

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

 О.Г. Жукова

«27» марта 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 10786 АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ И ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

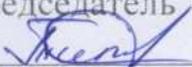
адаптированной образовательной
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка
очная форма обучения

Троицк
2019

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов»

Председатель



Н.В.Титова

Протокол № 5

25 марта 2019 г.

Составитель:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист отдела УМР Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Титова Н.В., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

Полянин М.А., главный технолог ООО «ЦЗП» («Санарский молочный продукт»)

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.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 12 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 14 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 6.1. Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.

ПК 6.2. Вести процесс производства кисломолочной продукции.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- производства различных видов питьевого молока и молочных напитков;
- производства различных видов кисломолочной продукции;
- производства сметаны;
- производства творога и сырково-творожных изделий.

уметь:

- готовить различные виды заквасок;
- определять качество заквасок;
- вести технологические процессы по выработке творога различными способами (традиционным с кислотной и кислотно-сычужной коагуляцией, на поточно-механизированных линиях и др.);
- вести процесс фасования и упаковывания готовой продукции;
- наносить маркировку.

знать:

- требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;
- ассортимент питьевого молока и молочных напитков кисломолочных продуктов, сметаны, творога и сырково-творожных изделий;
- технологии производства различных видов молока и молочных напитков;
- технологии производства различных видов кисломолочных продуктов;
- способы приготовления заквасок;

- виды упаковки;
- требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформления упаковки продукции;
- правила маркировки продукции;
- правила техники безопасности.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 168 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 32 часа;
учебная практика – 72 часа.

Форма аттестации:

МДК. 06.01 – зачет;

УП. 06.01 – зачет;

ПМ.06 – экзамен (квалификационный).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ПК 2.2. | Изготавливать производственные закваски. |
| ПК 6.1. | Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков. |
| ПК 6.2. | Вести процесс производства кисломолочной продукции. |
| 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. |

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ. 06 Выполнение работ по профессии рабочего

10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | | |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|---|---|---|----------------|--|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | (если предусмотрена рассредоточенная практика) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| ПК 2.2. ПК 6.1. ПК 6.2. | Раздел 1. Технология производства кисломолочной продукции. | 102 | 44 | 22 | - | 22 | - | 36 | - | |
| ПК 2.2. ПК 6.1. ПК 6.2. | Раздел 2. Технология производства детских молочных продуктов. | 66 | 20 | 10 | - | 10 | - | 36 | - | |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов | | | | | | | | | |
| | Всего: | 168 | 64 | 32 | | 32 | | 72 | | |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ. 06 Выполнение работ по профессии рабочего
10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов**

| 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 часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Технология производства кисломолочной продукции. | | 102 | |
| МДК 06.01. Основы технологии производства кисломолочных и детских молочных продуктов. | | | |
| Тема 1.1 Технология производства кисломолочных продуктов и напитков. | Содержание | | |
| | 1. Значение, биологическая ценность и виды кисломолочных продуктов. | 2 | 1 |
| | 2. ПЗ № 1. Изучение ассортимента и характеристики кисломолочных продуктов. | 2 | 2 |
| | 3. Виды и состав заквасок. | 2 | 1 |
| | 4. ПЗ № 2. Виды бактериальных заквасок для производства кисломолочных продуктов. | 2 | 2 |
| | 5. Технология производства заквасок и бактериальных препаратов, контроль их производства. | 2 | 1 |
| | 6. ПЗ № 3. Изучение технологии приготовления кисломолочных заквасок. | 2 | 2 |
| | 7. Технология производства кисломолочных напитков. | 2 | 1 |
| | 8. Технология производства кефира. | 2 | 1 |
| | 9. ПЗ № 4. Технология приготовления йогурта в лабораторных условиях. | 2 | 2 |
| | 10. ПЗ № 5. Изучение пороков кисломолочных напитков и меры их предупреждения. | 2 | 2 |
| 11. ПЗ № 6. Изучение пороков кисломолочных продуктов и меры их предупреждения. | 2 | 2 | |
| Тема 1.2 Технология производства сметаны. | 12. Технология производства сметаны резервуарным способом. | 2 | 1 |
| | 13. Технология производства сметаны термостатным способом. | 2 | 1 |
| Тема 1.3 Технология производства творога. | 14. Технология производства творога традиционным способом. | 2 | 1 |
| | 15. Технология производства творога отдельным способом. | 2 | 1 |
| | 16. Технология производства творожных изделий. | 2 | 2 |
| | 17. ПЗ № 7. Пороки творога и меры их предупреждения. | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|-----|---|-----------|---|
| | 18. | ПЗ № 8. Требования к качеству творога. | 2 | 2 |
| | 19. | ПЗ № 9. Технология производства творога в лабораторных условиях. | 2 | 2 |
| | 20. | ПЗ № 10. Техника безопасности и правила эксплуатации, принцип работы оборудования для производства кисломолочных продуктов. | 2 | 2 |
| | 21. | Виды упаковки кисломолочных продуктов. Процесс фасования и упаковывания готовой продукции. | 2 | 1 |
| | 22. | ПЗ № 11. Маркировка кисломолочных продуктов. | 2 | 2 |
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. | | | 22 | |
| Тематика домашних заданий | | | | |
| 1. Подготовка рефератов и презентаций по темам: | | | | |
| - Технология производства простокваши «Южная», | | | 2 | |
| - Технология производства кумыса, | | | 2 | |
| - Технология производства ацидофильной простокваши, | | | 2 | |
| - Технология производства твороженной пасты, | | | 2 | |
| - Технология производства напитка «Снежок». | | | 2 | |
| - Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов. | | | 2 | |
| 2. Составление кроссвордов по темам: | | | 2 | |
| - технология производства кисломолочных продуктов; | | | 2 | |
| - технология производства кисломолочных продуктов детского питания; | | | 2 | |
| - оборудование для производства кисломолочных продуктов; | | | 2 | |
| - термины и определения используемые в молочной промышленности. | | | 2 | |
| Учебная практика | | | 36 | |
| Виды работ | | | | |
| Определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции. | | | 6 | |
| Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и др.), а при производстве сладкой продукции - внесение в молоко сахарного сиропа. | | | 6 | |
| Изучение технологии производства кисломолочных напитков и составление технологических схем (термостатный и резервуарный способ). | | | 6 | |
| Проведение приема из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания. | | | 6 | |
| Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока. | | | 6 | |
| Изучение технологии производства кисломолочных продуктов и составление технологических схем. | | | | |
| Раздел 2. Технология производства детских молочных продуктов. | | | 66 | |
| Тема 2.1 Технология производства молока и | 23. | Виды и классификация молочных продуктов детского питания и требования к сырью для их производства. | 2 | 1 |

| | | | | |
|--|-----|--|------------|---|
| кисломолочных продуктов детского питания. | 24. | ПЗ № 12. Способы определения термоустойчивости молока. | 2 | 2 |
| | 25. | Технология производства жидких стерилизованных продуктов детского питания (гуманизированное молоко). | 2 | 1 |
| | 26. | Технология производства питьевого молока. | 2 | 1 |
| | 27. | ПЗ № 13. Провести органолептическую оценку качества питьевого молока (оценку запаха и вкуса, цвета и консистенции). Определение кислотности питьевого молока. | 2 | 2 |
| | 28. | ПЗ № 14. Определение качества пастеризованного молока на анализаторе Клевер-2М (жир, белок, СОМО, температура, плотность, процент фальсификации молока водой). | 2 | 2 |
| | 29. | ПЗ № 15. Изучение пороков питьевого молока и меры их предупреждения. | 2 | 1 |
| | 30. | Технология производства кисломолочных продуктов для детского питания. | 2 | 1 |
| | 31. | ПЗ № 16. Техника безопасности и правила эксплуатации, принцип работы оборудования для производства детских молочных продуктов. | 2 | 2 |
| | 32. | Технология производства пастообразных продуктов детского питания. | 2 | 1 |
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. | | | 10 | |
| Тематика домашних заданий | | | | |
| 1. Подготовка рефератов и презентаций по темам: | | | 2 | |
| - Технология производства стерилизованной адаптированной смеси для детей первого года жизни; | | | 2 | |
| - Технология производства сухих молочных смесей для питания детей грудного возраста, вырабатываемых с приготовлением сухой молочной основы. | | | 2 | |
| 2. Подготовка доклада на тему: | | | 2 | |
| - Технохимический контроль производства детских молочных продуктов. | | | | |
| 3. Заполнение бланков производственного учета в молочной промышленности. | | | | |
| Учебная практика | | | 36 | |
| Виды работ | | | | |
| Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и др.), а при производстве сладкой продукции - внесение в молоко сахарного сиропа. | | | 6 | |
| Ведение работы по регулированию подачи заквашенного молока на разлив. | | | 6 | |
| Изучение технологии производства различных видов питьевого молока и молочных продуктов для детского питания. | | | 6 | |
| Проведение контроля за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам. | | | 6 | |
| Проведение контроля качества готовых кисломолочных продуктов. | | | 6 | |
| ВСЕГО (часов) | | | 168 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы проводится в учебном кабинете «Технология молока и молочных продуктов».

Оборудование учебного кабинета:

- нормативная документация по молочной промышленности;
- видеофильмы образовательные;
- плакаты, иллюстрации настенные;
- муляжи, макеты, стенды, модели, демонстрационные;
- штативы, бани, жирокамеры, серная кислота и посуда, изоамиловый спирт, щелочь, центрифуга;
- приборы: лактан, клевер-2м, соматос, сепаратор, маслобойка, сыроизготовитель, «Рекорд»;
- лабораторная посуда (пробирки, колбы, стаканы и тд.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие для сред. учеб. зав. / М. М. Карпеня [и др.]. – Москва : Инфра-М, 2015. – 416 с.

Дополнительные источники:

2. Горбатова, К. К. Молочная терминология : энциклопедический словарь-справочник [Электронный ресурс] : справочник / К. К. Горбатов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 232 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50678
3. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. [Электронный ресурс] / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4124>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2017. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. – Доступ по логину и паролю.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2017. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>. – Доступ по логину и паролю.
3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2017. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>. – Доступ по логину и паролю.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и организациях соответствующих профилю специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов».

Изучение общих профессиональных дисциплин таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Процессы и аппараты», а также ПМ.01 «Приемка и первичная обработка молочного сырья», ПМ.02 «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания».

4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:

| Форма работы | Вид занятия | | |
|----------------------------|-------------|----|-------------|
| | Урок | ЛЗ | ПЗ, семинар |
| Интерактивный урок | | | |
| Работа в малых группах | 5 | | 3 |
| Анализ конкретных ситуаций | 1 | | 3 |
| Итого: | 6 | | 6 |

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Имеют опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой, обеспечивается дипломированными преподавателями междисциплинарных курсов, имеющие опыт деятельности в молочной промышленности.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| ПК 2.2. | Изготавливать производственные закваски. | Текущий контроль в форме: - устный опрос, - экспертная оценка выполнения практических занятий; МДК. 06.01 - зачет; УП. 06.01 – зачет; ПМ. 06 - экзамен (квалификационный) |
| ПК 6.1. | Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков. | |
| ПК 6.2. | Вести процесс производства кисломолочной продукции. | |

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. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |

| | | |
|--|---|--|
| эффективность и качество. | | |
| ОК 3. Принимать решение стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные. | Анализ 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. | Анализ 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. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| 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. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |

| | | |
|--|--|---|
| <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>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</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 мясном производстве.</p> | <p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> |