

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля 06
Производство молочных консервов и сухих детских молочных
продуктов по специальности 260201.51 Технология молока и молочных
продуктов (срок обучения 3 года 10 мес.)

1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260201.51 «Технология молока и молочных продуктов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов Программа профессионального модуля составлена из часов вариативной части.

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 дисциплины:

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 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 1-10, ПК 6.1-6.5

6. Общая трудоемкость дисциплины

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Всего на модуль – 516 часов;

максимальная учебная нагрузка – 336 часов: из них аудиторная работа– 224 часа, самостоятельная работа – 112 часов, курсовое проектирование – 30 часов; учебная практика - 72 часа, производственная практика – 108 часов.

7. Формы контроля

Итоговая аттестация:

Дифференцированный зачет по МДК – 8 семестр;

дифференцированный зачет по учебной и производственной практике- 8 семестр;

экзамен квалификационный – 8 семестр

Составитель: Варапаева А.Н., преподаватель технических дисциплин.