

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ***

***ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИДКИХ И  
ПАСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ***

по специальности

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка

Советск  
2022 год

Согласовано  
заведующий учебно-методическим отделом  
\_\_\_\_\_ Н.А. Ивашкина  
31.08.2022 года

Рабочая программа по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, 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 Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 378, зарегистрировано в Минюсте России 18 июня 2014 года №32771, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Ивлева Н.Г., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2022 года \_\_\_\_\_

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2022 года

Согласовано:  
ЗАО "ЭкоМолПродукт"  
генеральный директор  
\_\_\_\_\_ Бобина В.О.

МП

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИДКИХ И  
ПАСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 2</b>	<b>Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</b>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.7.	Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией

1.1.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и продукции;</li> <li>- выбора технологической карты производства;</li> <li>- изготовления производственных заквасок и растворов;</li> <li>- выполнения основных технологических расчетов;</li> <li>- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);</li> <li>- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; подбирать закваски для производства продукции;</li> <li>- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; готовить растворы сычужного фермента для производства творога;</li> <li>- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;</li> <li>- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;</li> <li>- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;</li> <li>- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;</li> <li>- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- контролировать санитарное состояние оборудования участка</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;</li> <li>- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;</li> <li>- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;</li> <li>- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);</li> <li>- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;</li> <li>- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании</li> </ul>

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики в форме практической подготовки - 72 часа**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИДКИХ И ПАСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Код ПК ОК	Код и наименовани я профессионал ьных модулей	Количество о часов по УП.02	Виды работ	Наименования тем учебной практики в форме практической подготовки	Количе ство часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПМ.02 Производство цельномолочн ых продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	72	Производст во цельномоло чных продуктов, жидких и пастообразн ых продуктов детского питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение органолептической и физико-химической оценки молока направляемого на производство питьевого молока и сливок;</li> <li>- осмотр молокохранильной емкости для нормализации молока;</li> <li>- проведение расчетов по нормализации сырья;</li> <li>- Подготовка к пуску пастеризационно-охладительной установки;</li> <li>- сборка установки, проверка герметичности;</li> <li>- стерилизация горячей водой;</li> <li>- контролирование исправности контрольно-измерительных и предохранительных приборов пластинчатой установки;</li> <li>- осуществление пуска в работу пластинчатого аппарата; и вывод его на рабочие параметры;</li> <li>- составление технологической схемы движения молока через теплообменный аппарат;</li> <li>- проверка исправности заземления и зануления;</li> <li>- нажатие соответствующих данному оборудованию (электродвигателю) кнопок управления и переключателей;</li> <li>- отбор пробы молока в потоке;</li> <li>- проведение анализа молока на фосфатазу;</li> <li>- составление и приготовление моющих и дезинфицирующих растворов;</li> <li>- мойка теплообменных аппаратов в соответствии инструкции по мойке и дезинфекции технологического оборудования;</li> <li>- заполнение технологического журнала пастеризации и охлаждения молока;</li> <li>- проверять качество мойки и дезинфекции оборудования;</li> <li>- осуществлять контроль за температурными режимами;</li> <li>- отбирать пробы молока и сливок;</li> </ul>	72

			<ul style="list-style-type: none"><li>- осуществление контроля за качеством готового продукта.- отбор пробы для определения массовой доли жира в смеси;</li><li>- расчет необходимого количества вносимого в смесь компонента;</li><li>- контролирование температурных режимов пастеризации и охлаждения смеси, давления и температуры гомогенизации;</li><li>- определение массовой доли жира в кисломолочном напитке, его кислотности и консистенции;</li><li>- отбор проб готового продукта;</li><li>- проведение органолептический и физико-химических анализов на соответствие требованиям ГОСТ;</li><li>- - заполнение технологического журнала контроля технологического процесса производства кисломолочных напитков;</li><li>- проверять качество мойки и дезинфекции оборудования;</li><li>- осуществлять контроль за температурными режимами.</li><li>- контролирование качества сырья;</li><li>- соблюдение температурных режимов пастеризации, охлаждения и сквашивания творога согласно технологической инструкции по производству творога;</li><li>- подготовка емкости для сквашивания (ополаскивание водой, закрытие сливного штуцера);</li><li>- заполнение емкости молоком до определенного уровня;</li><li>- внесение закваски в смесь, равномерное распределение ее по всему объему емкости;</li><li>- установление температуры сквашивания;</li><li>- расчет количества хлористого кальция и ферментного препарата;</li><li>- приготовление растворов хлористого кальция и ферментного препарата;</li><li>- изменение температуры сквашивания в зависимости от микробиологического процесса заквашивания путем подачи холодной воды или пара в рубашку емкости;</li><li>- физико-химический анализ на определение кислотности сгустка;</li><li>- обработка сгустка и постановка зерна;</li><li>- приемы вымешивания разрезанного творожного сгустка;</li><li>-регулирование влажности творожного сгустка;</li><li>- регулирование температуры охлаждения;</li></ul>	
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка автомата для фасовки творога;</li> <li>- подача творога к месту фасовки;</li> <li>- установление стандартной массы творога, оформление этикетной надписи;</li> <li>- укладывание расфасованного творога в транспортную тару;</li> <li>- транспортировка в холодильную камеру и укладывание в штабеля;</li> <li>- составление моющих растворов;</li> <li>- мойка оборудования и инвентаря с соблюдением инструкций</li> </ul>	
	<b><i>ВСЕГО часов</i></b>			<b>72</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов технологии молока и молочных продуктов; технологического оборудования молочного производства; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии молока и молочных продуктов:**

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- шкаф для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютеры в комплекте, интерактивная доска, ноутбук, проектор

Учебные наглядные пособия:

- презентации по темам;
  - инструкционные карты по практическим занятиям;
  - комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине
- приборы и реактивы для определения массовой доли жира;
- приборы и реактивы для определения кислотности;
  - приборы и реактивы для определения массовой доли белка;
  - центрифуга;
  - термометр;
  - котёл для пастеризации;
  - молочная посуда;
  - термостат;
  - холодильник;

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования молочного производства:**

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- шкаф для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютеры в комплекте, интерактивная доска, ноутбук, проектор

Учебные наглядные пособия:

- презентации по темам;
- инструкционные карты по практическим занятиям;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине

##### **Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

Лабораторное оборудование:

- приборы и реактивы для определения массовой доли жира, приборы и реактивы для определения кислотности, приборы и реактивы для определения массовой доли белка, центрифуга, термометр, котёл для пастеризации, молочная посуда, термостат, микроскоп, сушильный шкаф для определения влаги, прибор «Клевер», прибор Чижовой, центрифуга, автоклав, шкаф вытяжной, измерительные приборы, технические и электронные весы, рН-метр, титровальная установка; рефрактометр, холодильник.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

**3.2. Образовательная организация предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе **активных и интерактивных форм проведения занятий**:**

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- метод кейсов.

в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся

**3.3. При реализации образовательной программы преподаватель вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии**

#### **3.4. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов, учебник для студентов СПО. - М.: Академия 2019 год;
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СПО /. - М.: Академия,2021

##### **Дополнительные источники:**

1. Голубева Л.В. Справочник технолога молочного производства, т.9 (консервирование и сушка молока) СПб.: ГИОРД, 2019;
2. Кузнецов В.В., Липатов Н.Н. Справочник технолога молочного производства, т.6 (технология детских молочных продуктов) СПб.: ГИОРД, 2019;
3. Отраслевой журнал «Производство и переработка молока»

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

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

Освоение обучающимися учебной практики должно проходить в условиях созданной образовательной средой как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки.

Колледж ежегодно обновляет содержание программы учебной практики в части, установленной учебным заведением; содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Для приобретения практического опыта при изучении профессионального модуля планируется учебная и производственная практика (по профилю специальности), которые реализуются концентрированно в несколько периодов.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

Учебную практику проводят в учебных кабинетах, лабораториях. Учебная практика проводится преподавателями профессионального модуля и дисциплин профессионального цикла.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля, изданной за последние 5 лет;
- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные.

### **3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения, имеющие высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по профилю специальности.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях и курсы повышения квалификации по профилю и информационно-коммуникационным технологиям не реже одного раза в 3 года.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Колледж обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК Контролировать соблюдение	2.1. – точность учета поступающего сырья и компонентов для производства цельномолочных продуктов, жидких и	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе

<p>требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>пастообразных продуктов детского питания, химических и технологических свойств сырья и материалов, исходя из их назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– качество рекомендаций по повышению качества сырья и материалов для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>– выбор приборов, посуды и реактивов для контроля качества сырья и материалов;</li> <li>– расчет зачтенной массы поступающего сырья;</li> <li>- точность и грамотность оформления технологической документации по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</li> </ul>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях по учебной практике в форме практической подготовке;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических работ по учебной практике на дифференцированном зачете</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор заквасок для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>– качество процесса приготовления производственных заквасок и ферментных препаратов для цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>– качество анализа свойств заквасок, исходя из ее назначения;</li> <li>– качество рекомендаций по повышению технологичности изготовления заквасок;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях по учебной практике в форме практической подготовке;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических работ по учебной практике на дифференцированном зачете</li> </ul>
<p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализ способов производства цельномолочных продуктов и выбор оптимального варианта;</li> <li>– анализ соблюдения требований к технологическому процессу выработки цельномолочных продуктов в соответствии с нормативно-технической документацией;</li> <li>– расчет расхода сырья, выхода готовой цельномолочной продукции;</li> <li>– анализ производственных потерь и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях по учебной практике в форме практической подготовке;</li> </ul>

	разработка мероприятий по их снижению; – точность и грамотность оформления технологической документации по производству цельномолочных продуктов;	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> - защиты практических работ по учебной практике на дифференцированном зачете</p> <p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по учебной практике в форме практической подготовке;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - защиты практических работ по учебной практике на дифференцированном зачете</p>
ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания	– анализ способов производства жидких и пастообразных продуктов детского питания и выбор оптимального варианта; – анализ соблюдения требований к технологическому процессу выработки жидких и пастообразных продуктов детского питания в соответствии с нормативно-технической документацией; – расчет расхода сырья, выхода готовой продукции; – анализ производственных потерь и разработка мероприятий по их снижению; – точность и грамотность оформления технологической документации по производству жидких и пастообразных продуктов детского питания;	
ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	– точность отбора проб цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; – качество анализа цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания на соответствие требований нормативно-технической документации; – выбор приборов, посуды и реактивов для контроля качества сырья и материалов; – качество рекомендаций по предупреждению пороков молкосодержащих продуктов; – точность и грамотность оформления технологической документации по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	
ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания	обеспечение нормального режима работы оборудования для производства цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - контролирование эксплуатации и эффективности работы оборудования для производства цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания .	
ПК 2.7. Контролировать соблюдение требований к технологическому	выполнять работы по контролю соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией	

процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией		
---	--	--

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 и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- явно выраженный интерес к специальности;</li> <li>- трудоустройство по полученной специальности;</li> <li>- эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля;</li> <li>- результативное участие в конкурсах профессионального мастерства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами;</li> <li>- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при решении профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с учебной практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- владение различными способами поиска информации;</li> <li>- адекватность оценки полезности информации;</li> <li>- использование найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</li> <li>- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> <li>-наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> <li>-наблюдение и</li> </ul>

<p>коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>профессиональной деятельности;  - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике  – правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;  - используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы</p>	<p>оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения);  - полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды, работающих;  - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;  - соблюдение принципов профессиональной этики</p>	<p>- социологический опрос,  - наблюдение;  - характеристика с учебной практики;  - письменный опрос</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>-ответственность за результат выполнения заданий.  -способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы</p>	<p>-социологический опрос,  - наблюдение;  - характеристика с учебной практики;</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>-наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий</p>
<p>ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>	<p>-оценка содержания портфолио обучающихся</p>