

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» включен в профессиональный цикл ОПОП 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 профессиональной деятельности (производство кисломолочных и детских молочных продуктов) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

МДК 06.01. Выполнение работ по профессии рабочего. Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов. Производственная практика.

4. Основные образовательные технологии

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

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

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

технология 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;

технология производства кисломолочных продуктов и бактериальных заквасок;

нормы расхода сырья и материалов;

требования, предъявляемые к качеству готового продукта;

правила ведения учета и отчетности;

технология 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

Итоговая аттестация: экзамен

8. Составитель:

С. Ю. Козырева, преподаватель технологических дисциплин.