

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля ПМ 02**  
**Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных**  
**продуктов детского питания по специальности 260201.51 Технология**  
**молока и молочных продуктов**

(срок обучения 3 года 10 мес.)

**1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260201.51 «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 (ПК).

**2. Цели и задачи профессионального модуля**

Целью изучения модуля является овладение знаниями, умениями и практическим опытом по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

**3. Структура дисциплины**

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. Промывка, очистка оборудования, узлов, деталей. Контроль производства мороженого. Технология продуктов из обезжиренного молока. Технология жидких и пастообразных продуктов детского питания.

**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, 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, 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 теххимического 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, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
  - технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

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

ОК 1-10, ПК 2.1-2.6

#### **6. Общая трудоемкость дисциплины**

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Всего на модуль – 591 час:

Максимальная учебная нагрузка – 375 часов, из них аудиторная работа– 250 часа, самостоятельная работа– 125 часов, учебная практика – 108 часов; производственная практика – 108 часов.

#### **7. Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

экзамен по МДК- 5 семестр;

дифференцированный зачет по учебной и производственной практике-5 семестр;

экзамен квалификационный – 6 семестр..

**Составитель:** Варапаева А.Н., преподаватель технических дисциплин.