

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 22.06.2022 06:59:51

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРИЕНТИР-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

Вахмянина С.А.

« 29 » 04. 2022г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины

Кабатов С.В.

« 29 » 04. 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И
ПРОДУКТОВ ИЗ ПАХТЫ**

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

базовая подготовка

форма обучения очная

Троицк
2022

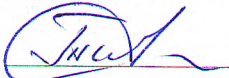
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 378.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов
Протокол № 5 от «11» 04 2022г.

Председатель ПЦМК при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 Н.В.Титова

Составители: Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензенты:

Белоокова О.В., доцент кафедры кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Орлова С.А., главный технолог ООО «Подовинновское молоко»

Директор Научной библиотеки




И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И
ПРОДУКТОВ ИЗ ПАХТЫ**

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты является обязательной (вариативной) частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 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.
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
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
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов выработки масла и напитков из пахты.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; - сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; - вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - обеспечивать условия хранения масла в камерах; - анализировать причины брака готовой продукции; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты; - контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты; - технологические процессы производства масла и напитков из пахты; - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; - причины возникновения брака и способы их устранения; - назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты; - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 585 часа,

в том числе в форме практической подготовки – 368 часов;

из них на освоение МДК – 432 часов;

в том числе самостоятельная работа – 81 часа;

практики, в том числе учебная – 180 часов.

Промежуточная аттестация:

МДК. 03.01- дифференцированный зачет;

УП. 03.01 - зачёт;

ПП. 03.01- дифференцированный зачет;

ПМ. 03- экзамен (квалификационный).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Сумма рный объем нагруз ки, час.	В том числе в форме практич.подготовки	Объем профессионального модуля в академических часах							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	в том числе			Учебная практика	Производственна я практика	консультации	
Промежуточная аттестация	лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.4., ПК 3.5. ОК1-ОК9, ЛР1-ЛР17	Раздел 1. Технология производства различных сортов сливочного масла.	322	186	272		78		108		14	28
ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5. ОК1-ОК9, ЛР1-ЛР17	Раздел 2. Технология производства продуктов из пахты.	191	110	160		38		72		16	53
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72	72						72		
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	585	368	432		116		180	72	30	81

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)
ПМ. 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Технология производства различных сортов сливочного масла.		322
МДК 03.01 Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.		272
Тема 1.1 Общая характеристика сливочного масла.	Содержание	
	1. История и современное развитие маслодельной отрасли в России и за рубежом.	2
	2. Характеристика, ассортимент и классификация, химический состав масла.	2
	3. Требования действующих стандартов и технических условий на сливочное масло.	2
Тема 1.2 Технология производства различных сортов сливочного масла.	Практические занятия	
	4. ПЗ № 1. Требования к качеству молока и перерабатываемых сливок.	2
	5. ПЗ № 2. Оценка качества молока ГОСТ 31449-2013.	2
	Лабораторные занятия	
	6. ЛЗ № 1. Сортировка сырья по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей.	2
	7. ЛЗ № 2. Учет поступающего сырья по количеству и качеству.	2
	Практические занятия	
	8. ПЗ № 3. Пороки молочного сырья и меры их предупреждения. Исправление пороков сливок.	2
	9. ПЗ № 4. Пороки молочного сырья и меры их предупреждения. Исправление пороков сливок.	2
	10. Подготовка сливок к переработке на масло.	2

