

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.05. ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СМЕНЫ.**

**по профессии 19.01.10. Мастер производства молочной продукции**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.10 Мастер производства молочной продукции**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08. 2013 года № 788 и требований работодателя ООО «Узловский молочный комбинат».

19.01.10  
код

Мастер производства молочной продукции  
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Шимаковская Светлана Александровна - преподаватель высшей категории  
общеобразовательных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>22</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 «Обеспечение работы производственной смены»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) соответствует требованиям ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии **19.10.01 Мастер производства молочной продукции** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Обеспечение работы производственной смены и освоения профессиональных компетенций:**

ПК 5.1. Руководить организацией труда рабочих в смене.

ПК 5.2. Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.

ПК 5.3. Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по данной профессии.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

оформления документации по учету и отчетности при производстве молочной продукции;  
определения качественных и количественных показателей сырья и готовой продукции;  
анализа пороков продукции и разработки мероприятий по их предупреждению и устранению;

#### **уметь:**

определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартами органолептически и с помощью приборов;  
организовывать технологические процессы производства различных видов молочной продукции;  
обеспечивать выполнение производственных заданий по объёму и качеству производства продукции в установленные сроки;  
обеспечивать снижение издержек и контролировать экономное расходование сырья и энергии;  
проводить производственный инструктаж рабочим смены;  
контролировать соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и личной гигиены;  
вести технологический журнал и первичный производственный учет сырья, основных и вспомогательных материалов;  
оформлять приёмо-сдаточную документацию;  
пользоваться нормативной документацией;  
определять пороки молочных продуктов, анализировать причины их возникновения, разрабатывать меры по их устранению;

#### **знать:**

методы исследования сырья по органолептическим и физико-химическим показателям;  
требования действующих стандартов к качеству сырья для выработки молочных продуктов и готовой продукции;  
технологическое оборудование приёмного цеха и производственных цехов;  
принципы организации труда в смене;  
требования правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и личной гигиены;  
правила учёта и отчетности;  
нормативные документы по производству молочной продукции;  
требования, предъявляемые к готовой молочной продукции;  
причины возникновения пороков продукции, методы предотвращения их возникновения и меры по их устранению;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 648 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента - 252 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 168 часов;

в том числе:

на освоение МДК – 168 часов;

практических занятий – 60 часов;

самостоятельной работы студента – 84 часов;

учебной практики - 144 часа

производственной практики - 252 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности – обеспечение работы производственной смены, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Наименование результата обучения
	<p><b>Иметь практический опыт:</b> определения качественных и количественных показателей сырья и готовой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартами органолептически и с помощью приборов; организовывать технологические процессы производства различных видов молочной продукции; обеспечивать выполнение производственных заданий по объёму и качеству производства продукции в установленные сроки; обеспечивать снижение издержек и контролировать экономное расходование сырья и энергии; проводить производственный инструктаж рабочим смены; контролировать соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p><b>Знать:</b> методы исследования сырья по органолептическим и физико-химическим показателям; требования действующих стандартов к качеству сырья для выработки молочных продуктов и готовой продукции; технологическое оборудование приёмного цеха и производственных цехов; принципы организации труда в смене; требования правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и личной гигиены.</p>
ПК 5.2. Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.	<p><b>Иметь практический опыт:</b> оформления документации по учету и отчетности при производстве молочной продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> вести технологический журнал и первичный производственный учет сырья, основных и вспомогательных материалов; оформлять приёмо-сдаточную документацию; пользоваться нормативной документацией.</p>

