

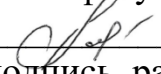
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2025 14:16:15
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО

 О. В. Харсеева
(подпись, расшифровка подписи)
«26» мая 2025 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС **ПМ. 06 «Выполнение работ по одной или нескольким** **профессиям рабочих, должностям служащих** **(11997 Заготовитель продуктов и сырья)»**

1. Рабочая программа.
2. Планы практических занятий.
3. Методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов.
4. Программа учебной практики
5. Программа производственной практики (по профилю специальности)
6. Оценочные материалы

Специальность:

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Вид подготовки: *на базе основного общего образования*

Форма обучения: *очная*

Курск – 2025

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

**Рабочая программа
профессионального модуля**

««Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»»

Специальность: *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*

Вид подготовки: *на базе основного общего образования*

Форма обучения: *очная*

Курск - 2025


Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. №343 (с изменениями и дополнениями);
- приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями).
- приказа Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями).

Автор-составитель – преподаватель, Гнездилова О.В.

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Протокол №6 от 14 апреля 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Л.М. Галкина
(подпись) (инициалы, фамилия)

Согласовано с работодателем:

Директор
ООО «Сырная долина»



 _____ Макоев И.Л.

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ/ПЕРЕСМОТРА
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Вы-
полнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должно-
стям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»**

Программа одобрена на 2025 - 2026 учебный год.

Протокол № 12 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры ветеринарии и зоотехнии.

Зав. кафедрой  /Ю.В. Стасенкова/

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»	22

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения профессионального модуля формируются соответствующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

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 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

1.2. Цель, задачи профессионального модуля и требования к результатам его освоения

Цель профессионального модуля: формирование в сознании студентов образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности, связанной с выполнением работ заготовительной деятельности молочного сырья и готовой продукции.

Задачи профессионального модуля:

- - сформировать у студентов навыки порядка сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;
- - сформировать знания и практические навыки по организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов. Выработать умение организовывать производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;
- - выработать умение контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- - способствовать формированию верного управленческого решения при участии в планировании основных производственных процессов;
- - сформировать у обучающихся представление об особенностях организации работы трудового коллектива;
- сформировать навыки работы с учётно-отчётной документацией;
- - стимулировать приобретение и усвоение обучающимися новых знаний.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

принципы порядка сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции,

порядок организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов.

принципы организации производственного контроля параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции,

организацию контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки,

принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,

способы и методы организации работы трудового коллектива,

способы и методы оценки результатов работы трудового коллектива

основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

уметь:

осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции по количественным и качественным показателям, в соответствии с действующими стандартами качества нормативно правовой базой,

осуществлять контроль качества молочного сырья и вспомогательных компонентов, технологических процессов и готовой молочной продукции, обеспечивать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре,

осуществлять экологический контроль за производственными стоками, выбросами, отходами производства,

планировать основные показатели производственных процессов, организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах,

планировать работы исполнителям в соответствии с договорными обязательствами; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,

организовывать работу трудового коллектива, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать решения по повышению результативности работы трудового коллектива,

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 образо-

вания дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени.

Иметь практический опыт:

планирования и выполнения этапов сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции по количественным и качественным показателям, в соответствии с действующими стандартами качества нормативно правовой базой,

осуществления контроля качества молочного сырья, вспомогательных компонентов, готовой молочной продукции и технологических процессов,

осуществления экологического контроля за производственными стоками, выбросами, отходами производства,

планирования основных показателей производственных процессов, организации бесперебойной ритмичной работы на производстве,

планирования и контроля работ исполнителей ,

организации эффективной производственной деятельности трудового коллектива,

правильного оформления и ведения утвержденной учетно-отчетной документации.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 330 часов, включая:

- обязательной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;
- производственной практики (по профилю специальности) -72 часа;
- производственной практики (преддипломной) – 144 часа;
- промежуточной аттестации – 18 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
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 про-

