

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Агротехнологический колледж»

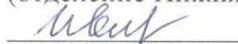
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ
И АССОРТИМЕНТ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

по профессиям
среднего профессионального образования
естественнонаучного профиля

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ №788 от 02.08.2013г. по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

УТВЕРЖДАЮ:


Зав.отделением ГАПОУ ТО «АТК»
(отделение Нижняя Тавда)

 И.В.Иволгина

Рабочая программа рассмотрена на заседании
ПЦК профессиональных дисциплин

Протокол № 11 от « 26 » 06 2017 г.

Председатель ПЦК

 А.В.Кузнецова

Рабочую программу разработал преподаватель ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж» отделение Нижняя Тавда Гайсин Р.З.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01.Характеристика молочного сырья и ассортимент молочных продуктов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: общепрофессиональный цикл ОП.01. Характеристика молочного сырья и ассортимент молочных продуктов.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- химические и физические свойства молочного сырья, их зависимость от времени года;
- о влиянии температурной и химической обработки на состав и свойства молока и молочной продукции;
- пищевую ценность молочных продуктов;
- требования действующих стандартов к качеству молочной продукции;
- правила пользования контрольно-измерительными приборами для определения количественных показателей жирности, содержания белка и др.;
- ассортимент молочных продуктов.

уметь:

- анализировать химический состав молока;
- определять основные характеристики молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- пользоваться контрольно-измерительными приборами для определения количественных показателей содержания белка, жира и других веществ;
- ориентироваться в ассортименте молочной продукции.

Данная дисциплина способствует формированию общих и профессиональных компетенций:

Результаты обучения (развитие общих компетенций)		Содержание компетенции
Шифр	Наименование	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Умеет давать оценку происходящему в стране и в мире, связывая со значимостью получения своей профессии.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Решает профессиональные задачи. Анализирует возможные угрозы, оценивает с этой точки зрения свою деятельность и находит оптимальное решение.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Разбирается в особенностях чрезвычайных ситуациях и использует данные знания в учебной деятельности и повседневной жизни.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Работает с разными источниками информации, в том числе использует интернет – ресурсы и телекоммуникационные технологии, используя ключевые понятия безопасности жизнедеятельности
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применяет информационные ресурсы при подготовке проектов, докладов, сообщений, составлении таблиц, подготовке презентаций.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Владеет основными образцами взаимодействия человека и общества. Использует в учебной и практической деятельности анализ рабочей ситуации, соблюдает технику безопасности

ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Готов исполнять воинскую обязанность
ПК 1.1	Выполнять процессы механической обработки молока.	Производит работы по механической обработке молока в соответствии с технологическими требованиями и нормами безопасности
ПК 1.2	Выполнять процессы термической обработки молока.	Предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий при механической обработке. Соблюдает меры пожарной безопасности
ПК 1.3	Производить нормализацию смеси.	Учитывает основные виды потенциальных опасностей при проведении нормализации молока.
ПК 1.4.	Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.	Предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий при механической и термической обработке молока. Соблюдает меры пожарной безопасности
ПК 2.1	Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.	Соблюдает меры для снижения уровня опасностей при выполнении работ по производству питьевого молока и молочных продуктов.
ПК 2.2	Готовить закваски.	Соблюдает технику безопасности при приготовлении закваски.
ПК 2.3	Вести процесс производства кисломолочной продукции.	Принимает во внимание вредные факторы для здоровья при выполнении работ.
ПК 2.4	Вести процесс производства сметаны.	Соблюдает меры для снижения уровня опасностей при выполнении работ. Принимает во внимание вредные факторы для здоровья
ПК 2.5	Вести процесс производства творога и сырково-творожных изделий.	Учитывает основные виды потенциальных опасностей и их последствия.
ПК 2.6	Фасовать готовую продукцию.	Соблюдает технику безопасности.
ПК 2.7	Регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции.	Соблюдает меры для снижения уровня опасностей при выполнении регулировочных работ.
ПК5.1.	Руководить организацией труда рабочих в смене.	Организует рабочее место, проявляет руководящие качества
ПК5.2.	Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.	Заполняет учетно-отчетную документацию
ПК5.3.	Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.	Анализирует пороки продукции и разрабатывает мероприятия по их устранению.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- всего 72 ч. в том числе:
- максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, включая:
- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося 48 часов;
- внеаудиторная самостоятельную работу обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
практические занятия	20
Внеаудиторная самостоятельная работа	24
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Характеристика молочного сырья и ассортимент молочных продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Характеристика молочного сырья		
Тема 1.1. Виды молочного сырья, требования к качеству	Содержание		
	Введение: предмет и содержание курса. Характеристика молочной промышленности. Общая технология отрасли: назначение и задачи дисциплины. Молочное сырьё для молочной промышленности. Виды молочного сырья (молоко, сливки, пахта, молочная сыворотка). Сырьевая зона заводов.	5	2
	Виды молока. Состав молочного сырья (белки, жиры, углеводы, вода ...)		
	Оценка качества молока. Требования стандартов к заготавливаемому молоку. Пороки молока.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №1 Доклад: Основные условия получения точных показателей, характеризующих свойства молока	3	
	Практическая работа №1 1. Расчёт энергетической ценности молочного сырья 2. Сравнительный анализ химического состава молока в зависимости от его вида	4	
	Практическая работа №2 Материальный баланс молочной промышленности (алгебраический и графический метод)	4	
Тема 1.2. Первичная обработка, условия получения доброкачественного сырья.	Содержание		
	Приёмка и обработка сырья на заводе.	4	2
	Источники загрязнения и чужеродные вещества молока. Способы транспортировки молока, их сравнительная характеристика.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №2 Реферат: Механическая загрязнённость молока	3	
Раздел 2.	Тепловая и вакуумная обработка молока и молочных продуктов		2
Тема 2.1 Влияние температурной обработки на состав и свойства молока	Содержание		
	Назначение и виды тепловой обработки. Современные технологии обработки сырья.	5	2
	Охлаждение молочного сырья и молочных продуктов. Изменения, происходящие в молочном сырье под действием низких температур. Замораживание молочного сырья и молочных продуктов. Физико-химические и биохимические изменения, происходящие в сырье. Значение.		
	Пастеризация молочного сырья. Сущность процесса пастеризации. Современные представления о термоустойчивости компонентов молока. Теоретическое обоснование режимов пастеризации. Факторы, влияющие на эффективность пастеризации.		
	Стерилизация молочного сырья. Сущность процесса, цели и задачи стерилизации.		

