

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

**ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов  
детского питания**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## **ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности: производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания и формирования соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

-контроля качества сырья и продукции;

-выбора технологической карты производства;

-изготовления производственных заквасок и растворов;

-выполнения основных технологических расчетов;

ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

#### **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, 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;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и 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, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

**знать:**

- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- 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.

**3.Общая трудоемкость программы профессионального модуля ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.**

всего–744 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 492 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 328 часов; внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 124 часа;

консультации 40 часов;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 108 часов.

Формы аттестации:

МДК.02.01 – экзамен;

УП.02.01 – зачёт;

ПП.02.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.02 – экзамен (квалификационный).

#### **4.Содержание обучения по профессиональному модулю**

Содержание междисциплинарного курса - **МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания**

**Раздел 1.** Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Тема 1.1. Технология производства цельномолочных продуктов

Тема 1.2. Технология производства кисломолочных продуктов и мороженого

Тема 1.3. Технология производства жидких и пастообразных продуктов детского питания

**Раздел 2. Изготавливать производственные закваски.**

Тема 1.1.Подбор культур для производства молочных продуктов.

Тема 1.2.Приготовление заквасок

**Раздел 3.**Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

Тема 1.Пастеризованные, стерилизованные молоко и сливки

Тема 2. Кисломолочные напитки

Тема 3. Сметана

Тема 4.Творог и творожные изделия

Тема 5.Технология мороженого

**Раздел 4.**Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Тема 1.Технология жидких стерилизованных молочных продуктов для детского питания

Тема 2. Режимы технологических процессов

Тема 3. Технология жидких кисломолочных смесей для детского питания

Тема 4.Особенности технологии отдельных видов жидких стерилизованных продуктов

Тема 5.Особенности технологии жидких кисломолочных продуктов

Тема 6.Технология белковых пастообразных продуктов для детского питания

**Раздел 5.**Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Тема 1.Контроль производства и качества молочных продуктов детского и диетического питания

Тема 2. Технохимический контроль производства молочных продуктов детского и диетического питания

Тема 3. Микробиологический контроль производства продуктов детского и диетического питания

**Раздел 6.**Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Тема 1.Оборудования для механической обработки молока

Тема 2. Оборудование для тепловой и вакуум-термической обработки молока и молочных продуктов.

Тема 3. Оборудование для производства творога и творожных изделий.

Тема 4.Оборудование для производства мороженого

Тема 5.Вакуум - выпарные аппараты

Тема 6. Кристаллизаторы.