

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля ПМ 03**  
**Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из**  
**пахты по специальности 260201.51 Технология молока и молочных**  
**продуктов (срок обучения 3 года 10 мес.)**

**1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260201 «Технология молока и молочных продуктов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

**2. Цели и задачи профессионального модуля**

Целью изучения модуля является овладение знаниями, умениями и практическим опытом по производству различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

**3. Структура дисциплины**

Виды масла и требования к сырью для его производства. Производство масла способом сбивания. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Технология различных видов масла. Пороки и оценка качества масла. Оборудование для производства масла различными способами. Мойка и очистка оборудования. Контроль производства масла. Технология продуктов из пахты. Расчет и подбор технологического оборудования.

**4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения профессионального модуля используются технологии активного обучения: проектные, ситуационно-ролевые.

**5. Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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, принцип действия и устройство оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1-10, ПК 3.1-3.5

#### **6. Общая трудоемкость дисциплины**

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Всего на модуль – 438 часов;

Максимальная учебная нагрузка – 294 часов, из них аудиторная работа– 196 часа, самостоятельная – 98 часов; учебная практика – 72 часа, производственная практика – 72 часа.

#### **7. Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

экзамен по МДК- 6 семестр;

дифференцированный зачет по производственной практике -6 семестр;

экзамен квалификационный - 6 семестр.

**Составитель:** Варапаева А.Н., преподаватель технических дисциплин.