

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)**

для специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Курган 2025

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

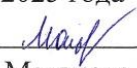
Разработчики:

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Абрамова Светлана Геннадьевна, Журавлева Анна Валентиновна
преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания ЦК
Естественнонаучных и социально-
гуманитарных дисциплин
№ 1 от 28 августа 2025 года
Председатель ЦК 
Малькова Е.В.

Согласована:

ИО заместителя директора
по учебной работе 
Узун Е.С.



©Абрамова С.Г., Журавлева А.В. ГБПОУ КГК

©Курган, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ 01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических
--------------------------------	---

	процессов производства
Уметь	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Знать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия

	выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1350

в том числе в форме практической подготовки 504

Из них на освоение МДК 828

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная 216

производственная 288

Промежуточная аттестация *6 семестр экзамен*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе					
					Лабораторных и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДКн.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	372		352	216	-	-	18		
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДКн.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	456	304	436	304	20	-		216	288
	УПн.01 Учебная практика	216								
	ППн.01 Производственная практика	288								
	Промежуточная аттестация	18	X							
	Всего:	1350		788	520	20	-	-	216	288

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		820 / 636
МДК. 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		372 / 216
РАЗДЕЛ 1 Техническое обеспечение производства хлеба и хлебобулочных изделий (2 курс)		116 (42/74)
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	Содержание	8
	1. Классификация оборудования	2
	2. Технологические схемы производства	2
	3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	2
	4. Машинно-аппаратурные схемы производства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий	6
	2. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий	6
	3. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий	4
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных	Содержание	10
	1. Оборудование для транспортирования и хранения муки	2

операций	2. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья	2
	3. Оборудование для хранения сырья	2
	4. Оборудование для подготовки сырья к производству	2
	5. Оборудование для дозирования сырья	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28
	1. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки.	4
	2. Просеиватели.	6
	3. Роторный питатель муки.	6
	4. Дозатор для жидких компонентов	6
	5. Дозатор для сыпучих компонентов	6
Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов	Содержание	24
	1. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов	4
	2. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов	4
	3. Тестоделительные машины	4
	4. Оборудование для формования тестовых заготовок	2
	5. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции	2
	6. Хлебопекарные печи	4
	7. Поточные линии хлебопекарного производства	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30

	1. Конструкция тестомесильных машин	6
	2. Конструкция тестоделительных машин	6
	3. Конструкция тестоделительных машин для мелкоштучного производства.	6
	4. Расчёт шкафов расстойки	4
	5. Расчёт хлебопекарных печей	4
	6. Конструкция хлебопекарных печей	4
РАЗДЕЛ 2 Техническое обеспечение производства сахаристых кондитерских изделий		64 (38/26)
Тема 2.1. Оборудование для производства сахаристых кондитерских изделий	Содержание	34
	1. Классификация кондитерских предприятий	2
	2. Классификация оборудования	2
	3. Оборудование для подготовки сырья и полуфабрикатов к производству	2
	4. Оборудование для производства карамели и драже: виды, назначение, принцип действия.	4
	5. Оборудование для производства карамели	4
	6. Оборудование для производства конфет и ириса: виды, назначение, принцип действия	4
	7. Правила эксплуатации и технического обслуживания	2
	8. Оборудование для производства шоколада и какао-порошка: виды, назначение, принцип действия,	4
	9. Оборудование для производства мармелада и пастилы: виды, назначение, принцип действия	2
	10. Оборудование для производства шоколада	2

	11. Оборудование для проведения тепловых операций. Варочные котлы.	2
	12. Оборудование для проведения тепловых операций. Холодильники. Охлаждающие конвейеры.	2
	13. Правила эксплуатации и технического обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	1. Изучение конструкции оборудования для производства карамели	4
	2. Изучение конструкции оборудования для производства конфет	4
	3. Изучение конструкции оборудования для производства мармелада	4
Тема 2.2.Оборудование для упаковывания кондитерских изделий	Содержание	4
	1.Оборудование для завертывания упаковывания в торговую тару	2
	2.Оборудование для фасовки	2
Тема 2.3 Поточные линии кондитерского производства	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1.Схема производства литого ириса	4
	2.Схема производства формового яблочного мармелада	6
	3.Схема производства резной пастилы	4
РАЗДЕЛ 3 Техническое обеспечение производства мучных кондитерских изделий (3 курс)		24(8/16)
Тема 3.1.Оборудование для производства мучных кондитерских изделий	Содержание	8
	1. Оборудование для производства печенья.	2
	2. Оборудование для производства вафель	2
	3. Оборудование для производства тортов и пирожных	2

