

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  
2017

## **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 588 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 248 часов;
- внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося –124 часа;
- учебной практики – 144 часа;
- производственной практики – 72 часа;

Форма аттестации:

МДК. 03.01 – зачет, 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. Технология производства различных сортов сливочного масла.

Тема 1.1 Общая характеристика сливочного масла.

Тема 1.2 Технология производства различных сортов сливочного масла.

Тема 1.3 Основные технологические расчеты производства сливочного масла

Тема 1.4 Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.

Раздел 2. Технология производства продуктов из пахты.

Тема 2.1 Общая характеристика пахты.

Тема 2.2 Технология производства продуктов из пахты.

Тема 2.3 Упаковка, маркировка и хранение продуктов из пахты.