

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 Приемка и
первичная обработка молочного сырья по специальности 19.02.07
Технология молока и молочных продуктов (срок получения СПО 3г. 10
месяцев)

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль «Приемка и первичная обработка молочного сырья» включен в профессиональный цикл ППССЗ СПО по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии молока и молочных продуктов при наличии среднего общего образования.

2. Цели изучения профессионального модуля

Целью изучения модуля является овладение видом деятельности (организация процесса переработки молока и молочных продуктов) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья, учебную и производственную практику.

МДК.01.01 состоит из разделов:

Раздел 1. ПМ.01 Введение

Раздел 2. ПМ.01 Приёмка молока

Раздел 3. ПМ.01 Контроль качества поступающего сырья и его характеристика

Раздел 4. ПМ.01 Первичная обработка молока.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используется как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приемки и определения показателей молока;

распределения поступившего сырья на переработку;

первичной обработки сырья;

технохимического контроля качества заготавливаемого молока;

вариатив: проведения материального баланса в молочной промышленности

расчета и подбора оборудования для очистки молока от механических примесей;

расчета и подбора оборудования для сепарирования молока;

расчета и подбора оборудования для гомогенизации молока;

расчета и подбора оборудования для тепловой обработки молока.

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 приемки 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 расчеты по сепарированию и нормализации молока;
оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;
знать:
общие сведения 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, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
ход приемки сырья;
режимы первичной переработки молочного сырья;
формы и правила ведения первичной документации;
устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование ОК 1-9, ПК 1.1- 1.3.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Всего - 732 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 550 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 368 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 182 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 144 часа.

7. Формы контроля

МДК 01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья – другие формы контроля, 4 семестр; учебная практика - дифференцированный зачёт, 4 семестр; производственная практика - дифференцированный зачёт, 4 семестр, экзамен квалификационный – 4 семестр.

8. Составитель:

Козырева Светлана Юрьевна, преподаватель технологических дисциплин.