

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов (срок обучения 3 г 10месяцев)

1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки 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 (организация процесса производства сыра и продуктов из молочной сыворотки) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки, учебную и производственную практику.

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

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 расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;

уметь:

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра

индикаторным методом;
учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
анализировать причины брака готовой продукции;
разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
контролировать эффективное использование технологического оборудования
по производству сыра и продуктов из сыворотки;
контролировать санитарное состояние оборудования, форм, инвентаря;

знать:

требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
причины возникновения брака и способы их устранения;
назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
режимы мойки оборудования, форм, инвентаря.

ОК 1-10, ПК 4.1- 4.6

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 416 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 138 часа;
учебной практики – 36 часов;
производственной практики – 144 часа.

7. Формы контроля

Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.

МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки – экзамен 7 семестр, учебная практика - дифференцированный зачет 7 семестр, производственная практика - дифференцированный зачет 7 семестр, экзамен квалификационный – 7 семестр.

8. Составитель:

Неповинных Н.В., преподаватель технологических дисциплин.