	<p><b>Знать:</b> правила учёта и отчетности; нормативные документы по производству молочной продукции.</p>
ПК 5.3. Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.	<p><b>Иметь практический опыт:</b> анализа пороков продукции и разработки мероприятий по их предупреждению и устранению.</p> <p><b>Уметь:</b> определять пороки молочных продуктов, анализировать причины их возникновения, разрабатывать меры по их устранению.</p> <p><b>Знать:</b> требования, предъявляемые к готовой молочной продукции; причины возникновения пороков продукции, методы предотвращения их возникновения и меры по их устранению.</p>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональной компетенции	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>МДК 05.01. «Методы обеспечения работы производственной смены»</b>	<b>252</b>	<b>168</b>	<b>60</b>	<b>84</b>		
	<b>Раздел 1. Организация труда</b>		<b>56</b>	<b>28</b>	<b>32</b>		
ПК 5.1.	<b>Тема 1.1. Производственная структура предприятий молочной промышленности</b>		2	-	2		
ПК 5.1.	<b>Тема 1.2. Организация основного производства</b>		16	8	8		
ПК 5.1.	<b>Тема 1.3. Организация труда</b>		24	14	12		
ПК 5.1.	<b>Тема 1.4. Организация управления трудовым коллективом</b>		14	6	10		
ПК 5.1.	<b>Раздел 2. Учет и отчетность по производству молочной продукции</b>		<b>54</b>	<b>32</b>	<b>34</b>		
ПК 5.2	<b>Тема 2.1. Виды и методы учета</b>		8	2	8		

ПК 5.2	Тема 2.2. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции		40	32	18		
ПК 5.2	Тема 2.3. Контроль производства		6	-	8		
	<b>Раздел 3. Обеспечение выпуска продукции надлежащего качества</b>		<b>58</b>	<b>-</b>	<b>18</b>		
ПК 5.3	Тема 3.1. Пороки молочных продуктов		16	-	4		
	Тема 3.2. Контроль и оценка качества продукции		18	-	6		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
	Тема 3.3. Профилактика производственного травматизма		24	-	8		
ПК 5.1 – 5.3	Учебная практика, часов	<b>144</b>				<b>144</b>	
ПК 5.1 – 5.3	Производственная практика, часов	<b>252</b>					<b>252</b>
	<b>Всего</b>	<b>648</b>	<b>168</b>	<b>60</b>	<b>84</b>	<b>144</b>	<b>252</b>
Формы ПА:	<b>Экзамен по МДК, квалификационный экзамен по окончании изучения модуля.</b>						

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.05.01	Методы обеспечения работы производственной смены	168	
<b>Раздел 1. Организация труда</b>		56	
<b>Тема 1.1 Производственная структура предприятий молочной промышленности</b>	<b>Содержание:</b>	2	
	1   Производственная структура предприятий молочной промышленности		1
	<b>Практические работы (ПР):</b>	-	2-3
	<b>Самостоятельная работа:</b> работа с нормативно-технической документацией	2	
<b>Тема 1.2. Организация основного производства</b>	<b>Содержание:</b>	8	
	1   Понятие производственного процесса		2-3
	2   Принципы организации производственного процесса		
	3   Длительность производственного цикла.		
	4   Производственная мощность предприятия		
	<b>Практические работы:</b>	8	2-3
	1   ПР № 1 Сырьевые и материальные ресурсы		
	2   ПР № 2 Распределение сырья по ассортименту продукции. Расчет производственной мощности предприятия		
	3   ПР № 3 Расчет потребности сырья и основных материалов		
	4   ПР № 4 Расчет стоимости сырья и основных материалов		

	<b>Самостоятельная работа:</b> - подготовка к ПР (работа с нормативно-технической документацией, оформление отчётов). – подготовка к защите ПР.		<b>8</b>	
<b>Тема 1.3</b> <b>Организация труда</b>	<b>Содержание:</b>		<b>10</b>	
	1	Сущность организации труда. Нормирование труда		2-3
	2	Разделение и кооперация труда. Организация и обслуживание рабочих мест.		
	3	Определение численности работников.		
	4	Учет рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.		
	5	Организация оплаты труда.		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>14</b>	<b>3</b>
	1	ПР № 5 Расчет численности работников основного производства.		
	2	ПР № 6 Составление графика выхода на работу рабочих производственной смены.		
	3	ПР № 7 Порядок оформления табеля учета рабочего времени.		
	4	ПР № 8 Изучение бригадной формы организации и стимулирования труда.		
	5	ПР № 8 Изучение бригадной формы организации и стимулирования труда.		
	6	ПР № 9 Изучение способов и показателей оценки качества выполненных работ.		
	7	ПР № 10 Изучение способов и показателей оценки качества выполненных работ.		
<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка рефератов и отчетов по ПР.		<b>12</b>		
<b>Тема 1.4</b> <b>Организация управления трудовым</b>	<b>Содержание:</b>		<b>8</b>	
	1	Основы организации управления трудовым коллективом цеха	2	2-3
	2	Методы управления трудовым коллективом	2	
	3	Правовая база трудовых отношений	2	
	<b>Практические работы:</b>		<b>6</b>	2-3

