

**Аннотация рабочей программы дисциплины
МДК.01.03 «Технология производства молочной продукции на автоматизированных
технологических линиях»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОП ПССЗ

Учебная дисциплина МДК.01.03 «Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях» 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.01.03 «Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях» реализуется во 2,3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев и в 4,5 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 - формирование у обучающихся теоретических знаний, умений и практического опыта по организации и ведению технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Задачи дисциплины:

формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

- сформировать у обучающихся знания о ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;

- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;

-обеспечить понимание взаимосвязи данной дисциплины с другими смежными дисциплинами.

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

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности.

Виды деятельности: организация и ведение технологического процесса

производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору).

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.

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

иметь практический опыт:

документирования, расчетов и ведения технологического процесса производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях

уметь:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молочных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; вести технологический процесс производства молочных продуктов; обеспечивать режимы работы оборудования по производству молочных продуктов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных материалах; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

знать:

основные технологии процесса производства молочной продукции на автоматизированных линиях, основное оборудование, необходимое для производства молочной продукции; требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, материалов; виды брака и причины его появления; материальный баланс сырья, вспомогательных материалов; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 260 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 210 часа, самостоятельная работа – 44 часа, ПАТТ-6.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация процесса обработки и производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.1 Организация промышленного производства молочной продукции.

Тема 1.2 Организация и ведение приемки молочного сырья.

Тема 1.3 Физико-механические свойства молока.

Тема 1.4 Способы очистки молока и разделения на фракции на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.5 Нормализация молока на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.6 Гомогенизация молочного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.7 Тепловая обработка молока на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.8 Организация и ведение процессов мембранной обработки.

Тема 1.9 Технологические процессы производства молочных продуктов на автоматизированных технологических линиях (молоко, сливки).

Раздел 2. Ведение технологических процессов производства молочных продуктов на автоматизированных технологических линиях.

Тема 2.1 Организация и ведение процесса сквашивания молока.

Тема 2.2 Технологические процессы производства молочных продуктов на автоматизированных технологических линиях (кисломолочные продукты).

Тема 2.3 Технологические процессы производства молочных продуктов на автоматизированных технологических линиях (сметана, творог).

Тема 2.4 Технологические процессы производства сыра на автоматизированных технологических линиях.

Тема 2.5 Технологические процессы производства масла на автоматизированных технологических линиях.

Тема 2.6 Технология молочных консервов на автоматизированных технологических линиях.

Тема 2.7 Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания на автоматизированных технологических линиях

Тема 2.8 Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки и пахты.

5. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля, квалификационный экзамен. Под другой формой контроля понимается итоговая оценка.

6. Разработчик программы: доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, к.т.н., доцент Н.А. Галочкина.