

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)***

***ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:  
ПО ПРОФЕССИИ 10786 АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ И  
ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ***

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка

Советск,  
2022 год

Согласовано  
заведующий учебно-методическим отделом  
*И.А. Ивашкина* Н.А. Ивашкина  
31.08.2022 года

Рабочая программа по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, 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 Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 378, зарегистрировано в Минюсте России 18 июня 2014 года №32771, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Ивлева Н.Г., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2022 года *И.А. Ивашкина*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2022 года

Согласовано:  
ЗАО "ЭкоМолПродукт"  
генеральный директор  
*В.О. Бобина* Бобина В.О.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:  
ПО ПРОФЕССИИ 10786 АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ И  
ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)**

В результате изучения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 6</b>	<b>Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>
ПК 6.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.2.	Вести технологический процесс производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.3.	Обслуживать оборудование при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.4.	Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.5.	Разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.

**1.1.3.** В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора технологической карты производства;</li> <li>- изготовления производственных заквасок и растворов;</li> <li>- выполнения основных технологических расчетов;</li> <li>- ведения процессов выработки кисломолочных и детских молочных продуктов.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести процесс производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и др.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов;</li> <li>- наполнять емкости пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком;</li> <li>- определять количество бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции;</li> <li>- вносить бактериальную закваску в молоко в зависимости от вида продукта;</li> <li>- перемешивать заквашенное молоко в резервуарах, наблюдать за температурой созревания и кислотностью продукта;</li> <li>- регулировать по приборам автоматического контроля подачу охлаждающей смеси в рубашку резервуаров или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов;</li> <li>- проверять по лабораторным анализам готовности сквашенного молока;</li> <li>- регулировать подачу продуктов на розлив;</li> <li>- приготавливать растворы применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературной тепловой обработки сырья и компонентов;</li> <li>- заквашивать и сквашивать молочную смесь специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки;</li> <li>- вносить компоненты или молочно-витаминные концентраты в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивать полученную смесь с компонентами до получения однородной консистенции продукта;</li> <li>- вести процессы гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры.</li> <li>- оценивать качество кисломолочных и детских молочных продуктов и подготавливать их к сдаче.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство обслуживаемого оборудования;</li> <li>- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;</li> <li>- состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока;</li> <li>- технологию производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, детских молочных продуктов, казеиновых лечебных препаратов и бактериальных заквасок.</li> </ul>

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки - 144 часа**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

#### **ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: ПО ПРОФЕССИИ 10786 АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ И ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Код ПК ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПП.06	Виды работ	Наименования тем производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9.	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: по профессии 10786 аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	144	Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности и производственной санитарии;</li> <li>- учет количества и качества, поступающего в цех переработки сырья на производство кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> <li>- распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества;</li> <li>- подбор закваски для производства кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> <li>- контроль процесса приготовления лабораторных и производственных заквасок при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> <li>- обеспечение условий для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> <li>- ведение технологического процесса производства кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> <li>- учет качества сырья для производства кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> <li>- ведение процесса нормализации молока и сливок;</li> <li>- проведение процесса пастеризации нормализованной смеси;</li> <li>- ведение процесса охлаждения пастеризованной смеси;</li> <li>- ведение процесса фасования готовой продукции;</li> <li>- ведение процесса гомогенизации смеси;</li> <li>- ведение процесса заквашивания и сквашивания смеси при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> <li>- ведение процесса производства кисломолочных и детских молочных</li> </ul>	144

			<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль соблюдения требований к технологическому процессу производства кисломолочных и детских молочных продуктов в соответствии с нормативной и технологической документацией;</li> <li>-контроль маркировки затаренной продукции и ее отгрузки;</li> <li>-анализ причин брака, допущенного в производственном процессе;</li> <li>-разработка мероприятий по устранению причин брака;</li> <li>-обеспечение режимов работы оборудования по производству кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> <li>- контроль эффективного использования технологического оборудования по производству кисломолочных и детских молочных продуктов; -контроль санитарного состояния оборудования участка.</li> </ul>	
	<b><i>ВСЕГО часов</i></b>			<b>144</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях молочной промышленности, с которыми заключены двухсторонние договора на проведение производственной практики (по профилю специальности) и где имеются условия для работы обучающимся в соответствии с программой производственной практикой (по профилю специальности).

Реализация производственной практики (по профилю специальности) предполагает наличие учебных кабинетов технологии молока и молочных продуктов; технологического оборудования молочного производства; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии молока и молочных продуктов:**

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- шкаф для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютеры в комплекте, интерактивная доска, ноутбук, проектор

Учебные наглядные пособия:

- презентации по темам;
  - инструкционные карты по практическим занятиям;
  - комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине
- приборы и реактивы для определения массовой доли жира;
- приборы и реактивы для определения кислотности;
  - приборы и реактивы для определения массовой доли белка;
  - центрифуга;
  - термометр;
  - котёл для пастеризации;
  - молочная посуда;
  - термостат;
  - холодильник;

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования молочного производства:**

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- шкаф для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютеры в комплекте, интерактивная доска, ноутбук, проектор

Учебные наглядные пособия:

- презентации по темам;
- инструкционные карты по практическим занятиям;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине

#### **Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

Лабораторное оборудование: приборы и реактивы для определения массовой доли жира, приборы и реактивы для определения кислотности, приборы и реактивы для определения



массовой доли белка, центрифуга, термометр, котёл для пастеризации, молочная посуда, термостат, микроскоп, сушильный шкаф для определения влаги, прибор «Клевер», прибор Чижовой, автоклав, шкаф вытяжной, измерительные приборы, технические и электронные весы, рН-метр, титровальная установка; рефрактометр, титровальная установка для определения кислотности продуктов, холодильник.

**Оборудование лаборатории по оценке качества пищевых продуктов** рабочие места по количеству обучающихся;

- компьютер;

–комплект учебно – методической документации;

–комплект плакатов;

–оборудование и аппараты: термостаты, сушильный шкаф, автоклав, шкаф вытяжной, холодильник, электроплитка, водяная баня, микроскопы, измерительные приборы, центрифуга, анализатор «Клевер», технические и электронные весы, рН-метр, титровальная установка для определения кислотности в продуктах; рефрактометр, химические реактивы, посуда, технические средства обучения, прибор «Чижовой».

**3.2. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:**

Групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, мультимедийная презентация, деловые и ролевые игры, индивидуальные и групповые проекты.

**3.3. При реализации образовательной программы преподаватель вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.**

**3.4. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов, учебник для студентов СПО. - М.: Академия 2019 год;

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СПО /. - М.: Академия,2021

**Дополнительные источники:**

1. Голубева Л.В. Справочник технолога молочного производства, т.9 (консервирование и сушка молока) СПб.: ГИОРД, 2019;

2. Кузнецов В.В., Липатов Н.Н. Справочник технолога молочного производства, т.6 (технология детских молочных продуктов) СПб.: ГИОРД, 2019;

3. Отраслевой журнал «Производство и переработка молока»

**Интернет-ресурсы:**

1. Базовая коллекция ЭБС BOOK.ru

**3.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися производственной практики (по профилю специальности) должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки.

Колледж ежегодно обновляет содержание программы производственной практики (по профилю специальности) в части, установленной учебным заведением; содержание

методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Для приобретения практического опыта при изучении программы планируется производственная практика (по профилю специальности), которая реализуется концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки реализуется в организациях и на предприятиях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональных областях: Технология молока и молочных продуктов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предприятий и организаций производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля, изданной за последние 5 лет;

- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;

- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;

- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;

- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные.

### **3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели, имеющие высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по профилю специальности.

Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях и курсы повышения квалификации по профилю и информационно-коммуникационным технологиям не реже одного раза в 3 года.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Преподаватель обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и

текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 6.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность учета поступающего сырья и компонентов для производства кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> <li>– качество анализа органолептических, физико-химических и технологических свойств сырья и материалов, исходя из их назначения;</li> <li>– качество рекомендаций по повышению качества сырья и материалов;</li> <li>– выбор приборов, посуды и реактивов для контроля качества сырья и материалов;</li> <li>– расчет зачтенной массы поступающего сырья;</li> <li>- точность и грамотность оформления технологической документации при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 6.2. Вести технологический процесс производства кисломолочных и детских молочных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализ способов производства кисломолочных и детских молочных продуктов выбор оптимального варианта;</li> <li>– анализ соблюдения требований к технологическому процессу выработки кисломолочных и детских молочных продуктов в соответствии с нормативно-технической документацией;</li> <li>– расчет расхода сырья, выхода готовой продукции;</li> <li>– анализ производственных потерь и разработка мероприятий по их снижению;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> </ul>	
<p>ПК 6.3. Обслуживать оборудование при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точно и четко обслуживать оборудование при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки;</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять контроль качества кисломолочных и детских молочных продуктов</li> </ul>	<p><b>Промежуточная</b></p>

ПК 6.5. Разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.	– четко разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.	<b>аттестация:</b> - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете
---	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов – оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов продуктов функционального назначения;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	– работать на оборудовании с программным обеспечением;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

выполнения заданий.		обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– анализ инноваций в области разработки технологических процессов, изготовления молочных продуктов функционального назначения.	