

АННОТАЦИЯ
к программе
итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.07 Технология молока и
молочных продуктов, базовая подготовка
срок получения СПО 3 года 10 месяцев

1. Место итоговой аттестации выпускников в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа итоговой аттестации выпускников является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

3. Структура программы итоговой аттестации

1. Условия проведения итоговой аттестации.

1. Вид итоговой аттестации.

1. 2. Объем времени на подготовку и проведение.

1. 3. Сроки проведения аттестационного испытания.

2. Подготовка и проведение аттестационного испытания.

Порядок выполнения и рецензирования выпускной квалификационной работы.

3. Порядок проведения итоговой аттестации.

4. Тематика выпускных квалификационных работ.

4. Требования к результатам выполнения выпускной квалификационной работы

Выполнение выпускной квалификационной работы (далее ВКР) направлено на подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам профессиональной деятельности:

- Приемка и первичная обработка молочного сырья:

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания:

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

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

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.

ПК 2.7. В. Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.

- Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.6. В. Контролировать требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока.

- Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

- Организация работы структурного подразделения:

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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.

5. Общая трудоемкость итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и рабочим учебным планом по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов на подготовку дипломной работы отводится четыре недели, на защиту - две недели.

6. Формы контроля

Итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы.

7. Составитель: Леонова Светлана Александровна, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин.