

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе
О.Г. Жукова

« 27 » марта 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

базовая подготовка

форма обучения очная

Троицк
2019

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов

Председатель



Н.В.Титова

Протокол № 5

25 марта 2019 г.

Составитель:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист отдела УМР Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Титова Н.В., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

Полянин М.А., главный технолог ООО «ЦЗП» («Санарский молочный продукт»)

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 378.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

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

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

иметь практический опыт:

- производства различных видов питьевого молока и молочных напитков;
- производства различных видов кисломолочной продукции;
- производства сметаны;
- производства творога и сырково-творожных изделий.

уметь:

- готовить различные виды заквасок;
- определять качество заквасок;
- вести технологические процессы по выработке творога различными способами (традиционным с кислотной и кислотно-сычужной коагуляцией, на поточно-механизированных линиях и др.);
- вести процесс фасования и упаковывания готовой продукции;
- наносить маркировку.

знать:

- требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;
- ассортимент питьевого молока и молочных напитков кисломолочных продуктов, сметаны, творога и сырково-творожных изделий;
- технологии производства различных видов молока и молочных напитков;
- технологии производства различных видов кисломолочных продуктов;

- способы приготовления заквасок;
- виды упаковки;
- требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформления упаковки продукции;
- правила маркировки продукции;
- правила техники безопасности.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 168 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 22 часа;

консультации 10 часов.

учебная практика – 72 часа (2 недели).

Формы аттестации:

МДК 06.01 – зачет;

УП 06.01 – зачет;

ПМ.06 – экзамен (квалификационный).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски.
ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять, к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (максимальная учебная нагрузка и практика)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося, консультации часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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 2.2. ПК 6.1. ПК 6.2.	Раздел 1. Технология производства кисломолочной продукции.	90	44	22	-	22	-	36	-
ПК 2.2. ПК 6.1. ПК 6.2.	Раздел 2. Технология производства детских молочных продуктов.	78	20	10	-	10	-	36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов								-
	Всего:	168	64	32		32		72	-

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Технология производства кисломолочной продукции.		90		
МДК 06.01 Основы технологии производства кисломолочных и детских молочных продуктов.		66		
Тема 1.1 Технология производства кисломолочных продуктов и напитков.	Содержание			
	1.	Значение, биологическая ценность и виды кисломолочных продуктов.	2	1
		Практические занятия		
	2.	ПЗ № 1. Изучение ассортимента и характеристики кисломолочных продуктов.	2	2
	3.	Виды и состав заквасок.	2	1
		Практические занятия		
	4.	ПЗ № 2. Виды бактериальных заквасок для производства кисломолочных продуктов.	2	2
	5.	Технология производства заквасок и бактериальных препаратов, контроль их производства.	2	1
		Практические занятия		
	6.	ПЗ № 3. Изучение технологии приготовления кисломолочных заквасок.	2	2
	7.	Технология производства кисломолочных напитков.	2	1
8.	Технология производства кефира.	2	1	
	Практические занятия			
9.	ПЗ № 4. Технология приготовления йогурта в лабораторных условиях.	2	2	
10.	ПЗ № 5. Изучение пороков кисломолочных напитков и меры их предупреждения.	2	2	
11.	ПЗ № 6. Изучение пороков кисломолочных продуктов и меры их	2	2	

		предупреждения.		
		Содержание		
Тема 1.2	Технология производства сметаны.	12. Технология производства сметаны резервуарным способом.	2	1
		13. Технология производства сметаны термостатным способом.	2	1
Тема 1.3	Технология производства творога.	14. Технология производства творога традиционным способом.	2	1
		15. Технология производства творога раздельным способом.	2	1
		16. Технология производства творожных изделий.	2	2
		Практические занятия		
		17. ПЗ № 7. Пороки творога и меры их предупреждения.	2	2
		18. ПЗ № 8. Требования к качеству творога.	2	2
		19. ПЗ № 9. Технология производства творога в лабораторных условиях.	2	2
		20. ПЗ № 10. Техника безопасности и правила эксплуатации, принцип работы оборудования для производства кисломолочных продуктов.	2	2
		21. Виды упаковки кисломолочных продуктов. Процесс фасования и упаковывания готовой продукции.	2	1
		Практические занятия		
22.	ПЗ № 11. Маркировка кисломолочных продуктов.	2	2	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 1. обучающихся:	22		
	1. Подготовка рефератов и презентаций по темам: - Технология производства простокваши «Южная», - Технология производства кумыса, - Технология производства ацидофильной простокваши, - Технология производства твороженной пасты, - Технология производства напитка «Снежок». - Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов.	18		
	2. Составление кроссвордов по темам: - технология производства кисломолочных продуктов; - технология производства кисломолочных продуктов детского питания; - оборудование для производства кисломолочных продуктов; - термины и определения используемые в молочной промышленности.	4		
	Тематика домашних заданий <i>Подготовка сообщения на тему:</i> 1. Полезные свойства и пищевая ценность кисломолочных продуктов для			