	4. Оборудование для производства кексов	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Технологическая линия производство сахарного печенья.	4
	2. Технологическая линия производство затяжного печенья.	4
	3. Технологическая линия для производства тортов	4
	4. Технологическая линия кексов	4
РАЗДЕЛ 4. Технологическое оборудование макаронных предприятий		48(20/24)
Тема 4.1 Оборудование макаронных предприятий	Содержание	20
	1. Смесители для макаронного теста	4
	2. Оборудование для формования макаронных изделий	4
	3. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий	4
	4. Оборудование для сушки макаронных изделий	4
	5. Поточные линии макаронного производства	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24
	1. Конструкции и расчёт матриц	6
	2.Изучение конструкции шнековых прессов	6
	3. Изучение конструкции оборудования для резания сырых макаронных изделий	6
	4. Изучение конструкции сушильных установок	6
РАЗДЕЛ 5. Проектирование предприятий хлебопекарной промышленности		38 (14/24)
Тема 5.1 Проектирование	Содержание	14

предприятий хлебопекарной промышленности	1. Состояние и задачи хлебопекарной промышленности.	2
	2. Классификация хлебопекарных предприятий	2
	3. Порядок и правила проектирования.	2
	4. Проектирование складских помещений.	2
	5. Склады тарного хранения муки.	2
	6. Энергоснабжение хлебопекарных предприятий.	2
	7. Проектирование вспомогательных помещений.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24
	1. Склады бестарного хранения муки	4
	2. Проектирование внутрипроизводственного транспортирования сырья.	4
	3. Проектирование помещений и отделений для подготовки сырья.	4
	4. Проектирование тестоприготовительного отделения. Строительные нормы.	4
	5. Проектирование тестоприготовительного отделения. Расстановка оборудования.	4
	6. Проектирование остывочного и упаковочного отделений.	4
РАЗДЕЛ 6. Проектирование предприятий кондитерской промышленности		86 (34/48)
	Содержание	34
Тема 6.1 Проектирование предприятий кондитерской промышленности	1. Классификация кондитерских предприятий. Структура кондитерских предприятий	2
	2. Требования к организации производства	2

	3. Производство карамели и ириса	2
	4. Производство драже	2
	5. Производство конфет	2
	6. Производство шоколада и какао-порошка	2
	7. Производство печенья, галет, вафель, пряников	2
	8. Производство тортов и пирожных	2
	9. Производство мармелада	2
	10. Производство пастилы и зефира	2
	11. Общие требования по всем производствам	2
	12. Нормы запасов, складирования сырья, готовой продукции и других материалов	2
	13. Механизация погрузочно-разгрузочных, транспортных и складских работ	2
	14. Нормативы подсобно-производственных цехов и помещений	2
	15. Генеральный план и транспорт	4
	16. Отопление, вентиляция и кондиционирование	2
	17. Технологические расчеты кондитерского цеха.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	48
	1. Структурные схемы технологического расчета производственных цехов	4
	2. Компоновка кондитерского предприятия	4

	3. Разработка производственной программы и расчет численности производственного персонала.	2
	4. Составление технологических схем производства	2
	5. Расчет и подбор теплового оборудования	6
	6. Расчет и подбор механического оборудования	6
	7. Расчет и подбор холодильного оборудования	6
	8. Расчет и подбор тары	6
	9. Расчет и подбор немеханического оборудования	6
	10. Определение площади помещения кондитерского цеха.	6
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		190 / (66/124)
Тема 1.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	66
	1. Введение в дисциплину	2
	2. Технологическая схема приготовления хлеба	4
	3. Сырьё хлебопекарного производства	4
	Практическая работа №1 Контроль качества основного сырья	8
	4. Мука виды и сорта	2
	5. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	4
	Практическая работа №2 Контроль качества дополнительного сырья	8
	Практическая работа №3 Расчет потерь и затрат сырья, п/ф	8

	6. Дозирование сырья. Замес и образование теста	2
	7. Приготовление теста	4
	Лабораторная работа №1. Составление рецептуры для приготовления теста	12
	8. Способы приготовления пшеничного теста	2
	9. Способы приготовления теста ржаного, и смеси муки ржаной и пшеничной	2
	10. Разделка теста	4
	Практическая работа №4 Расчет массы сырья и п/ф для составления производной рецептуры	12
	11. Выпечка хлеба	4
	12. Режим выпечки хлебных изделий	2
	13. Выход хлеба, расчет выхода, факторы влияющие на выход	4
	Практическая работа №5 Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	8
	14. Нормы выхода готовых изделий	4
	Практическая работа №6 Расчет выхода готовых изделий. Расчет экономии и перерасхода муки	12
	Лабораторная работа №2. Расчёт расхода сырья, выхода сдобных изделий	12
	Практическая работа №7 Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	12
	15. Хранение и транспортирование хлеба	4
	Практическая работа №8 Анализ причин брака продукции и разработки мероприятий по их устранению	6
	16. Ассортимент хлебобулочных изделий	4

