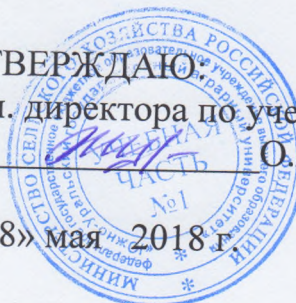


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
О.Г. Жукова

«18» мая 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка
очная форма обучения

Троицк
2018

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов»

Председатель

 Н.В.Титова

Протокол № 5

Июня 20 18 г.

Составитель:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ



Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист отдела УМР Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Титова Н.В., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

ООО «ЦЗП» («Санарский молочный продукт»)

главный технолог Полянин М.А.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 378.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выбора технологической карты производства;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки жидких и пастообразных продуктов детского питания.

уметь:

- готовить различные виды заквасок;
- определять качество заквасок;
- вести технологические процессы по выработке творога различными способами (традиционным с кислотной и кислотно-сычужной коагуляцией, на поточно-механизированных линиях и др.);
- вести процесс фасования и упаковывания готовой продукции;
- наносить маркировку.

знать:

- требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;
- ассортимент питьевого молока и молочных напитков кисломолочных продуктов, сметаны, творога и сырково-творожных изделий;
- технологии производства различных видов молока и молочных напитков;
- технологии производства различных видов кисломолочных продуктов;
- способы приготовления заквасок;
- виды упаковки;

- требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформления упаковки продукции;
- правила маркировки продукции;
- правила техники безопасности.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 168 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 22 часа;
консультации 10 часов;
учебная практика – 72 часа (2 недели).

Формы аттестации:

МДК 06.01 – зачет;

УП 06.01 – зачет;

ПМ.06 – экзамен (квалификационный).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски.
ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять, к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (максимальная учебная нагрузка и практика)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося, в том числе консультации		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.2.	Раздел 1. Технология производства кисломолочных жидких продуктов детского питания.	90	32	18	-	22	-	36	-
ПК 2.4.	Раздел 2. Технология производства пастообразных продуктов детского питания.	78	32	14	-	10	-	36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов								-
	Всего:	168	64	32		32		72	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология производства кисломолочных жидких продуктов детского питания.		90	
МДК 06.01 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов		54	
Тема 1.1 Требования к сырью при выработке жидких кисломолочных продуктов детского питания.	Содержание	2	
	1 Требования к сырью, используемому для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания	2	1
	Практические занятия	2	
Тема 1.2 Процесс приготовления производственных заквасок для производства жидких	2 ПЗ № 1. Требования к качеству сырья при выработке кисломолочных жидких продуктов детского питания	2	2
	Содержание	6	
	3 Классификация заквасок	2	1
	4 Технология приготовления лабораторных заквасок для кисломолочных жидких детского питания	2	1
	5 Технология приготовления производственных заквасок для	2	1

кисломолочных продуктов детского питания		кисломолочных жидких детского питания		
	Практические занятия		12	
	6	ПЗ № 2. Виды бактериальных заквасок для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания.	2	2
	7	ПЗ № 3. Изготовление заквасок при производстве жидких кисломолочных продуктов детского питания.	2	2
	8	ПЗ № 4. Подбор заквасок для производства различных жидких кисломолочных продуктов детского питания.	2	2
	9	ПЗ № 5. Технологические расчёты при производстве заквасок.	2	2
	10	ПЗ № 6. Контроль качества заквасок.	2	2
	11	ПЗ № 7. Пороки заквасок.	2	2
Тема 1.3 Технология производства жидких кисломолочных продуктов детского питания	Содержание		8	
	12	Ассортимент и характеристика кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2	1
	13	Нормативно-техническая документация для производства кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2	1
	14	Технология производства ацидофильных смесей «Малыш» и «Малютка»	2	1
	15	Технология производства кисломолочной смеси «Биолакт».	2	1
	Практические занятия		4	
	16	ПЗ № 8. Ведение процесса выработки кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2	2
	17	ПЗ № 9. Ведение процесса выработки кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2	2
	Содержание		2	
	18	Пороки и причины их возникновения при производстве жидких кисломолочных продуктов детского питания.	2	1
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела			22	

ПМ 1 обучающихся:			
<p>1. Подготовка рефератов и презентаций по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технология производства кисломолочной смеси «Бифилин». - Технология производства кисломолочной смеси «Крошечка». - Технология производства смеси “Виталакт кисломолочный”. <p>-Технохимический контроль качества производства жидких кисломолочных продуктов детского питания.</p> <p>-Микробиологический контроль качества производства жидких кисломолочных продуктов детского питания.</p> <p>2. Составление кроссвордов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технология производства жидких кисломолочных продуктов детского питания; - оборудование для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания; - термины и определения используемые в молочной промышленности. 		16	
<p>Тематика домашних заданий</p> <p><i>Подготовка сообщения на тему:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Медико-биологические аспекты детского питания. 2. Состав женского и коровьего молока. 3. Полезные свойства и пищевая ценность кисломолочных продуктов для детей. 4. Ассортимент жидких кисломолочных продуктов вырабатываемых молокоперерабатывающими предприятиями Челябинской области. <p><i>Подготовка доклада на тему:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технохимический контроль качества заквасок и бактериальных препаратов. 2. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока. 3. Отечественные производители упаковочных материалов. <p><i>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</i></p>			
УП 06.01 Учебная практика	Учебная практика	36	

Виды работ			
1. Приготовление производственных заквасок при производстве жидких кисломолочных продуктов детского питания. Контроль при производстве заквасок.		6	2,3
2. Определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции. Внесение бактериальной закваски в сырье в зависимости от вида продукта (детского кефира, ацидофильной смеси, биолакта и др.).		6	2,3
3. Изучение технологии производства жидких кисломолочных продуктов и составление технологических схем (термостатный и резервуарный способ).		12	2,3
4. Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока.		6	2,3
5. Ведение работы по регулированию подачи кисломолочных жидких продуктов детского питания на разлив.		6	2,3
Раздел 2. Технология производства пастообразных продуктов детского питания.		78	
МДК 06.01 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов		42	
Тема 2.1 Требования к сырью при выработке пастообразных продуктов детского питания.	Содержание		2
	19	Требования к качеству сырья, используемого для производства пастообразных продуктов детского питания.	2
	Практические занятия		2
	20	ПЗ № 10. Требования к качеству сырья, используемого для	2

		производства пастообразных продуктов детского питания.		
Тема 2.2 Процесс приготовления производственных заквасок для производства пастообразных продуктов детского питания	Содержание		2	
	21	Технология приготовления заквасок для пастообразных продуктов детского питания	2	2
	Практические занятия		8	
	22	ПЗ № 11. Виды бактериальных заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2	2
	23	ПЗ № 12. Изготовление производственных заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2	2
	24	ПЗ № 13. Подбор заквасок для производства различных пастообразных продуктов детского питания.	2	2
25	ПЗ № 14. Контроль качества заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2	2	
Тема 2.3 Технология производства пастообразных продуктов детского питания	Содержание		8	
	26	Ассортимент и характеристика пастообразных продуктов детского питания.	2	1
	27	Нормативно-техническая документация для производства пастообразных продуктов детского питания.	2	1
	28	Технология производства детского творога «ДМ»	2	1
	29	Технология производства пастообразного продукта «Пастолакт».	2	2
	Практические занятия		4	
	30	ПЗ № 15. Ведение процесса выработки пастообразных продуктов детского питания.	2	2
	31	ПЗ № 16. Ведение процесса выработки пастообразных продуктов детского питания.	2	2

	Содержание	2	
32	Пороки и причины их возникновения при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2	1
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 2 обучающихся:	10	
	<p>1. Подготовка рефератов и презентаций по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технохимический контроль качества пастообразных продуктов детского питания; - Микробиологический контроль качества пастообразных продуктов детского питания; - Оборудование для производства пастообразных продуктов детского питания; <p>2. Составление кроссвордов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технология производства пастообразных продуктов детского питания; - оборудование для производства пастообразных продуктов детского питания; <p>3. Подготовка доклада на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Брак, допущенный при производстве продуктов детского питания и меры предупреждения. 		
	<p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p><i>Подготовка сообщения на тему:</i></p> <p>1.Полезные свойства и пищевая ценность пастообразных продуктов для детей.</p> <p>2.Ассортимент пастообразных продуктов вырабатываемых молокоперерабатывающими предприятиями Челябинской области.</p> <p><i>Подготовка доклада на тему:</i></p> <p>1.Технохимический контроль качества заквасок и бактериальных препаратов.</p> <p>2.Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока.</p>		

<i>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</i>			
УП.06.01 Учебная практика	Учебная практика	36	
Виды работ			
1. Приготовление производственных заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания. Контроль при производстве заквасок.		6	2,3
2. Изучение технологии производства пастообразных продуктов детского питания и составление технологических схем.		12	2,3
3. Соблюдение режимов производства пастообразных продуктов детского питания.		6	2,3
4. Проведение контроля качества готовых пастообразных продуктов детского питания.		6	2,3
5. Продуктовый расчет в производстве пастообразных продуктов детского питания.		6	2,3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в кабинете Технология молока и молочных продуктов (аудитория 26).

Оборудование учебного кабинета Технология молока и молочных продуктов (аудитория 26):

- нормативная документация по молочной промышленности;
- видеофильмы образовательные;
- плакаты, иллюстрации настенные;
- муляжи, макеты, стенды, модели, демонстрационные;
- штативы, бани, жирокамеры, серная кислота и посуда, изоамиловый спирт, щелочь, центрифуга;
- приборы: лактан, клевер-2м, соматос, сепаратор, маслобойка, сыроизготовитель, «Рекорд»;
- лабораторная посуда (пробирки, колбы, стаканы и тд.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.
2. Карпеня М. М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез - Минск: Новое знание ; Москва: Инфра-М: Б.и., 2015 - 410 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.
2. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: учебник и практикум для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Л. А. Буйлова - Москва: Юрайт, 2019 - 207 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437443>.
3. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск: РИПО, 2016 - 360 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>.
4. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва: Юрайт, 2019 - 180 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>.

Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2018. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2018. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2018. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2018. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2018. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и организациях соответствующих профилю специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Процессы и аппараты и профессиональных модулей: ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья, ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Учебная практика проводится в кабинетах Технологии молока и молочных продуктов; Технологического оборудования молочного производства, в результате прохождения практики, студенты составляют и защищают отчёт.

Консультации для обучающихся по очной обучения проводятся в кабинетах Технологии молока и молочных продуктов; Технологического оборудования молочного производства. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок	-	-	-
Работа в малых группах	5	-	3
Компьютерные симуляции	-	-	-
Деловые или ролевые игры	-	-	-
Анализ конкретных ситуаций	3	-	3
Учебные дискуссии	-	-	-
Конференции	-	-	-
Внутрипредметные олимпиады	-	-	-
Другие формы активных и интерактивных занятий	-	-	-

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски.	Проведение процесса приготовления производственных заквасок для производства кисломолочных продуктов; Оформление технологической документации по производству заквасок.	Текущий контроль в форме: -устного опроса; -тестирования; -экспертной оценки выполнения практических занятий; -решения производственно-ситуационных задач;
ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Проведение технологического процесса производства различных видов питьевого жидких и пастообразных продуктов детского питания.	-оценки выполнения практических работ; -выполнения заданий для самостоятельной работы; - наблюдение за деятельностью студента при выполнении задания (модельная ситуация) на практических занятиях и учебной практике. МДК 06.01 - зачет; УП 06.01 – зачет; ПМ. 06 - экзамен (квалификационный)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе освоения профессиональной деятельности;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка решения ситуационных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>- Отзывы об обучающемся</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в молочном производстве.</p>	<p>- знакомство со специализированной литературой в библиотеке и интернете</p>