

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

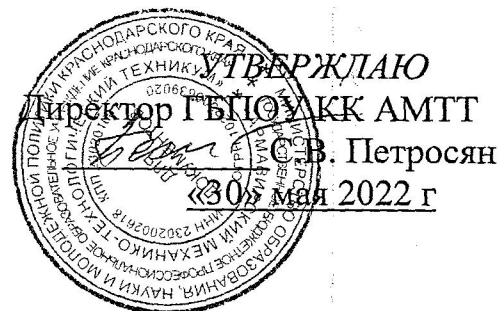
**ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10639
«Аппаратчик по приготовлению майонеза»**

для специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

2022 г.

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель С.Д.Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2022г



Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 10 от 30.05.2022 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:

Сидоренко Н.А.
подпись

Сидоренко Н.А., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Рецензенты:

Хадыкина Г.В.
подпись

Хадыкина Г.В. Заведующая лабораторией маслоперерабатывающего завода ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Чикалина С.А.
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 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10639

«Аппаратчик приготовления майонеза»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: **Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления майонеза»** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

Код	Наименование общих компетенций
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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления майонеза»
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

Перечень личностных результатов

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен²:

Иметь практический опыт	<i>приготовления компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании</i>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Выполнять требования правил техники безопасности, норм по охране труда и правил противопожарной защиты при

² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

работе в химической лаборатории.

- Подбирать для работы мерную посуду и лабораторное оборудование необходимого класса точности.
- Соблюдать принципы безопасной работы с химическими реактивами, стеклянной посудой и лабораторным оборудованием.
- Правильно использовать средства индивидуальной защиты, а также правильно ухаживать за ними.
- Обращаться с опасными для окружающей среды веществами, проводить их утилизацию.
- Использовать спецодежду при работе в лаборатории.
- Эффективно использовать рабочее время.
- Составлять и последовательно следовать плану работы в соответствии с используемой методикой анализа.
- Поддерживать рабочее место в чистоте и порядке
- Утилизировать использованные реактивы, растворы и материалы в соответствии с инструкциями.
- Находить, анализировать и применять техническую документацию, такую как государственные нормативы, ГОСТы, методические указания, инструкции, спецификации производителей, диаграммы и т. д., необходимую для проведения требуемого анализа.
- Правильно подбирать, применять, мыть и хранить лабораторную посуду.
- Надлежащим образом использовать мерную и химическую посуду общего назначения в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями
- Правильно отмерять заданные объемы жидкостей с помощью мерной посуды
- Использовать технические и аналитические весы в соответствии с руководством по эксплуатации.
- Работать с термометрами различных видов
- Проводить калибровку применяемой мерной посуды, приборов и аппаратуры в соответствии с инструкциями
- Подготавливать реагенты и материалы, необходимые для проведения анализа.
- Соблюдать правила отбора проб и образцов для проведения анализа химическими и инструментальными методами.
- Выполнять количественный перенос проб и реактивов.
- Правильно устанавливать значения объемов жидкости в мерной посуде.
- Готовить растворы точной и приблизительной

	<p>концентрации.</p> <p>- Готовить растворы с использованием стандарт-титров и ГСО.</p> <p>- Рассчитывать массовую долю вещества, молярную концентрацию, молярную концентрацию эквивалента (нормальную), титр и другие виды концентрации вещества в растворе.</p> <p>Использовать общепринятые буквенные обозначения физических величин</p>
знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 360

в том числе в форме практической подготовки 324

Из них на освоение МДК 48

в том числе, самостоятельная работа 24

на практики, в том числе учебную 72

и производственную 216

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов							Самостоятельная работа обучающихся
				Учебная нагрузка на МДК			Консультации	Промежуточная аттестация	Практики		
				Всего учебных занятий	в том числе				Учебная	Производственная (по профилю специальности)	
					лабораторные работы и практические занятия	курсовая работа (проект)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 6.1-6.4	МДК. 06.01 Технология и оборудование для приготовления майонеза	72	324	48	36	-	*	*	72	216	24
	Учебная практика	72									
	Производственная практика (по профилю специальности)	216								*	216
	Консультации по ПМ										
	Промежуточная аттестация по ПМ										
	Всего:	360	324	48	36	*	*	-	*	216	24

* 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
1	2	3	4
МДК. 06.01 Технология и оборудование для приготовления майонеза		48	
Тема 1.1 Технологический процесс приготовления майонеза	Содержание	8	
	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, влияющих на стабилизацию эмульсии 3 Анализ факторов влияющих на дисперсность майонеза	32	

