

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждаю
зам. директора по УПР ГАПОУ ТО
«Голышмановский агропедколледж»
_____/_____
ФИО подпись

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10. Тара и упаковка

19.01.10. Мастер производства молочной продукции

2020 г.

Рабочая программа ОП.10. Тара и упаковка разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.10. Мастер производства молочной продукции, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «02» августа 2013 г. № 788 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 августа 2013 г. регистрационный № 29757

Разработчики:

Мухаева Валентина Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»

Рецензенты:

От профессионального сообщества
Велижанин А.А., директор филиала
АО «Золотые луга», молочный
комбинат «Ситниковский»

Рабочая программа ОП.10. Тара и упаковка
по профессии 19.01.10. Мастер производства молочной продукции
рассмотрена на заседании ЦМК (МК)
ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»
Протокол № ____ от _____ 20____ г.
Председатель _____ /Маловастая Е.Н./

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № ____ к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 19.01.10. Мастер производства
молочной продукции

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10. Тара и упаковка

2020 г.

Рабочая программа ОП.10. Тара и упаковка разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.10. Мастер производства молочной продукции, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «02» августа 2013 г. № 788 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 августа 2013 г. регистрационный № 29757

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчики:

Мухаева Валентина Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10. Тара и упаковка

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины (далее - программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, подготовки и переподготовки рабочих кадров) при разработке программ дополнительного образования: в программах профессиональной подготовки рабочих по новой профессии требуется основное общее образование без предъявления требований к опыту практической работы, в программах повышения квалификации и переподготовки по данной профессии требуется основное общее образование и профессиональная подготовка.

1.2. Место учебной дисциплины в ППКРС

Учебная дисциплина **ОП. 10. Тара и упаковка молочных продуктов** является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

Учебная дисциплина «**ОП. 10. Тара и упаковка молочных продуктов**» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь представление:**

- о взаимосвязи учебной дисциплины с другими общепрофессиональными и специальными дисциплинами;
- о подходах в решении профессиональных вопросов тары и упаковки, транспортирования и хранения молочных продуктов.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 3.4, ПК 4.6 ОК 1 – ОК 6	осуществлять оценку и экспертизу качества упаковочных материалов	нормативные документы, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение молочных продуктов
		свойства и показатели ассортимента упаковочных средств
		методы проведения оценки экспертизы упаковочных средств
	обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров, организации складского хранения и сбыта продукции	факторы, формирующие и сохраняющие качество продуктов с точки зрения упаковочных материалов

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения, которых необходимо освоение данной дисциплины.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 2.6.	Фасовать готовую продукцию
ПК 2.7.	Регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции
ПК 3.4.	Фасовать готовую продукцию
ПК 3.5.	Регулировать работу оборудования для производства различных видов масла
ПК 4.6.	Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров

Код	Наименование результатов обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
В том числе:	
Теоретическое обучение	20
Практические занятия	22
<i>Самостоятельная работа</i> ²	30
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)	

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Тара и упаковка. Определение и назначение	Содержание учебного материала	4	ПК 2.6, ПК 3.4
	1. Классификация и функции тары и упаковки. Виды потребительской упаковки		
	2. Способы создания биохимических стойких защитных покрытий		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. №1. Изучение видов тары и упаковки, основных лакокрасочных материалов для покрытий упаковки, расшифровка штрихкодов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Основные отечественные производители тары и упаковки»	4	
Тема 2. Упаковка для молока	Содержание учебного материала	4	ПК 2.6, ПК 3.5, ПК 2.7
	1. Виды упаковок для молока, производство, требования		
	2. Креативные форматы упаковок для молока		
	3. Устройство и работа фасовочного автомата для розлива молока		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. №2. Изучение потребительской упаковки для молока	2	
Тема 3. Упаковка для кисломолочной продукции	Содержание учебного материала	4	ПК 2.6, ПК 3.5, ПК 2.7
	1. Виды упаковок для кисломолочных напитков, производство, требования		
	2. Виды упаковок для вязких и вязко-пластичных кисломолочных продуктов, производство, требования		
	3. Устройство линии для розлива кисломолочной продукции в ПЭТ-бутылки		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. №3. Изучение потребительской упаковки для жидких, вязких и вязко-пластичных кисломолочных продуктов	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Характеристика картонной упаковки для кисломолочной продукции»		4	
Тема 4. Упаковка для творога	Содержание учебного материала		4	ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.4, ПК 4.6
	1.	Виды упаковок для творога и творожных изделий, производство, требования		
	2.	Показатели морозостойкости упаковки для творога и творожных изделий		
	3.	Устройство автомата для фасовки творога М6-АР2Т		
	В том числе, практических занятий		2	
	1.	№4. Изучение упаковки для творога и творожных изделий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить презентацию «Упаковка для творожных и творожно-сырковых изделий»		4	
Тема 5. Упаковка для масложировых продуктов	Содержание учебного материала		4	ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.6
	1.	Виды упаковок для масложировых продуктов, производство, требования		
	2.	Устройство автомата для фасовки сливочного масла		
	В том числе, практических занятий		2	
	1.	№5. Изучение упаковок для масложировых продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Сравнительная характеристика упаковок для сливочного масла»		2	
Тема 6. Упаковка для мороженого	Содержание учебного материала		4	ПК 2.6, ПК 2.7
	1.	Виды упаковок для мороженого, производство, свойства, требования		
	2.	Устройство фасовочно-упаковочного автомата АТД		
	В том числе, практических занятий		2	
	1.	№6. Изучение упаковок для мороженого	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения «История упаковки для мороженого»		2	
Тема 7. Упаковка для сыров	Содержание учебного материала		4	ПК 3.4, ПК 4.6
	1.	Виды упаковок для сыров, производство, свойства, требования		
	В том числе, практических занятий		2	
	1.	№7. Изучение упаковок для сыров	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Вакуумная упаковка для пищевых продуктов»		4	
Тема 8. Упаковка	Содержание учебного материала		4	ПК 2.6, ПК 2.7,

для молочных консервов и детских молочных продуктов	1.	Виды упаковок для молочных консервов, производство, свойства, требования		ПК 3.4, ПК 4.6	
	2.	Виды упаковок для детских молочных продуктов, производство, свойства, требования			
	3.	Устройство оборудования для фасовки и упаковки молочных консервов и сухих смесей			
	В том числе, практических занятий				2
	1.	№8. Изучение упаковок для молочных консервов и детских молочных продуктов			2
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Преимущества и недостатки упаковки для молочных консервов» Подготовка доклада «Современное состояние рынка упаковки для детского питания»				4
Тема 9. Процесс производства и дефекты потребительской упаковки	Содержание учебного материала		8	ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.6	
	1.	Этапы производственного процесса потребительской упаковки. Параметры качества упаковки			
	2.	Укупорочные средства потребительской упаковки. Конструктивные и функциональные элементы укупорочных средств			
	3.	Дефекты при производстве ПЭТ-бутылок и методы их устранения			
	4.	Дефекты стеклянной тары и методы их устранения			
	5.	Дефекты металлической тары и методы их устранения			
	6.	Дефекты структуры поверхности картона и методы их устранения			
	В том числе, практических занятий				6
	1.	№9. Изучение производственных процессов потребительской упаковки, конструктивных элементов укупорочных средств, функциональных элементов потребительской упаковки			2
	2.	№10. Изучение дефектов ПЭТ-бутылок и стеклянной тары			2
	3.	№11. Изучение дефектов металлической тары, свойства картона и его дефекты			2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим работам Составить таблицу «Сравнительная характеристика металлической и стеклянной упаковки»				4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			2		
ВСЕГО			72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии производства молока и молочных продуктов», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска классная;
- стеллажи для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор;
- экран.

учебными наглядными пособиями:

- образцы упаковки;
- презентации по темам;
- инструкционные карты по практическим занятиям;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1.Мамаев А.В., Куприна А.О., Яркина М.В. Тара и упаковка молочных продуктов: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 304 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2.Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>.

3.Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1.Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока. Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2020. – 416 с.

2.Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К.. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов:учебное пособие.- СПб.: ГИОРД, 2010.

3.Ганина В.И., Борисова Л.А., Морозова В.В. Производственный контроль молочной продукции: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2018.

4.Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. – СПб.: ГИОРД, 2010

- 5.Горбатова К.К., Гунькова П.И. Химия и физика молока и молочных продуктов. – СПб.: ГИОРД, 2014
- 6.Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2014
- 7.Коник Н.В., Павлова Е.А., Киселева И.С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.
- 8.Меркулова Н.Г., Меркулов М.Ю., Меркулов И.Ю. Переработка молока. Практические рекомендации. – СПб.: ИД «Профессия», 2014
- 9.Серегин И.Г., Дунченко Н.И., Михалева Л.П. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов. – М.: ДеЛипринт, 2009
- 10.Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов. СПО. – М.: ДеЛипринт, 2007
- 11.Шалапугина Э.П., Шалапугина Н.В.Технология молока и молочных продуктов: Учебное пособие. – М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2014
- 12.Журнал «Переработка молока»

Интернет-ресурсы

- 1.<http://www.agro-mash.ru/index.htm> - оборудование
- 2.<http://www.produkt.by/> - технология молока
- 3.<http://www.molz.ru/> - молочное производство
- 4.<http://gnpcompany.ru/> - молочная продукция
- 5.<http://rosmoloko.ru/>
- 6.<http://www.upakovano.ru>
- 7.<https://koloro.ua/blog/dizain/upakovka-moloka-i-molochnoj-produkcii.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Контроль проводится по пятибалльной системе.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
осуществлять оценку и экспертизу качества упаковочных материалов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Тестирование Практическое занятие
обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров, организации складского хранения и сбыта продукции		Тестирование
Знания:		
нормативные документы, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение молочных продуктов	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос
свойства и показатели ассортимента упаковочных средств		Устный опрос
методы проведения оценки экспертизы упаковочных средств		Практическое занятие
факторы, формирующие и сохраняющие качество продуктов с точки зрения упаковочных материалов		Тестирование

Критерии оценки знаний обучающихся:

1. **«Отлично»** - если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
2. **«Хорошо»** - если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. **«Удовлетворительно»** - если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
4. **«Неудовлетворительно»** - если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	<i>Балл (отметка)</i>	<i>Вербальный аналог</i>
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно