

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: ректор

Дата подписания: 06.10.2023 15:22:15

Уникальный программный ключ:

f31e6db16690784ab6b50e564da369735f24641

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ «Маслодел»

1. Рабочая программа дисциплины «Контроль качества сырья, готовой продукции. Пороки сливочного масла»

1.1. Цели дисциплины: формирование у обучающихся современных знаний в области контроля качества сливочного масла.

Задачи дисциплины: изучение технологического оборудования при производстве сливочного масла, требований производственной санитарии и гигиены в маслодельном цехе, контроля качества сырья.

1.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями (трудовая функция А/02.4)

1.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Требования производственной санитарии и гигиены в маслодельном цехе. Технологическое оборудование при производстве сливочного масла

Основные требования производственной санитарии и гигиены предприятий молочной промышленности, маслодельного цеха. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию, используемому при производстве сливочного масла.

Тема 2. Ассортимент сливочного масла. Классификация. Требования к готовой продукции

Ассортимент сливочного масла. Классификация. Требования к готовой продукции. Характеристика основного сырья при производстве сливочного масла. Характеристика вспомогательных материалов в производстве сливочного масла.

Тема 3. Контроль качества сырья, технологических процессов производства сливочного масла. Пороки сливочного масла

Контроль качества молока и сливок, как сырья, поступающего на предприятие для выработки сливочного масла. Оценка качества на каждом этапе производства, отслеживание и выявление несоответствий и возможных пороков, а также их предотвращение. Методы оценки качества. Основные методики, используемые для оценки качества. Органолептические, физико-химические, микробиологические показатели. Отслеживание изменения сливочного масла в процессе хранения. Сущность возникновения пороков сливочного масла, способы предотвращения и устранения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

2. Рабочая программа дисциплины «Технологии производства сливочного масла»

2.1. Цели дисциплины: формирование у обучающихся знаний, умений и практических навыков в области технологии производства сливочного масла.

Задачи дисциплины: изучение технологического оборудования при производстве сливочного масла, технологических процессов производства сливочного масла.

2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями (трудовая функция А/02.4)

2.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Технология производства сливочного масла методом периодического и непрерывного сбивания

Сущность процесса. Основные операции технологического процесса: приемка и первичная обработка сырья; сепарирования молока; охлаждение; пастеризация и дезодорация сливок; охлаждение и физическое созревание сливок; внесения каротина микробиологического; сбивание сливок; выработка масла в маслоизготовителях непрерывного действия; ароматизация масла и нормализация по СОМО; промывка масляного зерна; обработка масла; гомогенизация масла; фасование и упаковка масла, маркировка тары; хранение масла на заводе, транспортирование.

Тема 2. Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок

Сущность процесса: концентрация молочного жира путем сепарирования и преобразования высокожирных сливок в масло при их термомеханической обработке. Процессы маслообразования: отвердевание жира, обращение фаз и структурообразование.

Тема 3. Технологии производства сливочного масла с наполнителями

Ассортимент сливочного масла с наполнителями: десертное, закусочное, диетическое. Особенности технологии производства. Используемые наполнители и их характеристика.

Тема 4. Упаковка, хранение, транспортирование сливочного масла

Условия хранения и транспортировки сливочного масла. Виды тары и упаковочного материала.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.