

**Аннотация рабочей программы дисциплины «МДК 01.01 «Технология приемки и первичной обработки молочного сырья»
специальности среднего профессионального образования 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов"**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина МДК 01.01 «Технология приемки и первичной обработки молочного сырья» относится к группе П - профессионального учебного цикла ОП -общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина МДК 01.01 «Технология приемки и первичной обработки молока» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цели:

- изучить особенности современной технологии производства и первичной обработки молока-сырья в сельскохозяйственных предприятиях;
- изучить закономерности, происходящие в молоке при его производстве, хранении и транспортировании;
- развить и сформировать способность понимания качественных характеристик и свойств молока-сырья, как объекта технологической переработки;
- освоить методы исследования молочного сырья на химические, микробиологические, санитарно-гигиенические показатели;
- овладеть умениями и навыками поиска и систематизации технологической информации, работы с различными типами документации, критического анализа информации;

Задачи:

- изучить особенности технологических процессов производства и первичной обработки молочного сырья;
- освоить влияние различных факторов на состав и технологические свойства молочного сырья;
- овладеть методами лабораторного контроля и сертификации молочного сырья;
- изучить основные параметры и требования, предъявляемые к оборудованию для первичной обработки молока-сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и 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. Стремится 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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

- обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку;

ПК 1.2. Контролировать качество сырья;

ПК 1.2. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт приемки и определения качественных показателей поступающего молока, распределение поступившего сырья на переработку;
контроля качества;
первичной обработки сырья.
уметь:
отбирать пробы молока;
подготавливать пробы к анализу;
определять массовую долю жира, белков и казеина, 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 цехе 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 молочной продукции 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 ранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 372 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 248 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 100 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные тенденции развития молочного комплекса

Тема 1.1 Основные тенденции развития молочного комплекса в стране и регионе

Тема 1.2 Влияние различных технологических факторов на свойства молока-сырья.

Раздел 2. Технология производства молока (ПЦС)

Тема 2.1. Особенности технологии производства молока в условиях мегаферм.

Тема 2.2. Породы КРС, как средство производства молока

Раздел 3. Молоко, как объект технологической переработки.

Тема 3.1 Состав молока

Тема 3.2 Свойства молока

Тема 3.3 Влияние различных факторов на состав и технологические свойства молока

Раздел 4. Оценка молока на санитарно-гигиеническое состояние

Тема 4.1 Санитарно-гигиеническое состояние молока

Тема 4.2 Натуральность молока

Раздел 5. Первичная обработка молока

Тема 5.1 Технология первичной обработки молока: основные технологические операции; оборудование

Раздел 6. Технология сдачи-приемки молочного сырья.

Тема 6.1 Технология приемка молочного сырья: изучение методических рекомендаций о порядке приемки, передачи и учета молока-сырья.

Раздел 7. Основы технологии молочных продуктов.

Тема 7.1 Механическая обработка молока.

Тема 7.2. Тепловая обработка молока.

5. Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен.

6. Разработчик программы: доцент Н.В. Байлова