

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.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2019

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является 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: производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты и формирования соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

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:

-анализа и контроля качества перерабатываемых сливок из пахты;

-выполнения основных технологических расчетов;

-ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

уметь:

-учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;

-сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;

-вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;

-контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;

-контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;

-обеспечивать условия хранения масла в камерах;

- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

знать:

- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

3.Общая трудоемкость программы профессионального модуля ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

всего 644 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 428 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 286 часов;
 внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося –111 часов;
 консультации 31 час.

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 72 часа;

Форма аттестации:

МДК. 03.01 – дифференцированный зачет;

УП. 03.01 – зачет;

ПП.03.01 – дифференцированный зачет;

ПМ.03 – экзамен (квалификационный).

4. Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание междисциплинарного курса - **МДК 03.01. Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты**

Раздел 1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

Тема 1.1. Требования к качеству молока и сливок

Раздел 2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

Тема 1.1. Виды масла и сырье для его производства

Тема 1.2.Технология масла способом сбивания сливок

Тема 1.3. Технология масла способом преобразования высокожирных сливок

Тема 1.4. Подготовка масла к реализации

Тема 1.5. Особенности технологии отдельных видов масла.

Раздел 3.Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

Тема 1.Характеристики обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.

Тема 2. Технология продуктов из обезжиривания молока.

Тема 3. Технология продуктов из пахты

Тема 4.Технология продуктов из молочной сыворотки

Раздел 4.Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

Тема 1. Требования к качеству сырья и готовой продукции. Контроль процессов производства твердых сыров и масла коровьего различными способами. Особенности контроля производства мягких сыров и новых видов масла. Схемы контроля.

Раздел 5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

Тема 1. Оборудование для подготовительных операций.

Тема 2. Оборудование для выработки сливочного масла.

Тема 3. Линии поточного производства масла.