

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля ПМ. 07
Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства
кисломолочных и детских молочных продуктов» для специальности
260201.51 «Технология молока и молочных продуктов».

1. Место в структуре основной образовательной программы.

Профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» является базовой подготовкой в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

2. Цель изучения профессионального модуля.

Цели изучения профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»: овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

3. Структура профессионального модуля ПМ 07.

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

Требования к результатам профессионального модуля ПМ 07.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов как общих компетенций (ОК1– ОК10), 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;

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;

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 их 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:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 44 часов;
учебной практики - 36 часа.

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен -6 семестр.

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

