

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья по специальности 260201.51

«Технология молока и молочных продуктов»

(срок обучения 3 года 10 мес.)

(заочная форма обучения)

1. Место в структуре основной образовательной программы.

Профессиональный модуль ПМ 01 «Приемка и первичная переработка молочного сырья» является базовой подготовкой в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

2. Цель изучения профессионального модуля

Цели изучения профессионального модуля ПМ 01 «Приемка и первичная переработка молочного сырья»: овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

3. Структура профессионального модуля

1. Технология и организация производства молока и молочных продуктов. 2. Технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов. 3. Технохимический и микробиологический контроль.

Основные образовательные технологии.

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: объяснительно – демонстрационные, проектные, личностно – ориентированные, проблемно – развивающие, организация самостоятельного обучения студентов и другие.

Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- приёмки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;
- определять титруемую и активную кислотность молока;
- определять плотность и температуру замерзания молока;
- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль приёмки сырья;

давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
учитывать количество поступающего сырья;
выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
проводить расчёты по сепарированию и нормализации молока;
оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приёмки и подготовки сырья;
рассчитывать и подбирать оборудование для качественного учёта молока и молочных продуктов;
рассчитывать и подбирать ёмкости для хранения молока и молочных продуктов;
рассчитывать и подбирать оборудование для внутривозвратного перемещения молока и молочных продуктов;
выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учёта молока и молочных продуктов и для внутривозвратного перемещения молока и молочных продуктов;
контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- общесведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, требования к качеству молока, действующие стандарты на изготавливаемое молоко;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- правила безопасного обслуживания оборудования для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов,

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов как общих компетенций (ОК1 – ОК10), так и профессиональных компетенций ПК 1.1-1.3

6. Общая трудоёмкость профессионального модуля

Всего – 360 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 252 часа, включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 42 часов;
самостоятельная работа обучающегося – 210 часа;
учебной практики - 72 часов;

практики производственной – 36 часов.

7. Форма контроля: промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК – 2 семестр, зачет по производственной практике – 2 семестр, квалификационный экзамен-2 семестр.

8. Составитель: Жанситова М.Г., преподаватель.