

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  
2017

## **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 – 32 часа;  
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. Технология производства кисломолочной продукции.

Тема 1.1 Технология производства кисломолочных продуктов и напитков.

Тема 1.2 Технология производства сметаны.

Тема 1.3 Технология производства творога.

Раздел 2. Технология производства детских молочных продуктов.

Тема 2.1 Технология производства молока и кисломолочных продуктов детского питания.