	4. Изучение различных рецептов майонеза. Технические требования. Приготовление горчицы		
	5 Разработка новых видов майонезных соусов. Ведение учета сырья, растворов и пасты.		
	6. Разработка новых видов майонезных соусов: разработка этикетки		
	7. Решение ситуационных задач по подбору рецептов порошкообразных и пастообразных майонезов		
	8. Решение ситуационных задач по подбору десертных майонезов		
	9. Подбор десертных майонезов: составление рецептуры.		
	10. Рассмотрение производственных ситуаций при обслуживании линий периодического действия для производства майонезной продукции: приготовление ингредиентов		
	11. Составление принципиальной схемы линий периодического действия для производства майонезной продукции		
	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 физических показателей майонезной продукции: вязкости, влаги		
	16. Определение химических показателей майонезной продукции: содержания жира, кислотности.		
Тема 1.2 Производственная санитария и гигиена	Содержание	2	
	<p>Основы санитарии и гигиены Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре. 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 Санитарные требования к территории, производственным, подсобным и бытовым помещениям завода. Санитарные требования к складским помещениям. Санитарные требования к приемке продуктов в цех. Санитарные требования к хранению сухих продуктов Санитарные требования к перевозке полуфабрикатов и готовой пище, к транспорту для перевозки продуктов, таре и обслуживающему персоналу. Пищевые отравления и инфекции.</p>	2	2
	Практическое занятие	2	
	17. Изучение санитарных требований к готовой продукции		
Тема 1.3 Техника безопасности на майонезном производстве	Содержание	1	
	<p>Охрана и безопасность труда в майонезном производстве Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации линий для производства 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</p>	2	2

	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. Должностная инструкция аппаратчика по приготовлению майонеза.		
	Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 06 -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	24	
	Производственная практика Виды работ: - 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	
	Учебная практика Виды работ: -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; - регулирование работы смесителей и насосов; - регулирование температуры воды и подача пара; -наблюдение за температурным режимом, давлением и процессом образования эмульсии;	72	

- 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	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

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:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

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, 2006

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. Щербачков 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.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
- 6.

3.3 Организация 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».

3.4. 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.

4. 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	- организация процесса приготовления майонеза в соответствии с технологической инструкцией; - организация процесса приготовления горчицы; - проведение приемки и взвешивания сырья	Оценка выполнения задания по учебной практике Защита практической работы
ПК 6.2. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для производства майонеза	- организация обслуживания и безопасной эксплуатации оборудования для производства майонеза в соответствии с документацией; - проведение процесса подачи сырья для приготовления майонеза; - регулирование работы технологического оборудования;	Оценка выполнения задания по учебной практике Защита практической работы Оценка выполнения задания по учебной практике
ПК 6.3. Контролировать соблюдение технологического процесса приготовления майонеза	- правильность выбора технологического процесса приготовления майонеза; - соблюдение технологического режима, точности дозировки подготовленных компонентов в соответствии с технологической инструкцией	Оценка выполнения задания по учебной практике Защита практической работы
ПК 6.4. Вести отбор проб сырья и готовой продукции	- 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	Оценка выполнения задания по учебной практике Защита практической работы

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	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений

ней устойчивый интерес.		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	
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.	-осознание себя гражданином и защитником великой страны - проявление активной гражданской позиции, демонстрирующей приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активной и участвующих в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций - соблюдение норм правопорядка, следующих идеалам гражданского общества, обеспечение безопасности, прав и свобод граждан России.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

<p>Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p> <p>Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p> <p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p> <p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p> <p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от</p>	<p>- лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p> <p>- демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих</p> <p>- проявление и демонстрация уважения к людям труда,</p> <p>- осознание ценности собственного труда.</p> <p>- стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>- демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p> <p>- проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p> <p>- осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>- проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Со причастие к сохранению, преумножению и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p> <p>- соблюдение и пропаганда правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.</p>	
--	--	--

<p>алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<p>Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p> <p>- забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p> <p>- проявление уважения к эстетическим ценностям, обладающими основами эстетической культуры</p> <p>- принятие семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	
---	---	--

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 Сидоренко Н.А.

Структура и содержание программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.09 *Технология жиров и жирозаменителей*. Программа состоит из междисциплинарного курса «Технология и оборудование для приготовления майонеза», который дает возможность получить знания в области теоретических основ майонезной продукции, контроля качества сырья, готовой продукции и эксплуатации технологического оборудования.

Тематический план программы содержит достаточное количество практических занятий, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентам необходимые умения и навыки. Программа предусматривает использование межпредметных связей с дисциплинами учебного плана.

Виды работ учебной и производственной практики, включенных в модуль, способствуют приобретению практических навыков в соответствии с ФГОС СПО. В целом программа позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов и освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления майонеза»



Рецензент: Специалист С. А. главный технолог ООО Компания «Благо»

Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология

жиров»

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 Сидоренко 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 майонезной продукции, отображает формирование общих компетенций ФГОС СПО, а также профессиональных компетенций:

1. Вести процесс приготовления майонеза
2. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для производства майонеза
3. Контролировать соблюдение технологического процесса приготовления майонеза
4. Вести отбор 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 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 учебной и производственной практики, включенных в модуль, способствуют приобретению практических навыков в соответствии с ФГОС СПО.

В целом программа позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов и освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления майонеза»

Рецензент:



Хадыкина Г.В. Заведующая лабораторией маслоперерабатывающего завода ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»