

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (срок получения СПО 3г. 10 месяцев)

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

Профессиональный модуль «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания» 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 (организация процесса переработки молока и молочных продуктов) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, учебную и производственную практику, а так же курсовую работу.

МДК.02.01 состоит из разделов:

Раздел 1 ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания: Технология производства цельномолочных продуктов

Раздел 2 ПМ. 02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания: Технология производства кисломолочных продуктов и мороженого

Раздел 3. ПМ. 02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания: Технология производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчётов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

вариатив:

проведения продуктовых расчетов пастеризованного молока и сливок;
расчета и подбора оборудования для производства пастеризованного молока и сливок;

проведения продуктовых расчетов кисломолочных напитков;
проведения продуктовых расчетов сметаны;
расчета и подбора оборудования для производства кисломолочных напитков;
проведения продуктовых расчетов творога и творожных изделий;
расчета и подбора оборудования для производства творога и творожных изделий;

осуществления контроля за технологическим процессом производства творога и творожных изделий;

составления аппаратурно-технологических схем производства мороженого в аппаратурном оформлении;

расчёта рецептур при производстве мороженого;
расчета и подбора оборудования для производства мороженого;
составления аппаратурно-технологических схем производства сухих продуктов детского питания в аппаратурном оформлении;

осуществления контроля за технологическим процессом производства сухих продуктов детского питания;

Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

уметь:

учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);

распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;

подбирать закваски для производства продукции;

контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;

готовить растворы сычужного фермента для производства творога;

обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;

контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и 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 цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

контролировать санитарное состояние оборудования участка;

знать:

требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;

ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;

требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

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 цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Процесс освоения модуля направлен на частичное формирование ОК 1-9; ПК 2.1-2.6.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

всего 819 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 600 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 402 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 198 час; учебной практики – 36 часов; производственной практики – 180 часов.

7. Формы контроля

МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – дифференцированный зачёт 5, курсовая работа, 5 семестр; учебная практика - дифференцированный зачёт, 5 семестр; производственная практика - дифференцированный зачёт, 6 семестр; экзамен квалификационный, 6 семестр.

8. Составитель: С. Ю. Козырева, преподаватель технологических дисциплин второй категории.