



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
на автоматизированных технологических линиях
для специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Астрахань
2023**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватели (занимаемая должность)	М.А. Муханова. (инициалы, фамилия)
--	---	--

Эксперты от работодателя:

ООО «Хлебозавод Наримановский»	генеральный директор	И.Г. Миришов
ООО «Трусовский хлебозавод»	генеральный директор	Р.И. Миришов
ООО «Эльвира» (место работы)	генеральный директор (занимаемая должность)	М.Х. Аккол (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2023 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИ ВОСПИТАНИИ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Результатом освоения программы профессионального модуля является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Код	Наименование результата воспитания
ЛР 15	Ориентированный на работу в команде
ЛР 16	Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества
ЛР 17	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в	-обеспечении условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
	-обеспечении технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами;
уметь	-составлять аппаратурно-технологические схемы линий по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	-вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
	-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
знать	-оборудование для автоматизированных линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;
	-основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
	-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;
	-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий ;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 414 ч.:

из них на освоение МДК 02.01 -222 ч., в том числе

лекции, уроки – 164 ч.,

практические занятия – 44 ч.,

самостоятельная работа – 6 ч.,

консультации – 2 ч.;

Промежуточная аттестация в форме экзамена - 6 ч.

на учебную практику -36 ч.

на производственную практику- 144ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02 Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.												
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем												
			Максимальная	Обучение по МДК									Практики		
				Всего	В том числе				Промежуточная аттестация (экзамен)	Самостоятельной работы	Консультаций				
					Лекции, уроки, в том числе зачет	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация (экзамен)	Лабораторные работы и практические занятия				Курсовые работы (проекты)	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
ПК.2.1 ПК.2.2 ОК.01 - ОК.07 ОК.09	Раздел 1. Организация о производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	222	222	210	164	164		44			6		2		
ПК.2.1 ПК.2.2 ОК.01 - ОК.07 ОК.09	Самостоятельная работа	6									6				
	Консультации	2										2			
	Учебная практика	36											36		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144													144
	Промежуточная аттестация – экзамен по МДК	12													

Промежуточная аттестация – экзамен по ПМ	12													
Всего:	414	222	210	164	164		44		6	6	2	36	144	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел 1. Организация о производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		222
МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		222
Глава 1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		144
Тема 1.1.1	Содержание:	4
Общие сведения о хлебопекарных предприятиях, макаронных и кондитерских фабриках	Предприятия хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, как отрасли пищевой промышленности. Основные виды хлебобулочных изделий. Краткая характеристика хлебопекарного производства. Краткая история развития технологии и техники производства макаронных изделий. Основные достоинства макаронных изделий как продукта питания. Ассортимент сахарных кондитерских изделий. История, современное состояние и приоритетные направления развития кондитерской промышленности.	4
Тема 1.1.2 Организация производства на хлебопекарных предприятиях, на макаронных и	Содержание:	12

1	2	3
кондитерских фабриках		
	Основные положения организации производства хлебобулочных изделий с учетом современного развития науки и техники в хлебопекарной промышленности. Административно-бытовые и производственные помещения в едином здании. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. Необходимость технического и технологического переоборудования.	4
	Особенности предприятия по производству макаронных изделий. Административно-бытовые и производственные помещения в едином здании. Правила организации и ведения технологического процесса на макаронных фабриках. Необходимость технического и технологического переоборудования.	4
	Особенности предприятия по производству кондитерских изделий. Административно-бытовые и производственные помещения в едином здании. Правила организации и ведения технологического процесса на кондитерских предприятиях. Необходимость технического и технологического переоборудования.	4
Тема 1.1.3 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание:	44
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Задачи организации в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами	4
	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки.	4
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.	4
	Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.) Назначение и характеристика основных видов. Правила заполнения данных документов.	4
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.	4

1	2	3
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания	4
	Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения.	4
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций.	4
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение. Устройство складских помещений; оборудование; транспортные средства, весоизмерительные приборы.	4
	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Планирование ремонта оборудования. Условия работы с холодильным, механическим и весовым оборудованием.	4
	Практические занятия:	4
	Практическое занятие №1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2
	Практическое занятие №2 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2
Тема 1.1.4 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание:	32
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Проверка количества поступивших товаров. Порядок и сроки приемки товара по количеству в торговом предприятии без тары или в поврежденной таре.	4
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	4
	Организация работ по приемке товаров на склад. Структура и характер операций по приемке на склад. Подготовительные мероприятия по приемке товаров. Сплошная проверка качества и	4

1	2	3
	комплектности товаров.	
	Организация хранения товаров и подготовка к производству. Сохранность количества и качества товаров в процессе их хранения. Информация о требованиях, предъявляемых к условиям хранения различных товаров.	4
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Методы управление товарными запасами. Товароучет.	4
	Анализ товарных запасов, средние товарные запасы. Методика планирования товарных запасов. Показатель формирования ассортимента товаров	4
	Расчет товарного обеспечения объема реализации (поступление). Показатель формирования ассортимента товаров. Минимальный запас товара..	4
	Практическое занятие №3. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	4
Тема 1.1.5 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание:	24
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Способы укладки муки. Способы укладки макаронных изделий. Способы укладки кондитерских изделий.	4
	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Сроки хранения мучных изделий. Сроки хранения кондитерских и макаронных изделий.	4
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Соблюдение ротации продуктов при хранении.	4
	Организация производства в пекарном, макаронном и кондитерском отделении. Санитарное содержание рабочих мест у печей. Нормативные документы по соблюдению санитарных условий.	4
	Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. Рекомендуемая загрузка лотков изделиями. Рекомендуемое обращение с техникой.	4
	Практические занятия:	4
	Практическое занятие №4. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2

1	2	3
	Практическое занятие №5. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2
Тема 1.1.6 Отпуск сырья и продуктов на производство	Содержание:	10
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары.	2
	Сортировка, зачистка товаров кладовщиком. Составление соответствующих документов. Отпуск товаров из кладовой в розничную торговую сеть.	2
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Правила заполнения данных документов. Назначение документов.	2
	Практические занятия:	4
	Практическое занятие №6. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2
	Практическое занятие № 7. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2
Тема 1.1.7 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях	Содержание:	18
	Организация работы складских помещений и требования к ним характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях. Оперативное управление работой складов.	2
	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров .Приемка товаров по количеству, качеству.	2
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2
	Товарные потери и порядок их списания. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары. Товарные потери и порядок их списания. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации.	2

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2
	Контрольная работа по темам 1.1.1-1.1.7	2
	Практические занятия:	6
	Практическое занятие № 8. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов	2
	Практическое занятие №9. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2
	Практическое занятие № 10. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2
Глава 2. Характеристика поточных линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		66
Тема 2.1.1 Поточные линии хлебопекарного производства	Содержание:	24
	Автоматизированные технологические линии для производства хлеба. Линии для производства формового хлеба. Линии для производства подовых изделий. Линии для производства мелкоштучных и булочных изделий. Линии для производства специальных видов изделий: линия для производства бараночных изделий; линия для производства сдобных сухарей; линия для производства хлебных палочек; линия для производства соломки. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения	2

1	2	3
	Технологические операции по производству различных видов хлебов и хлебобулочных изделий: хлеб пшеничный, ржаной различных видов; хлеб славянский, хлеб рижский; батон простой, батон студенческий, батон нарезной, булки городские, булочки столичные, сайка и т.д. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения	4
	Аппаратурные схемы приготовления теста опарными способами. Приготовление опары непрерывным и периодическим способом. Виды аппаратурных схем приготовления теста. Влияние густоты опары на технологический процесс. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий.	4
	Методы расчета производственных рецептур, расходы сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.	4
	Практические занятия:	10
	Практическое занятие № 11. Расчет выхода хлеба.	2
	Практическое занятие № 12. Расчет выхода сдобных изделий.	2
	Практическое занятие № 13. Составление аппаратурно-технологической схемы линии по производству подовых изделий.	2
	Практическое занятие № 14. Составление аппаратурно-технологической схемы линии по производству сухарных и барабанных изделий.	2
	Практическое занятие № 15. Составление блок-схемы на производство хлебобулочных изделий.	2
Тема 2.1.2 Поточные линии макаронного производства	Содержание:	24
	Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий. Линии для производства коротких и длинных макаронных изделий (линия с конвейерными сушилками, линия с барабанными сушилками). Автоматизированные и комплексно-	4

1	2	3
	механизированные линии для производства коротких и длинных макаронных изделий: виды, состав, общие сведения о работе и технологическом режиме производства изделий. Правила эксплуатации и безопасного обслуживания.	
	Технологические операции по производству различных видов макаронных изделий: макароны высшего, первого и второго сорта, ленточные макароны, трубчатые макароны, нитевидные макароны, фигурные макароны. Производство нетрадиционных макарон.	4
	Методы расчета производственных рецептур, расходы сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.	4
	Схемы производства макаронных изделий различных видов. Производство макаронных изделий по различным современным технологиям. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий макаронного производства.	4
	Практические занятия:	8
	Практическое занятие № 16 Составление аппаратурно-технологической схемы линии по производству макаронных изделий.	2
	Практическое занятие № 17. Подбор технологических операций производства макаронных изделий по автоматизированной линии.	2
	Практическое занятие № 18. Составление блок-схемы на производство коротких и длинных макаронных изделий.	2
	Практическое занятие № 19. Составление блок-схемы на производство нетрадиционных макаронных изделий.	2
Тема 2.1.3 Поточные линии кондитерского производства	Содержание:	18
	Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Линия производства завернутой карамели с фруктово-ягодной начинкой. Линия производства отливных глазированных конфет с автоматическим завертыванием Линия производства литого ириса. Линия производства яблочного мармелада.	4
	Технологическая схема приготовления фруктово - желейных масс (фруктовых масс, фруктово - желейных масс, желейных конфетных масс)., назначение и принцип действия оборудования для приготовления фруктово - желейных масс. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.	4
	Методы расчета производственных рецептур, расходы сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.	4

1	2	3
	Контрольная работа по темам 2.1.1-2.31	2
	Практические занятия:	6
	Практическое занятие № 20 Составление аппаратурно-технологической схемы линии по производству зефира.	2
	Практическое занятие № 21. Составление аппаратурно-технологической схемы линии по производству конфет.	2
	Практическое занятие № 22. Составление блок-схемы на производство кондитерских изделий.	2
	Консультация	2
	Самостоятельная работа	6
	Экзамен	6
Учебная практика: Виды работ: МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 1. Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. 7. Расчеты технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами; 8. Расчеты технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами; 9. Расчеты технологических режимов производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами.		36
Производственная практика Виды работ: МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 1. Приемка основного и дополнительного сырья на предприятиях по производству хлеба хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях для хранения в соответствии с видом. 2. Выполнение работ по организации приемки сырья на предприятиях по производству хлеба хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях. Ведение работ по оформлению приемо-сдаточных документов. 3. Участие в обеспечении условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на предприятиях по производству хлеба хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях; 4. Участие в обеспечении условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на предприятиях по производству макаронных		144

изделий на автоматизированных технологических линиях;

5. Участие в обеспечении условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на предприятиях по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

6. Участие в оформлении технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

7. Участие в обеспечении технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами;

8. Участие в обеспечении технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами;

9. Участие в обеспечении технологических режимов производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет технологического оборудования производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Оборудование учебного кабинета:

Классная доска, рабочее место преподавателя, компьютер с лицензионным программным обеспечением, посадочные места по количеству обучающихся, комплект учебно-наглядных пособий, стенды, демонстрационные плакаты, мультимедиапроектор с экраном, учебная и нормативная литература (основная и дополнительная)

Технические средства обучения: лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022.
2. Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 125 с.

Дополнительные источники:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. — Кемерово : Кем ГУ, 2017. — 154 с.
2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой.— 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с.
3. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с.
4. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. Лабор. практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев, М. Г. Магомедов, Ю. Н. Труфанова. — 2-е изд. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 183 с.

Интернет-ресурсы:

1. <https://gosniihp.ru>- Журнал «Хлебопечение России»
2. <http://foodprom.ru/>-Журнал «Пищевая промышленность»

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данного модуля предшествует освоение следующих дисциплин: Процессы и аппараты пищевых производств, Охрана труда, Автоматизация технологических процессов, Инженерная графика.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях является освоение теоретического материала и защита практических занятий.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров,

обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и осуществляющих руководство практикой: квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

3.5. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.5.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.5.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации учебной дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего (их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.5.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.5.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	критерии выбора основных, дополнительных продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с нормативно - технологической документацией	практические занятия, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, тестирование, контрольная работа экзамен, учебная практика, производственная практика, экзамен по профессиональному модулю.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	критерии рационального выбора технологического оборудования для автоматизированных линий по приготовлению хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	практические занятия, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, тестирование, контрольная работа экзамен, учебная практика, производственная практика, экзамен по профессиональному модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию в практике, а также знания в области информационных технологий и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточ-	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной про-

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	граммы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

Критерии оценки индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и промежуточного контроля

Без ошибок - отлично

Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо

3-4 незначительные ошибки/неточности - удовлетворительно

Более 4х ошибок - неудовлетворительно

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИ ВОСПИТАНИИ

Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ЛР 15.Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 17.Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики