

Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного
происхождения»
Направленность «Производство молочной продукции»

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» относится к модулям профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство молочной продукции».

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности по выполнению работ по профессии рабочих, должности служащих и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции

ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
ПК 4.1.	Выполнять технологические операции при производстве творога в соответствии с технологическими инструкциями

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.1	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов при производстве творога на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н.2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства творога
	Н.3	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства творога на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н.4	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства творога на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н.5	Упаковка готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н.6	Маркировка готовой продукции на специальном технологическом оборудовании
	Н.7	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства творога с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Уметь	У.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

	У.2	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
	У.3	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	У.4	Эксплуатировать оборудование для производства, упаковки творога в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
	У.5	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	У.6	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде
Знать	3.1	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.2	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.3	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.4	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции

	3.5	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
	3.6	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья
	3.7	Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.8	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.9	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Всего часов 396 часов, в том числе в форме практической подготовки 64 часа

Из них на освоение МДК 136 часа, в том числе самостоятельная работа 8 часов.

Практики, в том числе учебная 72 часа, производственная 180 часов.

Промежуточная аттестация 12 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих

МДК 04.01 Изготовление творога

Тема 1.1. Характеристика творога.

Тема 1.2. Молоко как сырье для производства творога.

Тема 1.3. Технология производства творога традиционным способом.

Тема 1.4. Технология производства творога раздельным способом.

Тема 1.5. Технология производства творожных изделий

Тема 1.6. Технохимический и микробиологический контроль производства продукта.

5. Форма промежуточной аттестации – Экзамен

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель по образовательным программам СПО кафедры пищевых систем и технологий ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина.