

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 получения СПО 3г. 10 месяцев)

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

Профессиональный модуль «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты» включен в профессиональный цикл ППССЗ СПО 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 деятельности (организация процесса переработки молока и молочных продуктов) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 03.01. Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты, учебную и производственную практику, а так же курсовую работу.

МДК.03.01 состоит из разделов:

Раздел 1 ПМ. 03 Технология производства сливочного масла

Раздел 2 ПМ. 03 Технология производства продуктов из обезжиренного молока и пахты

Раздел 3 ПМ. 03 Технология производства молочных консервов

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используется как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

подбора и расчета оборудования для производства сливочного масла;
составления технологических схем производства продуктов из обезжиренного молока в аппаратурном оформлении;

осуществления контроля за технологическим процессом производства продуктов из обезжиренного молока;

проведения продуктового расчета продуктов из обезжиренного молока;

подбора и расчета оборудования для производства продуктов из обезжиренного молока;

проведения продуктового расчета продуктов из пахты;

подбора и расчета оборудования для производства продуктов из пахты;

вариатив:

подбора и расчета оборудования для производства сливочного масла;

составления технологических схем производства продуктов из обезжиренного молока в аппаратном оформлении;
осуществления контроля за технологическим процессом производства продуктов из обезжиренного молока;
проведения продуктового расчета продуктов из обезжиренного молока;
подбора и расчета оборудования для производства продуктов из обезжиренного молока;
проведения продуктового расчета продуктов из пахты;
подбора и расчета оборудования для производства продуктов из пахты;

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;
знать:

требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
требования технохимического 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, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;

правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Процесс освоения профессионального модуля направлен на частичное формирование ОК 1-9, ПК 3.1- 3.6.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 464 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 310 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 154 часа; учебной практики – 36 часов; производственной практики – 144 часа.

7. Формы контроля

МДК 03.01 Производство сливочного масла и продуктов из пахты – другие формы контроля, 6 семестр, курсовая работа – 6 семестр; учебная практика - дифференцированный зачёт, 6 семестр; производственная практика - дифференцированный зачёт, 6 семестр; экзамен квалификационный- 6 семестр.

8. Составитель:

Кучнова О.А., преподаватель.