

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМ. И. РАЗЗАКОВА

Высшая школа магистратуры  
Программа 550800 «Профессиональное обучение»  
550500 «Технологическое образование»

## Портфолио студента

По педагогической практике 2

Студент группы: ПОМ-1-21 Д.А. Казыбекова Д.А.

Руководитель от: КГТУ к.т.н., профессор Коджегулова Д.А.

КГТУ к.п.н., доцент Мамырова М.И.

КТЭК преподаватель по спец.дисциплине Абдулдаева Г.Б.

875 - Заряно.  
*[Handwritten signature]*

Бишкек 2022 г

## **Содержание**

- 1 Психологическая характеристика группы и отдельных студентов
- 2 Воспитательное мероприятие на тему «Конфликты в нашей жизни, способы их преодоления»
- 3 План урок на тему: Получение напитков путем спиртового брожения
- 4 План урок на тему: Технологическая оценка качества сырья
- 5 Приложение А
- 6 Приложение Б

## 1 Психологическая характеристика на группу 3М

Студенты группы учатся на втором курсе на специальности «техник – технолог», по направлению «Технология молока и молочных продуктов». В группе 22 студентов, молодые мужчины – 11, девушек – 11. Студенты группы – характеризуются спокойным, уравновешенным характером. Интересы большинства учащихся группы соответствуют профильной направленности их обучения. Уровень подготовки и общего развития студентов выше среднего. Иногда заметны пробелы в некоторых областях знаний и скорее это связано с



недостатками школьного образования. Для большинства студентов учебная деятельность является определяющей на данном этапе их жизни. Общие интересы в учебной деятельности объединяют студентов, одногруппники активно сотрудничают, помогают друг другу. Староста группы вызвался сам, возражений не было. По возрасту группа довольно однородна. Разница в возрасте составляет 1 год. Все имеют среднее школьное образование.

Группа дисциплинирована, более слабые студенты стараются не отстать от остальных. Отстающим помогают более успевающие студенты, что характеризует сплоченность группы. Студенты группы не ограничиваются общением только внутри своего коллектива, а общаются и с другими студентами старших курсов.

Актив группы составляют три человека - 2 юноши и 1 девушка, они сотрудничают с педагогическим коллективом, участвуют в решении различных организационных вопросов, помогают одногруппникам. В группе есть один явный лидер Ишембаев Эльзар, его мнения и идеи авторитетны для студентов, также он пользуется уважением со стороны педагогов. У него сильный характер,

громкая, убеждающая речь, он обаятелен, с чувством юмора, и что на самом деле ценно - он обладает большим объемом знаний во многих сферах.

Также в группе есть и изолированные личности - две девушки. Они редко принимают участие в общественных делах и мероприятиях группы, на занятиях неактивны, не принимают участия в групповых дискуссиях, обсуждениях. Скорее всего, это связано с особенностями характера. В группе к ним относятся скорее равнодушно, чем отрицательно, упреков и насмешек в их сторону никто себе не позволяет.

В группе нет больших группировок, что объясняется общей дружелюбной и доброжелательной атмосферой. Активное взаимодействие происходит между сидящими за одной партой студентами. Некоторые из этих пар являются друзьями и в жизни, но большинство связаны именно учебными задачами, хотя отношения между ними тоже можно назвать дружескими: они хорошо понимают друг друга, способны продуктивно трудиться вместе, конфликты у них возникают редко.

С первого дня студенты стали интересоваться, каким образом можно поучаствовать в общественной жизни техникума, проводятся ли игры КВН, какие спортивные секции есть в колледже и какие спортивные мероприятия проводятся. Группа 3М энергичные и доброжелательные. Из - за дистанционного обучения, некоторые студенты не осознают, всю серьезность профессии, но в то же время у каждого студента есть свой потенциал.

## **2 Воспитательное мероприятие на тему «Конфликты в нашей жизни, способы их преодоления»**

### **Цели:**

1. Помочь учащимся усвоить понятия «конфликт» и «конфликтная ситуация»;
2. Познакомить учащихся с навыками, необходимыми в конфликтной ситуации, и правилами предупреждения конфликтов.
3. Раскрыть концепцию культуры мира;
4. Развивать умения нравственного самопознания, самоанализа, самооценки;
5. Решение проблемы сплоченности группы.

### **Задачи:**

1. Дать характеристику понятия «конфликт».
2. Рассмотреть природу конфликта, определить его положительные и отрицательные стороны.
3. Познакомиться с методами выхода из конфликта.
4. Дать определение понятия «компромисс».
5. Вырабатывать умения конструктивно вести себя во время конфликта, разрешая его справедливо, без нанесения ущерба обществу и личности;

### **Оборудование:**

проектор

презентация «Конфликты в нашей жизни, способы их преодоления»;  
на доске записаны название темы «Конфликты в вашей жизни, способы их преодоления», а также был показан видеоролик: «К чему приводит конфликтная ситуация».

**Вступительное слово учителя:** Добрый день, ребята! Тема нашего классного часа «Конфликты в нашей жизни». Как известно, людей объединяют общие интересы, ценности. Каждое объединение по-своему ценно и значимо для нас. Но каждый человек неповторим, и у каждого из нас есть свои отличительные черты, свои личные особенности, свой характер. И если коллектив не может

работать дружно, в этом коллективе постоянно выясняются отношения, копятся обиды, происходят столкновения, то как их избежать? Об этом мы и будем говорить во время классного часа. Сегодня мы научимся анализировать и разрешать конфликты, улаживать ссоры, преодолеть разногласия, которые могут возникнуть в вашей жизни и в будущей профессиональной деятельности.

## **II Основная часть мероприятия**

**2. Выступление учителя:** Конфликты возникают по самым разным поводам, но причины у всех схожие: невозможность получить то, что хочется или необходимо; различные точки зрения на один и тот же вопрос; неуважение к другим; неумение общаться. А что же такое конфликт?

### **3. Беседа с учащимися:**

- 1) Приходилось ли вам попадать в конфликтную ситуацию?
- 2) С какими людьми вы чаще всего конфликтуете? Почему?
- 3) Что чаще всего является для вас причиной конфликта?

**4. Слово учителя:** Давайте сейчас посмотрим на слайд презентации и определим причины конфликтов, а также посмотрим видеоролик «К чему приводит конфликтная ситуация».

### **5. Показ презентации и видеоролика.**

### **Заключение.**

Классный руководитель: Я рада, что сегодняшнее классное время не прошло зря, что вы поняли - избежать конфликта может каждый и в любой ситуации — это возможно. Уважение к людям, значение правил ведения спора, дискуссии, правил общения помогают предотвращать ненужные конфликты.

Закончить наше занятие мне хочется следующими словами: «Человек, который совершает не очень хороший поступок, рискует остаться в одиночестве и вызвать осуждение окружающих. И наоборот, бывают поступки, которые возвышают людей в глазах других. И в том, и в другом, находясь перед выбором, прежде чем что-то сделать, подумай о последствиях. И пусть решение окажется верным». Задумайтесь над ними. Классное время окончено. Все свободны.



### 3 План урока

Тема урока: Получение напитков путем спиртового брожения: технология производства кефира

Цель урока: изучить технологию производства кисломолочного продукта кефира

Тип урока: урок – лекция

Вид занятия: комбинированный

**Оборудование:** доска, мел

#### Ход урока

##### 1 Организационный момент – (5 мин)

- урок начат своевременно
- отмечены отсутствующие
- опоздавших нет
- кл. доска, мел, наглядность в порядке
- группа к занятиям готова
- учащиеся одеты по форме

##### 2 Опрос учащихся – (10-15 мин)

- устный
- проводился в течении 10-15 мин
- активность группы хорошая
- были опрошены 6 чел.,

Вопросы для повторения прошедшего материала:

1. Какие продукты называются кисломолочными продуктами?
1. Что такое однородная партия?
2. Определение органолептических показателей?
3. Определение кислотности и какое качество молока показывает ?
4. Определение массовой доли жира кисломолочных продуктах?
5. Какие приборы и химические реактивы используются при определении жира?



### **3 Изложение нового материала**

- тема объявлена: Получение напитков путем спиртового брожения:  
технология производства кефира

Новый материал будет осваиваться по следующим вопросам:

1. Что такое кефир?
2. Технология производства кефира резервуарным способом
3. Векторная схема производства кефира резервуарным способом

### **4 Закрепление пройденного материала – (5 мин)**

1. Что такое пастеризация молока?
2. Резервуарный способ производства кефира ?

### **5 Домашнее задание**

1. Что такое пастеризация?
2. Что такое гомогенизация?
3. Заквашивание и сквашивание молока?
4. Охлаждение и созревание?
5. Перемешивание и розлив?
6. Требование к готовому продукту?

## Приложение А

### ПРОЕКТ

**На тему: «Проект мини завода по выработке цельномолочной продукции и сыра с переработкой вторичного сырья»**

**Бишкек – 2022 г**

	Стр.
ВВЕДЕНИЕ	
<b>1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b> .....	254
1.1. Ассортимент вырабатываемой продукции.....	4
1.2. Схема технологического направления переработки молока.....	5
1.3. Производственные расчеты на предприятии .....	6
1.4. Подбор и расчет оборудования .....	9
1.5. Расчет площадей .....	11
2. Технологическая записка .....	16
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> .....	25
Список используемой литературы .....	26

### 2.6.1. Расчет площади приемно-аппаратного цеха

Таблица 1.4 – Сводная таблица оборудования цеха

№	Наименование оборудования	Марка оборудования	Кол-во, шт.	Габаритные размеры, мм	Площадь оборудования, м <sup>2</sup>
1	2	3	4	5	6
1	Приемная станция для молока	ЕМ-СМ-10	1	1400x1300x1500	1,82
2	Пластинчатый охладитель	ООЛ-10	1	380x1200x380	0,46
3	Емкости для хранения молока	ОХР-10	4	4300x2270x2825	39,04
4	Пастеризатор пластинчатый	ОГУ-5	1	2800x1500x2500	4,2
5	Сепаратор-сливкоотделитель	Ж5-ОСЦП-5	1	1500x1110x1240	1,65
6	Сепаратор-нормализатор	ОСЦП-5	1	1500x1110x1240	1,65
7	Гомогенизатор	А1-ОГ2М-5	1	1475x1120x1640	1,65
8	Емкость для промежуточного хранения пастеризованного молока	РМ-10	2	2224x2224x4100	9,89
9	Емкость для промежуточного хранения сливок	Я1-ОСВ-2,5	1	1700x1560x2460	2,65
	Итого				63,01

Для приемно-аппаратного цеха  $K = 5$  [6].

Тогда площадь цеха  $F = K * \Sigma F_{об} = 5 * 63,01 = 315,05$  или  $315,05/72 = 4$  строительных прямоугольника.

### Расчет площади цеха ферментации

Таблица 1.5 – Сводная таблица оборудования цеха

№	Наименование оборудования	Марка оборудования	Кол-во, шт.	Габаритные размеры, мм	Площадь оборудования, м <sup>2</sup>
1	Резервуары для выработки кисломолочных напитков	Я1-ОСВ-6,3	4	2135x3919x1500	33,47
	Итого				33,47

Для цеха ферментации  $K = 4$  [6].

Тогда площадь цеха  $F = K * \Sigma F_{об} = 4 * 33,47 = 133,88$  или  $122,56/72 = 1,86 \approx 2$  строительных прямоугольника.

### 2.6.1. Расчет площади цеха розлива

Таблица 1.6 – Сводная таблица оборудования цеха

№	Наименование оборудования	Марка оборудования	Кол-во, шт.	Габаритные размеры, мм	Площадь оборудования, м <sup>2</sup>
1	Автомат для розлива	ТФ-РПП 6000	1	3300x1040x1880	3,4
	Итого				3,4

Для цеха розлива  $K = 3$  [6].

Тогда площадь цеха  $F = K * \Sigma F_{об} = 3 * 3,4 = 10,2$  или  $10,2/72 = 0,14$  строительный прямоугольник.

### 2.6.1. Расчет площади сыродельного цеха

Таблица 1.7 – Сводная таблица оборудования цеха

№	Наименование оборудования	Марка оборудования	Кол-во, шт.	Габаритные размеры, мм	Площадь оборудования, м <sup>2</sup>
1	Сыроизготовитель	СИ-4	3	2600x1800x1800	14,04
	Итого				14,04

Для сыродельного цеха  $K = 4$  [6].

Тогда площадь цеха  $F = K * \Sigma F_{об} = 4 * 14,04 = 56,16$  или  $56,16/72 = 0,78 \approx 1$  строительных прямоугольника.

### Сывороточный цех

Таблица 1.8 – Сводная таблица оборудования цеха

№	Наименование оборудования	Марка оборудования	Кол-во, шт.	Габаритные размеры, мм	Площадь оборудования, м <sup>2</sup>
1	ВДП	ВДП-2	4	2000x1710x1450	13,68
2	Автомат для розлива	МилкПак 1500	1	750x900x2675	6,75
	Итого				20,73

Для сывороточного цеха  $K = 4$  [6].

Тогда площадь цеха  $F = K * \Sigma F_{об} = 4 * 20,73 = 81,72$  или  $81,72/72 = 1,1 \approx 1$  строительных прямоугольника.

### 2.6.1. Расчет площади камеры хранения

Площадь камер готовой продукции определяют методом расчета как по количеству готового продукта, продолжительности хранения, укладочной массе продукта на 1 м<sup>2</sup> и коэффициента запаса площади, так и с учетом нормы нагрузки на 1 м<sup>2</sup> площади. Площадь камер хранения готовой продукции рассчитывают по формуле:

$$F = \frac{GC}{(m * K)} \quad (23), [6]$$

### Список используемой литературы:

1. Выпускная квалификационная работа бакалавра / Методическое пособие для студентов всех форм обучения направления 740200 – «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов»: сост.: Мусульманова М. М., Мамбетова А. Ш. – Б.: ИЦ «Техник», 2017. –70 с.
2. Ростроса Н.К., Мордвинцева П.В., Курсовое и дипломное проектирование предприятий молочной промышленности. – М.: Агропромиздат,-1989. – С. 90
3. [Электронный ресурс]. – URL: <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/mol/v-v-kuznetsov-g-g-shiler-spravochnik-tehnologa-molochного-proizvodstva-syry/469-10-2-raskhod-smesi-na-vyrabotku-tverdykh-zrelykh-syrov-izmenenie-vesa-syra-pri-sozrevanii>
4. [Электронный ресурс]. – URL: <https://ru.wikipedia>
5. [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.activestudy.info/osobennosti-proizvodstva-osnovnyx-vidov-syrov/>