

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Сагановский институт
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866358

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии рабочего» для специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов».

Заочная форма обучения

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов». Профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего является базовой подготовкой в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

2. Цель изучения профессионального модуля.

Цели изучения профессионального модуля: овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

3. Структура профессионального модуля.

Представленная рабочая программа состоит из следующих разделов:
1. Технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов .
2. Технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов. 3. Микробиологический контроль, санитария и гигиена. 4. Технохимический контроль и учет производства. 5. Безопасность труда на предприятиях молочной промышленности. 6. Электробезопасность и пожарная безопасность. 7. Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения модуля используется как традиционные, так и технологии активного обучения: объяснительно – демонстрационные, проектные, личностно – ориентированные, проблемно – развивающие, организация самостоятельного обучения студентов и другие.

5. Требования к результатам профессионального модуля.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов как общих компетенций (ОК1– ОК9), так и профессиональных компетенций ПК 7.1-7.3

В результате освоения профессионального модуля студент должен :
иметь практический опыт:

контроля качества сырья и продукции;
выбора технологической карты производства;
выполнения основных технологических расчетов;
ведения процессов выработки молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

В результате освоения профессионального модуля студент должен **уметь:**
учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья;

распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;

вести технологический процесс производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

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 молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

В результате освоения профессионального модуля студент должен **знать:**

требования к сырью при выработке молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

ассортимент молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

технологические процессы производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);

причины возникновения брака при выработке продуктов и способы устранения;

назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;

правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

6. Общая трудоёмкость профессионального модуля ПМ 07

Всего – 168 часов, в том числе: максимальная учебная нагрузка обучающегося – 132, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 20 часов; самостоятельная работа обучающегося – 112 часов; учебная практика - 36 часа.

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 4 курс, зачет по учебной практике – 4 курс, экзамен квалификационный -4 курс.

8. Составитель: Жанситова М.Г., преподаватель.