

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

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОННОГО МОДУЛЯ
ПМ.10 ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА СЫРЬЯ К
ПЕРЕРАБОТКЕ
для специальности
19.02.03 Технология кондитерских и ма**

Базовый уровень подготовки

Кур 2023г

Программа профессионального модуля
Федерального государственного образовательного стандарта
по специальности среднего профессионального образования
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских

Разработчики:

Организатор разработчик:

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Шумова Лариса Владимировна, Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии общегуманитарных и
социально-экономических
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Шумова Л.В.

Согласована:

Заместитель директора по учебной
работе Брыксина Т.Б.

Брыксина Т.Б.

©Шумова Л.В., ГБПОУ КГК

©Курган, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

| | с т р |
|---|-------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 5 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ СПЕЦИАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 15 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОГО МОДУЛЯ В ВИДЕ ПРОФЕССИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | 18 |
| 6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 20 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПМ. 01 Приёмка, хранение и подготовка

1.1. Область применения

Программа профессионального обучения предназначена для учащихся программ подготовки специалистов среднего звена ФГОС СПО специальности 19.02.03 «Технология изготовления макаронных изделий» основного вида профессиональной деятельности (В.П.Д.) «Приёмка, хранение сырья и контроль соответствующих профессиональных компетенций»

- ПК1.1. Организовывать и производить приёмку сырья
- ПК1.2. Контролировать качество поступившего сырья
- ПК1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья
- ПК1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Программа профессионального модуля предназначена для дополнительного профессионального образования работников в области технологии изготовления макаронных изделий при наличии среднего образования или начального профессионального образования данной специальности.

Опыт работы в аналогичной области

1.2. Цели и профессиональные требования к результатам обучения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведение процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке.

В результате освоения учебной программы обучающийся должен соответствовать следующим требованиям:

- проводить испытания по определению физико-химических показателей качества сырья макаронного производства;

- использовать результаты контроля качества сырья макаронного производства хлебобулочных, кондитерских изделий

- эксплуатировать оборудование и виды сырья

- оформлять производственную технологию хранения сырья на контроле качества сырья хлебопекарного производства;

– оформлять производственную технол
приемки сырья хл етбеорпсеккоагрон оиг ом а ккаорноднин о

– оформлять производственную технол
хранении сырья хлебопекарного, ко
производства;

– оформлять производственную технол
отпуске сырььяр нхолг еоб о ж он д итерского и м

– определять потери сырья при хранен

– подготавливать сырье к дальнейшей

– подбирать сырье для правильной зам

– рассчитывать необходимое количеств

– соблюдать ипрн в р м в и охраны труда,
безопасности, промышленной санитарии

В результате освоения учеб б д о л ж е д и с в з н а
соответ Ф Г О С и с

– виды, химический состав и свойства

– требования действующих сыгранд; а р т о в

– основные органолепт-химическии ф и
качества;

– правила приемки, хранение и отпуск

– правила эксплуатации основных видо

– особенности хранения сырья тарным

– виды порья и пр ш р хранения и способы е

– правила подготовки сырья к произво

– способы снижения поте р и с сыордььяжт о р ф
производству;

– производственное значение замены о

– основные принцимю з и а м е р н а я в е м л а с т в и з а и

– правила и нормы охраны труда, пр
промышленнойи а р и и .

1.3 . Рекомендуемое количество часов профессионального модуля :

всего – 348 часов в том числе :

максимальной учебнои е г н а в 24 часа, в к л ю ч а ю а я

обязательной аудиторной учеб – б 216 й а с н о а в г ;

самостоятельной ра – б 08 ч а с о б ; у ч а ю щ е г о с я

учебнорпои из в о д и с п р с а ж н 4 ч к а а c

практические ра б о – т ы ч н а с о в р о и з в о д с т в е

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОФЕССИОНАЛ МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального обучающимися видом профессии «Приёмная» и подготовка сырья в качестве работников общими (ОК) компетенциями

| Код | Наименование результата |
|-------|--|
| ПК1.1 | Организовывать и производить п |
| ПК1.2 | Контролировать качество поступ |
| ПК1.3 | Организовывать и осуществлять |
| ПК1.4 | Организовывать и осуществлять |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную професии, проявлять к ней уст |
| ОК2 | Организовывать собственную дея методы и способы выполнения пр их эффективность и качество. |
| ОК3 | Принимать решения в стандартны нести за них ответственность. |
| ОК4 | Осуществлять поиск и использов для эффективного выполнения пр професии для личностного разви |
| ОК5 | Использовать информационные професии профессиональной деятельности. |
| ОК6 | Работать в коллективе и команд коллегами, руководством, потре |
| ОК7 | Брать на себя ответственность (подчиненных), за результат вы |
| ОК8 | Самостоятельно определять зада личностного развития, занимать планировать повышение квалифик |
| ОК9 | Ориентироваться в условиях частой см професии профессиональной деятельности. |
| ОК10 | Исполнять воинскую обязанность полученных профессиональных зн |

| Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|--|--|
| Проявляющий активную гражданскую приверженность принципам честности экономически активный и участ территории в управлении, в том добровольчества, продуктивно вз | ЛР 2 |

| | |
|---|-------|
| деятельности общественных органи | |
| Соблюдающий нормы правопорядка гражданского общества, обеспечивающий уважение культур, отличающий их от грубого поведением. Демонстрирующий не социально опасное поведение окру | ЛР 3 |
| Проявляющий при рудюшюй стужажение осознающий ценность собственн формированию в сетевой среде конструктивного «цифрового следа | ЛР 4 |
| Соблюдающий и пропагандирующий п обржжани, спорта; предупреждающий зависимости от алкоголя, табака, и т. д. Сохраняющий психологическ ситуативносложных или стремитель | ЛР 9 |
| Заботящийся ружжающе тие среде, соб безопасности, в том числе цифров | ЛР 10 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания определенных отраслевыми требованиями | |
| Демонстрирующий умение эффективно вести диалог, в том числе с испо | ЛР 13 |
| Демонстрирующий навыки анализа различных источников информац | ЛР 14 |
| Демонстрирующий готовность к самообразованию, на протяжении к непрерывному образ профессиональной и общественной | ЛР 15 |
| Осознающий ценность и приоритетности основ общечеловеческих ценностей | ЛР17 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, образовательного процесса | |
| Осознающий нравственные критерии общечеловеческих ценностей | ЛР 19 |

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план модуля ПМ.Ф. Прием, хранение и подготовка сырья

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса | | | | | Практика | | |
|-----------------------------------|---|---|--|--|--|-------------------------------------|--|--------------|--|--|
| | | | Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебные часы | Производство (по профессии) (специальные часы, если предусмотрена рассредоточенная практика) | |
| | | | Всего часов | в т.ч. лабораторные работы, практические занятия часов | в т.ч. курсовые работы (проекты) часов | Всего часов | в т.ч. курсовые работы (проекты) часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| ПК1.1, ПК1.3 | Раздел 3. Подготовка, хранение и переработка сырья | 153 | 102 | 50 | 0 | 51 | 0 | 0 | | |
| ПК1.2 | Раздел 4. Контроль качества сырья | 85 | 57 | 33 | 0 | 28 | 0 | 0 | | |
| ПК1.4 | Раздел 5. Оборудование | 158 | 57 | 25 | 0 | 29 | 0 | 72 | | |
| | Производственная практика (всего часов) предусмотрена итоговая (концентрированная) практика | 72 | | | | | | | 72 | |
| | Всего: | 468 | 216 | 108 | 0 | 108 | 0 | 72 | 72 | |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала в рабочих учебных занятиях (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 01. ПМ МД К01.01. | | | |
| Заготовка, хранение и переработка сырья | | | |
| Тема 1. Приемка | Содержание | | |
| | 1 Способы доставки муки на предприятие | 2 | 1 |
| | 2 Правила приема муки от поставщика | 2 | 1 |
| | 3 Разгрузка. Условия рациональной работы оборудования при разгрузке муки. | 2 | 1 |
| | 4 Способы доставки дробленого сырья | 2 | 1 |
| | 5 Правила приема допосевного сырья | 2 | 1 |
| | 6 Разгрузка дополнительного сырья. Условия эксплуатации оборудования при разгрузке | 2 | 1 |
| | Практические занятия | | |
| | 1 Оформление документации на приемку | 2 | 2 |
| | 2 Оформление документации на сырье. | 2 | 2 |
| | 3 Изучение правил работы с оборудованием для муки. | 2 | 2 |
| | 4 Изучение правил работы с оборудованием для дрожжей и соли | 2 | 2 |
| | 5 Изучение правил работы с оборудованием для дополнительного сырья | 2 | 2 |
| Самостоятельная работа | | | |

| | | | | |
|---|---|--|----|---|
| | | <p>1. Собрать информацию об общих правилах дополнительного сырья.</p> <p>2. Изучить способы доставки шламукришма по порядку раффов дойдс к у мненг аци</p> <p>3. Составить схему разгрузки шламукришма действия.</p> <p>4. Сформулировать предложения по обеспечению безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>5. Подготовить доклад о способах доставки.</p> <p>6. Проанализировать перечень нарушений.</p> <p>7. Составить схему разгрузки основного сырья для презентации.</p> | 14 | 2 |
| <p>Тема 2. Транспортировка сырья внутри предприятия</p> | Содержание | | | |
| | 1 | Технология выгрузки муки при бестарном оборудовании. | 2 | 1 |
| | 2 | Транспортное средство в условиях непрерывной работы. Действия при аварии. | 2 | 1 |
| | 3 | Транспортное средство в условиях непрерывной работы. Действия при аварии. Правила безопасной эксплуатации. | 2 | 1 |
| | 4 | Транспортное средство в условиях непрерывной работы. Действия при аварии. Правила безопасной эксплуатации. | 2 | 1 |
| | 5 | Транспортное средство в условиях непрерывной работы. Действия при аварии. Правила безопасной эксплуатации. | 2 | 1 |
| | 6 | Транспортное средство в условиях непрерывной работы. Действия при аварии. Правила безопасной эксплуатации. | 2 | 1 |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Изучение правил работы с оборудованием в условиях непрерывной работы. | 2 | 2 |
| | 2 | Изучение правил работы с оборудованием в условиях непрерывной работы. | 2 | 2 |
| 3 | Изучение правил работы с оборудованием в условиях непрерывной работы. | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|
| | 4 | Изучение правил ир аоц ир са нб артаакнасо йно арит ьикр оовв основснюр гоья внутр ип рир едсир сиц ит иин е р мпао срит | 2 | 2 | |
| | 5 | Изучение правил ир аоц ир са нб артаакнасо йно арит ьикр оовв основснюр гоья внутр ип рир едсир сиц ит иин е р мпао срит | 2 | 2 | |
| | 6 | От ра кбао ет оидриак чен а л г е ж е с к е с к и х п о т е р ь н а п р и п е р е м е щ е н и и с ы р ь я | 2 | 2 | |
| | 7 | Р а з р а б о т к а м е р о п р и е н ж о ш й г и о е с к и ж е н и ю ю е п р е д п р и я т и я п р и п е р е м е щ е н и и с ы р ь я | 2 | 2 | |
| | 8 | С п и с а т ь н е и ж е н о л о ж п и о ч т ь с ы р ь я н а п с р к е д п а р д и а х т и я п е р е м е щ е н и и О ф л о е р н и ю т ь с п и с а н и я . | 2 | 2 | |
| | С а м о с т о я т е л ь н а я р а б о т а | | | | |
| 1 | П о д г о т о в и т ь п р е з « Т н а г а с ц и с о р а т н и р о г е ж к м в н у т р и п р е д п р и я т и я | 14 | 2 | | |
| Т е м а Х р а з н е н и е | С о д е р ж а н и е | | | | |
| | 1 | Т е х н о л о г и я в р а з м е я д е с н и ю в с н ю р г о я н а п р е к д п а р д и а с о о т в е т с т в и ю с и я в м и д о м , с р у о к а м и х р а н е н и | 2 | 1 | |
| | 2 | П р о ц е с с ы , п р о т е к а ю щ и е п р и х р а н е н и и м | 2 | 1 | |
| | 3 | В и д ы п о р ч и с ы р ь я п р и х р а н е н и и и с п о с в ы з ы в а ю щ и е м п у o k и п р и х р а н e н и и . | 2 | 1 | |
| | 4 | П р о ф и л а к т и ч е с к и е и а к т и в н ы е м е р ы д л п а т о г е н н ы х н и м и ж о р П р о в и д ф . e i c и и | 2 | 1 | |
| | 5 | П р о ф и л а к т и ч е с к и е и а к т и в н ы е м е р ы д л п а р а з и т о в о е в . e d n e p e i n c e k c и и и д e p a t и з a c и и . | 2 | 1 | |
| | 6 | Т е х н о л о г и я в р а з м е я д e o n n i o л н и т е л ь н о г о с ы р ь п р e d п p r и я t c i o t b e t i c d o e m i o i b y c я м и и c p o k a m и x | 2 | 1 | |
| | 7 | С п o c o б ы с н и ж e c n i o я в n d o o g p o e p и и т e л ь н o г o c ы р c k л a d p a e x d p p r и я t и я | 2 | 1 | |
| | П р а к т и ч е с к и е з а н я т и я | | | | |
| | 1 | От ра кбао ет оидриак чен а л г е ж е с к е с к и х п o t e p ь n a п р и ж р и a n c . ы р ь я | 2 | 2 | |
| 2 | Р а з р а б o t k a м e p o п p и e n ж o ш й г i o e c k и ж e n и ю ю e п р e d п p r и я t и я п р и x p a n e n и и c ы р ь я | 2 | 2 | | |
| 3 | С п и с а т ь н e и ж e н o л o ж п i o ч t ь c ы р ь я n a п p e c k d p a r d i a x t и я п c ы р ь я O ф л o e p n и ю т ь c п и с а н и я . | 2 | 2 | | |
| С а м о с т о я т е р л а б н o a | | | | | |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|---|----|---|
| | 1 | Занести в сравнительную таблицу прием муки из дефектограммы различные муки при Фрэнклинскую схему вредителей качество сырья по составу и процессы, созревании муки. | 14 | 2 |
| Тема Подготовке сырья к переработке | Содержание | | | |
| | 1 | Подготовка муки к производству: просеивание. | 2 | 1 |
| | 2 | Подготовка сырья к переработке | 2 | 1 |
| | 3 | Подготовка сырья к переработке | 2 | 1 |
| | 4 | Подготовка сырья к переработке | 2 | 1 |
| | 5 | Подготовка дополнительного сырья к переработке | 2 | 1 |
| | 6 | Выявление технологического процесса с наименьшими потерями сырья. | 2 | 1 |
| | 7 | Разработка мероприятий по снижению потерь сырья | 2 | 1 |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Изучение правил и особенностей приготовления | 2 | 2 |
| | 2 | Изучение правил и особенностей приготовления | 2 | 2 |
| | 3 | Изучение правил и особенностей приготовления | 2 | 2 |
| | 4 | Изучение правил и особенностей приготовления | 2 | 2 |
| | 5 | Изучение правил и особенностей приготовления | 2 | 2 |
| | 6 | Изучение правил и особенностей приготовления жировых | 2 | 2 |
| | 7 | Изучение правил и особенностей приготовления | 2 | 2 |
| | 8 | Изучение правил и особенностей приготовления | 2 | 2 |
| | 9 | Разработка мероприятий по снижению потерь сырья при переработке | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа | | | |
| 1 | Провести сравнительный анализ зависимости показателей качества муки. Подготовить составы различных видов и сортов муки | 9 | 2 | |
| Контроль качества | | | | |