	<p>человека.</p> <p>2. Ассортимент кисломолочных продуктов вырабатываемых молокоперерабатывающими предприятиями Челябинской области.</p> <p><i>Подготовка доклада на тему:</i></p> <p>1. Характеристика молочного сырья для производства кисломолочных продуктов.</p> <p>2. Характеристика бактериальных заквасок для производства кисломолочных продуктов.</p> <p>3. Технохимический контроль качества заквасок и бактериальных препаратов.</p> <p>4. Характеристика технологической линии производства сметаны резервуарным способом (резервуар для сливок; ротационный насос; бак балансируемый; пастеризационно-охладительная установка; резервуар для сквашивания сливок; гомогенизатор; автомат для расфасовки; ванна для сквашивания сливок).</p> <p>5. Характеристика технологической линии производства кисломолочных напитков термостатным способом (емкость для сырого молока; насосы; балансирующая бачка; пастеризационно-охладительная установка, пульт управления; возвратный клапан; сепаратор-нормализатор; гомогенизатор; емкость для выдерживания молока; емкость для заквашивания молока; машина для фасовки молока; термостатная камера; холодильная камера; 1 камера хранения готовой продукции).</p> <p>6. Отечественные производители упаковочных материалов.</p> <p><i>Заполнить таблицу на тему:</i></p> <p>1. Характеристика оборудования для производства кисломолочных продуктов резервуарным способом.</p> <p>2. Характеристика оборудования для производства кисломолочных продуктов термостатным способом.</p> <p>3. Характеристика санитарных средств, для обработки технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов.</p> <p><i>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</i></p>		
<p>Раздел 2. Технология производства детских молочных продуктов.</p>		<p>78</p>	

Тема 2.1 Производства кисломолочных продуктов детского питания. Технология молока и продуктов		Содержание		
	23.	Виды и классификация молочных продуктов детского питания и требования к сырью для их производства.	2	1
		Практические занятия		
	24.	ПЗ № 12. Способы определения термоустойчивости молока.	2	2
	25.	Технология производства жидких стерилизованных продуктов детского питания (гуманизированное молоко).	2	1
	26.	Технология производства питьевого молока.	2	1
		Практические занятия		
	27.	ПЗ № 13. Провести органолептическую оценку качества питьевого молока (оценку запаха и вкуса, цвета и консистенции). Определение кислотности питьевого молока.	2	2
	28.	ПЗ № 14. Определение качества пастеризованного молока на анализаторе Клевер-2М (жир, белок, СОМО, температура, плотность, процент фальсификации молока водой).	2	2
	29.	ПЗ № 15. Изучение пороков питьевого молока и меры их предупреждения.	2	1
	30.	Технология производства кисломолочных продуктов для детского питания.	2	1
		Практические занятия		
	31.	ПЗ № 16. Техника безопасности и правила эксплуатации, принцип работы оборудования для производства детских молочных продуктов.	2	2
32.	Технология производства пастообразных продуктов детского питания.	2	1	
		Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 2. обучающихся:	10	
		1. <i>Подготовка рефератов и презентаций по темам:</i> - Технология производства стерилизованной адаптированной смеси для детей первого года жизни; - Технология производства сухих молочных смесей для питания детей грудного возраста, вырабатываемых с приготовлением сухой молочной основы. - Технология производства детского витаминизированного молока.	6	
		2. <i>Подготовка доклада на тему:</i> - Технохимический контроль производства детских молочных продуктов.	3	