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

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
 (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Консультации	Промежуточная аттестация	Практика				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося							Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	в т.ч. в форме практической подготовки	Производственная (по профилю специальности), часов <small>если предусмотрена рассредоточенная практика</small>	в т.ч. в форме практической подготовки
			Всего, часов	в т.ч. лекционные занятия, часов	Лаборатор. и практич. часов	в т.ч. в форме практической подготовки	в т.ч., курсовая работа (проект), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5 ОК 01 – ОК 09	МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья	330		100		172		36	4					
ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5 ОК 01 – ОК 09	МДК.04.01 Производственная практика	72											72	

	(по профилю специальности)													
ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5 ОК 01 – ОК 09	ПМ.04.01 (К) Экзамен по модулю								18					
ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5 ОК 01 – ОК 09	ПП.01 Производственная практика (преддипломная)	144											144	
	ВСЕГО	546		100		172		36	4	18			216	

3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Объем часов на практическую подготовку	Коды компетенций формирования которых способствует элемент программ
1	2	3		4
МДК 04.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»		272		ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
Раздел 1. Сущность и технологическая база заготовительной деятельности		128		
Тема 1.1 Понятие и сущность заготовительной деятельности	Содержание учебного материала	8		ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
	1 Введение. Общие положения, характеристика работ, ответственность заготовителя. Понятие заготовительной деятельности, экономическая сущность и значение заготовок молочного сырья и продуктов.			
	Практические занятия 1-4	8		
Тема 1.2 Организация заготовительной деятельности в молочной	Содержание учебного материала	22		ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК
	1 Порядок сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. Молоко и молочные продукты. Наименование, характеристика, ассортимент.			

промышленности		Физико- химические свойства молока. Факторы, влияющие на состав молока.			3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
	Практические занятия 5-8		22		
Тема 1.3 Контроль качественных показателей молочного сырья и готовой молочной продукции	Содержание учебного материала				ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
	1	Организация входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. Оценка качества молока и молочных продуктов. Способы обработки молочного сырья.	22		
	Практические занятия 9-12		22		
Тема 1.4 Экологический контроль в молочной промышленности	Содержание учебного материала				ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
	1	Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	12		
	Практические занятия 13-16		12		
		Рубежная контрольная точка по разделу 1			
Раздел 2 Правовые и экономические процессы заготовительной деятельности					ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
МДК 04.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»			144		
Тема 2.1. Планирование основных показатели произ-	Содержание учебного материала				
1	Планирование производственных процессов Понятие, сущность и цель планирования производства. Методы и способы планирования произ-		8		ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК

водственного процесса	водственных процессов.				2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
	Практические занятия 17-20		30		
Тема 2.2 Управление трудовым коллективом	Содержание учебного материала				ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
	1	Управление трудовыми коллективами Понятие коллектива и признаки коллектива. Виды коллективов. Управление трудовым коллективом.	8		
	Практические занятия 21-23		24		
Тема 2.3 Планирование выполнения работ исполнителями	Содержание учебного материала				ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
	1	Планирование выполнения работ исполнителями Внутреннее и внешнее взаимодействие предприятия. Коммуникации. Контроль исполнителей.	8		
	Практические занятия 24-26		18		
Тема 2.4 Контроль и оценка результатов работы трудового коллектива	Содержание учебного материала				ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
	1	Контроль ход и оценка результатов работы трудового коллектива Методы	6		
	Практические занятия 27-29		18		
Тема 2.5 Ведение учетной документации	Содержание учебного материала				ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
	1	Ведение учетной документации Понятие первичного учета. Порядок документооборота	6		
	Практические занятия 30-32		18		
	1	Рубежная контрольная точка по разделу 2			

Самостоятельная работа	36		
Консультации	4		
Промежуточная аттестация	18		
Производственная практика (по профилю специальности)	72		ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
Производственная практика (по профилю специальности) преддипломная	144		ОК1-ОК9 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
Всего	330		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. Условия реализации профессионального модуля «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340	<p><i>Основное оборудование:</i> парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт.</p> <p><i>Переносное оборудование:</i> ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт..</p>
2.	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4	<p><i>Основное оборудование:</i> столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 10 шт., жижи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., солодильник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., шприц-наполнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24-1 шт., вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с поверкой экспресс-стандарт-1 шт.</p> <p><i>Переносное оборудование:</i> мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.</p>

Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2.	Paint.NET	свободное ПО
3.	Система управления дистанционным обуче-	свободное ПО

	нием Moodle	
4.	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО для обучающихся
5.	Microsoft office 2007	лицензия
6.	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
1	FreeCAD	свободное ПО
2	Windows Hyper-V Server	свободное ПО
3	NotePad++	свободное ПО
4	Microsoft SQL server	лицензия
5	HiediSQL	свободное ПО
6	BlueStaks 5(эмулятор Андроид)	свободное ПО
7	OneSolisScouting	свободное ПО
8	DirectFarm	свободное ПО
9	AutoCAD	лицензия
10	VisualStudio Code	свободное ПО
11	CorelDraw Graphics Suite 2021	лицензия
12	Realtime Landscaping Architect 2020	лицензия
13	Dia	свободное ПО

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Бабайлова Г. П. Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии : учебное пособие для вузов / Г. П. Бабайлова, Е. С. Симбирских, Ю. С. Овсянников. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8738-7.— URL: <https://e.lanbook.com/book/200267>.— Текст : электронный.

2. Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975>. — Текст : электронный

3. Оплетаева Н. А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/126621>. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст : электронный.

4. Родионов Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для вузов / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6.— URL: <https://e.lanbook.com/book/180822>. — Текст : электронный.

5. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд.,

стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212543>. — Текст : электронный.

6. Рябцева С. А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие для вузов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 4-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-7580-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162387>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Александрова Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123519>. — Текст : электронный.

2. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436>. — Текст : электронный.

3. Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 640 с. — ISBN 978-5-8114-1568-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211508>. — Текст : электронный.

4. Марченко А. В. Организация и производственно-экономические отношения в отраслях АПК : учебное пособие / А. В. Марченко, В. М. Троценко. — Пермь : ПГАТУ, 2021. — 221 с. — ISBN 978-5-94279-532-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/199115>. — Текст : электронный.

6. Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975>. — Текст : электронный.

7. Новицкий, Н. И., Организация производства. : учебное пособие / Н. И. Новицкий, А. А. Горюшкин. — Москва : КноРус, 2023. — 350 с. — ISBN 978-5-406-11589-3. — URL: <https://book.ru/book/949363>. — Текст : электронный.

8. Родионов Г. В. Основы животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-3824-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130495>. — Текст : электронный.

9. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. — Текст : электронный

9. Хаметова Ш. Б. Управление качеством продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / Ш. Б. Хаметова, Ж. М. Жсупбеков, М. А. Серекпаева. — Астана : КазАТУ, 2018. — 125 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233819>. — Текст : электронный.

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания

Журналы:

1. Аграрная наука.
2. Зоотехния.
3. Корма и кормление сельскохозяйственных животных.
4. Животноводство России.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Аграрная наука : журнал : сайт / учредитель ООО «ВИК – здоровье животных». – Москва : 1992 – . – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. – Текст : электронный.
2. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com>. – Текст : электронный.
3. Гарант. Ру : информационно - правовой портал : сайт. – URL: <http://www.garant.ru/>. – Текст : электронный.
4. Зоотехния : журнал : сайт / учредитель Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Зоотехния». – URL: <http://www.zootechniya-journal.ru>. – Текст : электронный.
5. Кормопроизводство : журнал : сайт / учредитель ООО «Журнал «Кормопроизводство». – URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru>. – Текст : электронный.
6. Животноводство и кормопроизводство : журнал : сайт. – URL : <http://gk.fncbst.ru/> – Текст : электронный.
7. Сельское хозяйство : аграрный форум . – URL: <http://agroforum.su>. – Текст : электронный.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.
2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий

(компьютерных симуляций, разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия проводятся с применением компьютерных технологий. На практических занятиях используются видеопроектор для презентаций, технологическое оборудование, материалы, сырье и методические указания.

