**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Областное Государственное Бюджетное**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ Образовательное Учреждение**

**Ивановский колледж пищевой промышленности**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОИП Коцага А.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Коцага А. И. | УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ ИКПП\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. А. ГречинПриказ №55/01-04 от 22.06.2017 г. |

.

Рабочая программа

производственной практики (по профилю специальности)

 по профессиональному модулю

**ПМ 02** **ПРОИЗВОДСТВО ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ,**

**ЖИДКИХ И ПАСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ**

**ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

по специальности

среднего профессионального образования

**19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

г. Иваново 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы производственной практики …………… 4
2. Результаты освоения производственной практики…………………… 6
3. Структура и содержание производственной практики……………….. 7
4. Условия реализации производственной практики……………………. 11
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 13

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (далее Рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО19.02.07 **Технология молока и молочных продуктов** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Производство цельномолочных продуктов, производство жидких и пастообразных продуктов детского питания»** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания»

2. ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.

3. ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

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

5. ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

6. ПК 2.6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

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

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

**иметь практический опыт:**

-контроля качества сырья и готовой продукции;

-выбора технологической карты производства;

-изготовления производственных заквасок и растворов;

-выполнения основных технологических расчетов;

-ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

**уметь:**

-учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);

-распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;

-подбирать закваски для производства продукции;

-контролировать процесс приготовления производственной закваски при производстве цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

-рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;

-готовить растворы сычужного фермента для производства творога;

-обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

-вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково- творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;

-контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;

-контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;

-анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;

-разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

-обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

-контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

**знать:**

- требования к качеству сырья при выработке цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

-процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;

-ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;

-требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

-технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

-требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);

- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;

- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

**1.3.Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 144 часа.

**2. результаты освоения ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **"Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания"**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2. 1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания |
| ПК 2. 2 | Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента |
| ПК 2. 3 | Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов |
| ПК 2.4 | Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания. |
| ПК 2.5  | Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. |
| ПК 2.6  | Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Объем учебной практики и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку** | **Объем часов** |
|
|
| **Всего занятий**  | **144** |
| в том числе: |  |
| Выполнение обязанностей на рабочих местах и подразделениях организациях | **144** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета  |

**3.2**. Тематический план и содержание **производственной практики профессионального модуля ПМ 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной программы** | **Содержание материала учебной практики**  | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 02** Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания |  |  |  |
| Ознакомление с предприятием, выпускаемым ассортиментом. Овладение правилами по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии | **6** | **3** |
| Изучение должностных инструкций. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах | **12** | **3** |
| Выбор технологической карты производства | 6 | 3 |
| Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания: - тепловая обработка сырья; - механическая обработка нормализованных смесей; - заквашивание молока; - контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; - контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; - определение готовности сгустка при производстве кисломолочных продуктов; - знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; - санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах | 48 | 3 |
| Участие в оценке качества цельномолочных продуктов: - изучение нормативной документации; - проведение лабораторных исследований и оценка качества; - дегустация готовой продукции; - экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Дублирование на рабочих местах | **12** | **3** |
| Производственный и микробиологический контроль производства цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Самостоятельная работа на рабочих местах | 12 | 3 |
| Участие в оценке качества жидких и пастообразных продуктов детского питания: - изучение нормативной документации; - проведение лабораторных исследований и оценка качества; - дегустация готовой продукции; - экспертное заключение о качестве выработанных продуктовДублирование на рабочих местах | 12 | **3** |
| Учет количества выработанных продуктов из цельного молока и передача их на склад готовой продукции. Самостоятельная работа на рабочих местах | **12** | **3** |
| Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах | 6 | 3 |
| Контроль маркировки затареной продукции и ее отгрузки. | **6** | 3 |
| Участие в обеспечение режимов работы оборудования по производству молочных продуктовУчастие в контроле эффективного использования технологического оборудования.Участие в контроле санитарного состояния оборудования участка | 6 | 3 |
| Участие в обеспечение режимов работы оборудования по производству жидких и пастообразных продуктов детского питания.Участие в контроле эффективного использования технологического оборудования.Участие в контроле санитарного состояния оборудования участка | 6 | 3 |
|  | **ИТОГО** | **144** |  |

# 4. условия реализации РАБОЧЕЙ программы

# ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Проводится на предприятиях молочной промышленности после теоретического обучения МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Производственной практике предшествует изучение дисциплин ЕН.02 Экологические основы природопользования, ЕН.03 Химия, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов, профессионального модуля ПМ. 01 Приѐмка и первичная обработка молочного сырья. Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе выполнения студентом всех видов практики, предусмотренных еѐ содержанием. Объектами текущего контроля является выполнение текущих заданий, проверка дневника. Контроль знаний студентов по производственной практике включает в себя: текущий контроль; промежуточную аттестацию – дифференцированный зачет.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Т1. Цельномолочные продукты. – СПб.: ГИОРД, 2009.
2. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства Т.2. Масло коровье и комбинированное.- СПб.: ГИОРД, 2008.
3. Кузнецов В.В Справочник технолога молочного производства. Т.3. Сыры.- СПб.: ГИОРД, 2009.
4. Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Т. 4. Мороженое.- СПб.: ГИОРД, 2012.
5. Панфилов В.А. Техника пищевых производств малых предприятий. \_ М.: КолоС, 2007. - 695 с.
6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум. Уч. пособие для УНПО, Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2007.- 128 с.
7. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. Уч. пособие. Гриф Рекомендовано УМО, ИЦ «Академия», 2008.- 288 с.

Дополнительные источники:

1. Мелькина Г.Н., Аношина О.М., Сапронова Л.А. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум: Учеб. пособие для вузов, Издательство "КолосС", 2007. - 248 стр.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Уч. пособие, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2007.- 240 с.
3. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств: Учеб. для вузов, Издательство «КолосС», 2007.- 769 с.
4. Королев А.А., Трофименко Л.С., Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена. Уч. пособие для УСПО, ИЦ «Академия», 2008.- 192 с.
5. Издательство «Пищевая промышленность» [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru/)
6. Ассоциация предприятий молочной промышленности [www.souzmoloko.ru/news/news\_885.html](http://www.souzmoloko.ru/news/news_885.html)
7. Национальный союз производителей молока <http://lobbying.ru/content/persons/id_5243.html>
8. Ассоциация производителей молочных продуктов <http://www.apmmp.ru/>
9. Руспродсоюз <http://apppt.ru/>

**5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| --- | --- | --- |
| ПК. 2.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | демонстрация определения органолептических показателей качества основного сырья при входном контроле в соответствии с действующими стандартами, инструкциями, правилами; | наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов наблюдения |
| демонстрация определения органолептических показателей качества дополнительного сырья при входном контроле в соответствии с действующими стандартами, инструкциями, правилами; | наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов наблюдения |
| демонстрация определения физико-химических показателей качества основного сырья при производственном контроле в соответствии с действующими стандартами, инструкциями, правилами; | наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов наблюдения |
| демонстрация определения физико-химических показателей качества дополнительного сырья при производственном контроле в соответствии с действующими стандартами, инструкциями, правилами; | наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов наблюдения |
| правильность составления заключения о соответствии качества сырья действующим стандартам; | экспертная оценка заполненной документации; |
| точность оформления производственной и технологической документации по соблюдению требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания в соответствии с действующими инструкциями | экспертная оценка заполненной документации;деловая игра;собеседование |
| ПК . 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента | Демонстрация приготовления рабочих растворов сычужного фермента | наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов наблюдения |
| Демонстрация приготовления производственной закваски для приготовления диетических кисломолочных напитков | наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов наблюдения |
| точность оформления производственной и технологической документации по соблюдению требований к процессу приготовления закваски и рабочих растворов при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания в соответствии с действующими инструкциями | экспертная оценка заполненной документации;деловая игра;собеседование |
| ПК. 2.3.Вести технологические процессы производства Цельномолочных продуктов |  соблюдение санитарных требований к технологическим процессам и производственным помещениям; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
|  обоснованность и правильность выбора способов проведения технологических приемов при выработке продуктов | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованность и правильность подбора технологических параметров для приготовления полуфабрикатов по различным технологическим схемам; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованность и правильность выбора ресурсо- и энергосберегающих технологий при производстве цельномолочной продукции; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| правильность расчета производственных рецептур для приготовления различных продуктов с использованием справочной и нормативной документации, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчетов на пк; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| оптимальность подбора тары и способов фасования цельномолочных продуктов | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| оптимальность решений по устранению и предупреждению дефектов изделий; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| соответствие заполнения нормативно-отчетной документации существующим правилам; | экспертная оценка заполненной документации |
| оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации. | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| ПК. 2.4 Вести технологические процессы производства Жидких и пастообразных продуктов детского питания | соблюдение санитарных требований к технологическим процессам и производственным помещениям; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованность и правильность выбора способов приготовления различных жидких и пастообразных продуктов детского питания; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованность и правильность подбора параметров для приготовления полуфабрикатов по различным технологическим схемам; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованность и правильность выбора ресурсо- и энергосберегающих технологий при производстве жидких и пастообразных продуктов детского питания; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| правильность расчета производственных рецептур для приготовления различных продуктов с использованием справочной и нормативной документации, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчетов на пк; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованность подбора оптимальных способов фасования жидких и пастообразных продуктов детского питания | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| оптимальность решений по устранению и предупреждению дефектов изделий; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованный анализ причин возникновения отходов и потерь при производстве жидких и пастообразных продуктов с фиксированием результатов в отчетной документации; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| соответствие заполнения нормативно-отчетной документации существующим правилам; | экспертная оценка заполненной документации |
| ПК. 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | демонстрация оценки качества молочной продукци в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованный анализ причин возникновения пороков и потерь при производстве жидких и пастообразных продуктов с фиксированием результатов в отчетной документации; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| соответствие заполнения нормативно-отчетной документации существующим правилам; | экспертная оценка заполненной документации |
| ПК. 2.6. Обеспечивать эксплуатацию и работу технологического оборудования при производстве цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания | обоснованный выбор теплового оборудования; | собеседование, решение профессиональных задач |
| обоснованный выбор оборудования для производства цельномолочных продуктов; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованный выбор оборудования для производства сметаны и творога  | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованный выбор оборудования для производства мороженого  | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованный выбор оборудования для производства детских продуктов питания | собеседование, , наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение профессиональных задач |
| точность анализа схем компоновки оборудования; | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| обоснованный выбор фасовочного оборудования, оборудования для проведения вспомогательных операций  | собеседование, решение профессиональных задач |
| правильность и аргументированность выполнения аппаратурно-технологических схем комплексно-механизированных и механизированных поточных линий для производства цельномолочных изделий, жидких и пастообразных продуктов детского питания | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| аргументированность и правильность выбора ресурсосберегающих видов оборудования; | собеседование, решение задач |
| соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |

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 техника-технолога | собеседование, интерпретация результатов собеседования, анализ участия студента во внеучебных мероприятиях по популяризации профессии |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | выбор и применение типовых методов при производстве цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| выбор , применение методов и способов решения профессиональных задач  | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях при производстве цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| аргументированность принятия решения в производственной ситуации | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | самостоятельный подбор литературы для получения информации  | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| эффективность поиска необходимой информации | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности | применение в деятельности средств коммуникации | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| применение информации, представленной в электронном виде | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| продуктивность решения конфликтных ситуаций | собеседование, интерпретация результатов собеседования, коммуникативный тренинг |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий | эффективность планирования производственной деятельности | собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение производственных задач |
| самоанализ и коррекция результатов работы членов команды | рефлексия, собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, деловая игра |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 9. быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | демонстрация процесса самообучения | собеседование , наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности | собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | оказание первой помощи пострадавшим | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| применение первичных средств пожаротушения | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| соблюдение правил техники безопасности | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |