

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Брюханов Дмитрий

Должность: Исполняющий обязанности директора Института ветеринарной
медицины

Дата подписания: 16.06.2023 09:05:28

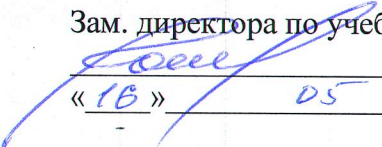
Уникальный программный ключ:

b10bb9998c4436a6206e5873d4f2fee71f05a960

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.

« 16 » 05 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины

 Кабатов С.В.

« 19 » 05 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

профессионального цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов
Протокол № 6 от «17» 04 2023 г.

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

Чунина Е.Г.

Составитель: Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Титова Н.В., 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

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

Директор Научной библиотеки



Шатрова И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ (ПО ВЫБОРУ)**

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке является обязательной (вариативной) частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции: обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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 личностно 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
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	Знания: требования охраны труда; производственный

	контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 729 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 524 часа;

из них на освоение МДК – 278 часов;

практики, в том числе учебная – 144 часа;

производственная – 252 часа.

Промежуточная аттестация:

МДК.02.01- дифференцированный зачет;

УП.02.01 - зачёт;

ПП.02.01 - дифференцированный зачет;

ПМ.02 - 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 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09., ЛР 1-ЛР 17	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	471	272	278	-	128	-	144	-	2	47
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	252	252						252	-	-
	Промежуточная аттестация	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-
	Всего:	729	524	278	6	128	-	144	252	2	47

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		278	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09., ЛР 1-ЛР 17
МДК 02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции		723	
Тема 1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности	Содержание		14
	1	Введение. Предмет, цели, задачи, структура курса. Системы контроля на предприятиях молочной промышленности.	2
	2	Положение о производственной лаборатории. Структура, основные функции лаборатории, права и ответственность персонала.	2
	3	Роль лаборатории в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции, рациональном ведении производственного процесса, снижении брака и отходов.	2
	4	Требования к организации и аттестации лабораторий технического и микробиологического контроля	2
	5	Оценка качества и безопасности молочного сырья и других компонентов, поступающих на предприятия молочной промышленности	2
	6	Реактивы и растворы, применяемые для анализа молока и молочных продуктов, их приготовление и хранение.	2
	7	Документация лаборатории. Правила ведения журнала в лаборатории. Учетная и отчетная документация. Правила безопасной работы в лаборатории.	2

		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
8	ПЗ №1. Оформление журналов производственного контроля на приемке молочного сырья.		2	
9	ПЗ №2. Приготовление титрованных растворов гидроксида натрия.		2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 1.			4	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			2	
Тема 2. Контроль производства молока.	Содержание		6	
	10	Нормативная документация на заготавливаемое молоко. Идентификация и контроль качества сырого молока.	2	
	11	Нормативная документация на питьевое молоко и напиток молочный. Требования к качеству сырья для выработки различных видов питьевого молока.	2	
	12	Схемы и методы контроля производства питьевого молока. Контроль качества и безопасности готового продукта.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12	
	13	ПЗ №3. Расчет норм расхода на производство различных видов питьевого молока. Анализ производственных потерь.	2	
	14	ПЗ №4. Определение титруемой кислотности и массовой доли жира в молоке.	2	
	15	ПЗ №5. Контроль качества заготавливаемого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение сортности молока.	2	
	16	ПЗ №6. Контроль качества питьевого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение термоустойчивости молока.	2	
	17	ПЗ №7. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого пастеризованного молока.	2	
18	ПЗ №8. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого стерилизованного молока.	2		
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 2.			4	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			2	

Тема 3. Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов.	Содержание		8	
	19	Нормативная документация на жидкие кисломолочные продукты. Требования к качеству молочного сырья для их производства.	2	
	20	Схемы и методы контроля производства жидких диетических кисломолочных продуктов.	2	
	21	Нормативная документация на закваски бактериальные и концентраты. Контроль качества и безопасность производственных заквасок.	2	
	22	Контроль качества и безопасность жидких кисломолочных продуктов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8	
	23	ПЗ №9. Анализ производственных потерь при производстве жидких диетических кисломолочных продуктов, произведенных термостатным способом. расчет норм расхода, оформление документации.	2	
	24	ПЗ №10. Анализ производственных потерь при производстве жидких диетических кисломолочных продуктов, произведенных резервуарным способом. расчет норм расхода, оформление документации.	2	
	25	ПЗ №11. Отбор проб, подготовка к анализу, проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей жидких кисломолочных продуктов, произведенных термостатным способом.	2	
	26	ПЗ №12. Отбор проб, подготовка к анализу, проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей жидких кисломолочных продуктов, произведенных резервуарным способом.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 3.			6	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			4	
Тема 4. Контроль производства сливок и сметаны.	Содержание		6	
	27	Нормативная документация на сливки питьевые. Требования к сырью для производства пастеризованных и стерилизованных сливок.	2	
	28	Схемы и методы контроля производства питьевых сливок. Контроль качества и безопасность готового продукта.	2	

	29	Нормативная документация на сметану. Требования к молочному сырью и закваскам для ее производства.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		10	
	30	ПЗ №13. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы.	2	
	31	ПЗ №14. Анализ производственных потерь при выработке сливок и сметаны. Оформление документации.	2	
	32	ПЗ №15. Отбор проб сливок и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сливок.	2	
	33	ПЗ №16. Отбор проб сметаны и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сметаны.	2	
	34	ПЗ №17. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сметаны и сливок.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 4.			6	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			4	
Тема 5.	Содержание		8	
Контроль производства творога и творожных изделий.	35	Нормативная документация на творог и творожные изделия. Требования к качеству и безопасности сырья для их производства.	2	
	36	Схемы и методы контроля производства творога на автоматизированных линиях, выработанного традиционным и раздельным способом.	2	
	37	Схемы и методы контроля производства творожных изделий: творожных масс, глазированных сырков, творожных сыров.	2	
	38	Контроль качества и безопасности сыворотки, готового творога и творожных изделий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8	
	39	ПЗ №18. Расчет норм расхода сырья на 1т творога, выработанного различными способами.	2	
	40	ПЗ №19. Анализ производственных потерь при производстве творога и творожных изделий, оформление документации.	2	
	41	ПЗ №20. Отбор проб творога и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей творога.	2	
	42	ПЗ №21. Отбор проб творожных изделий и подготовка их к	2	

		анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей творожных изделий.		
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 5.			6	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			4	
Тема 6. Контроль производства мороженого и замороженных десертов.	Содержание		6	
	43	Нормативная документация на мороженое и замороженные десерты. Требования к сырью для производства мороженого и контроль его качества.	2	
	44	Схема и методы контроля производства мороженого. Методика определения взбитости мороженого.	2	
	45	Методика отбора проб и подготовка их к анализу. Контроль качества и безопасности различных видов мороженого.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	46	ПЗ №22. Расчет норм расхода сырья на 1т мороженого.	2	
	47	ПЗ №23. Расчет норм расхода сырья на 1т замороженных десертов.	2	
	48	ПЗ №24. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей мороженого.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 6.			4	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			2	
Тема 7. Контроль производства сливочного и топленого масла, масляных паст.	Содержание		8	
	49	Нормативная документация на масло и масляные пасты. Контроль показателей качества и безопасности сливок для их производства.	2	
	50	Схемы и методы контроля производства масла способами сбивания и преобразования высокожирных сливок.	2	
	51	Схемы и методы контроля производства топленого масла.	2	
	52	Контроль показателей качества и безопасности масла и масляных паст.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8	
	53	ПЗ №25. Расчет норм расхода сырья на 1т сливочного масла. Анализ производственных потерь при производстве сливочного	2	

		масла различными способами.		
	54	ПЗ №26. Расчет норм расхода сырья на 1т топленого масла. Анализ производственных потерь при производстве топленого масла.	2	
	55	ПЗ №27. Отбор проб масла и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей масла.	2	
	56	ПЗ №28. Отбор проб масла и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей масла.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 7.			4	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			2	
Тема 8. Контроль производства сыра.	Содержание		8	
	57	Нормативная документация на сыры различных видов: твердые, полутвердые, мягкие. Требования к качеству и безопасности сырья и компонентов для производства сыра.	2	
	58	Нормативная документация на сыры различных видов: рассольные, с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Требования к качеству и безопасности сырья и компонентов для производства сыра.	2	
	59	Схемы и методы контроля производства натуральных сыров. Контроль качества зрелого сыра, подсырной сыворотки и рассола.	2	
	60	Нормативная документация на плавленые сыры. Требования к качеству и безопасности сырья для производства плавленых сыров. Схемы и методы контроля производства плавленых сыров.	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ			8	
	61	ПЗ №29. Расчет норм расхода сырья на 1 т сыра. Анализ производственных потерь при производстве сыра.	2	
	62	ПЗ №30. Определение сыропригодности молока.	2	
	63	ПЗ №31. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей натуральных сыров, отбор проб.	2	
	64	ПЗ №32. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей плавленых сыров, отбор проб.	2	

Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 8.		6		
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).		2		
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		4		
Тема 9. Контроль производства молочных консервов.	Содержание	12		
	65	Нормативная документация на молочные консервы. Требования к качеству и безопасности сырья для производства молочных консервов.	2	
	66	Контроль производства сгущенных молочных консервов. Контроль качества и безопасности готовой продукции, стерильности и герметичности упаковки сгущенных молочных консервов.	2	
	67	Контроль производства сгущенных молочных консервов с сахаром. Контроль качества и безопасности готовой продукции, сухого молочного остатка и размера кристаллов лактозы.	2	
	68	Контроль производства сухих молочных консервов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Оценка класса термообработки сухого молока.	2	
	69	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сухого молока.	2	
	70	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сгущенного молока с сахаром.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	71	ПЗ №33. Расчет норм расхода сырья на 1 т молочных консервов. Анализ производственных потерь при производстве молочных консервов.	2	
	72	ПЗ №34. Отбор проб сгущенных молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и физико-химических показателей сгущенного цельного молока с сахаром.	2	
73	ПЗ №35. Отбор проб сухих молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сухого цельного молока.	2		
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 9.		4		
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).		2		
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		2		

УП 02.01	Учебная практика	108	
Виды работ			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах. 5. Определение механической загрязненности молока. 6. Методы определения плотности молочного сырья. 7. Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов. 8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов. 10. Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов. 11. Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов. 12. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье. 13. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье. 14. Методы выявления фальсификации молочного сырья. 15. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок. 16. Методы определения эффективности пастеризации. 17. Определение промышленной стерильности питьевого молока. 18. Определение степени взбитости мороженого. 		108	
Тема 10. Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.	Содержание	12	
	74 Нормативная документация на продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Требования к качеству и безопасности молочного сырья.	2	
	75 Схемы и методы контроля производства молочно-белковых концентратов.	2	
	76 Схемы и методы контроля производства сухой сыворотки.	2	
	77 Схемы и методы контроля производства молочного сахара.	2	
	78 Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве обезжиренного молока.	2	

	79	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве пахты и молочной сыворотки.	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ			6	
	80	ПЗ №36. Контроль качества казеина и пищевых казеинатов. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу.	2	
	81	ПЗ №37. Контроль качества сухой сыворотки и молочного сахара. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу.	2	
	82	ПЗ №38. Анализ производственных потерь при получении и переработке молочной сыворотки.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 10.			3	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			1	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			2	
Тема 11. Требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой цельномолочной продукции.	Содержание		20	
	83	Требования технохимического контроля производства молока питьевого.	2	
	84	Требования микробиологического контроля производства молока питьевого.	2	
	85	Требования технохимического контроля производства кефира, ряженки и йогурта.	2	
	86	Требования микробиологического контроля производства кефира, ряженки и йогурта.	2	
	87	Требования технохимического контроля производства сметаны.	2	
	88	Требования микробиологического контроля производства сметаны.	2	
	89	Требования технохимического контроля производства сливочного масла.	2	
	90	Требования микробиологического контроля производства сливочного масла.	2	
	91	Требования технохимического контроля производства сыров.	2	
	92	Требования микробиологического контроля производства сыров.	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ			20	

	93	ПЗ №39. Методика технохимического контроля производства молока питьевого.	2	
	94	ПЗ №40. Методика микробиологического контроля производства молока питьевого.	2	
	95	ПЗ №41. Методика технохимического контроля производства кефира, ряженки и йогурта.	2	
	96	ПЗ №42. Методика микробиологического контроля производства кефира, ряженки и йогурта.	2	
	97	ПЗ №43. Методика технохимического контроля производства сметаны.	2	
	98	ПЗ №44. Методика микробиологического контроля производства сметаны.	2	
	99	ПЗ №45. Методика технохимического контроля производства сливочного масла.	2	
	100	ПЗ №46. Методика микробиологического контроля производства сливочного масла.	2	
	101	ПЗ №47. Методика технохимического контроля производства сыров.	2	
	102	ПЗ №48. Методика микробиологического контроля производства сыров.	2	
УП 02.01	Учебная практика		36	
Виды работ				
1. Определение термоустойчивости сливочного масла. 2. Методы определения сыропригодности молока. 3. Методы определения степени зрелости сыра. 4. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока. 5. Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов. 6. Особенности заполнения документации по результатам исследований молока и молочных продуктов.			36	
Тема 12. Требования к испытательным, производственным лабораториям.	Содержание		16	
	103	Технические требования к персоналу лаборатории на молочном производстве.	2	
	104	Требования к помещениям и условиям окружающей среды.	2	

	105	Требования к лабораториям молокоперерабатывающих предприятий.	2	
	106	Требования к микробиологической лаборатории.	2	
	107	Требования к испытательному оборудованию.	2	
	108	Требования к организации проведения испытаний.	2	
	109	Организация деятельности лаборатории.	2	
	110	Организация и проведение санитарно-гигиенического контроля на предприятиях молочной промышленности	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		16	
	111	ПЗ №49. Методы исследований в лаборатории.	2	
	112	ПЗ №50. Расчет норм расхода сырья на 1 т питьевого молока.	2	
	113	ПЗ №51. Расчет норм расхода сырья на 1 т кефира и ряженки.	2	
	114	ПЗ №52. Расчет норм расхода сырья на 1 т сметаны.	2	
	115	ПЗ №53. Расчет норм расхода сырья на 1 т творога и творожных изделий.	2	
	116	ПЗ №54. Расчет норм расхода сырья на 1 т сливочного масла.	2	
	117	ПЗ №55. Расчет норм расхода сырья на 1 т мороженого.	2	
	118	ПЗ №56. Расчет норм расхода сырья на 1 т обезжиренного молока и сыворотки.	2	
Тема 13. Причины возникновения брака на молочном производстве.	Содержание		26	
	119	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве молока питьевого.	2	
	120	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве жидких диетических кисломолочных продуктов.	2	
	121	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве сметаны.	2	

122	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве творога и творожных изделий.	2	
123	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве мороженого и замороженных десертов.	2	
124	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве сливок.	2	
125	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве сливочного масла.	2	
126	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве топленого масла, масляных паст.	2	
127	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве натурального сыра.	2	
128	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве плавленого сыра.	2	
129	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве молочных консервов.	2	
130	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве продуктов из обезжиренного молока.	2	
131	Пороки, причины возникновения и меры их предупреждения при производстве продуктов из пахты и молочной сыворотки.	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ		16	
132	ПЗ №57. Анализ причин брака, допущенного при производстве молока питьевого.	2	
133	ПЗ №58. Анализ причин брака, допущенного при производстве жидких диетических кисломолочных продуктов.	2	
134	ПЗ №59. Анализ причин брака, допущенного при производстве сметаны.	2	
135	ПЗ №60. Анализ причин брака, допущенного при производстве творога и творожных изделий.	2	
136	ПЗ №61. Анализ причин брака, допущенного при производстве мороженого и замороженных десертов.	2	
137	ПЗ №62. Анализ причин брака, допущенного при производстве сливочного масла, топленого масла, масляных паст.	2	

	138	ПЗ №63. Анализ причин брака, допущенного при производстве сыра.	2	
	139	ПЗ №64. Анализ причин брака, допущенного при производстве молочных консервов, продуктов из обезжиренного молока, из пахты и молочной сыворотки.	2	
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)			252	
Виды работ				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. 3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции. 5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов. 6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов. 7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов. 8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока. 9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья. 10. Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого. 11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок. 12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога. 13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра. 14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки. 15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов. 16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока. 17. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока. 18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока. 19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока. 20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных. 21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок. 22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта. 				

<p>23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога.</p> <p>24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.</p> <p>25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.</p> <p>26. Проведение контроля процесса созревания сыров.</p> <p>26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров.</p> <p>27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров.</p> <p>28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.</p> <p>29. Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.</p> <p>30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.</p> <p>31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.</p> <p>32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.</p> <p>33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.</p> <p>34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов.</p>		
Консультации	2	
ВСЕГО (часов):	723	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Технологии молока и молочных продуктов (аудитория № 216), 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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, 2023. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517750>.

2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока / Родионов Г. В., Остроухова В. И., Табакова Л. П. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — 140 с. — Книга из коллекции Лань - Ветеринария и сельское хозяйство. — <URL: <https://e.lanbook.com/book/175154>

Л-ра из ПООП:

Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 105 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14276-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519594>

Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>

Ключникова, Д. В. Техно - химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум: учебное пособие: в

2 частях / Д. В. Ключникова. — Воронеж ВГУИТ, 2017 — Часть 1 Технология молока и молочных продуктов — 2017. — 114 с. — ISBN 978-5-00032-297-0. — Текст электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106803>

Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для СПО / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.]; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-8580-2. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177841>

Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебник для СПО / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7029-7. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169777>

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>

3.2.2. Дополнительные источники:

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, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221..>

Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 418 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11036-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517006>

Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья: учебник для СПО / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221291>

3.2.3. Периодические издания:

1. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет. — Челябинск: ЮУрГАУ — <URL:<https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>>. — Текст : непосредственный.

2. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал. — Москва — <URL:<http://www.moloprom.ru>>. — Текст : непосредственный.

3. Пищевая промышленность: ежемесячный научно-технический журнал. — Москва — <URL:<http://www.foodprom.ru/>>. — Текст : непосредственный.

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»» -

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать	Знания в области контроля производственных стоков и	

производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей	

	социального и культурного контекста	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	
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	<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

	общественных организаций	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	- 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»	- 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	- интерпретация результатов наблюдений

	и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	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	- 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	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

	либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	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	- 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	- 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 неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в

	отношений со своими детьми и их финансового содержания	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

		<p>мероприятиях в рамках профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 16	<p>Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</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 17	<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"> - 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.