<b>КОЛЛЕКТИВОМ</b>	1	ПР № 11 Изучение процесса организации управления трудовым коллективом цеха.		
	2	ПР № 12 Изучение методов управления трудовым коллективом.		
	3	ПР № 13 Изучение должностных обязанностей мастера участка, цеха.		
	Урок обобщения и систематизации знаний по Разделу №1		2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка к ПР, рефератов и отчетов по ПР. Подготовка к защите ПР и к зачету		<b>10</b>	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Учет и отчетность по производству молочной продукции</b>		<b>54</b>	
<b>Тема 2.1. Виды и методы учета</b>	<b>Содержание:</b>		<b>6</b>	
	1	Виды хозяйственного учета		
	2	Предмет экономической ответственности		
	<b>Практические работы:</b>		2	2-3
	1	ПР № 14 Разработка договора о материальной ответственности.		
<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка к ПР; подготовка рефератов и отчетов по ПР. Подготовка к защите ПР		<b>8</b>		
<b>Тема 2.2. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции</b>	<b>Содержание:</b>		<b>8</b>	
	1	Правила работы с отчетной документацией	2	2-3
	2	Назначение технологических журналов	2	
	3	Нормы расхода сырья на выпуск продукции		
	4	Структура урнала П-16 мол	4	
	<b>Практические работы:</b>		32	2-3
	1	ПР № 15 Учет движения сырья		
	2	ПР № 15 Учет движения сырья		
	3	ПР № 16 Внутрицеховой учет сырья, материалов.		
	4	ПР № 17 Учет готовой продукции.		
5	ПР № 17 Учет готовой продукции.			
6	ПР № 18 Работа с товарно-транспортными накладными.			
7	ПР № 19 Изучение правил ведения приемного журнала.			

	8	ПР № 20 Изучение правил ведения технологических журналов по выработке питьевого пастеризованного молока, топленого молока и питьевых сливок.		
	9	ПР № 21 Изучение правил ведения технологических журналов по выработке к/м напитков.		
	10	ПР № 22 Изучение правил ведения технологических журналов по выработке сметаны.		
	11	ПР № 23 Изучение правил ведения технологических журналов по выработке различных видов творога.		
	12	ПР № 24 Изучение правил ведения технологических журналов по выработке сливочного масла различными способами		
	13	ПР № 25 Изучение правил ведения технологических журналов по выработке различных видов сыров.		
	14	ПР № 26 Изучение правил ведения отчетности о выработке и движении готовой продукции.		
	15	ПР № 27 Изучение правил ведения журнала П-16 мол ( разделы 1-3)		
	16	ПР № 28 Изучение правил ведения журнала П-16 мол (разделы 4-6)		
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка к ПР: работа с нормативно-технической документацией, оформление отчётов. Подготовка рефератов. Подготовка к защите ПР			
<b>Тема 2.3. Контроль производства продукции</b>	<b>Содержание:</b>		<b>6</b>	
	1	Виды и порядок осуществления ежедневного контроля.		
	2	Правила предоставления отчётности.		
	3	Порядок проведения инвентаризации		
	<b>Практические работы</b>		<b>-</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> работа с нормативно-технической документацией		<b>8</b>	

<b>Раздел 3. Обеспечение выпуска продукции надлежащего качества</b>		<b>58</b>		
<b>Тема 3.1. Пороки молочных продуктов</b>	<b>Содержание:</b>		<b>16</b>	2
	1	Пороки питьевого молока и сливок	2	
	2	Пороки к/м напитков	2	
	3	Пороки сметаны	2	
	4	Пороки творога и творожных изделий	2	
	5	Пороки масла	2	
	6	Пороки масла	2	
	7	Пороки сыров	2	
	8	Пороки сыров	2	
	<b>Практические работы:</b>		-	
<b>Самостоятельная работа:</b> работа с нормативно-технической документацией. Подготовка рефератов.		<b>4</b>		
<b>Тема 3.2. Контроль и оценка качества продукции</b>	<b>Содержание:</b>		<b>18</b>	
	1	Показатели качества продукции	4	
	2	Порядок и организация контроля качества продукции.	4	1
	3	Система управления и организации контроля качества продукции	4	2-3
	4	Правила выдачи сертификатов качества	4	
	5	Контроль санитарного состояния производства	2	
	<b>Практические работы:</b>		-	2-3
<b>Самостоятельная работа:</b> работа с нормативно-технической документацией, подготовка рефератов.		<b>6</b>		
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>24</b>		

<b>Профилактика производственного травматизма</b>	1	Ответственность работающих за нарушение трудовой дисциплины и требований охраны труда	4	2-3
	2	Обучение безопасности труда	4	
	3	Виды инструктажей	4	
	4	Порядок проведения инструктажей.	2	
	5	Правила и инструкции по охране труда.	4	
	6	Общие требования безопасности	2	
	7	Обобщение и систематизация знаний. Подготовка к экзамену.	2	
	Защита практических работ		2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> работа с нормативно-технической документацией. Подготовка рефератов.		<b>8</b>	
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>144</b>	
	Распределение сырья по ассортименту продукции. Расчет производственной мощности предприятия.		8	2
	Определение потребности сырья и основных материалов и их стоимости.		6	
	Определение потребности и стоимости энергии всех видов.		8	
	Составление графика выхода на работу рабочих производственной смены		6	
	Оформление табеля учета рабочего времени		8	
	Способы и показатели оценки качества выполненных работ		8	
	Работа с товарно-транспортными накладными.		6	
	Правила ведения приёмного журнала		8	
	Правила ведения технологических журналов по выработке питьевого пастеризованного молока и топлёного молока		6	
	Правила ведения технологических журналов по выработке питьевых сливок		8	
	Правила ведения технологических журналов по выработке к/м напитков		8	
	Правила ведения технологических журналов по выработке сметаны		6	
	Правила ведения технологических журналов по выработке обезжиренного творога		8	
	Правила ведения технологических журналов по выработке различных видов творога		6	

	Правила ведения технологических журналов по выработке сливочного масла способом сбивания	8	
	Правила ведения технологических журналов по выработке сливочного масла способом ПВС	8	
	Правила ведения технологических журналов по выработке различных видов сыров	6	
	Правила ведения отчетности о выработке и движении готовой продукции	8	
	Правила ведения журнала П-16 мол	6	
	Правила ведения журнала П-16 мол	8	
<b>III</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>252</b>	
	Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии	6	
	Планирование работы смены.	6	
	Планирование работы смены.	6	
	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации.	6	
	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации.	6	
	Принятие управленческих решений.	6	
	Принятие управленческих решений.	6	
	Распределение сырья по ассортименту вырабатываемой продукции.	6	
	Расчет потребности сырья и выхода готовой продукции в ассортименте.	6	
	Расчет потребности сырья и выхода готовой продукции в ассортименте.	6	
	Ведение табеля учета рабочего времени работников.	6	
	Ведение табеля учета рабочего времени работников.	6	
	Составление графика выхода на работу.	6	
	Расчет заработной платы.	6	
	Расчет заработной платы.	6	
	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	6	
	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	6	
	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	6	

Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	6	
Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6	
Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6	
Проведение текущего инструктажа.	6	
Проведение текущего инструктажа.	6	
Организация рабочих мест в цехе.	6	
Организация рабочих мест в цехе.	6	
Организация работы трудового коллектива исполнителей.	6	
Организация работы трудового коллектива исполнителей.	6	
Оценка результатов выполнения работ исполнителями.	6	
Оценка результатов выполнения работ исполнителями.	6	
Оценка результатов выполнения работ исполнителями.	6	
Оценка качества готовой продукции.	6	
Оценка качества готовой продукции.	6	
Оценка качества готовой продукции.	6	
Оценка качества готовой продукции.	6	
Оценка качества готовой продукции.	6	
Оценка качества готовой продукции.	6	
Оценка качества готовой продукции.	6	
Ведение утвержденной учетно – отчетной документации.	6	
Ведение утвержденной учетно – отчетной документации.	6	
Ведение утвержденной учетно – отчетной документации.	6	
Ведение утвержденной учетно – отчетной документации.	6	
Ведение утвержденной учетно – отчетной документации.	6	
Ведение утвержденной учетно – отчетной документации.	6	

### **Тематика рефератов, презентаций и сообщений для самостоятельной работы студентов:**

Реферат «Влияние типа и класса предприятия на структуру производства».

Реферат «Основные требования к организации работы на предприятиях молочной промышленности».

Реферат «Критерии оценки качества выполняемых работ членами бригады»

Сообщение «Режим труда и отдыха работников предприятий молочной промышленности».

Реферат «Аттестация работников: понятие, элементы, этапы и анализ результатов».

Презентация «Организация управления персоналом структурного подразделения организации».

Реферат «Нормативно – правовые документы, регулирующие трудовые отношения».

Реферат «Система нормативного регулирования бухгалтерского учета. Федеральный закон «О бухгалтерском учете».

Реферат «Экономические показатели структурного подразделения организации».

Сообщение «Организация охраны труда на предприятии».

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально– техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология производства молочной продукции», «Технологическое оборудование молочного производства»; лаборатории «Технохимического контроля производства и выработки молочной продукции».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология производства молочной продукции»:

- наглядные пособия (комплект плакатов, макеты);
- наличие учебно-методического комплекса:
- методические рекомендации для студентов по организации и проведению практических работ;
- методические рекомендации для студентов по внеаудиторной самостоятельной работе;
- контрольно – измерительные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- комплект бланков технологической и учетной документации;
- технические средства обучения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование молочного производства»:

- наглядные пособия (комплект плакатов, модели и макеты оборудования, части оборудования);
- наличие учебно-методического комплекса:
- методические рекомендации для студентов по организации и проведению практических работ;
- методические рекомендации для студентов по организации внеаудиторной самостоятельной работе;
- контрольно – измерительные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- комплект бланков технологической документации;
- технические средства обучения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технохимического контроля производства и выработки молочной продукции»:

- рабочие места по количеству студентов;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект плакатов;
- оборудование и аппараты: термостаты, сушильный шкаф, автоклав, шкаф вытяжной, холодильник, электроплитки, водяная баня, микроскопы, измерительные приборы, центрифуга, технические и электронные весы, титровальная установка;
- химические реактивы, посуда, питательные среды и т.д.;
- комплект бланков технологической документации;

- технические средства обучения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится концентрированно.

Практика проводится на базе учебного кабинета и ООО «Узловский молочный комбинат».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### Основные источники:

