

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 03.10.2023 11:40:20
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af041b04788b037f8b3050e51



ПМ.02

Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт
(филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из сырья растительного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из сырья растительного происхождения.

Организация-разработчик: Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»).

Разработчики:

Преподаватель высшей
квалификационной
категории



С. Н. Мамонтова

Эксперт от работодателя:

Гл. технолог
ООО «Марон»



О. А. Байол

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей, протокол № 1 от 28 августа 2023 г.

Преподаватель высшей
категории



И. Е. Ибрагимова

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из сырья растительного происхождения в части освоения одного из видов деятельности по очной форме обучения: ВД: организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях входит в цикл «Профессиональные модули» базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из сырья растительного происхождения и является составной частью подготовки специалистов в области производства продукции из растительного сырья обеспечивая продолжение формирования знаний и умений студентов, полученных в ходе изучения следующих дисциплин: МДК.01.01 «Технология консервов», МДК.01.02 «Технология пищевых концентратов», ОПЦ.10 «Основы лабораторного химического анализа».

Изучение модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях позволит подготовиться к прохождению производственной практики и выполнению выпускной квалификационной работы.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

1.3. Требования к результатам освоения модуля

В процессе изучения ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях студент овладевает следующими общими компетенциями:

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять виды процессов и способы их реализации; выполнять как отдельно, так и в установленной последовательности технологические операции в процессах производства продуктов из растительного сырья;
- составлять характеристику производства;
- составлять технологические схемы производства;
- устанавливать режимы хранения и сроки годности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- определять технологическую эффективность работы оборудования.

знать:

- сырьевую базу сырья для производства;
- нормативную и техническую документацию; разработки предложений по интенсификации процессов;
- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания;
- принципы ведения технологических процессов производства продуктов из растительного сырья;
- принципы организации производства продукции из растительного сырья;
- сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья;
- требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья;

1.4. Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 300 часа, в том числе:

- учебной нагрузки обучающегося с преподавателем – 242 часов, включая:
 - аудиторной нагрузки обучающегося – 192 часов, из них консультаций 4 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;
- промежуточной аттестации – 24 часа (включая квалификационный экзамен);
- производственной практики – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

Коды профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных курсов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультация, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
ПК 2.1, ПК 2.2	МДК.02.01 «Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов»	144	121	96	-	40	-	2	-	-
ПК 3.1, ПК 3.2	ПП.02.01 Производственная практика	144	121	96	-	40	-	2	-	72
ПК 3.1, ПК 3.2	ПМ.02.01(К) Квалификационный экзамен	12	-	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	444	242	192	0	80	0	4	72	72

2.2 2.2 Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Содержание	6	
	Предмет, цели и задачи. Значение изучения дисциплины «Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов». Основные понятия и определения. Терминология. Классификация пищевых производств и сырья. Свойства основных видов растительного сырья. Основные технологические процессы.	6	1,2
Тема 1.1: Теоретические основы организации производства	Содержание	38	
	Понятие организации производства. Основные показатели эффективности организации производства. Общие вопросы организации производственных процессов.	14	1
	Практические занятия		
	№1 Производственный процесс и его структура	4	2
	№2: Производственный процесс в пищевой промышленности	4	2
	№3: Особенности производственного процесса в отрасли по переработке растительного сырья	4	2
Самостоятельная работа: Научные основы теории организации производства: система основных понятий, категорий. Принципы рациональной организации производства (поточность, параллельность, пропорциональность).	12	3	
Тема 1.2 Организация пищевых производств	Содержание	38	
	Типовые технологические процессы пищевых производств. Структурные схемы технологических линий. Классификация основных видов технологического оборудования. Схемы технологических линий пищевых производств. Основные сведения о планировке производственных помещений. Технологические потоки.	14	1
	Практические занятия		
	№4: Организация производственного процесса во времени	4	2
	№5: Организация производственного процесса в пространстве	4	2
	№6: Организация производственных потоков	4	
Самостоятельная работа: Особенности и классификация производственных процессов. Производственный цикл и	12	2,3	

