

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

2019 г.

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С. Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих
«30» мая 2019 г

Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 7 от 30.05. 2019 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:

_____ Осколкова Н. А. - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
подпись

Рецензенты:

_____ Чикалина С. А. инженер-технолог маслоперерабатывающего
подпись завода ООО «ПК Наш Продукт»,
Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»

_____ Костенко Е. Н. - инженер-технолог маслоперерабатывающего
подпись предприятия ООО СПП «Юг»
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

ПК6.3. 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;

- подогревать 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)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
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
	Всего:	360	48	36	-	24	-	72	216

*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 отглагольного 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
1	2	3	4
МДК. 06.01 Технология и оборудование для приготовления майонеза		48	
Тема 1.1 Технологический процесс приготовления майонеза	Содержание	40	
	1. Образование и устойчивость эмульсий. Общие сведения об эмульсиях и их типы. Факторы , определяющие устойчивость и разрушение эмульсий. Структурно-вязкостные свойства майонеза. Прочность майонеза. Условия 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. Технологические основы производства майонезов 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. Оборудование для производства майонезов Требования к оборудованию. Виды оборудования. Принцип 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. Методы контроля и оценки качества готового майонеза 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
	Практические занятия		
	1. Определение устойчивости майонезной эмульсии. Ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре 2 Изучение влияния различных факторов на условия стабилизации майонеза: анализ факторов,	32	

	<p>влияющих на стабилизацию эмульсии</p> <p>3 Изучение влияния различных факторов на условия стабилизации майонеза: 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 рецептов порошкообразных и пастообразных майонезов</p> <p>8. Решение ситуационных задач по подбору десертных майонезов</p> <p>9. Решение ситуационных задач по подбору десертных майонезов: составление рецептуры.</p> <p>10. Рассмотрение производственных ситуаций при обслуживании линий периодического действия для производства майонезной продукции: приготовление ингредиентов</p>		
	11. Рассмотрение производственных ситуаций при обслуживании линий периодического действия для производства майонезной продукции: составление принципиальной схемы		
	12. Рассмотрение производственных ситуаций при обслуживании линий непрерывного действия для производства майонезной продукции с применением вататоров.		
	13. Рассмотрение производственных ситуаций при обслуживании отечественных линий непрерывного действия для производства майонезной продукции.		
	14. Определение органолептических показателей майонезной продукции		
	15. Определение физико-химических показателей майонезной продукции: вязкости, влаги		
	16. Определение физико-химических показателей майонезной продукции: содержания жира, кислотности.		
Тема 1.2 Производственная санитария и гигиена	Содержание	4	
	<p>Основы санитарии и гигиены</p> <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. Спецодежда: её значения, правила пользование ею. Санитарный режим для работников на производстве. Медицинские осмотры и их значение для предприятий майонезного производства</p> <p>Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий для производства майонеза</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>	2	2
	<p>Практическое занятие</p> <p>17. Изучение санитарных требований к готовой продукции</p>	2	
Тема 1.3 Техника безопасности на майонезном производстве	Содержание	3	
	<p>Охрана и безопасность труда в майонезном производстве</p> <p>Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации линий для производства</p>	2	2

	майонеза, механического, теплового, холодильного оборудования при производстве майонеза, 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.		
	Практическое занятие	2	
	18. Изучение должностной инструкции аппаратчика по приготовлению майонеза.		
	Дифференцированный зачет	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 06		24	
<ul style="list-style-type: none"> -Современные теории устойчивости эмульсий - Влияние величины давления при гомогенизации на дисперсность и структурно-вязкостные свойства майонеза - Влияние различных факторов на условия обращения фаз - Назначение и рецептуры майонеза - Пищевые и функциональные добавки - Производство майонеза за рубежом - Микробиологический контроль майонезной продукции - Современный продовольственный рынок майонезной продукции 			
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании - ведение процесса получения майонеза; - контроль качества основного сырья в производстве майонеза; - определение основных показателей качества майонеза; - обслуживание оборудования для получения майонеза; - ведение основных технологических операций производства майонеза; - обслуживание оборудования для получения майонеза; - обслуживание фасовочных и упаковочных автоматов; - участие в транспортировании готовой продукции на склад; - определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства майонеза в целом 		216	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с ведением технологического процесса производства майонеза - ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре; - приготовление горчицы; - прием, взвешивание, просеивание сырья на виброситах; - подача подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители; - регулирование скорости подачи компонентов и перемешивание их в смесителе; - подогревание и смешивание компонентов майонеза; 		72	

<ul style="list-style-type: none"> - регулирование работы смесителей и насосов; - 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. Паронян В. Х., Технология жиров и жирозаменителей, - М.: ДеЛи принт, 2007
2. Паронян В. Х., Технология и организация производства жиров и жирозаменителей,- М.: ДеЛи принт, 2006
3. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. – Санкт-Петербург.: Лань, 2011

