> <p>ПС 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности</p> | - |
|--|--|---|

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

| Оцениваемые виды деятельности и профессиональные компетенции по ним | Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий |
|---|---|
| Демонстрационный экзамен | |
| <p>ВД.1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</p> <p>ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p> <p>ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства пищевой продукции из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | Производство одного из видов мясных продуктов |
| <p>ВД.2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p> | Титриметрический, фотометрический, кондуктометрические методы анализа |
| <p>ВД.3. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)</p> <p>ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p> <p>ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | Производство одного из видов молочной продукции |
| <p>ВД.4. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p> <p>ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,</p> | Титриметрический, фотометрический, кондуктометрические методы анализа |

| | |
|---|--|
| <p>параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p> <p>ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p> | |
| Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта (работы)) | |
| <p>ВД.1. Организация и ведение технологического процесса производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</p> <p>ВД.2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из мяса и мясных продуктов (по выбору)</p> | <p>Проектирование строительства, реконструкции и технического переоснащения участков, цехов и предприятий мясной промышленности</p> |
| <p>ВД.3. Организация и ведение технологического процесса производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p> <p>ВД.4 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из молока и молочных продуктов (по выбору)</p> | <p>Проектирование строительства, реконструкции и технического переоснащения участков, цехов и предприятий молочной промышленности</p> |
| <p>ВД.5. Обеспечение деятельности структурного подразделения</p> <p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p> | <p>Проектирование строительства, реконструкции и технического переоснащения участков, цехов и предприятий мясной и молочной промышленности</p> |

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Область применения Программы итоговой аттестации

Итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения видов профессиональной деятельности (ВД) и формирования профессиональных компетенций по видам деятельности:

| Наименование видов деятельности | Наименование профессиональных модулей |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Виды деятельности | |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения | ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения |
| Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью | Производство продуктов питания из мясного сырья |
| организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических | ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных |

| | |
|--|--|
| линиях производства пищевой продукции из мясного сырья; | технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |
| обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; | ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью | Производство молочной продукции |
| организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции; | ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции |
| обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; | ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |

И формирование 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 правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

2.2. Цели и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации (далее – ИА) является определения соответствия результатов освоения и уровня качества подготовки обучающихся, завершивших освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – ПОП СПО), требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343 (далее – ФГОС СПО).

Задачами ИА являются:

- оценка уровня полученных знаний, умений и владений;
- оценка степени овладения выпускником общих и профессиональных компетенций;
- оценка степени готовности обучающихся к решению профессиональных задач в соответствии с направленностью ПОП СПО и видами профессиональной деятельности;
- оценка уровня подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Форма и сроки проведения итоговой аттестации

| | |
|--|--|
| Форма итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО | Выпускная квалификационная работа (дипломный проект) Демонстрационный экзамен |
| Уровень демонстрационного экзамена | Базовый уровень |
| Объем времени на проведение итоговой аттестации | 216 академических часов (6 недель) |
| Сроки проведения итоговой аттестации | В соответствии с КУГ |

3.2. Содержание итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме ДЭ и защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен может быть включен в выпускную квалификационную работу (ВКР), если тематика дипломной работы (дипломного проекта) соответствует одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. Выбранные модули в таком случае соотносятся с тематикой выпускной квалификационной работы и отражаются в дипломном проекте (работе).

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разработаны на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

4.1. Подготовка проведения итоговой аттестации в форме ДЭ

Демонстрационный экзамен в рамках ИА организуется и проводится в соответствии с установленными требованиями Порядка.

Демонстрационный экзамен проводится за счет объема времени, отведенного федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования на итоговую аттестацию выпускников.

К ИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ЭК,

членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ располагается на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, разрабатываемых оператором.

В процессе организации и проведения демонстрационного экзамена образовательная организация несет ответственность за выполнение регламентов Порядка и Методики ДЭ профильного уровня и Методики ДЭ базового уровня, в том числе:

- правильность и своевременность оформления локальных нормативных, распорядительных и организационно-распорядительных актов;
- правильность внесения персональных данных в систему мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена;
- организацию информационной открытости и публичности проведения демонстрационного экзамена (например, посещение школьников, видеотрансляция, фото- и видеосъемка и др.);
- соблюдение всеми участниками демонстрационного экзамена правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Не позднее, чем за 6 месяцев до итоговой аттестации образовательная организация разрабатывает и утверждает программу итоговой аттестации, предусматривающую проведение демонстрационного экзамена.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

4.2. Проведение итоговой аттестации

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена,

а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена: продолжительность демонстрационного экзамена – 4:00:00 часа, но не более 6 часов.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ЭК, и такой выпускник признается ЭК не прошедшим ИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.3. Структура и содержание типового задания

Экзаменационные задания представляют собой последовательное выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.

Содержанием задания является производство одного из видов продуктов животного происхождения.

Участник должен выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на всех этапах выполнения задания.

Участники экзамена получают нормативные документы на сырье, процесс производства, готовую продукцию.

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экзаменационного задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования. Произвести необходимые расчеты и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью анализаторов, приготовить необходимые материалы и посуду для подготовки компонентов, и проведения технологических операций. Выработать продукт согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции.

При выполнении задания участник должен продемонстрировать следующие умения:

- правильно подбирать сырье и материалы для производства продуктов животного происхождения;
- использовать по назначению необходимые основные и вспомогательные материалы;
- организовывать рабочее место с целью достижения максимальной эффективности;
- использовать речевую коммуникацию во избежание недопонимания;
- постоянно контролировать рабочий процесс для минимизации проблемы на последующих стадиях;
- решать нестандартные ситуации, возникающие в процессе производства продуктов питания животного происхождения;
- быстро и точно определять проблемы и решать их самостоятельно;
- производить расчеты выхода готового продукта;
- проектировать технологический процесс и режимы производства;
- учитывать количество и качество поступающего сырья;

- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству продуктов питания животного происхождения;
- осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов питания животного происхождения;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения;
- контролировать санитарное состояние оборудования;
- читать и понимать техническую документацию;
- оформлять техническую документацию;
- вести технологический журнал;
- применять стандарты и технические условия на выпускаемые виды продуктов питания животного происхождения.

4.4. Оценка результатов итоговой аттестации

Результаты проведения ИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации (КОД).

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы.

| Оценка ГИА | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
|--|-----------------------|---------------------|-----------------|------------------|
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) | 0,00% - 19,99% | 20,00% - 39,99% | 40,00% - 69,99% | 70,00% - 100,00% |

При выставлении баллов присутствует член ЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ЭК для выставления оценок по итогам ИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательной организации в составе архивных документов.

Решения ЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ЭК является решающим.

Решение ЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ЭК, в случае его отсутствия заместителем ЭК и секретарем ЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ИА (далее - выпускники, не прошедшие ИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ИА не более двух раз.

Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ИА впервые.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

5.1. Подготовка проведения итоговой аттестации в форме ВКР

Итоговая аттестация является одним из разделов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

ИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Для проведения итоговой аттестации (ИА) создается экзаменационная комиссия (ЭК) в порядке, предусмотренном Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Расписание проведения ИА утверждается ректором образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы экзаменационной комиссии.

Для работы ЭК представляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности;
- программа ИА;
- приказ ректора о допуске студентов к ИА;
- приказ ректора о создании ЭК для проведения ИА;
- приказ ректора о создании апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем и назначении руководителей дипломных работ;
- сводная ведомость успеваемости выпускников;
- протоколы освоенных компетенций (в т.ч. аттестационные листы работодателей, характеристики на студентов, отзывы работодателей о прохождении производственной практики);
- зачетные книжки студентов;
- протокол заседания ЭК;
- методические указания по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- выпускные квалификационные работы.
- портфолио студентов, подтверждающие освоение общих компетенций.

Вид и сроки проведения итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа (ВКР).

Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

5.2. Примерная тематика дипломных проектов по специальности

Темы ВКР отвечают современному уровню и перспективам развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, имеют практико-ориентированный характер, соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем разрабатывается преподавателями и обсуждается на заседаниях предметных (цикловых) комиссий образовательной организации с участием председателей ЭК.

Перечень тем согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Примерные темы ВКР

| Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР | Примерная тематика ВКР |
|--|--|
| <p>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p> <p>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Исследование качества мясных полуфабрикатов на основе различных видов мяса.2. Оценка влияния технологических параметров на вкусовые характеристики мясных полуфабрикатов.3. Сравнительный анализ пищевой ценности и пищевой безопасности различных видов мясных полуфабрикатов.4. Разработка новых технологических процессов производства замороженных мясных полуфабрикатов.5. Исследование влияния добавок и консервантов на срок годности мясных полуфабрикатов.6. Оценка экологической устойчивости производства мясных полуфабрикатов.7. Исследование микробиологической безопасности мясных полуфабрикатов и методы ее повышения.8. Разработка новых видов мясных полуфабрикатов с использованием редких и экзотических видов мяса.9. Оценка потребительских предпочтений и требований к мясным полуфабрикатам на рынке питания.10. Исследование влияния условий хранения на качество и безопасность мясных полуфабрикатов.11. Исследование технологических процессов производства мясных полуфабрикатов12. Оценка качества мясных полуфабрикатов на рынке и их сравнительный анализ13. Влияние различных видов мяса на характеристики полуфабрикатов14. Исследование влияния добавок и консервантов на сохранность и вкус мясных полуфабрикатов |

15. Технологические аспекты производства диетических мясных полуфабрикатов
16. Анализ потребительских предпочтений в отношении мясных полуфабрикатов
17. Эффективность методов консервирования мясных полуфабрикатов для продления срока годности
18. Оценка влияния производственных условий на безопасность мясных полуфабрикатов
19. Разработка новых рецептур мясных полуфабрикатов с использованием инновационных технологий
20. Исследование экономической эффективности производства мясных полуфабрикатов в условиях рыночной конкуренции
21. Исследование методов консервирования мясных полуфабрикатов и их влияние на сохранность питательных веществ.
22. Оценка качества мясных полуфабрикатов, произведенных с использованием различных видов мяса.
23. Анализ современных технологий производства мясных полуфабрикатов и их влияние на безопасность пищевых продуктов.
24. Исследование влияния добавок и консервантов на вкусовые характеристики мясных полуфабрикатов.
25. Сравнительный анализ пищевой ценности мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и птицы.
26. Оценка потребительских предпочтений в отношении мясных полуфабрикатов: предпочтения потребителей и их изменения со временем.
27. Исследование влияния термической обработки на качество мясных полуфабрикатов и уровень сохранности питательных веществ.
28. Анализ уровня безопасности мясных полуфабрикатов на рынке пищевых продуктов: выявление возможных рисков и способы их устранения.
29. Оценка влияния упаковки на сохранность и свежесть мясных полуфабрикатов в процессе транспортировки и хранения.
30. Исследование потенциала мясных полуфабрикатов как источника биологически активных веществ в рационе питания человека.
31. Исследование технологических процессов производства мясных полуфабрикатов
32. Анализ качества сырья для производства мясных полуфабрикатов
33. Оценка органолептических свойств мясных полуфабрикатов
34. Исследование влияния различных добавок на текстурные характеристики мясных полуфабрикатов

