

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия  
имени Н.В. Верещагина»

Инженерный факультет

Кафедра технические системы в агробизнесе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОХРАНА ТРУДА

Специальность: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: техник, технолог

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом рекомендаций и ПрОПОП СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Разработчик: ассистент Березина Я.С.

Программа одобрена на заседании кафедры технические системы в агробизнесе от «20» февраля 2025 года, протокол № 6.

Зав. кафедрой: к.т.н., доцент Шушков Р.А.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии инженерного факультета от «20» февраля 2025 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии: к.т.н., доц. Берденников Е. А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке техников-технологов по организации и ведению технологических процессов производства молока и молочных продуктов, в повышении квалификации и профессиональной переподготовке специалистов: 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, 10857 Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 12369 Изготовитель мороженого.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** П. Профессиональный учебный план. ОП. Общепрофессиональные дисциплины. Индекс дисциплины по учебному плану – ОП.11.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

### **уметь:**

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.

### **знать:**

основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

всего – 60 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.1	Принимать молочное сырье на переработку
ПК 1.2	Контролировать качество сырья
ПК 1.3	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов
ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.5	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.6	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
ПК 3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты
ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты
ПК 3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента

ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПК 5.1	Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства молочной продукции
ПК 5.2	Планировать выполнение работ и оказания услуг исполнителями
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями
ПК 5.5	Изучать рынок и конъюнктуру продукции в области производства молочной продукции

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч., курсовая работа (проект)
1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 1-9	Раздел 1. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	30	30	26		4	
ПК 1.1-5.5	Раздел 2. Управление безопасностью труда	30	30	26		4	
	Всего:	60	60	52		8	

#### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов			
Тема 1.1. Защита человека от физических негативных факторов.	<b>Содержание</b>	2	
	1. Защита от вибрации		1
	2. Защита от шума, инфра- и ультразвуков		1
	3. Электробезопасность		1

	4	Защита от ионизирующих излучений	8	1
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Исследование вибрации и эффективности виброизоляции		
	2.	Контроль электрического сопротивления изоляции и расчёт заземления электроустановок		
	3.	Исследование влияния производственного шума на надёжность работы оператора		
<b>Тема 1.2.</b> Защита человека от химических и биологических негативных факторов.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Защита от загрязнения воздушной среды		2
	2.	Защита от загрязнения водной среды		2
	3.	Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов.		2
<b>Тема 1.3</b> Защита человека от опасности механического травмирования	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Методы и средства защиты для технологического оборудования и инструмента		2
	2.	Обеспечение безопасности подъёмно-транспортного оборудования		2
<b>Тема 1.4</b> Защита человека от опасных факторов комплексного характера	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Пожарная защита		2
	2.	Обеспечение безопасности герметичных систем, работающих под давлением	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Изучение огнегасительных веществ и расчёт первичных средств пожаротушения		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>			20	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> чтение текста первоисточника, дополнительной литературы				
<b>Раздел 2.</b> Управление безопасностью труда				
<b>Тема 2.1.</b> Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда.	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Правовые и нормативные основы безопасности труда.		2
	2.	Организационные основы безопасности труда	2	
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1.	Определение численности работников службы охраны труда в организациях		2
	2.	Расследование несчастных случаев на производстве		
	3.	Планирование мероприятий по охране труда на предприятии		2
	4.	Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда	2	

<b>Тема 2.2.</b> Экономические механизмы управления безопасностью труда.	<b>Содержание</b>		4	2
	1.	Социально-экономическое значение, экономических механизмов и источники финансирования охраны труда.		2
	2.	Экономические последствия от производственного травматизма.		2
	3.	Экономических эффект мероприятий по улучшению условий охраны труда		2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>			20	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> чтение текста первоисточника, дополнительной литературы				

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов Безопасности и охраны труда;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: плакаты, демонстрационный материал, таблицы, калькулятор, аудиторная доска

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийная аппаратура. Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Тренажер Т12 «Максим – III – ОI.» Манекен сердечно-легочный и мозговой реанимации, Мегаомметр М ПОI, Мегаомметр МС – 08, Измеритель сопротивления заземления Ф – 4103, Анемометр крыльчатый АСО – 3, Анемометр чашечный МС – 13, Психрометр аспирационный МВ – 4М, Барометр – анероид, Люксметр Ю – 116.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. - 3-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 376 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://e.lanbook.com/book/248966>.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 220 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/310208>.

3. Графкина, Марина Владимировна. Охрана труда : учебник / М. В. Графкина. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 212 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=422506>.

4. Федоров, Петр Михайлович. Охрана труда : практическое пособие / П. М. Федоров. - 5-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. - 149 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=426949>.

5. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 496 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://e.lanbook.com/book/249626>.

6. Литвинов, Владимир Игоревич. Охрана труда : учеб. пособие по направл. : 19.02.07 - Технология молока и молочных продуктов, 35.02.14 - Охотоведение и звероводство / В. И. Литвинов, В. А. Раков ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Вологодская ГМХА, Инженер. фак., Каф. технич. систем в агробизнесе. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2017. - 163 с. - URL: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/1639/download>.

#### Дополнительная литература.

7. Пачурин, Г. В. Профилактика и практика расследования несчастных случаев на производстве : учебное пособие для спо / Пачурин Г. В., Щенников Н. И., Курагина Т. И., Филиппов А. А., Под р. П. ; Щенников Н. И., Курагина Т. И., Филиппов А. А. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 380 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/322562>

8. Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве : учебное пособие / Г.В. Пачурин, Н.И. Щенников, Т.И. Курагина ; под общ. ред. Г.В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-671-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1898494> (дата обращения: 27.04.2023). – Режим доступа: по подписке.

9. Инюкина, Т. А. Охрана труда на пищевых предприятиях : учебное пособие / Т. А. Инюкина, О. В. Коцаева. - Краснодар : КубГАУ, 2019. - 132 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/196493>.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному проректором по учебной работе. График освоения предполагает последовательное освоение дисциплины, включающее в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению дисциплины предшествует обязательное изучение учебных дисциплин: Химия, физика, математика.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении лабораторных работ/практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 15 чел. Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной лаборатории.

В процессе освоения учебной дисциплины предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у обучающихся. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения дисциплины выступают ПК, оценка которых представляет собой зачёт.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические материалы: Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие/Сост. В.И. Литвинов, И.Н. Кружкова. – Вологда–Молочное: Вологодская ГМХА, 2016. – 204 с.

Текущий учет результатов освоения дисциплины производится в журнале успеваемости. Наличие оценок по ЛПП и рубежному контролю является для каждого обучающегося обязательным. В случае отсутствия положительных (удовлетворительных) оценок за ЛПП и ТРК обучающийся не допускается до сдачи зачёта по дисциплине.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Проверка сформированности и развития профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Принимать молочное сырье на переработку	- обоснование решения о приемке молочного сырья; - выполнение процедуры приемки молочного сырья на переработку	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 1.2 Контролировать качество сырья.	- определение качества молочного сырья; - решение о соответствии молочного сырья требованиям нормативно-	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет

	технической документации	
ПК 1.3 Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.	- планирование переработки молочного сырья в соответствии с его качеством; - самостоятельное определение режимов первичной обработки сырья	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	- определение требований к сырью для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - последовательное проектирование контроля за выполнением требований к сырью	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски и растворов сычужного фермента	- аргументированное обоснование выбора производственной закваски в зависимости от цели использования; - изготовление производственной закваски с учетом требований технологической документации	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.	- обоснованное проектирование технологических процессов; - последовательное проведение технологических операций производства цельномолочной продукции	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	- обоснованное проектирование технологических процессов; - последовательное проведение технологических операций производства жидких и пастообразных продуктов детского питания	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	- демонстрация навыков владения техникой лабораторных исследований по определению качества продукции; - аргументированное решение о соответствии качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания требованиям нормативно-технической документации	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для	- обоснование выбора технологического оборудования;	Практическая работа Оценка на практических

производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	- демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	занятиях. Зачет
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	- определение требований к сырью для производства различных сортов сливочного масла и напитков из пахты ; - последовательное проектирование контроля за выполнением требований к сырью	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 3.2 Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	- обоснованное проектирование технологических процессов; - последовательное проведение технологических операций производства различных сортов сливочного масла	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 3.3 Вести технологические процессы производства напитков из пахты.	- обоснованное проектирование технологических процессов; - последовательное проведение технологических операций производства напитков из пахты	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 3.4 Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.	- демонстрация навыков владения техникой лабораторных исследований по определению качества продукции; - аргументированное решение о соответствии качества сливочного масла и продуктов из пахты требованиям нормативно-технической документации	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	- обоснование выбора технологического оборудования; - демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	- определение требований к сырью для производства; - последовательное проектирование контроля за выполнением требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет

ПК 4.2 Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированное обоснование выбора бактериальной закваски и раствора сычужного фермента в зависимости от цели использования;</li> <li>- изготовление бактериальной закваски и раствора сычужного фермента с учетом требований технологической документации</li> </ul>	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 4.3 Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованное проектирование технологических процессов;</li> <li>- последовательное проведение технологических операций производства различных видов сыра</li> </ul>	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 4.4 Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованное проектирование технологических процессов;</li> <li>- последовательное проведение технологических операций производства продуктов из молочной сыворотки</li> </ul>	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 4.5 Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков владения техникой лабораторных исследований по определению качества продукции;</li> <li>- аргументированное решение о соответствии качества сыра и продуктов из молочной сыворотки. требованиям нормативно-технической документации</li> </ul>	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 4.6 Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора технологического оборудования;</li> <li>- демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</li> </ul>	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 5.1 Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства молочной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- разрабатывать схемы производства молочного продукта.</li> </ul>	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 5.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>- разрабатывать схемы переработки молока.</li> </ul>	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет

ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - разрабатывать формы технологических журналов.	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - разрабатывать формы технологических журналов.	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет
ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства молочной продукции.	- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - знать современные требования к качеству молочных продуктов.	Практическая работа Оценка на практических занятиях. Зачет

## 5.2 Проверка сформированности и развития общих компетенций

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация понимания целей и задач профессиональной деятельности; - осознание способов деятельности, выбор средств, адекватных ее целям и задачам; - осуществление контроля, оценки и коррекции деятельности по процессу и результатам.	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- планирование организации собственной деятельности: выделение этапов, прогнозирование сроков и подбор ресурсов для выполнения профессиональной задачи; - осуществление самоконтроля и корректировки своей деятельности; - обоснование выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач; - осуществление оценки эффективности выбранных типовых	Наблюдение и оценка на практических занятиях

	методов и способов решения профессиональных задач и качества их выполнения	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность решения стандартных профессиональных задач ;</li> <li>- демонстрация способности адекватно оценить ситуацию и возможный риск при решении профессиональных задач как в стандартных, так и нестандартных ситуациях;</li> <li>- внимательное, вдумчивое отношение к выполнению своих действий, обязанностей и способность нести личностную ответственность за принятие и реализацию решений;</li> <li>- аргументированность самоанализа выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и скорость поиска необходимой для решения задачи информации;</li> <li>- анализ информации, выделение в ней главного, структурирование;</li> <li>- эффективность и полнота использования различных источников, включая электронные при выполнении профессиональной задачи.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>создание сайтов нормативно-технической направленности для использования в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков эффективного использования информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота соблюдения этических норм и правил взаимодействия с преподавателями, коллегами;</li> <li>- участие в коллективном принятии решений о наиболее эффективных путях выполнения работы, аргументированное, доказательное представление и отстаивание своего мнения на основе уважительного</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях

	<p>отношения к окружающим;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота владения приемами ведения дискуссии, диспута, диалога, монолога;</li> <li>- результативность взаимодействия с участниками профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК 7. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности в полном объеме в соответствующие сроки выполнять свои обязанности, мотивировать, аргументировано побуждать других к выполнению обязанностей в соответствии с их распределением, нести ответственность не только за свои действия и поступки, но и за поступки, результат деятельности членов команды;</li> <li>- обоснованный самоанализ и коррекция результатов собственной работы и анализ процессов в группе при выполнении профессиональных задач .</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение профессиональных затруднений и средств их преодоления на основе профессионального саморазвития;</li> <li>- проектирование самообразования;</li> <li>- осознанное планирование повышения квалификации</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- регулярный анализ нормативных актов в области пищевых технологий;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- готовность использовать новые отраслевые технологии в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях</p>

### 5.3 Конкретизация результатов освоения учебной дисциплины

<b><i>ПК 1.1 Принимать молочное сырье на переработку</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Тематика лабораторных/практических работ Исследование вибрации и эффективности виброизоляции Контроль электрического сопротивления изоляции и расчёт заземления электроустановок Исследование влияния производственного шума на надёжность работы оператора
Знать: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; формы подтверждения соответствия;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Защита от вибрации Защита от шума, инфра- и ультразвуков Электробезопасность Защита от ионизирующих излучений
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 1.2 Контролировать качество сырья</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 1.3 Организовывать и проводить первичную обработку сырья в соответствии с его качеством</i></b>	

Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; формы подтверждения соответствия;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски и растворов сычужного фермента</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы

основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных</i></b>	

<b><i>продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 3.2 Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда

стандартов; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;	
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 3.3 Вести технологические процессы производства напитков из пахты</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 3.4 Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на

документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 4.2 Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 4.3 Вести технологические процессы производства различных видов сыра</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве

оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 4.4 Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 4.5 Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Исследование вибрации и эффективности виброизоляции Контроль электрического сопротивления изоляции и расчёт заземления электроустановок Исследование влияния производственного шума на надёжность работы оператора
Знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Защита от вибрации Защита от шума, инфра- и ультразвуков Электробезопасность Защита от ионизирующих излучений

Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 4.6 Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Исследование вибрации и эффективности виброизоляции Контроль электрического сопротивления изоляции и расчёт заземления электроустановок Исследование влияния производственного шума на надёжность работы оператора
Знать: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Защита от вибрации Защита от шума, инфра– и ультразвуков Электробезопасность Защита от ионизирующих излучений
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 5.1 Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства молочной продукции.</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Тематика лабораторных/практических работ Исследование вибрации и эффективности виброизоляции Контроль электрического сопротивления изоляции и расчёт заземления электроустановок Исследование влияния производственного шума на надёжность работы оператора
Знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Защита от вибрации Защита от шума, инфра– и ультразвуков Электробезопасность Защита от ионизирующих излучений
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы чтение текста первоисточника, дополнительной литературы

<b>ПК 5.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.</b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Тематика лабораторных/практических работ Исследование вибрации и эффективности виброизоляции Контроль электрического сопротивления изоляции и расчёт заземления электроустановок Исследование влияния производственного шума на надёжность работы оператора
Знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Защита от вибрации Защита от шума, инфра- и ультразвуков Электробезопасность Защита от ионизирующих излучений
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b>ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива</b>	
Уметь: - идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации.	Тематика лабораторных/практических работ Исследование вибрации и эффективности виброизоляции Контроль электрического сопротивления изоляции и расчёт заземления электроустановок Исследование влияния производственного шума на надёжность работы оператора
Знать: - основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, применительно к сфере своей профессиональной деятельности.	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Защита от вибрации Защита от шума, инфра- и ультразвуков Электробезопасность Защита от ионизирующих излучений
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b>ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b>	
Уметь: - выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.	Тематика лабораторных/практических работ Определение численности работников службы охраны труда в организациях Расследование несчастных случаев на производстве Планирование мероприятий по охране труда на предприятии Система обучения безопасности и пропаганды охраны труда
Знать: - методы защиты от опасности применительно к сфере своей профессиональной деятельности.	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Правовые и нормативные основы безопасности труда. Организационные основы безопасности труда

Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
<b><i>ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства молочной продукции.</i></b>	
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Тематика лабораторных/практических работ Исследование вибрации и эффективности виброизоляции Контроль электрического сопротивления изоляции и расчёт заземления электроустановок Исследование влияния производственного шума на надёжность работы оператора
Знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;	Перечень тем, включенных в учебную дисциплину Защита от вибрации Защита от шума, инфра- и ультразвуков Электробезопасность Защита от ионизирующих излучений
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы чтение текста первоисточника, дополнительной литературы