	его структура. Рабочее место как первичное звено предприятия. Принципы рационального размещения оборудования на рабочих местах. Направления дальнейшего совершенствования производственной структуры предприятия.		
Тема 1.3. Организация основного производства на предприятиях пищевой промышленности	Содержание	54	
	Значение и особенности производственных процессов в пищевой промышленности. Организация производственного процесса в пищевой промышленности. Направления повышения эффективности производственной деятельности на предприятиях пищевой промышленности	14	1
	Практические занятия		
	№7.: Расчеты поточных линий консервного производства	6	2
	№8 Производственные мощности предприятия (по индивидуальному заданию)	6	
	№ 9 Определение потребности предприятия в энергоресурсах (по индивидуальному заданию)	6	
	№10 Составление заданной структуры предприятия (по индивидуальному заданию)	6	
	Самостоятельная работа: Виды производственной мощности и методика из расчета. Пути повышения и рационального использования производственных мощностей предприятия.	16	3
Контрольная работа	6		
Экспертное количество часов, часов по учебному плану		300	
Академических часов с преподавателем (всего), в том числе:		242	
аудиторных занятий		192	
консультаций		4	
производственной практики		72	
Самостоятельная внеаудиторная работа обучающегося		40	
Промежуточная аттестация (в форме экзамена в 6,7 семестр)		24	
Квалификационный экзамен		12	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях осуществляется в кабинете учебно-лабораторного корпуса. Основные характеристики и оснащённость отражены в паспорте кабинета, оригинал которого хранятся в учебно-методическом отделе ДРТИ.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основная учебная литература

1. Организация производства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.]; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532285>

2. Организация производства: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531216>

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518097>

Дополнительная учебная литература

1. *Иванов, И. Н.* Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518248>

2. *Шишмарёв, В. Ю.* Организация и планирование автоматизированных производств: учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517985>

3.2.3 Официальные, справочно-библиографические и периодические издания:

а) официальные издания:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изменениями на 23 апреля 2018 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

2. ГОСТ 12.3.002-2014 Система стандартов безопасности труда «Процессы производственные. Общие требования безопасности. — Режим доступа: https://hseblog.ru/kb/document/1720/files/8808/ГОСТ%2012.3.002-2014%20Система%20стандартов%20безопасности%20труда%20%28ССБТ%29.%20Процессы%20производственные.%20Общие..._Текст.pdf

3.2.4 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

3.2.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Мамонтова С.Н. Методические указания к практическим занятиям профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях. для студентов очной формы обучения по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» [Электронный ресурс]. – Рыбное, 2023. – 11 с. – Режим доступа: <http://portal-drti.ru>

2. Мамонтова С.Н. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по модулю ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях для обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из сырья растительного происхождения /И.Е. Ибрагимова – Рыбное, 2023 – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>

3.2.6 Информационные технологии

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу www.portal-drti.ru из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online-классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль». преподавателем или студентом.
Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам ДРТИ, периодическим изданиям.

Возможность доступа к электронно-библиотечным системам

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
<p>ЭБС «Университетская библиотека on-line» http://biblioclub.ru/</p>	<p>Объединенный контент ЭБС представляет собой учебный материал по широкому спектру учебных программ и направлений подготовки (по всем отраслям знаний) и полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС ВПО) к библиотекам по части формирования фондов основной и дополнительной литературы. Каталог «Университетской библиотеки онлайн» содержит: новейшие грифованные учебники и учебные пособия; научную, научно-популярную, художественную литературу; обучающие мультимедиа, схемы, тесты, тренажеры, презентации, карты и репродукции; эксклюзивные издательские коллекции, включающие востребованную литературу гуманитарной, социальной, юридической, технической и экономической тематик. Имеется программа «Детектор плагиата», позволяющая выявлять нарушения авторских прав в Интернете. ЭБС выполняет функции: полнотекстового поиска, работы с каталогом, безлимитного постраничного просмотра изданий, копирования или распечатки текста, создания закладок, комментариев и др. Так же запущено мобильное приложение ЭБС "Университетская библиотека онлайн", которое осуществляет доступ ко всему контенту подписки. Приложение позволяет как полноценно пользоваться ЭБС с мобильных устройств, так и загружать отдельные книги в виде файлов на свое устройство или ПК. В приложении сохранены важные функции сайта – личный кабинет, закладки, моя библиотека и т.д. Приложение доступно для любого устройства, работающего на Android (от версии 4.1) и для iPad с IOS (от версии 8.0) . Работа может осуществляться из любого места, в котором имеется доступ к сети Интернет.</p>
<p>ЭБС Юрайт www.ura.it.ru</p>	<p>ЭБС Юрайт - ресурс, включающий электронные версии книг издательства "Юрайт". Издательство специализируется на издании учебной литературы для высших и средних специальных учебных заведений по новым образовательным стандартам.</p> <p>Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям. Авторами учебников являются преподаватели ведущих вузов России. В ЭБС представлены учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением действующих требований ФГОС. В ЭБС присутствует возможность: индивидуального неограниченного доступа пользователей к содержимому из любой точки, в которой имеется подключение к сети Интернет; одновременного индивидуального доступа</p>