		3. Заполнение бланков производственного учета в молочной промышленности.	1	
		<p>Тематика домашних заданий</p> <p><i>Подготовка сообщения на тему:</i></p> <p>1. Полезные свойства и пищевая ценность жидких стерилизованных продуктов для детей.</p> <p>2. Ассортимент молока и кисломолочных продуктов детского питания вырабатываемых молокоперерабатывающими предприятиями Челябинской области.</p> <p><i>Подготовка доклада на тему:</i></p> <p>1. Характеристика молочного сырья для производства молока и кисломолочных продуктов детского питания.</p> <p>2. Технохимический контроль качества молока и кисломолочных продуктов детского питания на предприятии.</p> <p>3. Характеристика молочных продуктов детского питания.</p> <p>4. Отечественные производители упаковочных материалов.</p> <p><i>Заполнить таблицу на тему:</i></p> <p>1. Характеристика оборудования для производства кисломолочных продуктов детского питания.</p> <p>2. Характеристика санитарных средств, для обработки технологического оборудования по производству детских молочных продуктов .</p> <p><i>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</i></p>		
Учебная практика			72	
Виды работ				
УП.06.01 Выполнение работ по производству кисломолочных и детских молочных продуктов	1	<p>Определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции.</p> <p>Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и др.), а при производстве сладкой продукции - внесение в молоко сахарного сиропа.</p>	6	2,3
	2	Изучение технологии производства кисломолочных напитков и составление технологических схем (термостатный и резервуарный способ).	6	2,3
	3	Проведение приема из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания.	6	2,3

	4	Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока.	6	2,3
	5	Ведение работы по регулированию подачи заквашенного молока на разлив.	6	2,3
	6	Изучение технологии производства различных видов питьевого молока и молочных продуктов для детского питания.	6	2,3
	7		6	2,3
	8		6	2,3
	9	Изучение технологии производства кисломолочных продуктов и составление технологических схем.	6	2,3
	10		6	2,3
	11	Проведение контроля за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам.	6	2,3
	12	Проведение контроля качества готовых кисломолочных продуктов.	6	2,3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы проводится в учебном кабинете технология молока и молочных продуктов.

Оборудование учебного кабинета:

- нормативная документация по молочной промышленности;
- видеофильмы образовательные;
- плакаты, иллюстрации настенные;
- муляжи, макеты, стенды, модели, демонстрационные;
- штативы, бани, жирокамеры, серная кислота и посуда, изоамиловый спирт, щелочь, центрифуга;
- приборы: лактан, клевер-2м, соматос, сепаратор, маслобойка, сыроизготовитель, «Рекорд»;
- лабораторная посуда (пробирки, колбы, стаканы и тд.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М. М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В. Н. Подрез - Минск: Новое знание; Москва: Инфра-М: Б.и., 2015 - 410 с.

Дополнительные источники:

2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.
3. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск: РИПО, 2016 - 360 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и организациях соответствующих профилю специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Процессы и аппараты и профессиональных модулей: ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья, ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Учебная практика проводится в кабинетах Технологии молока и молочных продуктов; Технологического оборудования молочного производства, в результате прохождения практики, студенты составляют и защищают отчёт.

Консультации для обучающихся по очной обучения проводятся в кабинетах Технологии молока и молочных продуктов; Технологического оборудования молочного производства. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок	-	-	-
Работа в малых группах	5	-	3
Компьютерные симуляции	-	-	-
Деловые или ролевые игры	-	-	-
Анализ конкретных ситуаций	3	-	3
Учебные дискуссии	-	-	-
Конференции	-	-	-
Внутрипредметные олимпиады	-	-	-
Другие формы активных и интерактивных занятий	-	-	-

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 2.2 Изготавливать производственные закваски. ПК 2.4.Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных	Проведение процесса приготовления производственных заквасок для производства кисломолочных продуктов; Оформление технологической документации по производству заквасок.	Текущий контроль в форме: - устный опрос, - экспертная оценка выполнения практических занятий;
продуктов детского питания.	Проведение технологического процесса производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.	-выполнения заданий для самостоятельной работы; МДК 06.01 - зачет; УП 06.01 – зачет; ПМ. 06 - экзамен (квалификационный)
	Проведение технологического процесса производства кисломолочной продукции.	

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.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность. 	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные. 	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные. 	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование обучающимся 	<p>Анализ результатов</p>

<p>ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>повышения личностного и квалификационного уровня; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p>наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>