

## **Аннотация**

### **к рабочей программе профессионального модуля 06**

Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (срок обучения 3 года 10 мес.)  
(заочная форма обучения)

#### **1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Программа профессионального модуля – является вариативной частью ППССЗ по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.

#### **2. Цели и задачи профессионального модуля**

Целью изучения модуля является овладение знаниями, умениями и практическим опытом по производству молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.

#### **3. Структура профессионального модуля:**

Общая технология молочных консервов. Технология сгущенных молочных консервов. Оборудование для производства сгущенных молочных консервов. Технология сухих молочных консервов. Технология сухих продуктов детского питания. Контроль производства молочных консервов. Оборудование для производства сухих молочных продуктов. Фасовочно-упаковочное оборудование консервированных молочных продуктов. Расчет, подбор технологического оборудования. Санитарная обработка оборудования. Курсовое проектирование.

#### **4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, ситуационно-ролевые.

#### **5. Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- учитывать поступающее сырье, компоненты, материалы;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных анализов;
- рассчитывать, подготавливать и вводить компоненты требуемой дозировки;
- контролировать все стадии технологического процесса производства молочных консервов;
- контролировать все стадии технологического процесса производства сухих детских молочных продуктов;
- оценивать качество молочных консервов и сухих продуктов детского питания;
- анализировать причины брака готовой продукции;

- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования для производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования для производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- ассортимент молочных консервов;
- требования к сырью при выработке молочных консервов и сухих продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на производство молочных консервов и сухих продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки молочных консервов и сухих продуктов детского питания;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания;
- режимы мойки оборудования и инвентаря.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1-9, ПК 6.1-6.5

#### **6. Общая трудоемкость профессионального модуля**

Максимальная учебная нагрузка – 336 часов: из них обязательная аудиторная учебная нагрузка – 44 часа, самостоятельная работа – 292 часов, курсовое проектирование – 10 часов; учебная практика - 72 часа, производственная практика – 108 часов.

#### **7. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен по МДК.06.01 – 4 курс; зачет по производственной практике- 4 курс; экзамен квалификационный – 4 курс

**8. Составитель:** Жанситова М.Г., преподаватель.