	17. Качество хлеба	4
	18. Дефекты и болезни хлеба	4
	19. Дефекты, вызванные неправильным проведением технологического процесса	2
	Практическая работа №9 Анализ причин брака продукции и разработки мероприятий по их устранению	4
	20. Унифицированные рецептуры: их понятие	4
	Практическая работа №10 Производственные рецептуры, порядок их составления и оформления (самостоятельная работа)	6
	Практическая работа №11 Оценка качества хлебобулочных изделий (самостоятельная работа)	4
Тема 1.2. Технология макаронных изделий	Содержание 3 курс 5 семестр	22 / 64
	1. Классификация макаронных изделий	2
	2. Технологические схемы производства макаронных изделий	4
	Лабораторная работа №1. Составление рецептуры макаронного теста	6
	Лабораторная работа №2. Составление рецептуры макаронного теста	6
	3. Хранение и подготовка сырья к производству	2
	Практическая работа №1 Определение макаронных свойств муки	2
	Практическая работа №2 Определение макаронных свойств муки	2
	Практическая работа №3 Определение макаронных свойств муки	2
	Практическая работа №4 Определение макаронных свойств муки	2
	Практическая работа №5 Определение макаронных свойств муки	2
	4. Приготовление теста	4

	5. Формование макаронных изделий	2
	Лабораторная работа №3. Определение варочных свойств макаронных изделий	6
	6. Разделка сырых макаронных изделий	2
	Лабораторная работа №4. Определение варочных свойств макаронных изделий	6
	7. Сушка макаронных изделий	4
	Практическая работа №12 Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2
	Практическая работа №13 Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2
	Практическая работа №14 Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2
	Практическая работа №15 Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2
	Практическая работа №16 Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2
	Практическая работа №17 Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий	2
	Практическая работа №18 Оценка качества макаронных изделий	2
	Практическая работа №19 Оценка качества макаронных изделий	2
	Практическая работа №20 Оценка качества макаронных изделий	2
	Практическая работа №21 Оценка качества макаронных изделий	2
	Самостоятельная работа Оценка качества макаронных изделий	2
	Самостоятельная работа Оценка качества макаронных изделий	2
Тема 1.3. Технология кондитерских изделий	Содержание 3 курс 6 семестр	64 / 116
	1. Характеристика сырья	4

	2. Технология карамели	4
	Лабораторная работа №1. Изготовление и определение показателей качества карамели	12
	3. Технология шоколада	4
	Практическая работа №1 Изготовление и определение показателей качества помады	12
	Практическая работа №2 Изготовление и определение показателей качества конфетных масс	8
	4. Технология конфет	4
	5. Технология халвы	4
	6. Технология мармелада и пастилы	4
	Практическая работа №3 Изготовление и определение показателей качества халвы	8
	Практическая работа №4 Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада	12
	7. Технология мучных кондитерских изделий	4
	8. Технология сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников	2
	Лабораторная работа №2. Изготовление и определение показателей качества печенья	12
	9. Применение сухих смесей при производстве	2
	10. Технология кексов мелкоштучных	4
	Практическая работа №5 Изготовление и определение показателей качества ириса	8
	11. Технология вафельных изделий	2
	12. Технология бисквитного пирожного	4
	13. Технология отделочных полуфабрикатов	2

	Практическая работа №6 Изготовление и определение показателей качества отделочных полуфабрикатов	12
	14. Технология слоеного теста	4
	15. Технология пирожных	4
	16. Технология литерных тортов	4
	17. Технология тортов	4
	Практическая работа №7 Изготовление и определение показателей качества пирожных	12
	Лабораторная работа №3. Изготовление и определение показателей качества тортов	12
	18. Оценка к качеству мучных кондитерских изделий	4
	Практическая работа №8 Составление и расчет производственных рецептур	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2		
Учебная практика раздела №2 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста 4. Участие в организационном обеспечении производства по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий. 5. Оформление нормативно - технологической документации на разработанный ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий. 6. Осуществление приготовления различных видов теста в кондитерских изделиях; 7. Осуществление приготовления различных видов теста для ассортимента кондитерских изделий.		216
Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) <i>Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(ам).</i> Тематика курсовых проектов (работ) 1. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом 2. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом 3. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии		20

4. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах 5. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок 6. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов 7. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей 8. Производство карамели 9. Производство шоколада 10. Производство мармеладных изделий 11. Производство пастильных изделий 12. Производство халвы 13. Производство печенья 14. Производство пряников 15. Производство тортов 16. Производство макаронных изделий 17. Производство макаронных изделий быстрого приготовления	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Выбор темы курсового проекта (работы) 2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы) 3. Сбор информации для литературного обзора 4. Обработка результатов обзора литературных источников 5. Оформление курсовой проекта (работы) 6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)	20
Производственная практика Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 4. Работа в производственно-технологической лаборатории	180
Всего	820

Светлана Геннадьевна это я не знаю сколько должно быть

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.4 примерной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.

2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 21.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-012134-5. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2025). — Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для спо / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458> (дата обращения: 18.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-44583-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238472> (дата обращения: 18.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203> (дата обращения: 18.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502> (дата обращения: 18.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 18.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств : учебное пособие для спо / Е. Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-46694-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316973> (дата обращения: 18.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст : электронный.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ²	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	---	--

