

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:33
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Аннотация

«Рабочей программе профессионального модуля 02
«Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных
продуктов детского питания» по специальности 19.02.07 Технология молока
и молочных продуктов
(срок обучения 3 года 10 мес.)
(заочная форма обучения)

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

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью ППССЗ по специальности 19.02.07 «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 .

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 профессионального модуля 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 технохимического 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: ОК 1-9, профессиональных компетенций ПК 2.1-2.6

6. Общая трудоемкость профессионального модуля

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 02.01 – 3 курс, зачет по учебной и производственной практике -3 курс, экзамен квалификационный -3 курс.

8Составитель: М.Г.Жанситова, преподаватель.