

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ 03
Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты 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 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 различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты** и соответствующих профессиональных компетенций.

2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения модуля является овладение знаниями, умениями и практическим опытом по производству различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

3. Структура профессионального модуля

Виды масла и требования к сырью для его производства. Производство масла способом сбивания. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Технология различных видов масла. Пороки и оценка качества масла. Оборудование для производства масла различными способами. Мойка и очистка оборудования. Контроль производства масла. Технология продуктов из пахты. Расчет и подбор технологического оборудования.

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 по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

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

ОК 1-9, ПК 3.1-3.5

6. Общая трудоемкость профессионального модуля

Всего на модуль – 438 часов; максимальная учебная нагрузка – 294 часов, из них аудиторная работа– 46 часа, самостоятельная работа– 248 часов; учебная практика – 72 часа, производственная практика – 72 часа.

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен по МДК 03.01 - 4 курс; зачет по производственной практике -4 курс, зачет по учебной практике – 3 курс, экзамен квалификационный - 4 курс.

Составитель: Жанситова М.Г., преподаватель.