

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
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)
Вахмянина С.А.


«24» 04, 2022 г.

2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины



Кабатов С.В.
«24» 04, 2022

2022

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

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
Швечицина 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	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций:

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 2.2	Изготавливать производственные закваски.
ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - изготовления производственных заквасок и растворов; - выбора технологической карты производства; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов выработки жидких и пастообразных продуктов детского питания.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - готовить различные виды заквасок; - определять качество заквасок; - вести технологические процессы по выработке творога различными способами (традиционным с кислотной и кислотно-сычужной коагуляцией, на поточно-механизированных линиях и др.); - вести процесс фасования и упаковывания готовой продукции; - наносить маркировку.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; - ассортимент питьевого молока и молочных напитков кисломолочных продуктов, сметаны, творога и сырково-творожных изделий; - технологии производства различных видов молока и молочных напитков; - технологии производства различных видов кисломолочных продуктов; - способы приготовления заквасок; - виды упаковки; - требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформления упаковки продукции; - правила маркировки продукции; - правила техники безопасности.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 168 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 104 часов;

из них на освоение МДК – 146 часов;

в том числе самостоятельная работа – 22 часа;

практики, в том числе учебная – 72 часов.

Промежуточная аттестация:

МДК. 06.01- дифференцированный зачет;

УП. 06.01 - зачёт;

ПМ. 06 - экзамен (квалификационный).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

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

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							Практики		самостоятельная работа
				Обучение по МДК									
				Всего	в том числе								
Промежуточная аттестация	лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)	Учебная практика		Производствен ная практика	консультации							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
ПК.2.2 ОК.1-ОК.9, ЛР1-ЛР17	Раздел 1. Технология производства кисломолочных жидких продуктов детского питания.	89	54	77		18		36		5	12		
ПК.2.4 ОК1-ОК9, ЛР1-ЛР17	Раздел 2. Технология производства пастообразных детского питания. продуктов	79	50	69		14		36		5	10		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов												
	Промежуточная аттестация												
	Всего:	168	104	146		32		72		10	22		

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Технология производства кисломолочных жидких продуктов детского питания.		89
МДК 06.01 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов		48
Тема 1.1 Требования к сырью при выработке жидких кисломолочных продуктов детского питания.	Содержание	
	1	Требования к сырью, используемому для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания
	Практические занятия	
	2	ПЗ № 1. Требования к качеству сырья при выработке кисломолочных жидких продуктов детского питания.
	Содержание	
Тема 1.2 Процесс приготовления производственных заквасок для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания	3	Классификация заквасок
	4	Технология приготовления лабораторных заквасок для кисломолочных жидких детского питания
	5	Технология приготовления производственных заквасок для кисломолочных жидких детского питания
	Практические занятия	
	6	ПЗ № 2. Виды бактериальных заквасок для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания.
	7	ПЗ № 3. Изготовление заквасок при производстве жидких кисломолочных

		продуктов детского питания.		
	8	ПЗ № 4. Подбор заквасок для производства различных жидких кисломолочных продуктов детского питания.	2	
	9	ПЗ № 5. Технологические расчёты при производстве заквасок.	2	
	10	ПЗ № 6. Контроль качества заквасок.	2	
	11	ПЗ № 7. Пороки заквасок.	2	
Тема 1.3 Производства кисломолочных детского питания	Технология жидких продуктов	Содержание	8	
		12	Ассортимент и характеристика кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2
		13	Нормативно-техническая документация для производства кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2
		14	Технология производства ацидофильных смесей «Малыш» и «Малютка»	2
		15	Технология производства кисломолочной смеси «Биолакт».	2
			Практические занятия	4
		16	ПЗ № 8. Ведение процесса выработки кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2
		17	ПЗ № 9. Ведение процесса выработки кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2
			Содержание	2
		18	Пороки и причины их возникновения при производстве жидких кисломолочных продуктов детского питания.	2
		Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 1 обучающихся:	12	
		1. Подготовка рефератов и презентаций по темам: - Технология производства кисломолочной смеси «Бифилин». - Технология производства кисломолочной смеси «Крошечка». - Технология производства смеси «Виталакт кисломолочный». - Технохимический контроль качества производства жидких кисломолочных продуктов детского питания. 2. Составление кроссвордов по темам: - технология производства жидких кисломолочных продуктов детского питания; - оборудование для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания; - термины и определения используемые в молочной промышленности.	8	
			4	

Тематика домашних заданий		
<p>Выучить ассортимент и характеристика кисломолочных жидких продуктов детского питания</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Микробиологический контроль качества производства жидких кисломолочных продуктов детского питания»</p> <p>Составить кроссворд на тему: «Пороки и причины их возникновения при производстве жидких кисломолочных продуктов детского питания».</p> <p>Составить сообщение на тему: «Значение жидких кисломолочных продуктов детского питания в питании ребенка»</p>		
УП 06.01	Учебная практика	36
Виды работ		
1. Приготовление производственных заквасок при производстве жидких кисломолочных продуктов детского питания. Контроль при производстве заквасок.		6
2. Определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции. Внесение бактериальной закваски в сырье в зависимости от вида продукта (детского кефира, ацидофильной смеси, биолакта и др.).		6
3. Изучение технологии производства жидких кисломолочных продуктов и составление технологических схем (термостатный и резервуарный способ).		12
4. Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока.		6
5. Ведение работы по регулированию подачи кисломолочных жидких продуктов детского питания на разлив.		6
Консультации		5
Раздел 2. Технология производства пастообразных продуктов детского питания.		79
МДК 06.01 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов		38

Тема 2.1 Требования к сырью при выработке пастообразных продуктов детского питания.	Содержание		2
	19	Требования к качеству сырья, используемого для производства пастообразных продуктов детского питания.	2
	Практические занятия		2
Тема 2.2 Процесс приготовления производственных заквасок для пастообразных продуктов детского питания	Содержание		2
	21	Технология приготовления заквасок для пастообразных продуктов детского питания	2
	Практические занятия		8
	22	ПЗ № 11. Виды бактериальных заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2
	23	ПЗ № 12. Изготовление производственных заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2
	24	ПЗ № 13. Подбор заквасок для производства различных пастообразных продуктов детского питания.	2
	25	ПЗ № 14. Контроль качества заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2
Тема 2.3 Технология производства пастообразных продуктов детского питания	Содержание		8
	26	Ассортимент и характеристика пастообразных продуктов детского питания.	2
	27	Нормативно-техническая документация для производства пастообразных продуктов детского питания.	2
	28	Технология производства детского творога «ДМ»	2
	29	Технология производства пастообразного продукта «Пастолакт».	2
	Практические занятия		4
	30	ПЗ № 15. Ведение процесса выработки пастообразных продуктов детского питания.	2

	31	ПЗ № 16. Ведение процесса выработки пастообразных продуктов детского питания.	2
	Содержание		2
	32	Пороки и причины их возникновения при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 2 обучающихся:		10
	1. Подготовка рефератов и презентаций по темам: - Технохимический контроль качества пастообразных продуктов детского питания; - Микробиологический контроль качества пастообразных продуктов детского питания; - Оборудование для производства пастообразных продуктов детского питания;		6
	2. Составление кроссвордов по темам: - технология производства пастообразных продуктов детского питания; - оборудование для производства пастообразных продуктов детского питания;		2
	3. Подготовка доклада на тему: - Брак, допущенный при производстве продуктов детского питания и меры предупреждения.		2
Тематика домашних заданий			
Подготовка сообщения на тему: 1.Полезные свойства и пищевая ценность пастообразных продуктов для детей. 2.Ассортимент пастообразных продуктов вырабатываемых молокоперерабатывающими предприятиями Челябинской области. Подготовка доклада на тему: 1.Технохимический контроль качества заквасок и бактериальных препаратов. 2.Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.			
УП.06.01	Учебная практика		36
Виды работ			

1. Приготовление производственных заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания. Контроль при производстве заквасок.	6
2. Изучение технологии производства пастообразных продуктов детского питания и составление технологических схем.	12
3. Соблюдение режимов производства пастообразных продуктов детского питания.	6
4. Проведение контроля качества готовых пастообразных продуктов детского питания.	6
5. Продуктовый расчет в производстве пастообразных продуктов детского питания.	6
	Консультации
	5
	ВСЕГО (часов):
	168

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. 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. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175154> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные печатные издания:

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941> (дата обращения: 08.06.2022).

2. Цибулько Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья: конспект лекций [Электронный ресурс]: курс лекций (лекция) / Л.А. Цибулько - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019 - 140 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572684>.

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 2.2 Изготавливать производственные закваски.	Проведение процесса приготовления производственных заквасок для производства кисломолочных продуктов; Оформление технологической документации по производству заквасок.	- экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий; наблюдение и оценка достижений на практических и лабораторных занятиях; - устный и письменный опрос; - тестирование; МДК 06.01 – дифференцированный зачет; УП.06.01- зачет; ПП.04.01-дифференцированный зачет; ПМ.06 - экзамен (квалификационный).
ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Проведение технологического процесса производства различных видов питьевого жидких и пастообразных продуктов детского питания.	- экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий; наблюдение и оценка достижений на практических и лабораторных занятиях; - устный и письменный опрос; - тестирование; МДК 04.01 – экзамен; УП.04.01- зачет; ПП.04.01-дифференцированный зачет; ПМ.04 - 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;	- наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы.

	- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	
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.	- эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- Отзывы об обучающемся
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в молочном производстве.</p>	<p>- знакомство со спецлитературой в библиотеке и интернете.</p>
<p>ЛР 1</p>	<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>- 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.</p>
<p>ЛР 2</p>	<p>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</p>	<p>- 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</p>
<p>ЛР 3</p>	<p>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</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких</p>

	деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	результатов, стабильность результатов.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- 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 многонационального народа России	- 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 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	- 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.	- 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, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
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	<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	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<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	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<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 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;

	неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	- 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	- 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	- 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	- 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	- 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.
-------	---	--