

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**МДК.01.01 «Технология приемки и первичной обработки молочного сырья»**  
**среднего профессионального образования**  
**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОП ПССЗ**

Учебная дисциплина МДК.01.01 «Технология приемки и первичной обработки молочного сырья» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла ПЦ и составной частью Профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

Дисциплина МДК.01.01 «Технология приемки и первичной обработки молочного сырья» реализуется в 1 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев и в 3 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**

Содержание дисциплины «Технология приемки и первичной обработки молочного сырья» направлено на достижение следующей **целей:**

- изучение особенностей современной технологии производства и первичной обработки молока-сырья в сельскохозяйственных предприятиях;
- изучение закономерностей, происходящих в молоке при его производстве, хранении и транспортировании;
- развитие и формирование способности понимать качественные характеристики и свойства молока-сырья, как объекта технологической переработки;
- освоение методов исследования молочного сырья на химические, микробиологические, санитарно-гигиенические показатели;
- овладение умениями и навыками поиска и систематизации технологической информации, работы с различными типами документации, критического анализа информации;

Учебная дисциплина МДК.01.01. «Технология приемки и первичной обработки молочного сырья» ориентирована на достижение следующих **задач:**

- 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 учебной дисциплины обучающийся должен:

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 7 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 технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии технологическими инструкциями.

**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 хранения молока и молочных продуктов, для внутривзаводского перемещения молока и молочных продуктов;  
принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Учебная нагрузка (всего) – 232 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 206 часов, самостоятельная работа – 20 часов, промежуточная аттестация – 6 часов.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Основные тенденции развития молочного комплекса**

Тема 1.1 Основные тенденции развития молочного комплекса.

Тема 1.2 Влияние технологических факторов на состав и свойства молока- сырья.

#### **Раздел 2. Технология производства молока**

Тема 2.1 Особенности технологии производства молока-сырья в условиях мега-ферм.

Тема 2.2 Породы КРС как средство производства молока-сырья.

#### **Раздел 3. Молоко, как объект технологической переработки**

Тема 3.1 Состав молока

Тема 3.2 Свойства молока

Тема 3.3 Факторы, влияющие на состав и свойства молока-сырья

#### **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 Первичная обработка молока

#### **Раздел 6. Технология сдачи-приемки молочного сырья**

Тема 6.1 Технология приемки молочного сырья

#### **Раздел 7. Основы технологии молочной продукции**

Тема 7.1 Основы технологии молочной продукции

### **5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

**6. Разработчик программы:** доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, к.с-х.н., доцент Н.В. Байлова.