

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

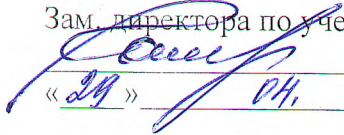
Уникальный программный ключ:

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 г.

**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.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>

# 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

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

### 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				в том числе					
				Всего	Промежуточная аттестация	лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)	Учебная практика	Производствен ная практика	консультации			
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
<b>Раздел 1. Технология производства кисломолочных жидких продуктов детского питания.</b>		<b>89</b>
<b>МДК 06.01 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>		<b>48</b>
<b>Тема 1.1 Требования к сырью при выработке жидких кисломолочных продуктов детского питания.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1   Требования к сырью, используемому для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	2   <b>ПЗ № 1.</b> Требования к качеству сырья при выработке кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2
<b>Тема 1.2 Процесс приготовления производственных заквасок для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	3   Классификация заквасок	2
	4   Технология приготовления лабораторных заквасок для кисломолочных жидких детского питания	2
	5   Технология приготовления производственных заквасок для кисломолочных жидких детского питания	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	6   <b>ПЗ № 2.</b> Виды бактериальных заквасок для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания.	2
	7   <b>ПЗ № 3.</b> Изготовление заквасок при производстве жидких кисломолочных	2



		продуктов детского питания.		
	8	<b>ПЗ № 4.</b> Подбор заквасок для производства различных жидких кисломолочных продуктов детского питания.	2	
	9	<b>ПЗ № 5.</b> Технологические расчёты при производстве заквасок.	2	
	10	<b>ПЗ № 6.</b> Контроль качества заквасок.	2	
	11	<b>ПЗ № 7.</b> Пороки заквасок.	2	
<b>Тема 1.3</b> <b>Производства кисломолочных детского питания</b>	<b>Технология жидких продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
		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
			<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
		16	<b>ПЗ № 8.</b> Ведение процесса выработки кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2
		17	<b>ПЗ № 9.</b> Ведение процесса выработки кисломолочных жидких продуктов детского питания.	2
			<b>Содержание</b>	<b>2</b>
		18	Пороки и причины их возникновения при производстве жидких кисломолочных продуктов детского питания.	2
		<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 1 обучающихся:</b>	<b>12</b>	
		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	

<b>Тематика домашних заданий</b>		
<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>		
<b>УП 06.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>
<b>Виды работ</b>		
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
<b>Консультации</b>		<b>5</b>
<b>Раздел 2. Технология производства пастообразных продуктов детского питания.</b>		<b>79</b>
<b>МДК 06.01 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>		<b>38</b>

<b>Тема 2.1 Требования к сырью при выработке пастообразных продуктов детского питания.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	19	Требования к качеству сырья, используемого для производства пастообразных продуктов детского питания.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
<b>Тема 2.2 Процесс приготовления производственных заквасок для пастообразных продуктов детского питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	21	Технология приготовления заквасок для пастообразных продуктов детского питания	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	22	<b>ПЗ № 11.</b> Виды бактериальных заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2
	23	<b>ПЗ № 12.</b> Изготовление производственных заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2
	24	<b>ПЗ № 13.</b> Подбор заквасок для производства различных пастообразных продуктов детского питания.	2
	25	<b>ПЗ № 14.</b> Контроль качества заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2
<b>Тема 2.3 Технология производства пастообразных продуктов детского питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	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
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	30	<b>ПЗ № 15.</b> Ведение процесса выработки пастообразных продуктов детского питания.	2

	31	<b>ПЗ № 16.</b> Ведение процесса выработки пастообразных продуктов детского питания.	2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	32	Пороки и причины их возникновения при производстве пастообразных продуктов детского питания.	2
	<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 2 обучающихся:</b>		<b>10</b>
	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
<b>Тематика домашних заданий</b>			
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.			
<b>УП.06.01</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>
<b>Виды работ</b>			

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

### **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"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов.</li> </ul>
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"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов.</li> </ul>
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов.</li> </ul>
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов.</li> </ul>
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> </ul>

	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.

<p>ЛР 17</p>	<p>Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов.</li> </ul>
--------------	--	--