11.	Технология производства масла способом сбивания сливок (режимы термомеханической обработки сливок).	2
12.	Технология производства масла способом сбивания сливок (сквашивание сливок).	2
	Практические занятия	
13.	ПЗ № 5. Контроль натуральности молочного сырья.	2
14.	Технология получения масла в маслоизготовителях периодического действия.	2
15.	Технология получения масла в маслоизготовителях непрерывного действия.	2
16.	Характеристика комплексов оборудования для производства масла.	
17.	Формование структуры и консистенции сливочного масла.	2
	Практические занятия	
18.	ПЗ № 6. Назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла.	2
19.	ПЗ № 7. Назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла.	2
20.	Режимы работы оборудования по производству масла.	2
21.	Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству масла.	2
	Практические занятия	
22.	ПЗ № 8. Контроль санитарного состояния оборудования и инвентаря участка.	2
23.	Технология производства масла способом преобразования высокожирных сливок.	2
24.	Технология производства масла способом преобразования высокожирных сливок.	2
25.	Нормализация сливок на сепараторе-нормализаторе.	2
	Практические занятия	
26.	ПЗ № 9. Проведение расчетов по нормализации м.д.ж. сливок.	2
27.	Технология производства масла способом преобразования высокожирных сливок.	2
28.	Пороки посолки, цвета масла.	2
	Практические занятия	
29.	ПЗ № 10. Общие технологические схемы производства сливочного масла методом сбивания сливок и преобразования высокожирных сливок.	2
30.	Факторы, влияющие на сбивание сливок в масло (скорость вращения	2

	маслоизготовителя, степень наполнения емкости, физико-химические показатели сливок, температурный режим сбивания сливок).	
	Практические занятия	
31.	ПЗ № 11. Влияние технологического фактора на эффективность сепарирования молока.	2
32.	Контроль соблюдения требований к технологическому процессу производства сливочного масла в соответствии с нормативной и технологической документацией.	2
	Практические занятия	
33.	ПЗ № 12. Сравнительная характеристика методов производства сливочного масла. Преимущества и недостатки методов производства сливочного масла.	2
34.	Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции	2
	Практические занятия	
35.	ПЗ № 13. Технохимический контроль производства сладкосливочного масла.	2
36.	ПЗ № 14. Технохимический контроль производства соленого масла.	2
37.	ПЗ № 15. Технохимический контроль производства шоколадного масла.	2
38.	ПЗ № 16. Причины брака готовой продукции и мероприятия по их устранению.	2
40.	Особенности технологии отдельных видов сливочного масла (Вологодское масло).	2
41.	Особенности технологии отдельных видов сливочного масла (Любительское, крестьянское и бутербродное масло).	2
42.	Особенности технологии отдельных видов сливочного масла (сливочное масло с вкусовыми наполнителями).	2
43.	Масло с регулируемым жирнокислотным составом (диетическое, детское, кулинарное масло).	2
44.	Стерилизованное, плавленое, топленое масло.	2
45.	Рафинированное, восстановленное и подсырное масло.	2
	Практические занятия	
46.	ПЗ № 17. Особенности отбора проб больших партий товарного масла. Органолептическая оценка качества сладкосливочного масла разных производителей (цвет, запах, консистенция).	2
47.	ПЗ № 18. Пороки вкуса, запаха. Причины их возникновения и меры предотвращения.	2
48.	ПЗ № 19. Пороки консистенции. Причины их возникновения и меры предотвращения.	2

	49.	ПЗ № 20. Сравнительная оценка качества сливочного масла разных производителей.	2
		Лабораторные занятия	
	50.	ЛЗ № 3. Определение степени кислотности сливочного масла.	2
		Практические занятия	
	51.	ПЗ № 21. Определение термоустойчивости сливочного масла.	2
	52.	ПЗ № 22. Распределение капель влаги в масле и их размеры.	2
	53.	ПЗ № 23. Предрасположенность к плесневению, массовая доля жира.	2
		Лабораторные занятия	
Тема 1.3 Основные технологические расчеты производства сливочного масла	54.	ЛЗ № 4. Оценка качества масла: определение массовой доли влаги в масле (ГОСТ 3626).	2
	55.	ЛЗ № 5. Оценка качества масла: определение количества соли в масле арбитражным методом (ГОСТ 3627).	2
		Практические занятия	
	56.	ПЗ № 24. Определение содержания жира в сливочном масле (несоленом, любительском и топленом) расчетным способом.	2
	57.	ПЗ № 25. Определение содержания жира в сливочном масле (несоленом, любительском и топленом) расчетным способом.	2
	58.	ПЗ № 26. Расчет кислотности плазмы сливок.	2
	59.	ПЗ № 27. Расчет количества недостающей воды и соли, необходимых для посолки масла.	2
	60.	ПЗ № 28. Расчет выхода масла и жирового баланса.	2
Тема 1.4 Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.	61.	ПЗ № 29. Выполнение основных технологических расчетов по выходу масла с учетом потерь	2
	62.	ЛЗ № 6. Определение температуры плавления и отвердевания сливочного масла.	2
	63.	Оборудование для фасовки и упаковывания сливочного масла (назначение, устройство и принцип действия).	2
		Практические занятия	
	64.	ПЗ № 30. Автоматы для фасования и упаковки сливочного масла: ротационный автомат, фасовочно-укупорочный автомат, машина фасовочная.	2
	65.	Контроль маркировки затаренной продукции и ее отгрузка.	2
		Практические занятия	
66.	ПЗ № 31. Контроль маркировки масла разных производителей.	2	