	Влияние стерилизации на микрофлору, составные компоненты и потребительские свойства молока. Обоснование режимов стерилизации. Способы стерилизации, их сравнительная оценка.		
	Практическая работа №3 Оценка качества молока по ГОСТу	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №3 Реферат: Виды пастеризации, влияние на качество молока.	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №4 Доклад: Процесс разделения молока на фракции.	3	
Раздел 3.	Основные свойства молочного сырья		2
Тема 3.1. Показатели, характеризующие натуральность и свежесть молока, свойства сырья	Содержание		
	Показатели качества молока и молочных продуктов - кислотность, проба на кипячение, проба на редуктазу, содержание сухого вещества, удельный вес, плотность.	5	2
	Факторы влияющие на состав и свойства молока.		2
	Экспертиза молока и молочных продуктов. Правила отбора проб.		2
	Органолептические свойства молока и молочных продуктов. Изменение органолептических свойств молока и сливок при хранении.		2
	Физические свойства молока и молочных продуктов (плотность, вязкость..).		2
	Изменение свойств молока под влиянием физических факторов.		
	Химические свойства молока и молочных продуктов (кислотность, окислительно - восстановительный потенциал)		2
	Бактерицидные свойства молока и молочных продуктов		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №5: Реферат: Характеристика оборудования для определения содержания жира в молоке	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №6 Доклад: Изменение вязкости молока при нагревании	3	
Тема 3.2. Методы контроля качества молока	Содержание		
	Контроль заготавливаемого сырья	4	2
	Методы органолептической оценки качества молока и молочных продуктов.		2
	Характеристика, порядок проведения		
	Методы физико-химической оценки качества молока и молочной продукции.		2
	Методы микробиологической оценки качества сырья.		2
	Практическая работа №4 Контроль качества молока.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №7 Реферат: Кислотность молока, приборы, порядок определения.	3	
Раздел 4.	Ассортимент молока и молочных продуктов		2
Тема 4.1. Ассортимент молока и молочных	Содержание		
	Ассортимент молока. Ассортимент сливок.	5	3

продуктов	Ассортимент творога и сметаны		3
	Ассортимент кисломолочной продукции		2
	Ассортимент масла		3
	Ассортимент сыров		3
	Практическая работа № 5. Определение свежести и натуральности молока	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №8: Презентация: Влияние первичной обработки молока на его качество	3	
Максимальная учебная нагрузка		72	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		48	
Внеаудиторная самостоятельная работа		24	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы предполагает наличие учебного кабинета.

Кабинет технологического оборудования молочного производства

- 1) Основное оборудование: рабочее место преподавателя – 1;
рабочие места обучающихся – 26;
компьютер - 1; мультимедийный проектор;
экран;
 - 2) Учебно - наглядные пособия:
методическая литература;
инструкции по ТБ; нормативные документы;
анализатор качества молока «Клевер -1М»;
центрифуга лабораторная молочная ЦІМП-24;
микроскоп для морфологических исследований МИКРОМЕД-1
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, -
 - мультимедиа проектор;
 - интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

- Буйлова Л.А. Технология производства молочных консервов: учебник и практикум для СПО. – М.: Юрайт, 2017
- Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учеб. СПб.: ГИОРД, 2015
- Мамаев А.В., Самусенко Л.Д. Молочное дело: учебное пособие. – СПб.: Лань, 2013
- Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие. – М.: Альфа -М: ИНФРА-М, 2015

Дополнительные источники:

- Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2010
- Илюхин В.В., Бурлев М.Я. Справочник механика молокоперерабатывающих предприятий и сервиса. – СПб.: ГИОРД, 2007
- Качество молока. Справочник для работников лабораторий, зоотехников молочно-товарных ферм и работников молокоперерабатывающих предприятий. – СПб.: ГИОРД, 2008
- Мамаев А.В., Куприна А.О., Яркина М.В. Тара и упаковка молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: Лань, 2014
- Тихомирова Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради): учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2011

Электронные издания (электронные ресурсы):

- Характеристика молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс]: [сайт]. - Электрон. дан. – [Режим доступа: https://www.kazedu.kz/referat/109309/3](https://www.kazedu.kz/referat/109309/3), свободный
- Характеристика ассортимента молочной продукции. [Электронный ресурс]: [сайт]. - Электрон. дан. – [Режим доступа: http://lektsii.com/2-93149.html](http://lektsii.com/2-93149.html), свободный
- [Классификация и ассортимент молочных товаров](#). [Электронный ресурс]: [сайт]. - Электрон. дан. – [Режим доступа: https://lektsia.com/2x7722.html](https://lektsia.com/2x7722.html), свободный
- [Молоко и молочные продукты](#). [Электронный ресурс]: [сайт]. - Электрон. дан. – [Режим доступа: http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/molochnye-produkty.html](http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/molochnye-produkty.html), свободный
- [Лаптев С.В. Химия, микробиология и экспертиза молока и молочных продуктов](#).

[Электронный ресурс]: [сайт]. -Электрон. дан. – [Режим доступа:](#)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
- Анализировать химический состав молока;		Тестирование Устный опрос Практическая работа
- определять основные характеристики молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;		Практические работы
- пользоваться контрольно-измерительными приборами для определения количественных показателей содержания белка, жира и других веществ;		Практическая работа Устный опрос
- ориентироваться в ассортименте молочной продукции.		Контрольная работа
Знания:		
- химические и физические свойства молочного сырья, их зависимость от времени года;		Контрольная работа Практические работы Лабораторные работы
- влияние температурной и химической обработки на состав и свойства молока и молочной продукции;		Практические работы Лабораторные работы
- пищевая ценность молочных продуктов;		Тестирование, устный опрос
- требования действующих стандартов к качеству молочной продукции;		Устный опрос, тестирование
-правила пользования контрольно-измерительными приборами для определения количественных показателей жирности, содержания белка и др.;		Устный опрос
- ассортимент молочной продукции.		Тестирование

Результаты обучения (развитие общих компетенций)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Шифр	Наименование	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- устный опрос - экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 4.	Осуществлять поиск информации,	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

	необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	занятиях
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, на практических занятиях
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 1.1.	Выполнять процессы механической обработки молока.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, на практических занятиях
ПК 1.2.	Выполнять процессы термической обработки молока.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 1.3.	Производить нормализацию смеси.	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 1.4.	Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, на практических занятиях
ПК 2.1.	Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 2.2.	Готовить закваски.	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 2.3.	Вести процесс производства кисломолочной продукции.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, на практических занятиях
ПК 2.4.	Вести процесс производства сметаны.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 2.5.	Вести процесс производства творога и сырково-творожных изделий.	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 2.6.	Фасовать готовую продукцию.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, на практических занятиях
ПК 2.7.	Регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 5.1.	Руководить организацией труда рабочих в смене.	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 5.2.	Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, на практических занятиях
ПК 5.3.	Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины

ОП.01 Характеристика молочного сырья и ассортимент молочной продукции

КОД, наименование учебной дисциплины

19.01.10 Мастер производства молочной продукции

код и наименование ФГОС

представленной Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области «Агротехнологический колледж»

указывается организация-разработчик

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	закключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины»					
1.	Перечень умений и знаний соответствует требованиям ФГОС /конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС в соответствии с региональным требованиями работодателей	да			
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»					
2.	Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания.	да			
3.	Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины.	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
4.	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.	да			
5.	Содержание учебного материала соответствует знаниям и умениям.	да			
6.	Содержательное распределение по темам дидактически соответствует разделам УД.	да			
7.	Почасовое распределение тем по разделам-оптимально (отражает объем и сложность учебного материала)	да			
8.	Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами, практическими занятиями, контрольными работами и внеаудиторной самостоятельной работой полностью соответствует результатами обучения .	да			
9.	Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями контрольными работами и внеаудиторной самостоятельной работой соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения.	да			

10.	Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.	да			
-----	---	----	--	--	--

11.	Тематика домашних заданий, внеаудиторной самостоятельной работы раскрывается «диагностическими» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить.	да			
12.	Объем времени на теоретическую подготовку по всем видам занятий оптимален для усвоения обозначенных знаний.	да			
13.	Объем и содержание лабораторных работ, практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы оптимален для формирования обозначенных умений.	да			
14.	Тематика курсовых работ представлена в достаточном объеме, соответствует специфике и обеспечивает усвоение знаний и формирование умений.	-			
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
15.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
16.	Перечисленное оборудование в достаточной мере обеспечивает проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
17.	Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса.	да			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

замечаний нет

Ф.И.О. эксперта *Директор молокозавода* (подпись)
Дата *28.06.18* *г. Ярославль* *Н. В. Третьков*



