

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

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

**ПМ. 01 ПРИЁМКА И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ**

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

Троицк  
2022

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01 ПРИЁМКА И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

### 1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ. 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья является обязательной частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

### 2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приемка и первичная обработка молочного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 для совершенствования 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.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от

	групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

## 2.2.Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1.	Принимать молочное сырьё на переработку.
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

### 2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приёмки и определения качественных показателей поступающего молока;</li> <li>- распределения поступившего сырья на переработку;</li> <li>- первичной обработки сырья;</li> <li>- контроля качества.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отбирать пробы молока;</li> <li>- подготавливать пробы к анализу;</li> <li>- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность молока;</li> <li>- определять титруемую и активную кислотность молока;</li> <li>- определять плотность и температуру замерзания молока;</li> <li>- выявлять фальсификацию молока;</li> <li>- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;</li> <li>- осуществлять контроль приёмки сырья;</li> <li>- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;</li> <li>- учитывать количество поступающего сырья;</li> <li>- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;</li> <li>- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;</li> <li>- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;</li> <li>- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;</li> <li>- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;</li> <li>- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;</li> <li>- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;</li> <li>- рассчитывать и подбирать оборудование для внутривозвратного перемещения молока и молочных продуктов;</li> <li>- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутривозвратного перемещения молока и молочных продуктов;</li> <li>- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;</li> <li>- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения о молочном скотоводстве;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;</li> <li>- микробиологические и биохимические показатели молока;</li> <li>- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;</li> <li>- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;</li> <li>- ход приемки сырья;</li> <li>- режимы первичной переработки молочного сырья;</li> <li>- формы и правила ведения первичной документации;</li> <li>- 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;</li> <li>- принцип действия оборудования по первичной обработке молока.</li> </ul>
--	---

### **3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

Всего часов – 492 часа,

в том числе в форме практической подготовки – 220 часов;

из них на освоение МДК – 256 часов;

в том числе самостоятельная работа – 104 часа;

практики, в том числе учебная – 108 часов.

Промежуточная аттестация:

МДК. 01.01- дифференцированный зачет;

УП. 01.01 - зачёт;

ПМ. 01- экзамен (квалификационный).

**4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК) Содержание междисциплинарного курса – МДК 01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья:**

#### **Раздел 1. Приёмка молочного сырья на переработку и контроль качества сырья.**

Тема 1.1. История, состояние и перспективы развития молочной отрасли.

Тема 1.2. Молоко как сырье для молочной промышленности.

Тема 1.3. Химический состав коровьего молока.

Тема 1.4. Свойства коровьего молока.

Тема 1.5. Требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко.

Тема 1.6. Правила приёмки молочного сырья.

#### **Раздел 2. Организация и проведение первичной переработки сырья в соответствии с его качеством.**

Тема 2.1. Режимы первичной переработки молочного сырья.

Тема 2.2. Документация в молочной промышленности.

Тема 2.3. Контроль качества молока.

Тема 2.4. Характеристика оборудования по переработке молочного сырья.

Тема 2.5 Расчеты в молочной промышленности.

Тема 2.6 Оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов.

Тема 2.7 Действующие стандарты в молочной промышленности.

