

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский Агропромышленный колледж»

Утверждаю:
Директор
ГБПОУ «ЮУрАПК»
_____ О.В. Аминева
«_____» _____ 2021 г.

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**
Профессиональная проба «Маслодел – мастер»

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский Агропромышленный колледж»



Утверждаю:
Директор
ГБПОУ «ЮУрАПК»
О.В. Аминава
« 14/11 » 2021 г.

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

Профессиональная проба «Маслодел»

Аргаяш

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В наше время существуют сотни профессий, в важности многих из которых сомневаться не приходится. Особенно это касается специалистов, занятых в пищевой промышленности. Рассмотрим, например, профессии изготовителя масла и технолога молочного производства. От работы этих работников зависит, насколько качественные и полезные молочные продукты питания попадают магазины, а оттуда – на наш стол.

Масло коровье - высококонцентрированный жировой молочный продукт с приятным вкусом. В жировой фазе масла в мелкодиспергированном состоянии вкраплена вода с растворенными в ней составными компонентами молока - белками, молочным сахаром, минеральными солями и др. В масло могут быть добавлены поваренная соль, молочная кислота, диацетил, какао-порошок, кофе, мед, фруктово-ягодные сиропы и др.

Данная профессиональная проба способствует сознательному, обоснованному выбору профессии, помогает убедиться в достоинствах и определиться с недостатками выбранной профессии. Нормативно-правовую базу программы составляют:

- федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- методические рекомендации-разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов;
- приказ Министерства просвещения от 09.12.2019г №679 «Об утверждении перечня образовательных организаций - победителей конкурсного отбора на предоставление в 2020 году грантов из федерального бюджета в форме субсидий юридическим лицам в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение

конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» и размера предоставляемых грантов»

Задачи профессиональной пробы:

- ознакомить обучающихся со сферой профессиональной деятельности технолога по производству и переработки сельскохозяйственной продукции;
- смоделировать основные элементы профессиональной деятельности по технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- создать условия для качественного выполнения профессиональной пробы с использованием ресурсов профессиональной образовательной организации.

Проба «Мастер - маслодел» относится к сфере профессиональной деятельности «человек — природа» и направлена на профессиональное самоопределение обучающихся общеобразовательных организаций.

Обучающиеся, освоившие программу профессиональной пробы должны овладеть следующими компетенциями:

- понимать сущность и социальную значимость профессии маслодел - мастер и технолога молочного производства, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- выполнять практические работы на производственном участке и обрабатывать их результаты;
- составлять и оформлять отчетные материалы.

Продолжительность программы:

Программа рассчитана на 12 часов в группах школьников 8-9кл.

Тематический план

Профессиональной пробы «Маслодел - мастер»

№ п/п	Наименование раздела.	Количество час.
1.	Вводное занятие. Специфика профессиональной деятельности профессии маслодел – мастер	2
2.	Механическая и термическая обработка молока и сливок	2
3.	Технология производства масла сливочного и топленного	2
4.	Изготовление масла сливочного	2
5.	Изготовление топленного масла	2
6.	Итоговое занятие.	2
	Итого:	12

Содержание профессиональной пробы

Занятие № 1

Специфика профессиональной деятельности профессий: Мастер – маслодел. Сведения о профессии. Характеристика профессии. История профессии. Рабочее место. Трудоустройство по профессии.

Занятие № 2

Механическая и термическая обработка молока и сливок.

Цели и виды механической обработки молока; устройство и принцип действия сепараторов; цели и виды термической обработки молока и сливок; технологические режимы различных способов термической обработки молока и сливок; устройство и принцип действия оборудования для термической обработки молока и сливок; устройство, назначение и принцип действия контрольно-измерительных приборов; правила техники безопасности.

Лабораторная работа:

Вести процессы фильтрации и сепарирования молока; определять массовую долю жира в сливках и обезжиренном молоке; регулировать непрерывное поступление сырья в соответствии с производительностью оборудования; выбирать температурные режимы обработки в зависимости от качества сырья и вырабатываемой продукции; регулировать давление и температуру по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами пастеризации и охлаждения; регулировать работу оборудования.

