

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.06 Выполнение работ по профессии рабочего
10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

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

Троицк
2019

ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего

10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является вариативной 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: **выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов** и формирования соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 6.1. Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.

ПК 6.2. Вести процесс производства кисломолочной продукции.

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:

- производства различных видов питьевого молока и молочных напитков;
- производства различных видов кисломолочной продукции;
- производства сметаны;
- производства творога и сырково-творожных изделий.

уметь:

- готовить различные виды заквасок;
- определять качество заквасок;
- вести технологические процессы по выработке творога различными способами (традиционным с кислотной и кислотнo-сычужной коагуляцией, на поточно-механизированных линиях и др.);
- вести процесс фасования и упаковывания готовой продукции;
- наносить маркировку.

знать:

- требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;
- ассортимент питьевого молока и молочных напитков кисломолочных продуктов, сметаны, творога и сырково-творожных изделий;

- технологии производства различных видов молока и молочных напитков;
- технологии производства различных видов кисломолочных продуктов;
- способы приготовления заквасок;
- виды упаковки;
- требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформления упаковки продукции;
- правила маркировки продукции;
- правила техники безопасности.

3.Общая трудоёмкость программы профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего

всего 168 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
 внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 22 часа;
 консультации 10 часов
 учебная практика – 72 часа.

Форма аттестации:

МДК. 06.01 – зачет;

УП. 06.01 – зачет;

ПМ.06 – экзамен (квалификационный).

4. Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание междисциплинарного курса - **МДК 06.01 Основы технологии производства кисломолочных и детских молочных продуктов**

Раздел 1. Общие правила безопасности.

Тема 1.1 Безопасность труда на предприятиях молочной промышленности.

Тема 1.2 Электробезопасность и пожарная безопасность.

Тема 1.3 Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

Раздел 2. Производство кисломолочных продуктов.

Тема 2.1 Ведение процесса производства кисломолочных продуктов(кефира, ацидофилина, простокваши) термостатным и резервуарным способом .

Тема 2.2 Прием из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания.

Тема 2.3 Определения количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции.

Тема 2.4 Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши), а при производстве сладкой продукции – внесение в молоко сахарного сиропа.

Тема 2.5 Проверка по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока. Регулирование подачи сквашенного молока на разлив.

Тема 2.6 Ведение процесса созревания кисломолочных продуктов в термостатной и хладостатной камерах.

Тема 2.7 Прием кисломолочной продукции после расфасовки и размещение ее в термостатной камере.

Тема 2.8 Контроль за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам.

Тема 2.9 Передача продукции в хладостат.

Тема 2.10 Контроль за охлаждением продукции в хладостате и передача ее по мере созревания в экспедицию.

Тема 2.11 Уборка рабочего места, приспособлений, инструментов, а также содержание их в надлежащем состоянии.

Тема 2.12 Ведение установленной технической документации.

Раздел 3. Производство детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов.

Тема 3.1 Ведение процесса производства детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов.

Тема 3.2 Наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком.

Тема 3.3 Определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции.

Тема 3.4 Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта.

Тема 3.5 Перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой созревания и кислотностью продукта.

Тема 3.6 Регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов.

Тема 3.7 Проверку по лабораторным анализам готовности сквашенного молока.

Тема 3.8 Регулирование подачи продуктов на розлив.

Тема 3.9 Приготовление растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературную тепловую обработку сырья и компонентов.

Тема 3.10 Заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки.

Тема 3.11 Внесение компонентов или молочно-витаминных концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта.

Тема 3.12 Ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры.

Тема 3.13 Оценку качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовку их к сдаче.

Тема 3.14 Приемка и передача смены.

Тема 3.15 Уборка рабочего места, приспособлений, инструментов, а также содержание их в надлежащем состоянии.

Тема 3.16 Ведение установленной технической документации