

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (срок получения СПО 3 г. 10 месяцев)

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

Профессиональный модуль ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих включен в профессиональный цикл ППССЗ СПО по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии молока и молочных продуктов при наличии среднего общего образования.

2. Цели изучения профессионального модуля

Целью изучения модуля является овладение видом деятельности (производство кисломолочных и детских молочных продуктов) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

МДК 06.01. Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» с присвоением четвертого разряда. Производственная практика.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используется как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК1-ОК 9, ПК6.1-ПК6.4.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

проведения процессов сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов;

выполнения и регулирования технологических операций по сепарированию, пастеризации, гомогенизации, охлаждению, заквашиванию и сквашиванию молока;

технического обслуживания оборудования для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока;

чистки и мытья аппаратов для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока с их разборкой и сборкой;

уметь:

- подготавливать технологическое оборудование к работе;

- выявлять, анализировать и устранять технические неполадки оборудования, возникающие при его эксплуатации и принимать меры по их устранению;

- выбирать, регулировать и контролировать температурные режимы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока, направляемого на производство различных видов кисломолочных продуктов и молочных продуктов детского питания в соответствии с его качеством;

- регулировать массовую долю жира в процессе сепарирования молока;

- вести процессы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока;

- выполнять технологические операции пуска технологического оборудования;

- чистить и мыть аппараты для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока с их разборкой и сборкой.

- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

- знать:

- устройство обслуживаемого оборудования;

- состав и основные физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока и сливок;

- требования, предъявляемые к качеству сырья;

- технологии процессов сепарирования, пастеризации и охлаждения; технику нормализации молока в потоке;

- назначение и типы контрольно-измерительных и регулирующих приборов;

- правила ведения журнала пастеризации;

- устройство пастеризационно-охладительной линии;

- инструкцию по обслуживанию автоматических контрольно-измерительных и сигнальных приборов;

- правила мойки обслуживаемого оборудования;

- состав и назначение моющих растворов;

- технологии производства кисломолочных продуктов и бактериальных заквасок;

- нормы расхода сырья и материалов;

- требования, предъявляемые к качеству готового продукта;

- правила ведения учета и отчетности;

- технологии производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, детских молочных продуктов, казеиновых лечебных препаратов и бактериальных заквасок.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 196 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 70 часов;
производственной практики – 72 часа.

7. Формы контроля

МДК 06.01. Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»- ДЗ, 8 семестр.

Производственная практика – ДЗ, 8 семестр.

Экзамен квалификационный – 8 семестр.

8. Составитель:

С. Ю. Козырева, преподаватель технологических дисциплин.