

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)**

**Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Рассмотрена  
ПЦК агротехнологических  
дисциплин  
Протокол № 1 от 29 апреля 2024 г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ Е.Д.Васькина

Утверждена  
Зав. учебной частью  
\_\_\_\_\_ С.А.Иутина  
30 апреля 2024 г.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

**Разработчик:** Климова С.А., преподаватель ГБПОУ «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»
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)»

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

## 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 следующие 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 образования 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося –524 часов, включая:

- обязательной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;
- учебной практики-72 часа
- производственной практики (по профилю специальности) -252 часа;
- квалификационный экзамен-6 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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

### 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 в профессионального модуля	Всего часов в (макс. учебная нагрузка и практи)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Экзамен	Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	в т.ч. в форме практической подготовки	Производственная (по профилю специальности), часов	в т.ч. в форме практической подготовки
			Всего, часов	в т.ч. лекционные занятия, часов	Лаборатории и практи, 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	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.06.0 Выполнение работ по профессии 11997 Заготовитель про-	194	184	100	84	84	--	10	--				

	ДУКТОВ И СЫРЬЯ								
--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

	Учебная практика	72								72	72		
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	Производственная практика	252										252	252
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	Квалификационный экзамен	6											
	<b>ВСЕГО</b>	<b>524</b>	184	<b>100</b>	84	<b>82</b>	--	<b>10</b>	<b>6</b>	72	72	<b>252</b>	252

**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 06.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»		184		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		102		
Тема 1.1 Понятие и сущность заготовительной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>			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.	8	
	<b>Практические занятия 1-5</b>		10	
Тема 1.2 Органи-	<b>Содержание учебного материала</b>			

заготовка молочной промышленности	1	Порядок сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. Молоко и молочные продукты. Наименование, характеристика, ассортимент.	22		1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК
	<b>Практические занятия 6-10</b>		10		3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
Тема 1.3 Контроль качественных показателей молочного сырья и готовой молочной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>				
	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		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
<b>Практические занятия 11-15</b>			10		
Тема 1.4 Экологический контроль в молочной промышленности	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	12		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
<b>Практические занятия 16-19</b>			8		
Раздел 2 Правовые и экономические процессы заготовительной деятельности			82		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
Тема 2.1. Планирование основных показатели произ-	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	<b>Планирование производственных процессов</b> 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 20-24		10		
Тема 2.2 Управление трудовым коллективом	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	Управление трудовыми коллективами Понятие коллектива и признаки коллектива. Виды коллективов. Управление трудовым коллективом.			
	Практические занятия 25-29		10		
Тема 2.3 Планирование выполнения работ исполнителями	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	Планирование выполнения работ исполнителями Внутреннее и внешнее взаимодействие предприятия. Коммуникации. Контроль исполнителей.			
	Практические занятия 30-33		8		
Тема 2.4 Контроль и оценка результатов работы трудового коллектива	Содержание учебного материала		6		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			
	Практические занятия 34-37		8		
Тема 2.5 Ведение учетной документации	Содержание учебного материала		6		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			
	Практические занятия 38-42		10		

<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>		
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>		
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>72</b>		<b>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</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности) преддипломная</b>	<b>252</b>		<b>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</b>
<b>Всего</b>	<b>524</b>		

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

##### 4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	<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	<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., ножи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., соломидельник «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., гприц-наолнитель 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., вискозимитрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с поверкой экспр<sup>1е6</sup>сс-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

## 2 Информационное обеспечение обучения

### Перечень 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<sup>17</sup>ый.
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. Сибагатуллин, 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.agro.ru.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.ru>. – Текст : электронный.

### **Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

19

АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

## **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 06.01: 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.

#### **.4 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, указанным 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 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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 наблюдение и оценка торно - практических зан выполнении работ по ственной практикам Итоговая контрол 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 за деятельностью гося в процессе освоения тельной программы наблюдение и оценка торно - практических зан выполнении работ по ственной практикам Итоговая контрол 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 за деятельностью гося в процессе освоения тельной программы наблюдение и оценка торно - практических зан выполнении работ по ственной практикам Итоговая контрол 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 за деятельностью гося в процессе освоения тельной программы наблюдение и оценка торно - практических зан выполнении работ по ственной практикам Итоговая контрольная раб 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 за деятельностью гося в процессе освоения тельной программы наблюдение и оценка торно - практических зан выполнении работ по ственной практикам Итоговая контрол работа Экзамен</p>