Практические занятия нацелены на закрепление теории по разделам МДК 04.01: Технология выполнения работ по профессии «11997 Заготовитель продуктов и сырья» путем ознакомления с принципами, способами и методами осуществления заготовки сельскохозяйственного сырья.

Изучать теоретический материал рекомендуется по разделам. Особое внимание обратить на формулировки, определения. Закончив изучение темы, полезно составить краткий конспект и выучить его содержание, а также осуществить самопроверку, т.е. ответить на вопросы по этой теме.

Промежуточная аттестация представлена зачетом по учебной практике в виде защиты отчета, а также квалификационным экзаменом по профессиональному модулю.

Самостоятельная работа студентов направлена на решение задач, обозначенных на теоретических и практических занятиях. Для решения задач студентам предлагаются к прочтению и содержательному анализу нормативно-правовая документация в области заготовки и приемки сельскохозяйственных продуктов и сырья. Результаты работы обсуждаются на практических занятиях.

При самостоятельном изучении модуля следует, прежде всего, уяснить существо изучаемого вопроса, т.е. понять изложенное в учебнике, а не «заучить», изложенный материал.

Освоение модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)» базируется на дисциплинах профессионального цикла (П): ОП.16 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».

4.4 Особенности реализации профессионального модуля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала

(понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено. Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным²¹ в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной про-

граммы, должна быть не менее 25 процентов.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯ- ТЕЛЬНОСТИ)

«Обеспечение деятельности структурного подразделения»

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Знание порядка сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции в соответствии с требованиями стандартов	Текущий контроль в форме: - опроса; - защиты практических работ;
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.	Выбор и осуществление входного контроля качества и безопасности молочного сырья и готовой продукции с использованием различных методов. Выбор метода контроля технологических процессов.	- контрольных работ по разделам МДК. Итоговая контрольная работа по междисциплинарному курсу; Экзамен по междисциплинарному курсу; Зачет по производственной практике; Экзамен по модулю.
ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Самостоятельный выбор мероприятий по экологическому контролю предприятия.	
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	Самостоятельное составление плана производственного процесса	
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Самостоятельно проведенный контроль деятельности исполнителей	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	Участие в организации работы первичного трудового коллектива (бригады, звена, смены)	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Участие в организации работы первичного трудового коллектива (бригады, звена, смены)	

ПК3.5 Вести учётно-отчётную документацию	Самостоятельное ведение документации установленного на предприятии образца	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам Итоговая контрольная работа Экзамен
ОК2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам Итоговая контрольная работа Экзамен
ОК3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам Итоговая контрольная работа Экзамен
ОК4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам Итоговая контрольная работа Экзамен
ОК5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образова-

<p>Российской Федерации с учетом особенностей социально-го и культурного контекста;</p>		<p>тельной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам Итоговая контрольная работа Экзамен</p>
<p>ОК6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам Итоговая контрольная работа Экзамен</p>
<p>ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам Итоговая контрольная работа Экзамен</p>
<p>ОК8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам Итоговая контрольная работа Экзамен</p>
<p>ОК9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>-эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам Итоговая контрольная работа Экзамен</p>

5.2 Форма промежуточной аттестации студентов по междисциплинарному курсу. Методика проведения итоговой контрольной работы (ИКР). Методика проведения экзамена. Примерные вопросы и задания к итоговой контрольной работе (ИКР). Примерные вопросы к экзамену Критерии оценки на итоговой контрольной работе (ИКР) Критерии оценки на экзамене.

5.2.1 Форма промежуточной аттестации

Форма промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 04.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)» установленная рабочим учебным планом – итоговая контрольная работа (ИКР) в 7 семестре, экзамен в 8 семестре.

