

**Аннотация рабочей программы
по профессиональному модулю ПМ.04 «Производство различных видов сыра и
продуктов из молочной сыворотки»
специальность 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов"**

Профессиональный модуль ПМ.04 «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки» относится к обязательной части профессионального цикла дисциплин программы подготовки по специальности 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов".

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6

Содержание модуля охватывает круг вопросов, связанных с эксплуатацией оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки; контролем соблюдения требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки; приготовлением бактериальных заквасок и раствора сычужного фермента; ведением технологических процессов производства различных видов сыра; ведением технологических процессов производства продуктов из молочной сыворотки; контролем качества сыра и продуктов из молочной сыворотки.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 550 часов, в том числе учебной практики 72 часов, производственная практика 90 часов.