

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 22.06.2021 06:04:37

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb57f48258f297da1cc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля
**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**
профессионального учебного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2021

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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: **ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и формирования соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства 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:

-изготовления производственных заквасок и растворов;

-выбора технологической карты производства;

-выполнения основных технологических расчетов;

-ведения процессов выработки жидких и пастообразных продуктов детского питания.

-уметь:

-приготавливать различные виды заквасок;

-определять качество заквасок;

-вести технологические процессы по выработке творога различными способами (традиционным с кислотной и кислотно-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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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 – дифференцированный

зачет; УП. 06.01 – зачет;

ПМ.06 – экзамен (квалификационный).

4. Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание междисциплинарного курса - МДК 06.01 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Раздел 1. Технология производства кисломолочных жидких продуктов детского питания.

Тема 1.1 Требования к сырью при выработке жидких кисломолочных продуктов детского питания.

Тема 1.2 Процесс приготовления производственных заквасок для производства жидких кисломолочных продуктов детского питания

Тема 1.3 Технология производства жидких кисломолочных продуктов детского питания

Раздел 2. Технология производства пастообразных продуктов детского питания.

Тема 2.1 Требования к сырью при выработке пастообразных продуктов детского питания.

Тема 2.2 Процесс приготовления производственных заквасок для производства пастообразных продуктов детского питания

Тема 2.3 Технология производства пастообразных продуктов детского питания