

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 09:13:53  
Уникальный программный идентификатор:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866f58

## 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 обучения 3 года 10 мес.)  
(заочная форма обучения)

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» и является базовой подготовкой в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

### **2. Цель изучения профессионального модуля**

Цели изучения профессионально 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.

### **4. 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.

### **5. 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 внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учёта молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

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

- общин 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, требования к качеству молока, действующие стандарты на изготавливаемое молоко;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- правила без опарного обслуживания оборудования для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов,

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов как общих компетенций (ОК1 – ОК9), 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;  
учебная практика- 72 часов;  
практики производственной – 36 часов.

**7. Форма контроля:**

промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 01.01 – 2 курс, зачет по производственной практике – 2 курс, экзамен квалификационный -2 курс.

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