| | |
|--|---|
| | <p>35. Оптимизация технологических параметров при производстве мясных полуфабрикатов</p> <p>36. Исследование микробиологической безопасности мясных полуфабрикатов</p> <p>37. Анализ рыночной конкуренции в отношении мясных полуфабрикатов</p> <p>38. Экономическая эффективность производства мясных полуфабрикатов</p> <p>39. Разработка новых рецептур мясных полуфабрикатов с использованием инновационных компонентов</p> <p>40. Исследование потребительских предпочтений в отношении мясных полуфабрикатов</p> <p>41. Анализ рынка мясных полуфабрикатов в современных условиях.</p> <p>42. Технологические аспекты производства мясных полуфабрикатов.</p> <p>43. Качество и безопасность мясных полуфабрикатов: стандарты и контроль.</p> <p>44. Влияние ингредиентов на характеристики мясных полуфабрикатов.</p> <p>45. Сравнительный анализ различных методов консервирования мясных полуфабрикатов.</p> <p>46. Исследование вкусовых и потребительских предпочтений в отношении мясных полуфабрикатов.</p> <p>47. Экономические аспекты производства и продажи мясных полуфабрикатов.</p> <p>48. Экологические аспекты производства мясных полуфабрикатов и их воздействие на окружающую среду.</p> <p>49. Современные тенденции в инновациях и улучшении мясных полуфабрикатов.</p> <p>50. Потенциал рынка мясных полуфабрикатов для развития новых продуктов и брендов.</p> |
| <p>ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</p> <p>ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p> | <p>1. Влияние технологических процессов на качество молока и его продуктов</p> <p>2. Анализ содержания витаминов и минералов в молочных продуктах</p> <p>3. Оценка биологической ценности молока различных видов животных</p> <p>4. Сравнительный анализ молочных продуктов на рынке: качество, безопасность, питательная ценность</p> <p>5. Влияние условий содержания скота на химический состав молока</p> <p>6. Исследование антибактериальных свойств молока и его применение в медицине</p> <p>7. Разработка новых методов контроля качества молока и молочных продуктов</p> <p>8. Эффективность применения различных методов пастеризации молока</p> <p>9. Оценка влияния добавок и консервантов на свойства молочных продуктов</p> |

10. Исследование влияния молока на здоровье человека: польза и возможные риски
11. Исследование качества молока и его влияния на здоровье человека.
12. Оптимизация производственных процессов в молочной промышленности.
13. Анализ биологически активных веществ в молоке различных видов животных.
14. Сравнительный анализ молочных продуктов на рынке и их потребительские свойства.
15. Исследование возможности использования молока в пищевой промышленности для создания новых продуктов.
16. Анализ методов контроля качества молока на предприятиях молочной промышленности.
17. Эффективность различных методов пастеризации молока и сохранение его питательных свойств.
18. Влияние условий содержания животных на качество молока и продукты его переработки.
19. Исследование молочных бактерий и их роль в процессе ферментации молочных продуктов.
20. Разработка новых методов переработки молока с целью улучшения его сохранности и качества.
21. Исследование факторов, влияющих на качество молока у различных видов животных.
22. Анализ микробиологических параметров молока и методы его консервации.
23. Влияние пищевых добавок на свойства и состав молока.
24. Оценка пищевой ценности молока и его роль в рационе человека.
25. Сравнительный анализ молочных продуктов на рынке: качество, безопасность, пищевая ценность.
26. Исследование молочных аллергенов и методы снижения их содержания в продуктах.
27. Эффективность методов обработки молока на сохранение питательных веществ и микроорганизмов.
28. Изучение возможности использования молока в производстве функциональных продуктов.
29. Анализ изменений в молочном сыре в процессе зрения и методы контроля качества сыроварения.
30. Разработка новых технологий производства молочных продуктов с учетом требований качества и безопасности.
31. Исследование физико-химических свойств молока и их влияние на производство молочных продуктов.
32. Оценка качества молока и методы его контроля в процессе производства.
33. Анализ микробиологической безопасности молочных продуктов и пути их улучшения.

| | |
|--|--|
| | <p>34. Влияние различных технологических процессов на сохранность питательных веществ в молочных продуктах.</p> <p>35. Разработка инновационных методов увеличения срока хранения молочных продуктов.</p> <p>36. Эффективность применения различных видов упаковки для молочных продуктов и ее влияние на качество товара.</p> <p>37. Исследование влияния различных источников сырья на характеристики молочных продуктов.</p> <p>38. Оценка экономической эффективности производства молочных продуктов с использованием различных технологий и оборудования.</p> <p>39. Анализ потребительских предпочтений в отношении молочных продуктов и разработка стратегии маркетинга для предприятия</p> <p>40. Исследование физико-химических свойств молока различных животных.</p> <p>41. Анализ влияния пастеризации на качество молока и его продуктов.</p> <p>42. Оценка микробиологической чистоты молока и молочных продуктов.</p> <p>43. Сравнительный анализ методов определения жира в молоке.</p> <p>44. Влияние кормления коров на химический состав и питательную ценность молока.</p> <p>45. Исследование аллергенных свойств молока и способы их снижения.</p> <p>46. Оценка влияния ультразвуковой обработки на свойства молока и молочных продуктов.</p> <p>47. Анализ микроэлементов в молоке и их роль в человеческом питании.</p> <p>48. Исследование антибактериальных свойств молочных бактериофагов.</p> <p>49. Влияние условий хранения на стабильность молока и его продуктов.</p> <p>50. Расширение ассортимента молочной продукции на производстве.</p> |
|--|--|

5.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются руководителями дипломных работ (проектов) и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности.

Руководители дипломного проектирования назначаются приказом ректора.

По утвержденным темам руководители дипломных проектов разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задание на дипломный проект, график выполнения его разделов подписывается руководителем проекта, рассматривается предметной (цикловой) комиссией специальности, и утверждается проректором. Задание на дипломный проект выдается студенту не позднее начала последнего учебного семестра.

Выполненная ВКР в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

ВКР в форме дипломного проекта состоит из пояснительной записки и проектной части. В пояснительной записке даётся теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломном проекте решений. В проектной части принятое решение представляется также в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм.

Объем, структура, содержание пояснительной записки и проектной части ВКР определяются в зависимости от профиля специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требований профессиональных образовательных организаций и темы дипломного проекта. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки может быть уменьшено без снижения общего качества ВКР.

Пояснительная записка, как правило, включает в себя: титульный лист; задание на ВКР; календарный рабочий план; содержание; введение; основную часть; экономическое обоснование; охрану труда и техники безопасности; заключение; список используемых источников; приложения (при необходимости).

При разработке содержания ВКР используются действующие отраслевые нормы технологического проектирования предприятий мясной или молочной промышленности.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиями ЕСТД и ЕСКД.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятым нормам. Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка.

5.4. Порядок оценки результатов дипломного проекта

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты ВКР.

При определении окончательной оценки защиты дипломного проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломного проекта;
- качество выполнения графической части;
- отзыв руководителя;
- отзыв рецензента;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения итоговой аттестации впервые.

Для прохождения итоговой аттестации лицо, не прошедшее итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на итоговой аттестации неудовлетворительную

оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

5.5. Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- в расчетно-пояснительной записке и в проектной части разработан проект производства работ;
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;
- в докладе по защите ВКР прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания;
- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- проектная часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;
- в докладе по защите ВКР прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания;
- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы;
- проектная часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе изложена суть работы и ее результаты;
- в докладе по защите ВКР не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания;
- на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
- не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
- суть ВКР не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;
- доклад затянут по времени и (или) читался с листа;
- на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ЭК, а также главный эксперт при проведении ИА в форме демонстрационного экзамена.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ИА.

При удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ИА, результаты проведения

ИА подлежат аннулированию. Выпускнику предоставляется возможность пройти ИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами Эк, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Материально-техническое оснащение площадки должно соответствовать указанному в КОД (приложение 1)

8.2. Информационное обеспечение итоговой аттестации

8.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

3. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

4. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. – Минск: РИПО, 2020. – 333 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст: электронный.

5. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

6. Сакур, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакур, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. – Минск: РИПО, 2022. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752> – Библиогр.: с. 346-349. – ISBN 978-985-895-044-6. – Текст: электронный.

7. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

8.2.2. Дополнительные источники

8. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

9. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакуумной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. – 40 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

10. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа:

по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

11. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

12. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

13. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д.В. Хрундин, Г.О. Ежкова, В.Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 120 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2859-4. – Текст: электронный.

14. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

15. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. – Минск: РИПО, 2021. – 264 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169>. – Библиогр.: с. 241-243. – ISBN 978-985-7253-38-8. – Текст: электронный.

16. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 107 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443> – Библиогр.: с. 102. – Текст: электронный.

17. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – 186 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985> – ISBN 978-5-8353-2753-9. – Текст: электронный.

18. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

19. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 100 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909>. – Библиогр.: с. 95. – ISBN 978-5-7882-2961-4. – Текст: электронный.

8.2.3. Базы данных

1. Министерство цифрового развития, связи и массовых коммуникаций Российской Федерации. Статистика и отчеты. — URL: <https://digital.gov.ru/ru/activity/statistic/>

8.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
4. Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» — URL: <https://docs.cntd.ru/>
5. Каталог ГОСТов - Каталог СНиП на RusCable.Ru — URL: <https://snip.ruscable.ru/>
6. Сетевое издание «СNews» («СиНьюс») — URL: <https://www.cnews.ru/>
7. Электронное периодическое издание «Компьютерра» — URL: <https://www.computerra.ru/>

8.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

8.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

(комплект оценочной документации)

| | |
|--|--|
| Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования | 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. |
| Наименование квалификации | Оператор технической поддержки |

1. СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

| Сокращение | Расшифровка |
|------------|---|
| ОМ | Оценочный материал |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| ДЭ БУ | Демонстрационный экзамен базового уровня |
| КОД | Комплект оценочной документации |
| ЦПДЭ | Центр проведения демонстрационного экзамена |
| СПО | Среднее профессиональное образование |
| ФГОС СПО | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования |
| ОК | Общая компетенция |
| ПК | Профессиональная компетенция |
| ИА | Итоговая аттестация |

3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для его использования при организации и проведении аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

3.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Порядок проведения процедуры итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ИА,

порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ИА, а также особенности проведения ИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

| | |
|---|---|
| Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) | Проводится в несколько этапов в течение 1 дня |
|---|---|

3.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в таблице № 10.

Кол-во рабочих мест: 5

Количество зон застройки площадки: 1

| № п/п | Наименование оборудования | Минимальные характеристики |
|-------|--------------------------------|----------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Персональный компьютер в сборе | ЦПУ: |

| | | |
|----|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - минимальная базовая тактовая частота 2.0 ГГц.; - количество физических ядер не менее 2; - количество потоков не менее 4; ОЗУ: <ul style="list-style-type: none"> - объем не менее 8Гб.; - объем не менее 16Гб.; ПЗУ: <ul style="list-style-type: none"> - SSD объемом не менее 256 Гб., либо SSHD/HDD объемом не менее 500 Гб.; сетевой адаптер: <ul style="list-style-type: none"> - технология Ethernet стандарта 100BASE-T и/или 1000BASE-T; графический адаптер: <ul style="list-style-type: none"> - стандарт не ниже WXGA; - возможность подключения 2-х мониторов. |
| 2 | Компьютерный монитор | на усмотрение образовательной организации |
| 3 | Клавиатура | на усмотрение образовательной организации |
| 4 | Компьютерная мышь | на усмотрение образовательной организации |
| 5 | Интерфейсный кабель для подключения монитора | на усмотрение образовательной организации |
| 6 | Кабель питания | на усмотрение образовательной организации |
| 7 | Сетевой фильтр | на усмотрение образовательной организации |
| 8 | Рабочий стол | на усмотрение образовательной организации |
| 9 | Рабочий стул | на усмотрение образовательной организации |
| 10 | ПО операционная система | на усмотрение образовательной организации |
| 11 | ПО для просмотра документов в формате PDF | на усмотрение образовательной организации |
| 12 | ПО для архивации | на усмотрение образовательной организации |
| 13 | ПО для офисной работы | на усмотрение образовательной организации |
| 14 | ПО для построения и редактирования диаграмм (UML) и блок-схем | на усмотрение образовательной организации |
| 15 | ПО веб-браузер | на усмотрение образовательной организации |
| 16 | ПО платформа разработки различных типов приложений | на усмотрение образовательной организации |
| 17 | ПО среда разработки с библиотеками (1C/C#/ Java/ Python) | на усмотрение образовательной организации |
| 18 | ПО инструмент для визуального проектирования баз данных | на усмотрение образовательной организации |
| 19 | ПО растровый графический редактор | на усмотрение образовательной организации |
| 21 | ПО векторный графический редактор | на усмотрение образовательной организации |
| 23 | ПО для развертывания локального сервера | на усмотрение образовательной организации |
| 24 | ПО текстовый редактор | Программное обеспечение для работы с текстом |
| 25 | ПО редактор кода | Программное обеспечение, способное поддерживать ряд языков программирования, подсветку синтаксиса, рефакторинг, отладку, навигацию по коду |
| 26 | Фреймворки для веб-разработки | на усмотрение образовательной организации |
| 27 | Фреймворки для веб-разработки | на усмотрение образовательной организации |
| 28 | CMS | на усмотрение образовательной организации |
| 29 | ПО для модификации модулей информационных систем | ПО 1С:Предприятие |

| | | |
|--|--|--|
| 30 | МФУ | на усмотрение образовательной организации |
| Перечень инструментов | | |
| 1 | Комбинированные электроизмерительные приборы | на усмотрение образовательной организации |
| 2 | Амперметры | на усмотрение образовательной организации |
| 3 | Вольтметры | на усмотрение образовательной организации |
| 4 | Ваттметр | на усмотрение образовательной организации |
| 5 | Мультиметры | на усмотрение образовательной организации |
| 6 | Осциллограф | на усмотрение образовательной организации |
| 7 | Источники питания, регулирующая аппаратура | на усмотрение образовательной организации |
| 8 | Стабилизатор напряжения | на усмотрение образовательной организации |
| 9 | Регулятор напряжения ЛАТР | на усмотрение образовательной организации |
| 10 | Выпрямитель | |
| Перечень расходных материалов | | |
| 1 | Набор ручек | Стержень шариковых ручек с чернилами синего, черного цвета |
| 2 | Бумага офисная | A4 |
| 3 | Карандаш | на усмотрение образовательной организации |
| 4 | Ластик | на усмотрение образовательной организации |
| Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности | | |
| 1 | Мусорная корзина | на усмотрение образовательной организации |
| 2 | Щётка / совок | на усмотрение образовательной организации |
| 3 | Стол | на усмотрение образовательной организации |
| 4 | Стул жесткий | на усмотрение образовательной организации |
| 5 | Огнетушитель | на усмотрение образовательной организации |
| 6 | Аптечка | оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения РФ от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работниками» |

3.5. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении № 2 оценочных материалов демонстрационного экзамена.

Требования к застройке площадки

| № п/п | Наименование | Технические характеристики |
|-------|---------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Вентиляция | Норма воздухообмена из расчета на 1 человека в час: 20 м ³ /ч для аудиторий и учебных классов: 80 м ³ /ч — для спортзалов. Предельно допустимый уровень шума — 110 дБ. |
| 2 | Полы | Отделочные материалы должны быть выполнены из материалов, обладающих стойкостью к возможным воздействиям влаги, низких и высоких температур, агрессивной среды и других неблагоприятных факторов |
| 3 | Освещение | 300-500 лк |
| 4 | Электричество | 3 розетки на 220 В на 1 рабочее место |
| 5 | Температура | Min. и max. t воздуха — 16°С и 22°С соответственно |
| 6 | Водоснабжение | |
| 7 | Отходы | |

3.6. Требования к составу экспертных групп

| Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ | Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ) | Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ) |
|----------------------------|---|--|
| 1 | 1 | 3 |
| 2 | 2 | 3 |
| 3 | 3 | 3 |
| 4 | 4 | 3 |
| 5 | 5 | 3 |
| 6 | 6 | 3 |
| 7 | 7 | 3 |
| 8 | 8 | 3 |
| 9 | 9 | 6 |
| 10 | 10 | 6 |
| 11 | 11 | 6 |
| 12 | 12 | 6 |
| 13 | 13 | 6 |
| 14 | 14 | 6 |
| 15 | 15 | 6 |

3.7. Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.
2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации оборудования;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

- осмотреть рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- проверять исправность инструмента и приспособлений.

В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- самостоятельно использовать инструментарий и оборудование, разрешенное к выполнению экзаменационного задания.

При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся экспертам.

В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного

случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

3.8. Образец задания

| Наименование модуля задания |
|--|
| Модуль 1: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сыра |
| Задание модуля 1: Приемка сырья для производства продуктов питания из мясного сыра (свинина бескостная), осуществление контроля качества по органолептическим показателям, заполнение первичной документации, первичная подготовка сырья для производства мясного продукта (нарезка, подготовка рассольного препарата, замачивание в рассольном препарате), размещение подготовленного сырья на охлаждение и хранение. |
| Модуль 2: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сыра на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| Задание модуля 2: Проведение контрольной выработки мясного продукта по технологическому заданию и составленной технологической карте на данный вид мясного изделия, вакуумная упаковка и потребительская маркировка, характеризующая продукцию. Участнику за 15 минут до завершения задания необходимо сделать доклад и описать этапы проделанной работы и возникшие трудности. Донести информацию до экспертов в доступной и понятной форме. Коммуникативные и межличностные навыки общения оцениваются в процессе доклада. Ответить на дополнительные вопросы экспертов. |
| Модуль 3: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции |
| Задание модуля 3: Производство молока цельного сгущенного. Получить сырье – молоко – 3 л. Сепарировать один литр молока. Нормализовать оставшиеся два литра. Рассчитывают необходимое количество сахара. Приготовить нормализованную смесь и выделить необходимое количество для приготовления сахарного сиропа. Пастеризовать нормализованную смесь и сироп. Молочно-сахарную смесь сгустить до концентрации сухих веществ 72,5–73 %. Провести кристаллизацию лактозы. Продукт поместить в холодильник до этапа отчета перед экспертами. Участнику за 15 минут до завершения задания необходимо сделать доклад и описать этапы проделанной работы и возникшие трудности. Донести информацию до экспертов в доступной и понятной форме. Коммуникативные и межличностные навыки общения оцениваются в процессе доклада. Ответить на дополнительные вопросы экспертов. |
| Модуль 4: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| Задание модуля 4: Изучить методику отбора проб, составить схему отбора. Исследовать требования ГОСТа на сгущенные молочные консервы. Провести органолептическую оценку, представленных проб сгущенных молочных консервов (по правилам сенсорных методов анализа). Исследовать соответствие требований НТД с результатами сенсорной оценки. Определить физико-химические показатели продукта по ГОСТу – кислотность, жирность. Исследовать соответствие требований НТД по физико-химическим показателям с результатами проведенных анализов. Исследовать и расшифровать маркировку продукта. Оформить качественное удостоверение. Участнику за 15 минут до завершения задания необходимо сделать доклад и описать этапы проделанной работы и возникшие трудности. Донести информацию до экспертов в доступной и понятной форме. Коммуникативные и межличностные навыки общения оцениваются в процессе доклада. Ответить на дополнительные вопросы экспертов. |
| Модуль 5: Обеспечение деятельности структурного подразделения |
| Задание модуля 5: Разработка технологического задания для производственного участка и расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов для его выполнения, составление рецептуры на определенный вид изделия. |

Участнику за 15 минут до завершения задания необходимо сделать доклад и описать этапы проделанной работы и возникшие трудности. Донести информацию до экспертов в доступной и понятной форме. Коммуникативные и межличностные навыки общения оцениваются в процессе доклада. Ответить на дополнительные вопросы экспертов.

риложение 2
План застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ИА

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА

