


Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

СОГЛАСОВАНО


Главный технолог
АО «ТМК» Лебедев Е.И.
«24» июня 2021

УТВЕРЖДАЮ


Директор ГПОУ ТО
«ТСХК имени И.С. Ефанова»
Глотов О.А.
«30» июня 2021
приказ № 42918-00

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства
кисломолочных и детских молочных продуктов

для специальности:

19.02.07. – Технология молока и молочных продуктов

Базовый уровень

Форма обучения очная

Тула, 2021

Рабочая программа профессионального модуля **«Выполнение работ по профессии: Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Разработчик: Лосева Н.А., преподаватель ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля «Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
2. Результаты освоения профессионального модуля
3. Структура и содержание профессионального модуля
4. Условия реализации профессионального модуля
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07. **Технология молока и молочных продуктов** (базовой подготовки) в части освоения вида деятельности: **Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

- 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.
- 6.2. Изготавливать производственные закваски.
- 6.3. Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
- 6.4. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.
- 6.5. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

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:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведение процессов выработки кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;

- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов, продуктов детского питания;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка.

знать:

- требования к сырью при выработке кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальная нагрузка обучающегося – 228 часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 152 час, из них: практические занятия – 92 часа;
 - самостоятельная работа обучающегося – 76 часов;
- учебная практика – 36 часов;
- производственная практика – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: *выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	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 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского	ЛР 8

государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 1.	Раздел 1. Технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов	108	72	50	-	36	-		
МДК 2.	Раздел 2. Технохимический контроль производства кисломолочных и детских молочных продуктов	42	28	16	-	14	-		
МДК 3.	Раздел 3. Технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	78	52	26	-	26	-		
	Всего:	228	152	92	-	76	-	36	144

В КТП в графе №2 «Наименование разделов, тем занятий» указывается наименование тем занятий, которые записываются в журнал. Допускается краткое перечисление изучаемых вопросов для компактного размещения учебного материала в журнале.

Полное содержание учебного материала, изучаемое в обязательном порядке, записано в рабочей программе дисциплины/модуля в разделе 2 графе №2 «Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся»

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) 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 ПМ 6. Технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов				
МДК 06.01. Технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов		72		
Тема 1.1. Закваски и бактериальные концентраты	Содержание			
	1	Состав микрофлоры заквасок, применяемых при производстве молочных продуктов.	2	2
	2	Практическое занятие: изучение принципа создания заквасок.	4	
	3	Виды заквасок и их назначение в соответствии с составом микрофлоры.	2	2
	4	Практическое занятие: Применение заквасок в соответствии с составом микрофлоры для производства кисломолочных продуктов.	8	
	5	Производство, контроль и хранение заквасок	2	2
	6	Практическое занятие: Приготовление производственной закваски	4	
	7	Практическое занятие: Применение отечественных сухих заквасок. Порядок применения сухих бактериальных концентратов и заквасок прямого внесения. Порядок применения замороженных заквасок прямого внесения	8	
	8	Практическое занятие: Микрофлора, вызывающая пороки продуктов.	6	
Тема 1.2. Технология производства кисломолочных продуктов	1	Технология производства кисломолочных напитков	4	2
	2	Практическое занятие: Производственные расчеты при выработке различных видов кисломолочных напитков.	6	
	3	Технология производства различных видов простокваш	2	2
	4	Практическое занятие: Производственные расчеты при выработке различных видов простокваш.	4	
	5	Технология производства различных видов сметаны	2	2
	6	Практическое занятие: Технологические расчеты при выработке сметаны.	2	
	7	Технология производства творога кислотнo-сычужным, кислотным способами. Производство творога на линиях Я9ОПТ и ваннах-сетках. Технология мягкого диетического и зернистого творога. Производство творожных изделий	4	2

	8	Практическое занятие: технологические расчеты при производстве творога и творожных изделий	6	
Тема 1.3 Технология производства детских молочных продуктов	1	Технология жидких стерилизованных детских продуктов.	2	2
	2	Технология кисломолочных продуктов детского питания	2	2
	3.	Практическое занятие: Изучение состава и свойств кисломолочных продуктов детского питания	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: . <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология заквасок и бактериальных препаратов. 2. Технология производства различных видов молочнокислых напитков. 3. Технология производства творога различными способами. 4. Технология творожных изделий. 5. Технология производства продуктов детского питания. 			36	
Практика учебная Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - подбирать закваски для производства кисломолочной продукции; - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; 			14	
Раздел ПМ 2. Технохимический контроль производства кисломолочных и детских молочных продуктов				
МДК 01.02. Технохимический контроль производства кисломолочных и детских молочных продуктов			28	
Тема 2.1 Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов	Содержание:			
	1	Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов	6	2
	2	Практическое занятие: Технохимический контроль заквасок Технохимический контроль производства кисломолочных напитков, сметаны, творога и творожных изделий.	8	