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
	пользователей к содержимому; полнотекстового поиска по содержимому, формирования статистических отчетов по пользователям. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).
ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com	ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в он-лайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань».
ЭБС Рыбохозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2	Информационный ресурс ФГБОУ ВО "КГТУ" состоит исключительно из учебных изданий рекомендованных Федеральными учебно-методическими объединениями в системе высшего образования и среднего профессионально образования. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки). Пользование ЭБС не требует никакого дополнительного программного обеспечения или аппаратных устройств, достаточно иметь подключение к Интернету. Чтение электронной версии книг доступно в постраничном режиме, а при необходимости возможно цитирование. Удобный и современный контекстный поиск по всему хранилищу книг позволяет быстро найти нужную книгу. Доступ осуществляется по логину и паролю, логин и пароль доступа находятся на общем абонементе.
ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru	Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег. Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
	<p>необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа.</p> <p>Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p>

Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
1С:Предприятие 8.0.	Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition	Система оптического распознавания текста
STDU Viewer	Программа для просмотра электронных документов
Google Chrome, Opera	Браузер
Windows NT	Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
Dr.Web	Антивирусные программные продукты
Microsoft Office	Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
Moodle	Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
7-zip	Архиватор

Перечень информационных справочных систем

Наименование ИСС	Назначение
Справочно-правовая система	Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации,

«КонсультантПлюс»	консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.
-------------------	---

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ВД 2. Вид деятельности: организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 2.1.1 определять виды процессов и способы их реализации; выполнять как отдельно, так и в установленной последовательности технологические операции в процессах производства продуктов из растительного сырья; - ОПОР 2.1.2 составлять технологические схемы производства; - ОПОР 2.1.3 выполнять контроль параметров технологических процессов - ОПОР 2.1.3 определять технологическую эффективность работы оборудования. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов выполнения практических работ; - оценки результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - устных опросов. <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет;
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 2.3.1 выполнять работы по организации производства продукции из растительного сырья; - ОПОР 2.3.2 выполнять работы по проведению технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; 	<ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет по производственной практике; - квалификационный экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
определять виды процессов и способы их реализации; выполнять как отдельно, так и в установленной последовательности технологические операции в процессах производства продуктов из растительного сырья;	<p>Текущий контроль: защиты практических работ, контрольные работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен</p>
составлять характеристику производства;	
составлять технологические схемы производства;	
устанавливать режимы хранения и сроки годности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	
определять технологическую эффективность работы оборудования.	
Знания:	
сырьевую базу сырья для производства;	<p>Текущий контроль: защиты практических работ, устные опросы, контрольные работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен</p>
нормативную и техническую документацию;	
разработки предложений по интенсификации процессов;	
расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;	
технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания;	
принципы ведения технологических процессов производства продуктов из растительного сырья;	
принципы организации производства продукции из растительного сырья;	
сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья;	
требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья;	

5. Рекомендации по реализации учебной дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.1 Наличие соответствующих условий реализации учебной дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине.

5.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

5.3 Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

Все локальные нормативные акты ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» или головного вуза по вопросам реализации профессионального модуля по данной доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

5.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена и (или) зачета, проводимого в письменной форме, увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене и (или) зачете / дифференцированном зачете, проводимых в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

Образовательные технологии. Интерактивные формы обучения.

Формы учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов.

Задачами интерактивных форм обучения являются:

- пробуждение у обучающихся интереса;
- эффективное усвоение учебного материала;
- самостоятельный поиск учащимися путей и вариантов решения поставленной учебной задачи (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснование решения);
- установление взаимодействия между студентами, обучение работать в команде, проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать право каждого на свободу слова, уважать его достоинства;
- формирование у обучающихся мнения и отношения;
- формирование жизненных и профессиональных навыков;
- выход на уровень осознанной компетентности студента.

При проведении занятий планируется использовать активные и интерактивные формы занятий: тренинги, мастер-классы, дискуссии, деловые игры, интерактивные и проблемные лекции, традиционные лекции с мультимедийными презентациями. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 40 % аудиторных занятий.

Интерактивное обучение позволяет решать одновременно несколько задач, главной из которых является развитие коммуникативных умений и навыков. Данное обучение помогает установлению эмоциональных контактов между учащимися, обеспечивает воспитательную задачу, поскольку приучает работать в команде, прислушиваться к мнению своих товарищей, обеспечивает высокую мотивацию, прочность знаний, творчество и фантазию, коммуникабельность, активную жизненную позицию, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность. Использование интерактивных форм в процессе обучения, как показывает практика, снимает нервную нагрузку обучающихся, дает возможность менять формы их деятельности, переключать внимание на узловые вопросы темы занятий.