5.2.2 Методика проведения итоговой контрольной работы (ИКР) по междисциплинарному курсу МДК 04.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)» Методика проведения экзамена по междисциплинарному курсу МДК 04.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»

В соответствии с действующим в Курском ГАУ Положением о текущей успеваемости и промежуточной аттестации студентов факультета СПО обучающиеся, проявившие особые успехи в изучении МДК, выполнившие все рубежные контрольные точки (РКТ) на «4» и «5», могут быть освобождены преподавателем от сдачи итоговой контрольной работы или экзамена. Им выставляется итоговая оценка за семестр на основе результатов, полученных на рубежных контрольных точках.

При отсутствии возможности аттестовать студента автоматически проводится промежуточная аттестация (итоговая контрольная работа, экзамен), которые осуществляется в виде письменного ответа на один теоретический вопрос и одну задачу. Итоговая контрольная работа проводится в конце семестра на предпоследнем занятии. Во время проведения ИКР в аудитории одновременно присутствуют все студенты. Во время сдачи экзаменов в аудитории может находиться одновременно не более 4-5 экзаменуемых.

Ответ студента предполагает полное обоснование выбранного²⁵ решения, наличия причинно-следственной связи условия и решения, опору на имеющиеся знания, актуальную и действующую нормативно-правовую базу.

5.2.3 Примерные вопросы и задания к итоговой контрольной работе, экзамену по междисциплинарному курсу МДК 04.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»

Вопросы к итоговой контрольной работе

(ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5, ОК 1-ОК 9)

- 1 Предоставление документов, сопровождающих партию молока-сырья;
- 2 Отбор проб молока;

- 3 Измерение показателей качества;
- 4 Оформление удостоверения качества и безопасности;
- 5 Время приемки молока;
- 6 Учет молока-сырья;
- 7 Первичная обработка молока;
- 8 Товарно-транспортная накладная для юридических лиц;
- 9 Ветеринарное свидетельство;
- 10 Протоколы испытаний показателей безопасности;
- 11 Транспортировка молока;
- 12 Упаковочная тара виды и санитарные требования;
- 13 Органолептический метод контроля качества молока и молочной продукции;
- 14 Лабораторные исследования;
- 15 Определение сорта молока;
- 16 Определение кислотности молока и молочной продукции;
- 17 Определение содержания белка в молоке и молочной продукции;
- 18 Определение содержания жира в молоке и молочной продукции;
- 19 Определение плотности молока;
- 20 Определение технологических свойств молока;
- 21 Микробиологические показатели молока и молочной продукции;
- 22 Химический состав молока и молочной продукции;
- 23 Оценка качества кисломолочной продукции;
- 24 Оценка качества сыра;
- 25 Оценка качества сливочного масла;
- 26 Методы контроля технологических процессов производства молочной продукции;
- 27 Контроль производственных стоков и выбросов;
- 28 Методы контроля отходов производства;
- 29 Пригодные и непригодные отходы для дальнейшей промышленной переработки;
- 30 Способы разделения отходов для промышленной переработки.

Вопросы к экзамену

(ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5 ОК 1-ОК9)
26

- 1 Химический состав молока;
- 2 Технологические свойства молочного сырья;
- 3 Санитарно-гигиенические требования к молочному сырью;
- 4 Факторы влияющие на качество молока;
- 5 Первичная обработка молока;
- 6 Учет молочного сырья;
- 7 Отбор проб для исследования качества молока-сырья;
- 8 Правила транспортировки молока;
- 9 Правила приемки молока;
- 10 Ветеринарная экспертиза молока;
- 11 Санитарные требования к молочной таре;
- 12 Методы контроля качества молока и молочной продукции;
- 12 Органолептический метод контроля качества молока и молочной продук-

ции;

- 13 Лабораторные исследования молочной продукции;
- 14 Определение сортности молока;
- 15 Определение кислотности молока и молочной продукции;
- 16 Определение содержания белка в молоке и молочной продукции;
- 17 Определение содержания жира в молоке и молочной продукции;
- 18 Определение плотности молока;
- 19 Определение СОМО;
- 20 Микробиологические показатели молока и молочной продукции;
- 21 Химический состав молока и молочной продукции;
- 22 Оценка качества кисломолочной продукции;
- 23 Оценка качества сыра;
- 24 Оценка качества сливочного масла;
- 25 Методы контроля технологических процессов производства молочной продукции;
- 26 Контроль производственных стоков и выбросов;
- 27 Методы контроля отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки;
- 28 Контроль производственных стоков и выбросов,
- 29 Методы контроля отходов производства;
- 30 Пригодные и непригодные отходы для дальнейшей, промышленной переработки;
- 31 Способы разделения отходов для промышленной переработки;
- 32 Принципы организационной деятельности;
- 33 Планирование этапов производства молочной продукции;
- 34 Планирование выполнения работ исполнителями;
- 35 Эффективность планирования производственной деятельности;
- 36 Принципы организационной деятельности;
- 37 Организация работы трудового коллектива, основные принципы;
- 38 Сущность управленческого контроля;
- 39 Виды контроля и его эффективность;
- 40 Сопроводительные документы для молока-сырья и молочной продукции.

Примерные задания:

(ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5, ОК1-ОК9)

1. Задание: На предприятие ООО Молоко поступило молоко из ФГБОУ . «УЧХОЗ» «Знаменское» в количестве 3250 кг. Анализируя его физико-химические свойства, установили, что кислотность составила 19 °Т, плот-ность 1,029 г/см³, механическая загрязненность I группы чистоты, бактери-альная, обсемененность 500 тыс. /мл содержание жира – 3,8 %. Каким сор-том оценена данная партия молока.

2. Задание: На Щигровский завод СОМ поступило молоко в количестве 260 кг с содержанием жира 3,7 %. Какова зачетная масса молока с учетом базовой жирности.

3. Задание: На предприятие ООО «Молоко» поступило молоко объемом 2500 л при плотности 28 °А. За какую массу молока предприятие должно рассчитаться с по-

ставщиком.

4. Оценить молоко органолептическим методом.

5. Задание: На Щигровский завод поступило молоко в количестве 260 кг с содержанием жира 3,7 %. Какова зачетная масса молока с учетом базовой жирности.

5.2.4 Критерии оценки качества знаний студентов по междисциплинарному курсу МДК 04.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»

Критерии оценки качества знаний студента на итоговой контрольной работе по междисциплинарному курсу МДК 04.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»

Оценка «зачтено» предполагает, что студент при ответе показал знание учебно-программного материала, не допускает при ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнил основные предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой, отличался достаточной активностью на практических занятиях, показал систематический характер знаний по дисциплине.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившему самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, допускающему существенные ошибки при ответе.

Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности компетенций студентов в рамках промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 04.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»

Оценка «5» (отлично) выставляется, если студент ²⁸показывает:

- глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией;

- умения правильно, без ошибок выполнять практические задания;

Таким образом, прослеживается сформированность соответствующих компетенций, т.к. ответ полный, доказательный, четкий, грамотный.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если студент показывает:

- глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает отдельные незначительные неточности в формулировках, определениях и т.п.;

- умения выполнять практические задания, но допускает отдельные незначительные ошибки;

В целом ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, т.е. прослеживается сформированность соответствующих компетенций.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если студент показывает:

- знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает ошибки;

- умения частично выполнять практические задания;

В целом прослеживается сформированность соответствующих компетенций, однако ответ недостаточно последователен, доказателен, грамотен.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если студент не показывает:

- знания по теоретическому вопросу, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе;

- умения правильно, без ошибок выполнять практические задания;

Таким образом, ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки, т.е. компетенции не сформированы.

Методика проведения экзамена по модулю.

Примерные вопросы к экзамену по модулю и задания на квалификационную работу.

Критерии оценки на экзамене по модулю

5.3.1 Методика проведения экзамена по модулю

Экзамен по модулю принимается квалификационной комиссией, включая представителя работодателя.

Председателем квалификационной комиссии назначается специалист соответствующего профиля базового предприятия.

Состав комиссии утверждается приказом ректора университета ежегодно.

При проведении экзаменов квалификационных группа делится на подгруппы, сдающие экзамен одна после другой в один и тот же день. В каждой подгруппе используется полный комплект билетов. Во время сдачи экзаменов в аудитории может находиться одновременно не более 5 экзаменуемых.

Студент получает экзаменационный билет, который содержит один вопроса и одно задание на квалификационную работу, соответствующее теоретическому вопросу.

На подготовку к ответу на теоретический вопрос и к выполнению квалификационной работы первому студенту предоставляется до 30 минут, остальным студентам – в порядке очереди.

5.3.2 Примерные вопросы к экзамену по модулю

(ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5, ОК 1-ОК9)

- 1 Химический состав молока;
- 2 Технологические свойства молочного сырья;
- 3 Санитарно-гигиенические требования к молочному сырью;
- 4 Факторы влияющие на качество молока;
- 5 Первичная обработка молока;
- 6 Учет молочного сырья;
- 7 Отбор проб для исследования качества молока-сырья;
- 8 Правила транспортировки молока;

- 9 Правила приемки молока;
- 10 Ветеринарная экспертиза молока;
- 11 Санитарные требования к молочной таре;
- 12 Методы контроля качества молока и молочной продукции;
- 12 Органолептический метод контроля качества молока и молочной продукции;
- 13 Лабораторные исследования молочной продукции;
- 14 Определение сортности молока;
- 15 Определение кислотности молока и молочной продукции;
- 16 Определение содержания белка в молоке и молочной продукции;
- 17 Определение содержания жира в молоке и молочной продукции;
- 18 Определение плотности молока;
- 19 Определение СОМО;
- 20 Микробиологические показатели молока и молочной продукции;
- 21 Химический состав молока и молочной продукции;
- 22 Оценка качества кисломолочной продукции;
- 23 Оценка качества сыра;
- 24 Оценка качества сливочного масла;
- 25 Методы контроля технологических процессов производства молочной продукции;
- 26 Контроль производственных стоков и выбросов;
- 27 Методы контроля отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки;
- 28 Контроль производственных стоков и выбросов,
- 29 Методы контроля отходов производства;
- 30 Пригодные и непригодные отходы для дальнейшей, промышленной переработки;
- 31 Способы разделения отходов для промышленной переработки;
- 32 Принципы организационной деятельности;
- 33 Планирование этапов производства молочной продукции;
- 34 Планирование выполнения работ исполнителями;
- 35 Эффективность планирования производственной деятельности;
- 36 Принципы организационной деятельности;
- 37 Организация работы трудового коллектива, основные принципы;
- 38 Сущность управленческого контроля;
- 39 Виды контроля и его эффективность;
- 40 Сопроводительные документы для молока-сырья и молочной продукции.

5.3.3 Примерные задания на квалификационную работу

(ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5, ОК 1-ОК9)

Задание 1. Сделать расчет для составления средней пробы молока, поступившего на пункт приемки в автомобильной цистерне. В одном отсеке который имеется 780 кг, а во втором - 630 кг молока. Для проведения анализа требуется 250 мл молока.

Задание 2. На пункт приемки поступили следующие партии молока: 1 - 450 кг; 2 - 397 кг; 3 - 905 кг; 4 - 762 кг. Средняя проба молока должна быть 200 мл. Определить необходимое количество молока от каждой партии для составления пробы.

Задание 3. Определить органолептические свойства молока и записать в таблицу

1. Таблица 1. Органолептическая оценка молока

Свойства молока	Проба 1	Проба 2	Проба 3
Цвет			
Вкус			
Запах			
Консистенция			
Пороки			

Задание 4. Определить плотность молока, если известны показания ареометра и температура молока:

Показания ареометра (°А)	Температура молока (°С)
31,2	16
26,8	24
30,8	11
29,4	20

3

Задание 5. Какой объем занимает 1 килограмм молока, имеющего плотность (г/см):

1,0312; 1,030; 1,0292; 1,0285; 1,0268 и 1,0273.

