

**Аннотация рабочей программы дисциплины
МДК.04.01 «Изготовитель творога»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОП ПССЗ

Учебная дисциплина МДК.04.01 «Изготовитель творога» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла ОП и составной частью Профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

Дисциплина МДК.04.01 «Изготовитель творога» реализуется во 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев и в 7 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

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

Цель изучения дисциплины - приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно- технологической деятельности, работ по осуществлению входного и технологического контроля по показателям безопасности и качества творога;

- изучение функционального назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания, технических характеристик и влияния неисправностей в работе оборудования на ход технологического процесса при производстве творога.

Задачи дисциплины:

- формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

- осуществление рациональных технологических процессов и оптимальных режимов производства творога в производственных условиях на предприятиях разной мощности;

- показатели качества и безопасности творога.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие **компетенции**:

применительно к различным контекстам;

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: - контроля качества сырья и продукции;

- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки творога;

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога;
- вести технологический процесс производства творога;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

знать:

- требования к сырью при выработке творога;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент творога и творожных продуктов;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства творога;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 140 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 122 часов;
- самостоятельной работы - 12 часов.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Характеристика творога.

Тема 2. Молоко как сырье для производства творога.

Тема 3. Технология производства творога традиционным способом.

Тема 4. Технология производства творога отдельным способом.

Тема 5. Технология производства творожных изделий.

Тема 6. Технохимический и микробиологический контроль производства продукта.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, квалификационный экзамен.

6. Разработчик программы: преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина