

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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «САМ - ПО»



А.А. Васякин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Самара, 2021

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания

Протокол № 8
от « 09 » 04 20 21

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания

Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова



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: Медная Е.Е., 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:

| Код компетенции | Наименование результата обучения |
|------------------------|--|
| 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 |
| МДК 03.01. «Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты» | | | | | | | | | |
| ПК 1.1–1.3 | Раздел 1. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты | 285 | 190 | 96 | | 95 | | | |
| | Учебная практика | 72 | | | | | | 72 | |
| | Производственная практика | 144 | | | | | | | 144 |
| | Всего: | 531 | 210 | 106 | | 104 | | 72 | 144 |

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 |
| ПМ 03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты | | 285 | |
| МДК 03.01. Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты. | | 190 | |
| Раздел 1. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты | | 190 | |
| Тема 1.1. Сырье для производства сливочного масла. | Содержание учебного материала: | 36 | |
| | 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 |
| | Лабораторные работы: 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 |
| | Практические занятия: Определение количества поступающего сырья по объему и по массе. Определение прихода | 14 | 2-3 |

| | | | |
|---|---|-----------|-----|
| | <p>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>Тема 1.2.</p> <p>Методы и технологические режимы производства сливочного масла.</p> | Содержание учебного материала: | 20 | |
| | <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>Лабораторные работы:</p> <p>Выработка масла методом периодического сбивания. Оценка качества масляного зерна и масла.</p> | 8 | 2-3 |
| | <p>Практические занятия:</p> <p>Изучение ГОСТов на различные виды масла.</p> <p>Работа с оценочными таблицами по установлению сортности масла.</p> <p>Изучение пороков масла и методов их предотвращения.</p> | 6 | 2-3 |
| <p>Тема 1.3.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение масла.</p> | Содержание учебного материала: | 6 | |
| | <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>Тема 1.4.</p> <p>Технология разновидностей масла животного.</p> | Содержание учебного материала: | 30 | |
| | <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>Лабораторные работы:</p> <p>Изучение технологии производства разновидностей масла животного на предприятии.</p> <p>Исследование различных схем производства животного масла на предприятиях.</p> | 8 | 2-3 |

| | | | |
|---|--|-----------|-----|
| | Практические занятия: Состав и свойства масла в зависимости от метода его получения. Преимущества и недостатки различных методов производства сливочного масла | 8 | 2-3 |
| Тема 1.5. Физико-химические характеристики сливочного масла и его основных компонентов. | Содержание учебного материала: | 16 | |
| | Сливочное масло как дисперсная система. Важнейшие показатели. Структура масла, ее влияние на вкус, запах, цвет, консистенцию и хранимоспособность. Кристаллизация и полиформизм 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 |
| | Практическая работа: 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. | 4 | 2-3 |
| Тема 1.6. Биохимические характеристики сливочного масла и его компонентов. | Содержание учебного материала: | 12 | |
| | 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 |
| | Лабораторные работы: Отбор проб масла и подготовка их к анализу, проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей масла. | 4 | 2-3 |
| | Практические занятия: Выработка масла методом периодического сбивания. Оценка качества масляного зерна и масла. Изучение технологической схемы масла методом преобразования высокожирных сливок. | 4 | 2-3 |
| Тема 1.7. Микробиология маслоделия. | Содержание учебного материала: | 20 | |
| | 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. Микробиологические процессы в масле при хранении | 10 | 2 |

| | | | |
|---|--|-----------|-----|
| | Лабораторныеработы: Исследование особенностей общих технологических операций при производстве масла. | 4 | 2-3 |
| | Практические занятия: Изучение контроля над производительностью маслообразователя. Изучение контроля консистенции масла по времени затвердевания его. | 6 | 2-3 |
| Тема 1.8. Оценка качества масла | Содержание учебного материала: | 14 | |
| | 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 |
| | Лабораторныеработы Изучение ГОСТов на различные виды масла. Работа с оценочными таблицами по установлению сортности масла. Изучение пороков масла и методов их предотвращения. | 4 | 2-3 |
| | Практические занятия: 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. | 6 | 2-3 |
| | Содержание учебного материала: | 18 | |
| Тема 1.9. 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 |
| | Лабораторныеработы Изучение технологии масла сливочного с вкусовыми наполнителями: кофе, какао, фруктовые сиропы, мед. Изучение способов подготовки и внесения наполнителей. | 6 | 2-3 |
| | Практические занятия: Установление режимов производства способов сбивания и преобразования высокожирных сливок. | 4 | 2-3 |
| | Содержание учебного материала: | 8 | |
| Тема 1.10. Обезжиренное молоко и пахта как сырье для производства молочных | Состав компонентов, свойства и ресурсы обезжиренного молока и пахты. Технологическая характеристика пахты. Биологическая ценность обезжиренного молока и пахты. | 8 | 2 |

| | | | |
|---|--|-----------------|---|
| продуктов. | Пути рационального использования обезжиренного молока и пахты. Ассортимент продуктов, вырабатываемых из обезжиренного молока и пахты. | | |
| Тема 1.11. Оборудование для производства и фасования масла. | Содержание учебного материала: 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. | 10 10 | 2 |
| Самостоятельная работа: - 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». - подготовка презентации и сообщений на тему «Комплексное использование сырья при производстве сливочного | | 95 | |

| | | |
|--|-----|--|
| масла». | | |
| Учебная практика Виды работ: 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 | |
| Производственная практика Виды работ: 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. Овладение навыками ведения процесса сбивания сливок. | 144 | |

| | | |
|---|------------|--|
| 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 ведение процесса расфасовки масло 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. | | |
| Квалификационный экзамен: | | |
| Всего образовательной нагрузки | 285 | |
| Учебная практика | 72 | |
| Производственная практика | 144 | |

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, 2018 г.

Дополнительные источники:

1.Технология молока и молочных продуктов/ Г.В. Твердохлеб, З.Х, Диланян, Л.В. Чекулаева, Г.Г. Шиллер. - М.: Агропромиздат, 2019. - 463 с.

2. Производство сливочного масла/ Ю.П. Андрианов, Ф.А. Вышемирский, Д.В. Качераускис и др., под ред. Ф.А. Вышемирского . - М.: Агропромиздат, 2020. - 268 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.yandex.ru
2. www.rambler.ru
3. www.google.ru
4. www.yahoo.com
5. www.apport.ru
6. 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-преподавателимеждисциплинарных 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 3год.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| 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.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля оценки |
|--|--|---|
| 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"> - результативный поиск необходимой информации; - способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные) корректность использования и извлекать информацию; | Визуальное наблюдение |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - владение персональным компьютером - демонстрация умений владеть информационной культурой; - анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий | Визуальное наблюдение |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | <ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие с обучающимися в группе и преподавателями в процессе обучения; - корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями - участвовать в совместном принятии решений; | Визуальное наблюдение |
| ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | <ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | Визуальное наблюдение |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и | <ul style="list-style-type: none"> - своевременность выполнения самостоятельных заданий | 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 |