Задание 6. Определить кислотности проб молока, если на титровании пошло 0,1 н. раствора щелочи:

на 5 мл молока: а) 0,9 мл и б) 1,2 мл; на 20 мл молока: а) 4,2 мл и б) 5,0 мл.

Задание 7. Приведите примеры предварительного, текущего и заключительного контроля качества выпускаемой продукции на молочно-консервном комбинате. Каким образом можно усилить данные виды контроля на предприятии?

Задание 7 Охарактеризовать молоко по бактериальной обсемененности, если при определении редуктазы (стандартным методом с метиленовой синью) обесцвечивание произошло через: а) 7 мин; б) 1,5 ч; в) 3 ч; г) 5 ч.

Задание 8. Из структурного подразделения документы поступают руководителю на подпись в трех экземплярах: один уйдет к адресату, второй возвратится в подразделение, третий останется у секретаря или в канцелярии. Третий экземпляр документа нужен для подстраховки. Администратор не убежден, что второй экземпляр быстро будет обнаружен в делах структурного подразделения, поэтому его тоже оставляют у секретаря. Правильный ли такой подход? Обоснуйте свой ответ.

Задание 9. На беседу к Вам пришел подчиненный, которому Вы поручили контролировать исполнение важного решения. Он утверждает, что не успевает одновременно со своей текущей работой следить за деятельностью других людей, и требует, чтобы за эту дополнительную работу ему выплатили премию. Вы твердо знаете, что основная деятельность данного сотрудника занимает у него менее половины всего рабочего времени.

Предложите вариант разрешения данной ситуации. На какие нормативно-методические документы Вы можете сослаться?

Задание 10. Что лежит в основе намеченного в организации плана работы? От чего зависит его выполнение?

Задание 11. Определите среднее выполнение норм выработки по цеху животноводства, если 6 рабочих выполняли нормы на 80% , 10-на 95%, 18-103%, 21- на 112%, 15-на 120%.

Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности компетенций студентов по профессиональному модулю

Положительное решение квалификационной комиссии предполагает: полный ответ студента на один теоретический вопрос, выполнение квалификационной работы (практического задания) и положительные отзывы руководителей практик.

По итогам экзамена квалификационного выставляются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «5» (отлично) выставляется, если студент показывает:

- глубокие осознанные знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, конкретными знаниями и умениями;
- умения правильно, без ошибок выполнять квалификационную работу (практическое задание);
- результаты прохождения промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам профессионального модуля должны быть не ниже «хорошо».

Таким образом, прослеживается сформированность соответствующих компетенций, т.к. ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, практические навыки сформированы на «продвинутом» уровне.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если студент показывает:

- глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает отдельные незначительные неточности в формулировках, определениях и т.п.;
- умения выполнять квалификационную работу (практическое задание), но допускает отдельные незначительные ошибки;
- результаты прохождения промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам профессионального модуля должны быть не ниже «удовлетворительно».

В целом ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, т.е. прослеживается сформированность соответствующих компетенций, практические навыки сформированы на «базовом» уровне.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если студент показывает:

- знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает ошибки;
- умения частично выполнять квалификационную работу (практическое задание);
- результаты прохождения промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам профессионального модуля должны быть не ниже «удовлетворительно».

В целом прослеживается сформированность соответствующих компетенций, однако ответ недостаточно последователен, доказателен, грамотен, практические навыки сформированы на «пороговом» уровне.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если студент не показывает:

- знания по теоретическому вопросу, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе;

- умения правильно, без ошибок выполнять квалификационную работу (практическое задание);

- результаты прохождения промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам профессионального модуля «неудовлетворительно».

Таким образом, ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки, т.е. компетенции не сформированы, не владеет практическими навыками.