	67.	Условия хранения масла в камерах.	2
	68.	Хранение (условия и сроки) и транспортирование сливочного масла.	2
	69.	Стойкость масла.	
		Практические занятия	
	70.	ПЗ № 32. Определение стеаринизации (осаливания) и степени прогоркания сливочного масла. Определение в масле посторонних примесей.	2
	71.	Технологические режимы санитарной обработки оборудования по производству масла.	2
		Практические занятия	
	72.	ПЗ № 33. Изучение форм и правил ведения первичной документации. Оформление технологических журналов.	2
		Консультации	14
		Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1 ПМ 03.01	45
		1. Подготовка рефератов и презентаций по темам: - Теоретическое основы маслообразования, - Пищевая и биологическая ценность масла, - Физиологическая ценность сливочного масла, - Технология производства масла с повышенным содержанием СОМО, - Технология производства молочного жира, - Способы нормализации сливок, - Регулирование работы маслообразователей, - Внесение улучшителей консистенции масла, - Требования к сырью для производства топленого масла,	
		- Состав и органолептические показатели разновидностей сливочного масла с вкусовыми наполнителями, - Компоненты, участвующие в формировании качества и стойкости сливочного масла. - Требования к качеству сырья для производства топленого масла, - Особенности выработки сливочного масла в различные периоды года, - Культуры дрожжей для масла, их назначение и применение, - Компоненты, участвующие в формировании качества и стойкости сливочного масла, - Подкрашивание и витаминизация масла при выработке методом преобразования высокожирных сливок.	23

		2. Составление кроссворда на тему: -Виды сливочного масла, - Оценка качества сливочного масла, - Маркировка сливочного масла, - Пороки сливочного масла.	4
		Тематика домашних заданий <i>Подготовка сообщения на тему:</i> 1. Полезные свойства и норма потребления сливочного масла для человека. 2. Ассортимент сливочного масла вырабатываемого молокоперерабатывающими предприятиями Челябинской области. <i>Подготовка доклада на тему:</i> 1. Характеристика молочного сырья для производства сливочного масла. 2. Характеристика маслоизготовителя периодического действия. 3. Характеристика сепараторов. 4. Отечественные производители упаковочных материалов. <i>Заполнить таблицу на тему:</i> 1. Характеристика маслоизготовителя периодического действия. 2. Характеристика маслоизготовителя непрерывного действия. 3.Характеристика санитарных средств, для обработки технологического оборудования по производству сливочного масла. 4. Характеристика сепаратора-нормализатора. <i>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</i>	18
УП 03.01		Учебная практика	108
		Виды работ	
	1.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Проведение контроля поступающего сырья по количеству и качеству.	6
	2.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучить правила приемки молока, ГОСТы на заготавливаемое молоко.	6
	3.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение сортировки сырья по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей.	6
4.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6	

	5.	Проведение органолептической оценки сырья и правил отбора проб молока для анализа (точечные пробы, средние пробы, объединенные пробы).	6
	6.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Органолептическая оценка сырья, внешний осмотр тары, выявление не сортового молока.	6
	7.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет выхода сливок, анализ потери сливок. Органолептическая оценка сливок. Определение массовой доли жира в сливках	6
	8.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление технологической схемы производства различных видов масла.	6
	9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление технологической схемы производства различных видов масла.	6
	10.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства сливочного масла методом сбивания.	6
	11.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства сливочного масла методом преобразования сливок.	6
	12.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контролирование соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла в соответствии с нормативной и технологической документацией.	6
	13.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контроль качества готовой продукции. Органолептическая оценка различных видов масла.	6
	14.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля маркировки затаренной продукции и ее отгрузку.	6
	15.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение условий хранения масла в камерах.	6
	16.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выявление брака при производстве сливочного масла и разработка мер по предупреждению брака.	6
	17.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение расчетов выхода масла с учетом потерь.	6
	18.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение процессов выработки масла и напитков из пахты.	6

Раздел 2. Технология производства продуктов из пахты.			191
МДК 03.01 Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.			160
Тема 2.1 Общая характеристика пахты.	73.	Характеристика пахты, как ценного молочного сырья для пищевой промышленности. Биологическая ценность пахты. Классификация продуктов из пахты.	2
	74.	Основные направления переработки и рационального использования пахты.	2
	75.	Химический и микробиологический состав пахты.	2
	76.	Технологическая характеристика пахты (коагуляция белков пахты под действием сычужного фермента, молочной кислоты и раствора хлористого кальция.) сгущение и сушка пахты.	2
	77.	Использование пахты для нормализации молока.	2
	78.	Выход и нормативы качества пахты.	2
Тема 2.2 Технология производства продуктов из пахты.	79.	Технология производства напитков из пахты.	2
	80.	Технология производства напитков из пахты.	2
	81.	Технология производства свежих напитков из пахты.	2
	82.	Технология производства ферментативных напитков из пахты.	2
		Практические занятия	
	83.	ПЗ № 34. Составление технологической схемы переработки пахты на ферментативные резервуарным способом.	2
	84.	Ингредиенты, используемые при изготовлении напитков из пахты и требования к ним.	2
		Лабораторные занятия	
	85.	ЛЗ № 7. Определение органолептические показатели качества напитков из пахты.	2
		Практические занятия	
	86.	ПЗ № 35. Составление технологической схемы производства напитков из пахты.	2
	87.	Технология производства белковых продуктов из пахты. (Технология производства творога, твороженных изделий, сыров).	2
	88.	Определение физико-химических показателей качества напитков из пахты.	2
	Практические занятия		

89.	ПЗ № 36. Составление технологической схемы переработки пахты на творог.	2
90.	Технология производства полуфабриката белкового из пахты	2
	Практические занятия	
91.	ПЗ № 37. Производственный брак и причины его возникновения. Разработка мероприятий по его предотвращению.	2 2
92.	Особенности технологии производства отдельных видов неферментированных напитков из пахты.	2
93.	Технология производства сухих концентратов из пахты.	2
94.	Технология производства сгущенных концентратов из пахты (пахта сгущенная без сахара).	2
	Практические занятия	
95.	ПЗ № 38. Составление технологической схемы производства сгущенных концентратов из пахты.	2
96.	ПЗ № 39. Расчет нормализованных смесей с использованием сухой пахты.	2
97.	ПЗ № 40. Расчет нормализованных смесей с использованием сухой пахты.	2
98.	Организация производственного контроля качества продуктов из пахты (Требования ТХК на различных стадиях выработки готовой продукции, входной контроль сырья, компонентов)	2
	Практические занятия	
99.	ПЗ № 41. Технохимический контроль производства пахты.	2
	Лабораторные занятия	
100.	ЛЗ № 8. Определение массовой доли жира в пахте.	2
101.	ЛЗ № 9. Определение кислотности, плотности пахты.	2
102.	ЛЗ № 10. Определение титруемой кислотности напитков из пахты.	2
	Практические занятия	
103.	ПЗ № 42. Контроль качества продуктов из пахты.	2
104.	ПЗ № 43. Изучение устройства и принцип действия оборудования для производства напитков из пахты. Правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.	2
105.	ПЗ № 44. Изучение устройства и принцип действия оборудования для производства напитков из пахты.	2
106.	ПЗ № 45. Изучение режимов работы оборудования для производства напитков из пахты.	2

	107.	Контроль санитарного состояния и инвентаря участка.	2
Тема 2.3 Упаковка, маркировка и хранение продуктов из пахты.	108.	Фасовка и упаковка продуктов из пахты. Упаковочные материалы.	2
		Практические занятия	4
	109.	ПЗ № 46. Проведение контроля маркировки продуктов из пахты.	2
	110.	ПЗ № 47. Хранение (условия и сроки) и транспортирование продуктов из пахты.	2
	111.	ПЗ № 48. Изучение форм и правил ведения первичной документации. Оформление технологических журналов.	2
		Консультации	16
		Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2 ПМ 03.01	36
		1. Подготовка рефератов и презентаций по темам: - Пищевая и биологическая ценность пахты и продуктов из нее; - Технология производства напитка из пахты «Молдавский»; - Технология производства пахты фруктовой; - Технология производства пахты «Бодрость»; - Технология производства пахты «Идеал» пастеризованная; - Технология производства пахты сквашенная; - Технология производства пахты «Лето»; - Технология производства пахты «Городская»; - Технология производства напитка из пахты «Новинка».	17
		2. Составление кроссворда на тему: - Ассортимент продуктов из пахты; - Технология производства продуктов из пахты; - Технология производства белковых продуктов из пахты; - Упаковка продуктов из пахты.	4
		Тематика домашних заданий <i>Подготовка сообщения</i> на тему: 1. Полезные свойства пахты. 2. Ассортимент пахты вырабатываемой молокоперерабатывающими предприятиями Челябинской области. <i>Заполнить таблицу</i> на тему: 1. Содержание витаминов в пахте. 2. Состав пахты (в зависимости от метода производства сливочного масла). 3. Технологические операции и режимы выработки пахты «Идеал». 4. Сравнительная пищевая и биологическая ценность сливочного масла и пахты.	15

		<i>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</i>	
УП 03.01		Учебная практика	
		Виды работ	72
	1.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса при производстве пахты свежая, «Идеал», «Российская», «Бодрость» и составление технологической схемы производства.	6
	2.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса при производстве пахты свежая, «Идеал», «Российская», «Бодрость» и составление технологической схемы производства.	6
	3.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса при производстве напитков из пахты и составление технологической схемы производства.	6
	4.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса при производстве напитков из пахты и составление технологической схемы производства.	6
	5.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства напитков из пахты. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства напитков из пахты.	6
	6.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества сливочного масла и продуктов из пахты.	6
	7.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества сливочного масла и продуктов из пахты.	6
	8.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества напитков из пахты, выбор технологической карты производства, выполнение основных технологических расчётов	6
	9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.	6
10.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6	

		Изучение устройства, режимов работы технологического оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	
	11.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение устройства, режимов работы технологического оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	6
	12.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля санитарного состояния оборудования и инвентаря участка для производства масла и напитков из пахты.	6
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ	72
	1.	Сбор данных для написания характеристики предприятия по приемке и переработке молочного сырья.	6
	2.	Участие в организации технологического процесса в соответствии с нормативно-технической документацией.	6
	3.	Участие в организации технологического контроля и учета на предприятии по переработке молочного сырья.	6
	4.	Выявление причин нарушений технологического процесса и предотвращение возможности их возникновения.	6
	5.	Соблюдение требований по безопасному обслуживанию оборудования и средств автоматизации.	6
	6.	Работа на одном из видов технологического оборудования.	6
	7.	Регулирование массовой доли жира.	6
	8.	Сборка и разборка сепаратора.	6
	9.	Отбор проб пастеризованного молока и контроль эффективности пастеризации.	6
	10.	Методы определения массовой доли жира в молоке, белка.	6
	11.	Распределение сырья на переработку, контроль качества сырья и молочной продукции.	6
	12.	Изучение оборудования предприятия.	6
		Всего (часов):	585

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Технологии молока и молочных продуктов (аудитория № 25), оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- стенд «Правила работы в лаборатории»;
- портрет Павлова И.П.;
- стенд «Молочные продукты»;
- стенд «Технология производства сыра»;
- стенд «Сыры»;
- стенд «Технология производства молочных продуктов»;
- плакат «Основные исследования молока».

Оборудование кабинета Технологического оборудования молочного производства:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- стенд «Правила работы в лаборатории»;
- портрет Павлова И.П.;
- стенд «Молочные продукты»;
- стенд «Технология производства сыра»;
- стенд «Сыры»;
- стенд «Технология производства молочных продуктов»;
- плакат «Основные исследования молока».

Оснащенные базы практики по специальности 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Буйлова, Л. А. Технология производства молочных консервов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Буйлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04272-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491548> (дата обращения: 08.06.2022).

2. Мамаев, А. В. Молочное дело : учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-8616-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179041> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные печатные издания:

1. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495291> (дата обращения: 08.06.2022).

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 08.06.2022).

3.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;
3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Проведение приёмки и сортировки, осуществление контроля качества молочного сырья при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	- экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий; наблюдение и оценка достижений на практических и лабораторных занятиях; - устный и письменный опрос; - тестирование; МДК 03.01 – экзамен; УП.03.01- зачет; ПП.03.01-дифференцированный зачет; ПМ.03 - экзамен (квалификационный).
ПК 3.2 Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	Проведение технологических процессов производства различных сортов сливочного масла.	- экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий; наблюдение и оценка достижений на практических и лабораторных занятиях; - устный и письменный опрос; - тестирование; МДК 03.01 – экзамен; УП.03.01- зачет; ПП.03.01-дифференцированный зачет; ПМ.03 - экзамен (квалификационный).
ПК 3.3 Вести технологические процессы производства напитков из пахты.	Проведение технологических процессов производства напитков из пахты.	- экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий; наблюдение и оценка достижений на практических и лабораторных занятиях; - устный и письменный опрос; - тестирование; МДК 03.01 – экзамен; УП.03.01- зачет; ПП.03.01-дифференцированный зачет; ПМ.03 - экзамен (квалификационный).
ПК 3.4 Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.	Проведение контроля качества сливочного масла и продуктов из пахты.	- экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий; наблюдение и оценка достижений на практических и лабораторных занятиях; - устный и письменный опрос; - тестирование; МДК 03.01 – экзамен; УП.03.01- зачет; ПП.03.01-дифференцированный зачет; ПМ.03 - экзамен (квалификационный).
ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов	Проведение технологических процессов производства различных сортов сливочного масла и	- экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий; наблюдение и оценка достижений на практических и лабораторных занятиях;

сливочного масла и напитков из пахты.	напитков из пахты с использованием оборудования с соблюдением правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.	- устный и письменный опрос; - тестирование; МДК 03.01 – экзамен; УП.03.01- зачет; ПП.03.01-дифференцированный зачет; ПМ.03 - экзамен (квалификационный).
---------------------------------------	--	--

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; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	- наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе освоения профессиональной деятельности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе освоения профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими, преподавателями и мастерами в ходе обучения 	<ul style="list-style-type: none"> - Отзывы об обучающемся
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в молочном производстве. 	<ul style="list-style-type: none"> - знакомство со спецлитературой в библиотеке и интернете.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.

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	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
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	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
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»	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

	многонационального народа России	<p>профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
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	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных,

		<p>воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 9	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 10	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 11	<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.

		результатов.
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	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.

ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.