Тема 2.2 Технохимический контроль производства детских молочных продуктов	1	Технохимический контроль производства детских молочных продуктов	6	2
	2	Практическое занятие: Технохимический контроль производства детских молочных продуктов	8	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация технохимического контроля производства кисломолочных продуктов 2. Технохимический контроль производства детских молочных продуктов 			14	
Практика учебная Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - определение качественных показателей поступившего молока – сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; 			10	
Раздел ПМ 3. Технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов			52	
МДК 01.03. Технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов				
Тема 3.1 Оборудование для производства кисломолочных напитков и сметаны		Содержание		
	1	Оборудование для производства кисломолочных напитков и сметаны. Подбор оборудования. Компоновка технологических линий.	8	2
	2	Практическое занятие: расчет потребности в технологическом оборудовании. Компоновка технологических линий.	10	
	3.	Практическое занятие: Характерные неисправности в работе оборудования и способы их устранения.	2	
Тема 3.2. Оборудование для производства творога и творожных изделий	1	Механизированные линии по производству творога и глазированных сырков	6	2
	2	Практическое занятие Основные расчеты оборудования по производству творога и глазированных сырков	6	
	5	Практическое занятие Характерные неисправности в работе оборудования для	4	

		производства творога и способы устранения.		
Тема 3.4. Автоматы для фасовки и упаковки кисломолочных продуктов и продуктов детского питания	1	Автоматы для фасовки жидких кисломолочных продуктов и продуктов детского питания	6	2
	2	Автоматы для фасовки вязких кисломолочных продуктов	6	2
	3	Практическое занятие Основные неисправности в работе автоматов для фасовки молочных продуктов.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Устройство, принцип действия оборудования для производства творога и творожных изделий; 2. Автоматы для фасовки и упаковки кисломолочных молочных продуктов и продуктов детского питания.			26	
Практика учебная Виды работ: - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов детского питания; - контролировать санитарное состояние оборудования участка.			12	
Практика производственная (по профилю специальности). Виды работ: - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; - подбирать закваски для производства продукции; - контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; - готовить растворы сычужного фермента для производства творога; - вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов; - обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; - контролировать санитарное состояние оборудования участка. - контролировать качество применяемой закваски; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;			144	

<ul style="list-style-type: none"> - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - рассчитывать и подбирать оборудование для производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания - выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания - обеспечивать нормальный режим работы оборудования - контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования 		
--	--	--

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии производства молока и молочных продуктов» и лабораторий «Технологического оборудования»; «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии производства молока и молочных продуктов»:

- комплект приборов, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии производства молока и молочных продуктов).

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. Технологического оборудования и оснастки:

Микроскоп, набор лабораторной посуды, центрифуга, прибор «Клевер», наборы приспособлений, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Тихомирова «Технология и организация производства молока и молочных продуктов», М: ДеЛи Принт, 2017 г.
2. Н.Н Забодалова «Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности», Санкт-Петербург, 2017.

3. В.В. Кузнецов, Г.Г. Шиллер «Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности», Москва, ДеЛи принт, 2019 г.
4. В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев «Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2018 г.

Дополнительные источники:

1. В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев «Справочник механика предприятий молочной промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2012 г.
2. Г.Н. Крусъ «Технология молока и молочных продуктов», М: КолоС, 2014 г.
3. Меркулова «Производственный контроль на предприятиях молочной промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2013 г.
4. Горбатова Н.Н. «Лабораторный практикум по биохимии молока и молочных продуктов», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2011 г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» и специальности «Технология молока и молочных продуктов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технологическое оборудование»; «Технология и организация производства молока и молочных продуктов»; «Технохимический контроль»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт

деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов	- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;	Наблюдение Экспертная оценка Оценка самостоятельной работы Студентов Зачеты по учебной практике, производственной практике
ПК 6.2. Изготавливать производственные закваски	- подбирать закваски для производства продукции; - контролировать процесс приготовления производственных заквасок; - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; - готовить растворы сычужного фермента для производства творога;	
ПК 6.3. Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	- вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, творога, сметаны, продуктов детского питания;	
ПК 6.4. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.	- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - анализировать причины брака, допущенные в производственном процессе; - оформлять производственную документацию;	
ПК 6.5. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	- обеспечивать режимы работы оборудования; - контролировать эффективное использование оборудования; - контролировать санитарное состояние оборудования участка	

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– Обоснование своего выбора профессии; – демонстрация интереса к будущей профессии	Текущий контроль при прохождении практики

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; – оценка эффективности и качества выполнения;	Текущий контроль практических занятий; Контроль результативности прохождения практики.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение. Экспертная оценка. Оценка самостоятельной работы обучающихся
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа в цехе производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение. Экспертная оценка
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Текущий контроль в форме: Решения производственных ситуаций; Экспертная оценка; Оценка самостоятельной работы обучающихся.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	Оценка качества выполнения практических и самостоятельных работ; Экспертная оценка.