1. Дубровин И.А. и др. Экономика и организация пищевых производств. М., «Дашков и К<sup>о</sup>», 2017 – 228 с.
2. Ганина В.И. и др. Производственный контроль молочной продукции. М., «ИНФРА-М», 2016 – 248 с.
3. Стерлигов Б.И. Экономика, организация и планирование производства молочной промышленности. М., Агропромиздат, 1985
4. Краснов С.Е. Экономика мясной и молочной промышленности. М., 1982
5. Организация и планирование производства на предприятиях мясной и молочной промышленности. М., 1976
6. Экономика предприятия под ред. Карлика А.Е. и Шухгальтера М.Л. М, 2002
7. Притыко В.П. Охрана труда в молочной промышленности. М, 1984
8. Васильева Р.А. Производственный учет и отчетность на предприятиях мясной и молочной промышленности. М., 2006
9. Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
10. Трудовой кодекс Российской Федерации, 2013
11. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г., № 129 – ФЗ (с последующими изменениями).
12. Федеральный закон «О защите прав потребителей» / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99. № 2-ФЗ
13. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.00 № 29-ФЗ
14. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» / от 30.03.01.; № 52-ФЗ
15. План счетов бухгалтерского учета от 13 июня 2001 г.
16. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика предприятия» (ПБУ 1/2008), утвержденное приказом Минфина РФ от 24 ноября 2008 г. №106н.

#### Дополнительные источники:

1. Твердохлеб Г.В., Сажинов Г.Ю., Раманаускас Р.И. Технология молока и молочных продуктов – М.: ДеЛи принт, 2006. – 616 с.
2. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли. М., 2010

## Электронные ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система "КнигаФонд" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / Digital Distribution Center . - Interactive ed. version. - Электрон. текстовые дан. - М.: ООО «Центр цифровой дистрибуции» , 2008-2011.

### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучение дисциплин ПМ состоит из теоретических, лабораторных и практических занятий. Проведение теоретических занятий осуществляется с использованием разнообразных форм, приемов, методов и средств обучения, современных образовательных технологий.

Теоретические занятия проводятся в аудиторных кабинетах с использованием наглядных пособий и видеofilьмов, макетов, моделей и плакатов.

Лабораторные занятия и практические занятия проводятся согласно методическим рекомендациям.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ПМ «Обеспечение работы производственной смены» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля концентрично в несколько периодов, но может проводиться и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов (молочные предприятия ТО).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
<b>Иметь практический опыт</b>	оформление документации по учету и отчетности при производстве молочной продукции; определение качественных и количественных показателей сырья и готовой продукции; анализ пороков продукции и разработка мероприятий по их предупреждению и устранению.	Учебная и производственная практика: аттестационные листы и экзамен квалификационный
<p><b>ПК 5.1. Руководить организацией труда рабочих в смене.</b></p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> определения качественных и количественных показателей сырья и готовой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартами органолептически и с помощью приборов; организовывать технологические процессы производства различных видов молочной продукции; обеспечивать выполнение производственных заданий по объёму и качеству производства продукции в установленные сроки; обеспечивать снижение издержек и контролировать экономное расходование сырья и энергии; проводить производственный инструктаж рабочим смены; контролировать соблюдение правил охраны труда, техники безопасности,</p>	<p>Проведение сортировки сырья по качеству в соответствии с требованиями НТД.</p> <p>Составление аппаратурно-технологических схем.</p> <p>Выбор и контроль технологических режимов в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемой продукции.</p> <p>Осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями НТД.</p> <p>Составление планов работы и производственных заданий для трудового коллектива.</p> <p>Выполнение продуктовых расчетов.</p> <p>Осуществление контроля выполнения производственных заданий.</p> <p>Составление графиков</p>	<p>Формализованное наблюдение за деятельностью студента в период проведения лабораторных и практических работ, а также в период прохождения практики и оценка работ.</p> <p>Экзамен квалификационный по модулю: разрешение индивидуальной производственной ситуации.</p> <p>Устный и письменный опрос.</p> <p>Тестирование по темам МДК.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка работ.</p>

<p>производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>методы исследования сырья по органолептическим и физико-химическим показателям;</p> <p>требования действующих стандартов к качеству сырья для выработки молочных продуктов и готовой продукции;</p> <p>технологическое оборудование приёмного цеха и производственных цехов;</p> <p>принципы организации труда в смене;</p> <p>требования правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и личной гигиены.</p>	<p>выхода на работу.</p> <p>Ведение табеля учета рабочего времени.</p> <p>Проведение текущего инструктажа по охране труда.</p> <p>Осуществление контроля соблюдения правил производственной и трудовой дисциплины, безопасности и производственной санитарии.</p>	
<p><b>ПК 5.2. Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.</b></p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>оформления документации по учету и отчетности при производстве молочной продукции.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>вести технологический журнал и первичный производственный учет сырья, основных и вспомогательных материалов;</p> <p>оформлять приёмо-сдаточную документацию;</p> <p>пользоваться нормативной документацией.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>правила учёта и отчетности;</p> <p>нормативные документы по производству молочной продукции.</p>	<p>Ведение первичного производственного учета сырья, основных и вспомогательных материалов.</p> <p>Ведение технологических журналов по производству молочной продукции.</p> <p>Оформление приёмо-сдаточной документации.</p> <p>Использование нормативно-технической документации.</p>	<p>Формализованное наблюдение за деятельностью студента в период проведения лабораторных и практических работ, а также в период прохождения практики и оценка работ.</p> <p>Экзамен квалификационный по модулю: разрешение индивидуальной производственной ситуации.</p> <p>Устный и письменный опрос.</p> <p>Тестирование по темам МДК.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

<p><b>ПК 5.3. Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.</b></p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> анализа пороков продукции и разработки мероприятий по их предупреждению и устранению.</p> <p><b>Уметь:</b> определять пороки молочных продуктов, анализировать причины их возникновения, разрабатывать меры по их устранению.</p> <p><b>Знать:</b> требования, предъявляемые к готовой молочной продукции; причины возникновения пороков продукции, методы предотвращения их возникновения и меры по их устранению.</p>	<p>Выбор и контроль технологических режимов в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемой продукции.</p> <p>Ведение технологических процессов производства молочной продукции.</p> <p>Осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями НТД.</p> <p>Выявление и устранение причин возникновения пороков.</p> <p>Соблюдение правил производственной санитарии.</p>	<p>работ.</p> <p>Формализованное наблюдение за деятельностью студента в период проведения лабораторных и практических работ, а также в период прохождения практики и оценка работ.</p> <p>Защита практических работ.</p> <p>Экзамен квалификационный по модулю: разрешение индивидуальной производственной ситуации.</p> <p>Устный и письменный опрос.</p> <p>Тестирование по темам МДК.</p> <p>Зачет по МДК.</p>
---	---	---

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии через:</li> <li>- участие в профессиональных конкурсах;</li> <li>- подготовку рефератов, докладов, выступлений;</li> <li>- организацию встреч со специалистами и выпускниками</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение за деятельностью обучающего в процессе освоения профессионального модуля;</li> <li>- отзывы по итогам производственной практики;</li> <li>- заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы.</li> <li>- оценка ответа на зачете по МДК.</li> </ul>

	<p>лица;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области производства цельномолочных и кисломолочных продуктов;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения практических и производственных заданий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения проблемно-ситуационных задач;</li> <li>- оценка аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов;</li> <li>- наблюдение и оценка выполнения практических заданий;</li> <li>- отзывы по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка ответа на зачете по МДК и квалификационном экзамене.</li> </ul>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точная и быстрая оценка ситуации и правильное решение стандартных и нестандартных задач в области производства цельномолочных и кисломолочных продуктов;</li> <li>- готовность к пониманию инструкций, технологических условий производства;</li> <li>- демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы, за принятие решений;</li> <li>- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;</li> <li>- способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка деятельности студентов на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка ответа на зачете по МДК; квалификационном экзамене.</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- результативный поиск необходимой информации;</li> <li>- способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д.,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;</li> </ul>

выполнения профессиональных задач.	включая электронные) корректное использование и извлечение информации; - способность оформить тематическую работу (устную и письменную);	- оценка рефератов, докладов, выступлений
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- владение персональным компьютером; - демонстрация умений владеть информационной культурой; - анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике; - оценка выполнения самостоятельных работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективное взаимодействие с студентами в группе и преподавателями в процессе обучения; - корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями; - участвовать в совместном принятии решений.	- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике.