

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 22.06.2021 06:04:37

Уникальный программный ключ:

26095ba74722e37c36d15117e90760d90671635b057448238f297dae5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
**ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из  
пахты**  
профессионального учебного цикла  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2021

## **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 585 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 333 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа; внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 81 час; консультации 30 часов; учебной практики – 180 часов; производственной практики – 72 часа. Форма аттестации: МДК. 03.01 – экзамен; 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.