

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

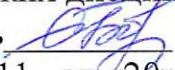
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10639  
«Аппаратчик по приготовлению майонеза»**

для специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

2021 г.

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией  
технологических дисциплин и МДК  
Председатель  С. Д. Боровик  
Протокол № 11 от «20» мая 2021 г



Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 9 от 28.05.2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям  
среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.09 Технология  
жиров и жирозаменителей /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,  
утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрированного  
Минюстом (регистрационный № 33127 от 17.07.2014)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-  
технологический техникум» (далее – ГБПОУ КК АМТТ)


Разработчик:

  
подпись

Осколкова Н.А., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Рецензенты:

  
маслоперерабатывающего

Хадыкина Г.В. Заведующая лабораторией

завода ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог  
сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

  
подпись

Чикалина С. А. главный технолог ООО Компания «Благо»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология  
жиров»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления майонеза»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **Технология жиров и жирозаменителей** (базовой подготовки) /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления майонеза»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Вести процесс приготовления майонеза

ПК 6.2. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для производства майонеза

ПК 6.3. Контролировать соблюдение технологического процесса приготовления майонеза

ПК 6.4. Вести отбор проб сырья и готовой продукции

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

4

**Цель профессионального модуля** – усвоение теоретических основ по приготовлению майонеза, приобретение умений и навыков, необходимых аппаратчикам приготовления майонеза 3 разряда, а также формирование определенных общих и профессиональных компетенций.

#### **Задачи:**

- приобретение умений ведения процесса приготовления майонеза;

- формирование практического опыта обслуживания и эксплуатации оборудования для производства майонеза;

- приобретение умений контроля за соблюдением технологического процесса приготовления майонеза;

- приобретение умений ведения отбора проб сырья и готовой продукции

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

#### **иметь практический опыт:**

приготовления компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании

#### **уметь:**

- вести процесс приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре;

- приготавливать горчицу;

- принимать, взвешивать, просеивать сырье на виброситах;

- подавать подготовленное сырье по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители;

- подогреть и смешивать компоненты майонеза;
- регулировать работу смесителей и насосов;
- регулировать температуру воды и подачу пара;
- контролировать показания контрольно-измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдать технологический режим, давление пара и вакуума.
- отбирать пробы.
- вести учет сырья, растворов и пасты.

**знать:**

- технологию приготовления майонезной пасты;
- принцип работы обслуживаемых аппаратов и оборудования;
- требования, предъявляемые к качеству сырья, применяемого для приготовления майонеза, горчицы;
- нормы расхода сырья;
- назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов;
- правила отбора проб.

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

всего – 360 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной практики 72 часа;

производственной практики 216 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Вести процесс приготовления майонеза
ПК 6.2.	Обслуживать и эксплуатировать оборудование для производства майонеза
ПК 6.3.	Контролировать соблюдение технологического процесса приготовления майонеза
ПК 6.4	Вести отбор проб сырья и готовой продукции
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 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

##### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Учебная, часов	Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося					
			В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1-6.4	МДК. 06.01 Технология и оборудование для приготовления майонеза	72	48	36	-	24	-	-	-	-
	Учебная практика	72						72	-	-
	Производственная практика	216							216	
	<b>Всего:</b>	<b>360</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	<b>216</b>

\*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>МДК. 06.01</b> Технология и оборудование для приготовления майонеза		48	
<b>Тема 1.1</b> Технологический процесс приготовления майонеза		8	
	<b>Содержание</b>		
	1. <b>Образование и устойчивость эмульсий.</b> Общие сведения об эмульсиях и их типы. Факторы , определяющие устойчивость и разрушение эмульсий. Структурно-вязкостные свойства майонеза. Прочность стабилизации структуры майонеза и метод оценки ее. Состав майонезных продуктов Жировые основы, эмульгаторы, стабилизаторы, загустители, пищевые добавки, функциональные добавки. Требования, предъявляемые к качеству сырья, применяемого для приготовления майонеза, горчицы. Нормы расхода сырья.	2	2
	2. <b>Технологические основы производства майонезов</b> Особенности введения компонентов. Холодный и горячий способ приготовления майонезов. Технология приготовления майонезной пасты. Производство майонеза периодическим способом. Производство майонезов типа «Провансаль», пастообразных, десертных, порошкообразных. Производство майонезов и салатных приправ непрерывным способом.	2	2
	3. <b>Оборудование для производства майонезов</b> Требования к оборудованию. Виды оборудования. Принципы работы обслуживаемых аппаратов и оборудования. Оборудование для периодического и непрерывного производства майонеза. Оборудование для фасовки и упаковки майонеза. Подготовка, пуск и остановка линий. Назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов	2	2
	4. <b>Методы контроля и оценки качества готового майонеза</b> Определение содержания жира различными способами. Определение содержания влаги основным и ускоренным методом. Определение кислотности, вязкости и органолептических показателей. Правила отбора проб. Микробиологический контроль.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <b>Определение устойчивости майонезной эмульсии.</b> Ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре		
	2 <b>Изучение влияния различных факторов на условия стабилизации майонеза: анализ факторов,</b>	32	



	<p>влияющих на стабилизацию эмульсии</p> <p>3 Анализ факторов влияющих на дисперсность майонеза</p> <p>4. Изучение различных рецептов майонеза. Технические требования. Приготовление горчицы</p> <p>5 Разработка новых видов майонезных соусов. Ведение учета сырья, растворов и пасты.</p> <p>6. Разработка новых видов майонезных соусов: разработка этикетки</p> <p>7. Решение ситуационных задач по подбору рецептур порошкообразных и пастообразных майонезов</p> <p>8. Решение ситуационных задач по подбору десертных майонезов</p> <p>9. Подбор десертных майонезов: составление рецептуры.</p> <p>10. Рассмотрение производственных ситуаций при обслуживании линий периодического действия для производства майонезной продукции: приготовление ингредиентов</p> <p>11. Составление принципиальной схемы линий периодического действия для производства майонезной продукции</p> <p>12. Рассмотрение производственных ситуаций при обслуживании линий непрерывного действия для производства майонезной продукции с применением вататоров.</p> <p>13. Рассмотрение производственных ситуаций при обслуживании линий непрерывного действия для производства майонезной продукции.</p> <p>14. Определение органолептических показателей майонезной продукции</p> <p>15. Определение физических показателей майонезной продукции: вязкости, влаги</p> <p>16. Определение химических показателей майонезной продукции: содержания жира, кислотности.</p>		
	<b>Содержание</b>	2	
Тема 1.2 Производственная санитария и гигиена	<b>Основы санитарии и гигиены</b>	2	2
	<p>Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре.</p> <p>Значение личной гигиены для работников майонезных цехов. Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук хлорной водой. Спецдежда: её значения, правила пользования ею. Санитарный режим для работников на производстве. Медицинские осмотры и их значение для предприятий майонезного производства</p> <p><b>Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий для производства майонеза</b></p> <p>Санитарные требования к территории, производственным, подсобным и бытовым помещениям завода.</p> <p>Санитарные требования к складским помещениям. Санитарные требования к приемке продуктов в цех.</p> <p>Санитарные требования к хранению сухих продуктов</p> <p>Санитарные требования к перевозке полуфабрикатов и готовой пище, к транспорту для перевозки продуктов, таре и обслуживающему персоналу.</p> <p>Пищевые отравления и инфекции.</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	17. Изучение санитарных требований к готовой продукции	1	
Тема 1.3 Техника безопасности на майонезном производстве	<b>Содержание</b>	2	2
	<p><b>Охрана и безопасность труда в майонезном производстве</b></p> <p>Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации линий для производства майонеза, механического, теплого, холодильного оборудования при производстве майонеза,</p>		

	<p>гомогенизаторов, насосов, производственного инвентаря, инструмента. Техника безопасности при работе с кислотами Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы в майонезном производстве правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.</p>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p>		2
	<p>18. Должностная инструкция аппаратчика по приготовлению майонеза.</p>		1
	<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		24
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 06</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Современные теории устойчивости эмульсий</li> <li>-Влияние величины давления при гомогенизации на дисперсность и структурно-вязкостные свойства майонеза</li> <li>-Влияние различных факторов на условия обращения фаз</li> <li>- Назначение и рецептуры майонеза</li> <li>- Пищевые и функциональные добавки</li> <li>- Производство майонеза за рубежом</li> <li>- Микробиологический контроль майонезной продукции</li> <li>- Современный продовольственный рынок майонезной продукции</li> </ul>		
	<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании</li> <li>-ведение процесса получения майонеза;</li> <li>-контроль качества основного сырья в производстве майонеза;</li> <li>-определение основных показателей качества майонеза;</li> <li>-обслуживание оборудования для получения майонеза;</li> <li>-ведение основных технологических операций производства майонеза;</li> <li>-обслуживание оборудования для получения майонеза;</li> <li>-обслуживание фасовочных и упаковочных автоматов;</li> <li>-участие в транспортировании готовой продукции на склад;</li> <li>-определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства майонеза в целом</li> </ul>		216
	<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ознакомление с ведением технологического процесса производства майонеза</li> <li>-ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре;</li> <li>- приготовление горчицы;</li> <li>- прием, взвешивание, просеивание сырья на вибростигах;</li> <li>-подача подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители;</li> <li>-регулирование скорости подачи компонентов и перемешивание их в смесителе;</li> <li>- подогревание и смешивание компонентов майонеза;</li> <li>-регу.ирование работы смесителей и насосов;</li> </ul>		72

- регулирование температуры воды и подача пара;

- наблюдение за температурным режимом, давлением и процессом образования эмульсии;

- контроль показаний контрольно-измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдения технологического режима, давления пара и вакуума;

- отбор проб;

- учет сырья, растворов и пасты.

**Всего**

**360**

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебного кабинета** -технологического оборудования производства растительных масел, жиров, жирозаменителей и сопутствующей продукции

### **Лаборатории**

-жирового сырья и продукции

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

**1. Технологического оборудования производства растительных масел, жиров, жирозаменителей и сопутствующей продукции:**

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды оборудования для приготовления майонеза, технологические линии производства майонеза), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Жирового сырья и продукции:

Химическая посуда, реактивы, набор ареометров, бутирометры, рефрактометры, термометры, лабораторные инструменты, приспособления, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации, микроскопы, сушильные шкафы, термостаты, технические и аналитические весы, дистиллятор, центрифуга, электроплитки, стандарты на сырьё и готовую продукцию, штативы, тигельные щипцы, учебные фильмы.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится **распределенно** и обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить **концентрированно**

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Линия по приготовлению майонеза, лабораторная посуда и инвентарь, журналы учета сырья, растворов и пасты

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1 Технохимический контроль жиров и жирозаменителей., под ред. О.Б. Рудакова: учебное пособие, СПб: Лань, 2019, 576 с.: ил. – (Учебник для вузов. Специальная литература)

2. Паронян В. Х., Технология и организация производства жиров и жирозаменителей,- М.: ДеЛи принт, 2007

#### **Дополнительные источники:**

3. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Нестерова И.Н. Майонезы. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2000.

4. Шмидт А.А. др., Производство майонеза - М.: Пищевая промышленность, 1982

5. Калошин Ю.А., Технология и оборудование масложировых предприятий, - М; Издательство «Академия», 2002

6. Щербаков В.Г., Технохимический контроль производства жиров и жирозаменителей. – М.: «Колос», 1996

7. Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров [ред. кол.: А.Г. Сергеев и др.] - Л.: ВНИИЖ, т.2

8. Арутюнян Н.С., Ярова Л.И., Аришева Е.А. и др. Лабораторный практикум по технологии переработки жиров. — М.: Агропромиздат, 1991.

#### **Отечественные журналы:**

«Пищевая промышленность»

#### **Ресурсы интернет**

<http://www.foodprom.ru>

[http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web\\_Links&file=index&l\\_op=viewlink&cid=1697&fids\[\]=9](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids[]=9)

<http://www.mrricco.ru/katalog/...>

<http://www.b-info.by>

<http://www.mmgazeta.ru>

### ***Нормативные документы***

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. ГОСТ Р 53590-2009 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия – М.: Стандартинформ, 2010
3. ГОСТ Р 52465 – 2005, Масло подсолнечное. Технические условия, Москва Стандартинформ 2006.
4. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании междисциплинарного курса используются лекционные и практические занятия, метод проектов, практикоориентированные технологии, модульнокомпетентностный подход

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Учебная практика должна осуществляться на соответствующих предприятиях оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла и профессионального цикла: ЕН.01 «Математика», ЕН.03 «Химия», ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда, должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, опыт деятельности на предприятиях производства майонеза.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Вести процесс приготовления майонеза	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация процесса приготовления майонеза в соответствии с технологической инструкцией;</li> <li>- организация процесса приготовления горчицы;</li> <li>- проведение приемки и взвешивания сырья</li> </ul>	<p>Оценка выполнения задания по учебной практике</p> <p>Защита практической работы</p>
ПК 6.2. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для производства майонеза	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация обслуживания и безопасной эксплуатации оборудования для производства майонеза в соответствии с документацией;</li> <li>- проведение процесса подачи сырья для приготовления майонеза;</li> <li>- регулирование работы технологического оборудования;</li> </ul>	<p>Оценка выполнения задания по учебной практике</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Оценка выполнения задания по учебной практике</p>
ПК 6.3. Контролировать соблюдение технологического процесса приготовления майонеза	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора технологического процесса приготовления майонеза;</li> <li>- соблюдение технологического режима, точности дозировки подготовленных компонентов в соответствии с технологической инструкцией</li> </ul>	<p>Оценка выполнения задания по учебной практике</p> <p>Защита практической работы</p>
ПК 6.4. Вести отбор проб сырья и готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие качества сырья технологическим требованиям стандарта;</li> <li>- организация отбора проб сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями технологической инструкции;</li> <li>- оформления документации в соответствии установленным требованиям</li> </ul>	<p>Оценка выполнения задания по учебной практике</p> <p>Защита практической работы</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей профессии
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления майонеза; -оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления майонеза	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	



## Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.06 **Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик по приготовлению майонеза** для специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей» среднего профессионального образования (базовый уровень), разработанную преподавателем Осколковой Н.А.

Структура и содержание программы соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей. Программа дает возможность получить знания в области теоретических основ производства глицерина и жирных кислот, отображает формирование общих компетенций ФГОС СПО, а также профессиональных компетенций:

- приобретение умений ведения процесса приготовления майонеза;
- формирование практического опыта обслуживания и эксплуатации оборудования для производства майонеза;
- приобретение умений контроля за соблюдением технологического процесса приготовления майонеза;
- приобретение умений ведения отбора проб сырья и готовой продукции

В программе прослеживается тесная связь с технологией, оборудованием и теххимическим контролем производства майонезной продукции.

Тематический план и программа содержит достаточное количество лабораторных и практических занятий по разбору производственных ситуаций, возникающих при эксплуатации оборудования, контролю качества сырья и готовой продукции, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентам необходимые умения и навыки при решении поставленных вопросов.

Виды работ производственной практики, включенных в модуль, способствуют приобретению практических навыков в соответствии с ФГОС СПО.

В целом программа позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области производства майонезной продукции.

### Рецензент:

Заведующая лабораторией

ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог  
сельскохозяйственной продукции по специальности  
«Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»



Хадыкина Г.В.

## Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.06 **Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик по приготовлению майонеза** для специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей» среднего профессионального образования (базовый уровень), разработанную преподавателем Осколковой Н.А.

Структура и содержание программы соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей. Программа дает возможность получить знания в области теоретических основ производства глицерина и жирных кислот, отображает формирование общих компетенций ФГОС СПО, а также профессиональных компетенций:

- приобретение умений ведения процесса приготовления майонеза;
- формирование практического опыта обслуживания и эксплуатации оборудования для производства майонеза;
- приобретение умений контроля за соблюдением технологического процесса приготовления майонеза;
- приобретение умений ведения отбора проб сырья и готовой продукции

В программе прослеживается тесная связь с технологией, оборудованием и теххимическим контролем производства майонезной продукции.

Тематический план и программа содержит достаточное количество лабораторных и практических занятий по разбору производственных ситуаций, возникающих при эксплуатации оборудования, контролю качества сырья и готовой продукции, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентам необходимые умения и навыки при решении поставленных вопросов.

Виды работ производственной практики, включенных в модуль, способствуют приобретению практических навыков в соответствии с ФГОС СПО.

В целом программа позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области производства майонезной продукции.

### Рецензент:

главный технолог ООО Компания «Благо»

Квалификация по диплому: инженер по специальности  
«Технология жиров»



С.А. Чикалина