| | | | | |
|--|---|---------------------------------------|---|---|
| Тема 1. 2 Основные принципы и контроля качества основного дополнительного | Содержани | | | |
| | 1 | Методы контроля качества | 2 | 1 |
| | 2 | Органолептический метод контроля кач | 2 | 1 |
| | 3 | Инструментальные методы контроля кач | 2 | 1 |
| | 4 | Определение соответствия в качестве с | 2 | 1 |
| | 5 | Химические методы контроля качества | 2 | 1 |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Графическая работа «Схема анализа му | 2 | 2 |
| | 2 | Практическое определение методов исп | 2 | 2 |
| | 3 | Отбор средней пробы от партии муки п | 2 | 2 |
| | 4 | Отбор средней пробы от партии муки п | 2 | 2 |
| | 5 | Органолептический анализ муки | 2 | 2 |
| | 6 | Органолептический анализ крахмала | 2 | 2 |
| | 7 | Органолептический анализ дрожжей, с | 2 | 2 |
| | 8 | Органолептический анализ сахара и ме | 2 | 2 |
| | 9 | Органолептический анализ приправ | 2 | 2 |
| | 10 | Определение влажности муки | 2 | 2 |
| | 11 | Определение крупности помола муки | 2 | 2 |
| 12 | Определение зараженности муки | 2 | 2 | |
| 13 | Определение содержания влаги и качества к | 2 | 2 | |
| 14 | Определение общей кислотности хлебоп | 2 | 2 | |
| 15 | Определение числа падения муки | 2 | 2 | |
| 16 | Комплексный контроль качества муки | 2 | 2 | |
| 17 | Контрольная работа. Органолептический анализ муки. | 1 | 3 | |
| Самостоятельная работа | | | | |
| 1 | Подготовить презентацию по теме «Контроль качества основного и» дополнительного | 14 | 2 | |
| Тема 2. 2. Истснизжения качества основного и дополнительного | Содержание | | | |
| | 1 | Пути загрязнения и дополнительного | 2 | 1 |
| 2 | Загрязнение и дополнительного продуктами метаболизма, хозяйственно промышленных предприятий | 2 | 1 | |

