

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля ПМ. 07**  
**«Выполнение работ по профессии рабочего» для специальности 19.02.07**  
**«Технология молока и молочных продуктов».**

Заочная форма обучения

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов». Профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего является базовой подготовкой в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

**2. Цель изучения профессионального модуля.**

Цели изучения профессионального модуля: овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

**3. Структура профессионального модуля.**

Представленная рабочая программа состоит из следующих разделов:  
1. Технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов .  
2. Технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов. 3. Микробиологический контроль, санитария и гигиена. 4. Технохимический контроль и учет производства. 5. Безопасность труда на предприятиях молочной промышленности. 6. Электробезопасность и пожарная безопасность. 7. Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

**4. Основные образовательные технологии.**

В процессе изучения модуля используется как традиционные, так и технологии активного обучения: объяснительно – демонстрационные, проектные, личностно – ориентированные, проблемно – развивающие, организация самостоятельного обучения студентов и другие.

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

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов как общих компетенций (ОК1– ОК9), так и профессиональных компетенций ПК 7.1-7.3

В результате освоения профессионального модуля студент должен :  
**иметь практический опыт:**

контроля качества сырья и продукции;  
выбора технологической карты производства;  
выполнения основных технологических расчетов;  
ведения процессов выработки молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

В результате освоения профессионального модуля студент должен **уметь:**  
учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья;

распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;

вести технологический процесс производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной технологической документацией;

контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;

анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;

разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

обеспечивать режимы работы оборудования по производству молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

В результате освоения профессионального модуля студент должен **знать:**

требования к сырью при выработке молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

ассортимент молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

технологические процессы производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);

причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;

назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

#### **6. Общая трудоёмкость профессионального модуля ПМ 07**

Всего – 168 часов, в том числе: максимальная учебная нагрузка обучающегося – 132, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 20 часов; самостоятельная работа обучающегося – 112 часов; учебная практика - 36 часа.

#### **7. Форма контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 4 курс, зачет по учебной практике – 4 курс, экзамен квалификационный -4 курс.

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