

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля 02
Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных
продуктов детского питания по специальности 260201.51 Технология
молока и молочных продуктов

(срок обучения 3 года 10 мес.) (заочная форма обучения)

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 «Технология молока и молочных продуктов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения модуля является овладение знаниями, умениями и практическим опытом по производству цельномолочных продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

3. Структура дисциплины включает следующие темы для изучения:

Технология питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Молоко и сливки с наполнителями; технология заквасок и бактериальных препаратов; технология жидких диетических кисломолочных продуктов; технология сметаны; теплообменные аппараты; оборудование для розлива, фасования, упаковывания питьевого молока; контроль производства пастеризованного молока; контроль производства стерилизованного молока; контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов; контроль производства сливок и сметаны; технология творога и творожных изделий; оборудование для производства творога; контроль производства творога и творожных изделий; технология мороженого; оборудование для производства мороженого; контроль производства мороженого; технология продуктов из обезжиренного молока; технология жидких и пастообразных продуктов детского питания; промывка, очистка оборудования, узлов, деталей.

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 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 продуктов, продуктов из обезжиренного молока, 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, продуктов из обезжиренного молока, 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, продуктов из обезжиренного молока;

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 цельномолочной продукции, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

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

контролировать санитарное состояние оборудованного участка;

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

знать:

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

процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;

ассортимент цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

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, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

технологические процессы производства цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Процесс изучения модуля направлен на формирование у обучающихся общих компетенций: ОК01-10, профессиональных компетенций (ПК2.1-2.6):

6. Общая трудоемкость дисциплины

Всего на модуль – 591 час;

Максимальная учебная нагрузка – 375 часов, аудиторная работа – 62 часа,

самостоятельная работа– 313 часов, учебная практика – 108 часов;

производственная практика – 108 часов.

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК – 3 семестр, зачет по учебной и производственной практике-3 семестр, экзамен квалификационный-3 семестр.

8Составитель: М.Г.Жанситова, преподаватель.