Дополнительные источники:

4. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки качество и безопасность, под общей редакцией Позняковского В. М., Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2007
5. О'Брайен Р., Жиры и масла – С-П.: издательство «Профессия», 2007
6. Рудаков О. Б., Пономарев А. Н., Полянский К. К., Любарь А. В., Жиры. Химический состав и экспертиза качества – М.: ДеЛи принт, 2005
7. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Нестерова И.Н. Майонезы. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2000.
8. Шмидт А.А. др., Производство майонеза - М.: Пищевая промышленность,1982
9. Калошин Ю.А., Технология и оборудование масложировых предприятий, - М; Издательство «Академия»,2002
10. Стопский В. С., Ключкин ВВ., Андреев Н.В. Химия жиров и продуктов переработки жирового сырья – М.: «Колос», 1992
11. Щербаков В.Г., Технохимический контроль производства жиров и жирозаменителей. – М.: «Колос», 1996
12. Драгилев А.И., Дроздов В.С. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК. - М.: Колос, 2001.
13. Филатов О. К., Паронян В. Х., Срябина Н. М., Инновационные процессы в масложировой промышленности, - М.: Пищепромиздат, 2003
14. Руководство по методам исследования, технохимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности [ред.кол.: В.В. Белобородов и др.] – Л.: ВНИИЖ, т. 3
15. Арутюнян Н.С., Ярова Л.И., Аришева Е.А. и др. Лабораторный практикум по технологии переработки жиров. — М.: Агропромиздат, 1991.

Отечественные журналы:

«Масложировая промышленность»

«Пищевая промышленность»

«Масла и жиры»

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.: Стандартиформ, 2010
3. ГОСТ Р 52465 – 2005, Масло подсолнечное. Технические условия, Москва Стандартиформ 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"> - организация процесса приготовления майонеза в соответствии с технологической инструкцией; - организация процесса приготовления горчицы; - проведение приемки и взвешивания сырья 	<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"> - организация обслуживания и безопасной эксплуатации оборудования для производства майонеза в соответствии с документацией; - проведение процесса подачи сырья для приготовления майонеза; - регулирование работы технологического оборудования; 	<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"> - правильность выбора технологического процесса приготовления майонеза; - соблюдение технологического режима, точности дозировки подготовленных компонентов в соответствии с технологической инструкцией 	<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"> - соответствие качества сырья технологическим требованиям стандарта; - организация отбора проб сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями технологической инструкции; - оформления документации в соответствии установленным требованиям 	<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	

**Техническая экспертиза рабочей программы профессионального модуля
ПМ 06. Выполнение работ по профессии
«Аппаратчик по приготовлению майонеза»**

Технология жиров и жиросоменителей

представленной Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)						
1.	Наименование рабочей программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием ПМ в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» представлен						
5.	Наименование рабочей программы профессионального модуля в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения рабочей программы» заполнен						
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля						
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в разделе V ФГОС СПО (в т.ч. расширяет требования ФГОС)						
9.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей						

	программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
10.	Пункт 1.2 «Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля» содержит требования к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
11.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля» устанавливает распределение общего объема времени на максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, учебную и (или) производственную практику и соответствует учебному плану						
	Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»						
12.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется						
13	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1						
14.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»						
15	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» представлен.						
16.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует Разъяснениям						
17.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» содержит наименование разделов профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов учебной работы						
18.	Общее количество часов, количество часов максимальной учебной нагрузки, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, самостоятельной работы обучающегося, учебной и (или) производственной практик соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
19.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена						
20.	Таблица 3.2 содержит наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем с указанием их содержания, перечень лабораторных и (или) практических работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), тематики курсовой работы (проекта) (при наличии), видов учебной и (или) производственной практики (по профилю						

	специальности) в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						
21.	Наименования разделов профессионального модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						
22.	В таблице 3.2 количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС, учебном плане						
23.	В таблице 3.2 количество часов по видам учебной работы совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
24.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
	Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»						
25.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля » представлен.						
26.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
27.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
28.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
29.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения учебных занятий, организации учебной и (или) производственной практики, консультационной помощи обучающимся, а также перечень дисциплин и профессиональных модулей, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля.						
30.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, учебной и (или) производственной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»						
31.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» представлен						
32.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с						

	указанными в п. 1.1 и разделе 2.						
33.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля (соотносится с таблицей 3.2).						
	Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»						
34.	Общий объем времени, отведенный на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
35.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
36.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
37.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
38.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ						
39.	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы профессионального модуля (при необходимости):

Эксперт _____

подпись

Эксперт _____

подпись