Занятие № 3

Технология производства масла сливочного и топленного.

Масло, его виды, состав, свойства. Технологическая схема производства масла, ее характеристика. Способы производства масла коровьего. Требования к качеству и безопасности сырья для его производства. Методы контроля производства масла. Оборудование для фасовки масла. Требования к качеству и безопасности сырья для их производства. Схема и методы контроля производства масла коровьего.

Занятие № 4

Изготовление масла сливочного. Приготовить маслоизготовители к работе и заполнять их сливками. Определить окончание сбивания сливок и производить слив пахты. Проводить нормализацию, посолку и промывку масляного зерна. Проводить обработку масляного зерна маслоизготовителях. Выгружать готовое масло из маслоизготовителей. регулировать работу маслообразователей.

Занятие № 5

Изготовление топленого масла. Вести технологические процессы по выработке топленого масла различными способами. Производить топленое масло. Фасовать готовую продукцию.

Занятие №6

Итоговое занятие. Оценка качества масла сливочного и топленного. Рефлексия: оформление результатов в таблицу и обсуждение результатов.

Материально-техническое обеспечение программы профессиональной пробы.

Содержание программы направлено на ознакомление обучающихся общеобразовательных учреждений с основами ветеринарно-санитарных правил ухода и содержания домашних животных. отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся. Техникум располагает материально-технической базой, в том числе оборудованием, закупленным в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы», которая обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки, Кабинеты оборудуются компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийными проекторами).

Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-технической базой

№ п/п	Наименование	
	специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы
1.	Кабинет 203 Технология производства переработки сельскохозяйственной продукции	инструкционно- технологических карт комплект учебных таблиц и схем; комплект нормативно-технических документов в области диагностирования и ремонта охраны труда; комплект плакатов

2.	<p>Мастерская «Сельскохозяйственные биотехнологии»</p>	<p>Линия по переработке молока, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> Узел учета молока – 1шт; -танк-охладитель объемом 200л – 1шт; ванна длительной пастеризации объемом 100л. – 2 шт; сепаратор промышленный – 1шт; маслобойка объемом 50л – 1шт; ванна творожная объемом 100л- 1шт; пресс тележка – 1шт; -сыроварня объёмом 100л - 1шт; аппарат для розлива молока – 1 шт; холодильный шкаф – 1 шт; стол лабораторный - 1 шт; стол формовочный – 1шт; мойка- 1 шт; - анализатор качества молока; 3. - весы лабораторные- 1 шт; 4. - формы для сыра; - ареометр для молока; -термометр ТС-молочный; - лабораторная посуда; - шкафы для хранения лабораторной посуды и реактивов -1 шт; - стол для оборудования- 10. - мойка- 1 шт; -дистиллятор – 1 шт; - рН метр-1 шт; - весы аналитические- 1 шт; 14. - мешалка магнитная- 1шт; 15. - микроскопы -6 шт; - садовые инструменты; - плитка электрическая- 1 шт; - лабораторная посуда; - реактивы; Доильный аппарат-2шт - комплект учебно-методической документации, инструкционно-технологических карт - комплект учебных таблиц и схем
----	---------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Асминкина. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции.

Учеб, пособие для СПО (АйПиЭр Медиа) — 4 шт

2. Асминкина. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства. Учебное пособие для СПО (АйПиЭр Медиа)

3. С.А. Бредихин и др. Техника и технология производства сливочного масла и сыра.-М « Колос С», 2013

4. Л.А. Забодалова. Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности. Учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2013

5. Гаврилова Н.Б., Щетинин М.П. Технология молока и молочных продуктов.- М.: «Колос»,2012

Интернет-ресурсы:

ЭБС «Знаниум»

1. [milkbranch.ru>publ/view/152.html](http://milkbranch.ru/publ/view/152.html)

2. molzavod.com.ua>texmilk26.html

3. zaliv-luga.ru>stat-1.html

4. spec-kniga.ru>tehnohimicheski...veterinarno...na

5. milktechno.com>index.php?option...view=article...