| | | | | |
|---|--|---|----|---|
| | 3 | Загрязнения в животноводстве и доп. | 2 | 1 |
| | 4 | Загрязнения в растениеводстве и доп. | 2 | 1 |
| | 5 | Пищевые добавки и их влияние на качество | 2 | 1 |
| | 6 | Генно модифицированные продукты и биос | 2 | 1 |
| | 7 | Загрязнение сырья | 2 | 1 |
| | Самостоятельная работа | | | |
| | 1 | Изучить факторы снижения качества основн Разработать технологические приемы н короткорвущей с необходимые при переработке муки с и Собрать информацию об особенностях п хлебопекарными свойствами. | 14 | 2 |
| Оборудование | | | | |
| Тема 3.1. Общ о технологиче оборудовании. | Содержание | | | |
| | 1 | Классификация оборудования и технологи | 2 | 1 |
| | 2 | Общие требования предъявляемые к тех | 2 | 1 |
| | 3 | Машино-аппаратурные схемы производств | 2 | 1 |
| | 4 | Машино-аппаратурные схемы производств | 2 | 1 |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Практическая рабаоптпаа р№1т у«рМашиносохемы п изделий» | 2 | 2 |
| | 2 | Практическая Мршбанпопаа р№1т урные схемы п изделий» | 2 | 2 |
| | 3 | Практическая рабаоптпаа р№2н у«Машиномы прои макаронных изделий» | 2 | 2 |
| | 4 | Практическая рабаоптпаа р№2т у«рМашиносохемы п макаронных изделий» | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа | | | |
| | 1 | Разработать «Машиноаппаратурные схемы п изделий». | 2 | 2 |
| 2 | Разработать «Машиноаппаратурные схемы п макаронных изделий». Подготовится к | 4 | 2 | |

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| Тема 3.2. Оборудование для транспортирования муки | Содержание | | | |
| | 1 | Пневмотранспорт муки. | 2 | 1 |
| | 2 | Емкости для хранения муки. | 2 | 1 |
| | 3 | Устройства для контроля количества с | 2 | 1 |
| | 4 | Условия безопасного эксплуатирования | 2 | 1 |
| | 5 | Оборудование для транспортирования и | 2 | 1 |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Практическая работа №3 «Расчет пневмо | 2 | 2 |
| | 2 | Практическая работа №3 «Расчет пневмо | 2 | 2 |
| | 3 | Практическая работа №4 «Расчет емкост | 2 | 2 |
| | 4 | Практическая работа №4 р акц ия н я т с ь р м ж ю с т | 2 | 2 |
| | 5 | Практическая работа №5 «Расчет механи | 2 | 2 |
| | 6 | Практическая работа №5 «Расчет механи | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа | | | |
| | 1 | Подгот овкл ад Ё м к ю с м у д л я х р а н е н и я м у | 4 | 3 |
| | 2 | Закончить практическую работу: «Рас | 2 | 2 |
| 3 | Закончить практическую работу: «Рас | 2 | 2 | |
| 4 | Подгот овкл ад н а т е м у : « Т р а н с п о р т и р у ю | 4 | 3 | |
| 5 | Закончить практическую работу: «Рас | 2 | 2 | |
| Тема 03.03. Оборудование для подготовки производства. | Содержание | | | |
| | 1 | Машины для подготовки муки. | 2 | 1 |
| | 2 | Оборудование для поцгюг о св ж р и ь я д о и ш о в i n d y | 2 | 1 |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Практическая работа №6 «Конструкции п | 2 | 2 |
| | 2 | Практическая работа №6 «Конструкции п | 2 | 2 |
| Самостоятельная работа | | | | |
| 1 | Закончить практическую работу: : «Кс | 2 | 2 | |
| Тема 03.04. Оборудование для дозирования. Точность дози | Содержание | | | |
| | 1 | Назначение и классификация дозаторов | 2 | 1 |
| | 2 | Дозаторы для сыпучих компонентов. | 2 | 1 |

| | | | | |
|--|-------------------------------|--|------------|---|
| | 3 | Дозаторы для жидких компонентов . | 2 | 1 |
| | 4 | Дозаторы для структурированных комп | 2 | 1 |
| | 5 | Точность дозирования . | 2 | 1 |
| | 6 | Контрольная работа | 1 | |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Практическая работа №7 «Изучение кон | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа | | | |
| | 1 | Подготовка к заданию: «Точность дозирова | 4 | 3 |
| | Вс е | | 108 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2-репродуктивный (выполнение деятельности) по образцу, инструкции или под руководством;
3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).
Темы внесены по запросу работодателя (реализуются на базе преподавателя)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному числу часов для освоения

Реализация профессионального модуля предполагает в кабинете «Технологии» и организационно-методическом кабинете «Микробиологии» и технотехнологического «Технологического оборудования и автоматизации».

Оборудование учебного кабинета: 30 рабочих мест преподавателя, мойка, шкафы комплект инструкционно-методических карт.

Технические средства обучения: оборудование

Оборудование кабинета «Микробиологии» и технотехнологического производства: 30 рабочих мест преподавателя, мойка, шкафы для хранения инструкционно-методических карт; бактерицидная термостат; сушильный шкаф для микробиологической реактивы.

Оборудование кабинета «Технологического» автоматизации технологий: 30 рабочих мест лаборатории: - 30 рабочих мест преподавателя, технологическое оборудование: тестомесильная машина, раскаточная машина лабораторное оборудование: центрифуга, термостат, прибор для определения кислотности, электронные весы, белизномер, прибор для определения объема, прибор для установки, набор лабораторной посуды, хранящийся; водонагреватель.

Реализация профессионального модуля предполагает производственную практику.

Оборудование и технологическое оборудование; презентации по дисциплине «Технология хлебопечения», - Конспект АСС «Хлебопек»

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных ресурсов дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 556Х6л7е б и хлебобулочные изделия. мНр образцов, методы определения органолепти
2. ГОСТ Р -2603 Му8Юа пшеаия Общие технические у
3. ГОСТ Р -2603 Му8Юа из твердой пшеницыв дляя
Технические условия
4. ГОСТ Р -2602 Му0Юа ржаная хлебопекарная. Тех
5. ГОСТ Р -2622 Ю0Делие хлебобучное из пшени
упаковке. Технические условия
6. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекья риводг.
пср а б. и дауэрман СШ.б: Я Проф20.е-4ил яб, с2.0, ил.
7. Мармузов В.А. Технология хлебопекарного произ
Л.В. Мармузов-обья изд.-, М.: Ирдательский 1202нтр «
286с.
8. Практикумопшитххюбл, кондитерских и макар
хлебобучных. иП.деШийенко, Т. В. Са-ю-ина,
изд.-, -МетеР.о л20.с2С1,5 2с0. : ил.

4.3. Общие требования к организации обра

Объявляемым условием допуска к производс
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и
профессионального модуля «Приемка, хране
является освоение учабуной ияржк рв и индья п
навыков, а также освоение общепрофессион
цикла:

- ЕН01. Математика;
- ЕН 02. Экологические основы природопользо
- ЕН 03. Химия;
- ОП 04. Микробиология, санитария и гигиена
- ОП 05. Автоматизация технологических про
- ОП 06. Информационные технологии в профе
- ОП 07. Метрология и стандартизация;
- ОП 08. Правовые основы профессиональной
- ОП 9. Основы экономики, р кмее тние ндгжамента и ма
- ОП 10. Охрана труда;
- ОП 11. Безопасность жизнедеятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательной

Требования к квалификации педагогически
обеспечивающих обучение по ма жидежс в и си ш
профессионального образования, «Пртивемжа
хранение и подготовка сырья к 19.02.03ера
«Технология хлеба, кондитерских и макар

**Требования к квалификации , педагогический персонал
руководство практикой**

Инженер-педагогический и инженер-педагогический
междисциплинарных кафедр, с которыми заключены
Мастерские образования по профилю с
профильных организациях в области
организациях соответствующей профессиона

5. КОНТРОЛЬ ИР ЮЦЕЛНКАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ВИДА ПРОФЕССИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели | Формы и методы контроля оценки |
|--|--|--|
| ПК1.1 Организация и приемка производства | <ul style="list-style-type: none"> - проведение испытаний на органолептические свойства хлебобулочного, макаронного и кондитерского производства; - использование для оптимизации процесса; - умение вести соответствующую документацию; - умение эксплуатировать виды оборудования. | <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка наблюдение практические занятия Экзамен |
| ПК1.2 Контроль качества поступившего сырья. | <ul style="list-style-type: none"> - умение по органолептическим и физико-химическим показателям; - умение производить контроль сырья другим; - умение использовать коллективной и индивидуальной защиты при необходимости. | <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка наблюдение практические занятия Экзамен |
| ПК1.3 Организация и осуществление хранения | <ul style="list-style-type: none"> - умение рассчитывать затраты сырья; - знание видов порчи хранения и способы предотвращения | <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка наблюдение практические занятия Экзамен |
| ПК1.4 Организация и осуществление подготовки к переработке | <ul style="list-style-type: none"> правила эксплуатации оборудования; - умение эксплуатировать оборудование при повреждении; - умение проводить ремонт оборудования и устранение неисправностей. | <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка наблюдение практические занятия Экзамен |

Формы и методы контроля и оценки должны проверять обучающихся не только с целью выявления компетенций, но и развитие общих компетенций.

| Результаты (освоенные компетенции) | Основные показатели результата | Формы и методы для оценки |
|--|---|--|
| <p>ОК1</p> <p>Понимать сущность социальную значимость будущей профессии и ее устойчивую</p> | <p>- проявление интереса к профессии;</p> <p>- сформированность мотивации;</p> <p>- положительные отзывы практики.</p> | <p>Экспертное наблюдение оценка на практических занятиях</p> |
| <p>ОК2</p> <p>Организовывать деятельность, типовые методы выполнения производственных задач, оценивать эффективность</p> | <p>- рациональность выбора решений производственных задач в области хлебопечения, кондитерских изделий</p> <p>- оценка эффективности собственного выбора процессов при производстве хлебобулочных изделий</p> <p>- соответствие выбранной технологии осуществления технологическим целям и задачам;</p> <p>- своевременность сдачи отчетов.</p> | <p>Экспертное наблюдение оценка на практических занятиях</p> |
| <p>ОК3</p> <p>Принимать решения стандартных и нестандартных ситуаций и нести ответственность</p> | <p>- аргументация выбора методов решения производственных задач в области хлебопечения и кондитерских изделий</p> <p>- ответственность за</p> | <p>Экспертное наблюдение оценка на практических занятиях</p> |
| <p>ОК4</p> <p>Осуществлять использование информационных технологий в профессиональной деятельности</p> | <p>- умение выбирать различные источники поставленных задач;</p> | <p>Экспертное наблюдение оценка на практических занятиях</p> |
| <p>ОК5</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Результативность наработки, правильность передачи информации мультимедийных средств информации о мультимедийных технологиях. Правильность рациональности и тематичности различными прикладными</p> | <p>Экспертное наблюдение оценка на практических занятиях</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ОК6 Работать в команде, эффективно сотрудничать с коллегами, руководством и клиентами.</p> | <p>Адекватность выражения терпимости к другим позициям. Добровольность осознанности необходимости помощи участникам. Эффективность нахождения продуктивных способов разрешения конфликтных ситуаций. Результативность выполнения обязанностей в соответствии с распределением групп. Эффективность и добротность установки и поддержания отношений с сокурсниками, преподавателями на добровольной основе и опытом с целью повышения. Внимательность и замечание мнений сокурсников и признание их знаний. Активность участия. Эффективность соблюдения деловой этики и корпоративных норм.</p> | <p>Экспертно наблюдение оценка на практических занятиях</p> |
| <p>ОК7 Брать на себя за работу членом (подчиненных), выполнения заданий.</p> | <p>Адекватность самооценки эффективности корпоративности проявления ответственности команде и результатов заданий.</p> | <p>Экспертно наблюдение оценка на практических занятиях</p> |
| <p>ОК8 Самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности личностного характера осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>-ценностное отношение к профессиональной деятельности -способность к оценке себя и своего профессионализма.</p> | <p>Экспертно наблюдение оценка на практических занятиях</p> |
| <p>ОК9 Ориентироваться в современных условиях профессиональной деятельности.</p> | <p>-способность к самообразованию -способность к перестройке мышления в условиях смены технологий профессиональной деятельности.</p> | <p>Экспертно наблюдение оценка на практических занятиях</p> |
| <p>ОК10 Исполнять в соответствии с требованиями профессиональной деятельности обязанности, связанные с применением профессиональных знаний.</p> | <p>-выбор и использование средств защиты производства населения от возможных аварий, катастроф, несчастных случаев -готовность к выполнению профессиональных обязанностей (инженерных) -проявление интереса к работе.</p> | <p>Экспертно наблюдение оценка на практических занятиях</p> |

