

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано  
 27.04.2020  
Исх. № 10/2020

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

Протокол 19  
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания

Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
Ирина Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020

Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 378)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчики:** Большакова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание профессионального модуля	8
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	16
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	18

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ СЛИВОЧНОГО МАСЛА**

## **И ПРОДУКТОВ ИЗ ПАХТЫ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Направлена на присвоение квалификации «Техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

**уметь:**

- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

**знать:**

- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - 501 час.

Самостоятельной работы - 95 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 406 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 190 часов;
- учебной практики - 72 часа;
- производственной практики – 144 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
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 ПМ. 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практическая работа, 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
<b>МДК 03.01. « Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты »</b>									
ПК 1.1–1.3	Раздел 1. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	<b>285</b>	190	96		95			
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>						72	
	<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>							144
	<b>Всего:</b>	<b>531</b>	<b>210</b>	106		<b>104</b>		<b>72</b>	<b>144</b>



### 3.2.Содержание обучения по ПМ. 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Практическая работа, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>		<b>501</b>	
<b>МДК 03.01. Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.</b>		<b>190</b>	
<b>Раздел 1. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>		<b>190</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Сырье для производства сливочного масла.	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>34</b>	
	Молоко как сырье для производства сливочного масла Химический состав и свойства сливочного масла. Физико-механические свойства молока. Теплофизические характеристики молока. Микрофлора молока. Контроль качества молочного сырья. Внешний вид, вкус и запах, степень чистоты, плотность, бактериальная обсемененность, содержание соматических клеток. Классификация, структура, параметры и требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Классификация и структура технологического оборудования. Параметры, характеризующие работу оборудования. Требования, предъявляемые к оборудованию.	12	2
	<b>Лабораторные работы:</b> Установление сорта молока по результатам анализов поступившего сырья согласно действующим стандартам. Определение массовой доли жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами. Определение свойств молока: титруемой и активной кислотности, плотности инструментальными и арбитражными методами.	10	2-3
	<b>Практические занятия:</b>	12	2-3

	<p>Определение количества поступающего сырья по объему и по массе. Определение прихода жира в сырье.</p> <p>Анализ производственных потерь сырья при его отгрузке по цехам.</p> <p>Расчет и подбор оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов.</p> <p>Расчет и подбор емкостей для хранения молока и молочных продуктов.</p> <p>Расчет и подбор оборудования для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов.</p> <p>Расчет и подбор линий для приемки молока</p>		
<p><b>Тема 1.2.</b> Методы и технологические режимы производства сливочного масла.</p>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>20</b>	
	<p>Классификация существующих методов производства сливочного масла.</p> <p>Производство сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.</p> <p>Производство сливочного масла методом сбивания сливок.</p>	6	2
	<p><b>Лабораторные работы:</b> Выработка масла методом периодического сбивания. Оценка качества масляного зерна и масла.</p>	8	2-3
	<p><b>Практические занятия:</b> Изучение ГОСТов на различные виды масла. Работа с оценочными таблицами по установлению сортности масла. Изучение пороков масла и методов их предотвращения.</p>	6	2-3
<p><b>Тема 1.3.</b> Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение масла.</p>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	<p>Упаковочные материалы и тара.</p> <p>Маркировка тары.</p> <p>Транспортирование масла.</p> <p>Хранение масла на заводах, приемно-сбытовых базах, холодильниках.</p> <p>Изменение свойств масла при его охлаждении и хранении.</p>	6	2
<p><b>Тема 1.4.</b> Технология разновидностей масла животного.</p>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>30</b>	
	<p>Классификация ассортимента масла.</p> <p>Особенности технологии сладкосливочного масла.</p> <p>Особенности технологии кислосливочного масла.</p> <p>Особенности технологии сливочного масла с вкусовыми наполнителями.</p> <p>Особенности технологии сливочного масла с регулируемым жирнокислотным составом.</p> <p>Особенности технологии масла с повышенной концентрацией молочного жира.</p> <p>Комплексное использование сырья при производстве сливочного масла.</p>	14	2
	<p><b>Лабораторные работы:</b> Изучение технологии производства разновидностей масла животного на предприятии.</p>	8	2-3

	Исследование различных схем производства животного масла на предприятиях.		
	<b>Практические занятия:</b> Состав и свойства масла в зависимости от метода его получения. Преимущества и недостатки различных методов производства сливочного масла	8	2-3
<b>Тема 1.5.</b> Физико-химические характеристики сливочного масла и его основных компонентов.	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>14</b>	
	Сливочное масло как дисперсная система. Важнейшие показатели. Структура масла, ее влияние на вкус, запах, цвет, консистенцию и хранимоспособность. Кристаллизация и полиморфизм молочного жира, их роль в процессе маслообразования и формирования структуры. Консистенция сливочного масла. Характеристика, ее значение для качества и стойкости, методы определения. Влияние компонентного состава на реологические характеристики и консистенцию масла. Физические показатели сливочного масла, сливок и молочного жира.	12	2
	<b>Практическая работа:</b> Расчет норм расхода молока на 1 т масла, вырабатываемого различными способами, количества сырья для выработки масла с повышенной массовой долей жира и вкусовыми наполнителями, анализ производственных потерь при производстве масла, оформление документации по контролю качества и безопасности продукции.	2	2-3
<b>Тема 1.6.</b> Биохимические характеристики сливочного масла и его компонентов.	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	
	Биохимические процессы при производстве сливочного масла. Химический состав масла и его свойства. Определение пищевой и биологической ценности сливочного масла. Компоненты, участвующие в формировании качества и стойкости масла.	4	2
	<b>Лабораторные работы:</b> Отбор проб масла и подготовка их к анализу, проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей масла.	4	2-3
	<b>Практические занятия:</b> Выработка масла методом периодического сбивания. Оценка качества масляного зерна и масла. Изучение технологической схемы масла методом преобразования высокожирных сливок.	4	2-3
<b>Тема 1.7.</b> Микробиология маслоделия.	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>18</b>	
	Сливочное масло как среда для развития микроорганизмов. Влияние сырья и различных технологических факторов на состав микрофлоры масла. Бактериальные закваски для кисломолочного масла. Культуры дрожжей для масла, их применение.	10	2

	Микробиологические процессы в масле при хранении		
	<b>Лабораторные работы:</b> Исследование особенностей общих технологических операций при производстве масла.	4	2-3
	<b>Практические занятия:</b> Изучение контроля над производительностью маслообразователя. Изучение контроля консистенции масла по времени затвердевания его.	4	2-3
<b>Тема 1.8.</b> Оценка качества масла	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	
	Характеристика качества масла и его сортировка. Оценка качества масла (методы оценки, дегустация). Пороки сливочного масла, причины их возникновения и меры предупреждения. Методы контроля консистенции сливочного масла.	4	2
	<b>Лабораторные работы</b> Изучение ГОСТов на различные виды масла. Работа с оценочными таблицами по установлению сортности масла. Изучение пороков масла и методов их предотвращения.	4	2-3
	<b>Практические занятия:</b> Изучение технологических схем производства масла пониженной жирности: любительского, крестьянского, бутербродного. Изучение технологии кисломолочного масла способом сбивания и преобразования. Расчет наполнителей. Изучение технологии масла топленого и жира молочного.	4	2-3
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 1.9.</b> Технохимический, микробиологический и санитарный контроль производства масла.	Технохимический контроль. Микробиологический контроль. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства. Мойка и стерилизация технологического оборудования. Используемые химические средства и приготовление из них моющих растворов.	8	2
	<b>Лабораторные работы</b> Изучение технологии масла сливочного с вкусовыми наполнителями: кофе, какао, фруктовые сиропы, мед. Изучение способов подготовки и внесения наполнителей.	6	2-3
	<b>Практические занятия:</b> Установление режимов производства способов сбивания и преобразования высокожирных сливок.	2	2-3
<b>Тема 1.10.</b> Обезжиренное молоко и пахта как сырье для	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	
	Состав компонентов, свойства и ресурсы обезжиренного молока и пахты. Технологическая характеристика пахты.	8	2

производства молочных продуктов.	Биологическая ценность обезжиренного молока и пахты. Пути рационального использования обезжиренного молока и пахты. Ассортимент продуктов, вырабатываемых из обезжиренного молока и пахты.		
<b>Тема 1.11.</b> Оборудование для производства и фасования масла.	<b>Содержание учебного материала:</b> Основные сведения о применяемом оборудовании. Оборудование для производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. Оборудование для производства и фасования сливочного масла методом непрерывного сбивания. Оборудование для производства и фасования сливочного масла методом периодического сбивания. Оборудование для производства и фасования топленого масла.	<b>10</b> 10	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателями). - подготовка презентации и сообщений на тему «Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение масла». - подготовка презентации и сообщений на тему «Технология разновидностей масла животного». - подготовка презентации и сообщений на тему «Микробиология маслоделия». подготовка презентации и сообщений на тему «Оценка качества масла». - подготовка презентации и сообщений на тему «Обезжиренное молоко и пахта как сырье для производства молочных продуктов». - подготовка презентации и сообщений на тему «Оборудование для производства и фасования масла». - подготовка презентации и сообщений на тему «Биохимические процессы при производстве сливочного масла». - подготовка презентации и сообщений на тему «Химический состав масла и его свойства». - подготовка презентации и сообщений на тему «Определение пищевой и биологической ценности сливочного масла». - подготовка презентации и сообщений на тему «Компоненты, участвующие в формировании качества и стойкости масла». - подготовка презентации и сообщений на тему «Особенности технологии сладкосливочного масла». - подготовка презентации и сообщений на тему «Особенности технологии кислосливочного масла». - подготовка презентации и сообщений на тему «Особенности технологии сливочного масла с вкусовыми наполнителями». - подготовка презентации и сообщений на тему «Особенности технологии сливочного масла с регулируемым жирнокислотным составом». - подготовка презентации и сообщений на тему «Особенности технологии масла с повышенной концентрацией молочного жира».		95	

- подготовка презентации и сообщений на тему «Комплексное использование сырья при производстве сливочного масла».		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Изучение методов органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в маслоцехе. Изучение навыков расчета выхода различных видов масла. Ознакомление с процессами фильтрования, пастеризации и сепарирования. Ознакомление с процессом тепловой обработки сливок. Ознакомления с пороками сливок и методами исправления. Ознакомление с процессом низкотемпературной обработки сливок. Ознакомления с процессом сбивания сливок. Изучение процесса промывки масляного зерна и посолки масла. Ознакомления с процессом получения высокожирных сливок. Изучение процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок. Изучение процесса расфасовки масло и напитков из пахты. Изучение производства масла с различными наполнителями. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены в маслоцехе. Изучение процессов фильтрования, пастеризации и сепарирования. Ознакомиться с основными пороками сливок и методами исправления пороков. Органолептическая и физико-химическая оценка качества готовой продукции. Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Изучение безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей.	72	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Освоение навыков приемки и подготовки сырья. Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в маслоцехе. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены в маслоцехе. Освоение навыков расчета выхода различных видов масла. Освоение навыков ведения процессов фильтрования, пастеризации и сепарирования. Освоение навыков проведения тепловой обработки сливок. Освоение навыков исправления пороков сливок. Освоение навыков проведения низкотемпературной обработки сливок.	144	

Овладение навыками ведения процесса сбивания сливок. Овладение навыками ведения промывки масляного зерна и посолки масла. Овладение навыками получения высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса расфасовки масла и напитков из пахты. Освоение навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла различных видов и напитков из пахты. Овладение навыками ведения технологических процессов производства напитков из пахты. Органолептическая и физико- химическая оценка качества готовой продукции. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Овладение навыками безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.		
<b>Квалификационный экзамен:</b>		
<b>Всего:</b>	<b>501</b>	

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 Оборудование учебного кабинета:**

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

Технические средства оборудования:

- компьютер;

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1.Бредихин, С.А. Техника и технология производства сливочного масла и сыра/ С.А. Бредихин, В.Н. Юрин. - М.: КолосС, 2014 г.

#### **Дополнительные источники:**

1.Технология молока и молочных продуктов/ Г.В. Твердохлеб, З.Х, Диланян, Л.В. Чекулаева, Г.Г. Шиллер. - М.: Агропромиздат, 1991. - 463 с.

2. Производство сливочного масла/ Ю.П. Андрианов, Ф.А. Вышемирский, Д.В. Качераускис и др., под ред. Ф.А. Вышемирского . - М.: Агропромиздат, 1988. - 268 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.yandex.ru](http://www.yandex.ru)
2. [www.rambler.ru](http://www.rambler.ru)
3. [www.google.ru](http://www.google.ru)
4. [www.yahoo.com](http://www.yahoo.com)
5. [www.apport.ru](http://www.apport.ru)
6. [www.dogpile.com](http://www.dogpile.com)



#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Инженерная графика»; «Автоматизация технологических процессов»; «Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов». Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНЬИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЕЙ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	анализ и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты; учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь; требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;	- экспертная оценка деятельности
ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	ведение процессов выработки масла; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла; технологические процессы производства масла;	- экспертная оценка деятельности
ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.	ведение процессов выработки напитков из пахты; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией; технологические процессы производства напитков из пахты;	- экспертная оценка деятельности
ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.	контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; обеспечивать условия хранения масла в камерах; анализировать причины брака готовой продукции; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты; требования теххимического и микробиологического контроля на	- экспертная оценка деятельности

	различных стадиях выработки готовой продукции; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; причины возникновения брака и способы их устранения;	
ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	выполнение основных технологических расчетов; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты; контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка; назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании	- экспертная оценка деятельности

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля оценки</b>
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	Визуальное наблюдение
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области приемы и первичной переработки молока и молочных продуктов	Визуальное наблюдение
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения стандартных и	Визуальное наблюдение

	нестандартных задач в области приемки и первичной переработки молока и молочных продуктов;	
ОК 4 .Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- результативный поиск необходимой информации;</li> <li>- способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные)</li> <li>корректность использования и извлекать информацию;</li> </ul>	Визуальное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение персональным компьютером</li> <li>- демонстрация умений владеть информационной культурой;</li> <li>- анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>	Визуальное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие с обучающимися в группе и преподавателями в процессе обучения;</li> <li>- корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями</li> <li>- участвовать в совместном принятии решений;</li> </ul>	Визуальное наблюдение
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	Визуальное наблюдение
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность выполнения самостоятельных заданий</li> </ul>	Визуальное наблюдение

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	при изучении профессионального модуля; – своевременная коррекция организации учебной деятельности.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- рациональное использование современных технологий при выборе производства консервов; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности - анализ инноваций в области технологии производства плодоовощных консервов	Визуальное наблюдение