

Департамент образования Ивановской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Шуйский многопрофильный колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ 01. ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ

для специальности

среднего профессионального образования

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Шуя

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01.«Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Шуйский многопрофильный колледж

Разработчики:

1.Лукина С.А., мастер п/о высшей категории ОГБПОУ Шуйский многопрофильный колледж.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения рабочей программы профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации программы профессионального модуля	12
5. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПМ 01. ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: **техник – технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **приемка сырья; контроль качества поступившего сырья; ведение процесса хранения сырья; подготовка сырья к дальнейшей переработке:**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Рабочая учебная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных 16111 Оператор установки бестарного хранения сырья.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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;
- ведения процесса хранения сырья;

- подготовки сырья к дальнейшей переработке.

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении; подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 189 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов в том числе:

- практические занятия – 26 часов

- контрольные работы – 2 час;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов;

учебной и производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности подготовительно-сварочных работ, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

Код ОК	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ**

3.1. Тематический план профессионального модуля «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1	Раздел 01.1. Организация приемки сырья.	18	8	2	10		
ПК 1.2	Раздел 01.2. Контроль качества поступившего сырья	15	6	-	9		
ПК 1.3	Раздел 01.3. Организация и осуществление хранения сырья	35	25	6	10		
ПК.1.4	Раздел 01.4. Организация и осуществление подготовки сырья к переработке	47	37	18	10		
	Дифференцированный зачет	2	2				
	Учебная практика	36				36	36
	Производственная практика	36					36
	Всего:	189	78	26	39		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья.		117	
Раздел 01.1. Организация приемки сырья.			
Тема01. 1.1. Приемка сырья	Содержание	8	2
	1 Способы доставки муки на предприятие. Правила приема муки. Сопроводительная документация		
	2 Оборудование для разгрузки муки		
	3 Условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования для разгрузки муки		
	4 Способы доставки дополнительного сырья. Правила приема дополнительного сырья. Сопроводительная документация		
	5 Оборудование для разгрузки дополнительного сырья		
	6 Условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования для разгрузки дополнительного сырья		
	Практические занятия	2	
	1 Оформление приемо-сдаточной документации на получение основного сырья		
	2 Оформление приемо-сдаточной документации на получение дополнительного сырья		
Раздел 01.2. Контроль качества поступившего сырья			
Тема.01.2.1. Проведение оценки качества основного и дополнительного сырья	Содержание	6	
	1 Изучение стандартов по проведению анализов оценки качества муки		
	2 Изучение стандартов по проведению анализов оценки качества маргарина, растительного масла, творога и другого дополнительного сырья		

	3	Оформление документов			
Раздел 01.3. Организация и осуществление хранение сырья			25		
Тема 01.3.1. Хранение сырья	Содержание				
	1	Оборудование для внутривозовского транспортирования муки. Правила безопасной эксплуатации		2	
	2	Способы хранения и размещения муки на предприятиях отрасли			
	3	Процессы, протекающие при хранении муки			
	4	Оборудование для внутривозовского хранения муки. Правила безопасной эксплуатации			
	5	Оборудование для внутривозовской транспортировки и хранения дополнительного сырья. Правила безопасной эксплуатации			
	6	Оборудование для внутривозовской транспортировки и хранения вспомогательного сырья. Правила безопасной эксплуатации			
	7	Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Процессы, вызывающие порчу муки при хранении			
	8	Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации			
	9	Способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству			
	Практические занятия			6	
	1	Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования.			
2	Составление схемы на внутрискладское размещение сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения				
3	Выявление участков технологического процесса с наибольшими потерями сырья и разработка мероприятий по их снижению или устранению				
	Контрольная работа по разделу « Организация и осуществление хранение сырья »		1		
Раздел 01.4. Организация и осуществление подготовки сырья к переработке			37		
Тема 0 1.4.1 Подготовка сырья к переработке	Содержание		36		
	1	Машины и агрегаты для подготовки муки к переработке. Правила безопасной эксплуатации		2	

	2	Подготовка муки к производству: просеивание, магнитная очистка и взвешивание		
	3	Оборудование для подготовки дополнительного сырья к переработке. Правила безопасной эксплуатации		
	4	Порядок подготовки соли и дрожжей к переработке		
	5	Оборудование для подготовки соли и дрожжей		
	6	Порядок подготовки сахара и патоки к переработке		
	7	Оборудование для подготовки сахара и патоки. Правила безопасной эксплуатации		
	8	Порядок подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке		
	9	Оборудование для подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		18	
	1	Подбор сырья и расчёт его количества с учетом потерь при подготовке к производству хлеба пшеничного и муки первого сорта		
	2	Разобрать принцип действия мукопросеивателей различных видов		
	3	Разобрать принцип работы магнитного уловителя		
	4	Разобрать принцип действия солерастворителя камерного типа		
	5	Разобрать принцип действия жирорастворителя		
	6	Разобрать принцип действия оборудования для подготовки сахарного раствора		
	7	Разобрать принцип действия варочных котлов,змеевиковой колонки		
	8	Разобрать принцип действиясушилок		
	9	Составить схему установки для подготовки обогатительных и вкусовых добавок		
	Контрольная работа по разделу « Организация и осуществление подготовки сырья к переработке »		1	
	Дифференцированный зачет		2	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации.</p> <p>Составить таблицу различных видов и причин порчи муки при хранении.</p> <p>Составить таблицу с указанием вредителей хлебных запасов, их влияния на качество сырья, меры и способы борьбы.</p> <p>Изучить процессы, происходящие при созревании муки и оформить конспект.</p> <p>Собрать информацию о дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p> <p>Собрать информацию об общих правилах приема основного и дополнительного сырья.</p> <p>Изучить способы доставки муки на предприятие. Правила приема муки. Сопроводительная документация.</p> <p>Составить схему разгрузки муки с указанием оборудования и принципом его действия.</p> <p>Сформулировать предложения по обеспечению условий рациональной и безопасной эксплуатации оборудования. Подготовить доклад о способах доставки дополнительного сырья.</p> <p>Проанализировать перечень сопроводительной документации на груз. Составить схему разгрузки основного и дополнительного сырья в виде презентации.</p> <p>Собрать информацию об оборудовании для подготовки дополнительного сырья к переработке в виде презентации.</p> <p>Разработать мероприятия по устранению потерь муки при разгрузке, хранении и подготовке к переработке</p> <p>Составить схему бестарного хранения и размещения муки на предприятиях отрасли.</p> <p>Составить схему тарного хранения и размещения муки на предприятиях отрасли.</p> <p>Собрать информацию о процессах, происходящих в муке при хранении.</p> <p>Изучить особенности способов хранения и размещения дополнительного и вспомогательного сырья на предприятиях отрасли.</p> <p>Составить схему транспортирования и подготовки к производству основного и дополнительного сырья.</p> <p>Провести анализ видов порчи сырья при хранении, разработать способы предотвращения порчи. Отчет представить в виде презентации.</p> <p>Собрать информацию о машинах и агрегатах для подготовки муки к производству. Отчет представить в виде презентации.</p>	39	
---	----	--

<p>Учебная практика Виды работ: Приём основного и дополнительного сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности и промышленной санитарии. Оформление приемо-сдаточной документации на основное и дополнительное сырье хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Проведение оценки качества поступившего основного и дополнительного сырья на производство. Хранение основного и дополнительного сырья на производстве. Потери основного и дополнительного сырья при хранении. Рассчитывать и производить подготовку сырья к переработке.</p>	36	
<p align="center">Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)</p>	-	
<p align="center">Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (не предусмотрено)</p>	-	
<p>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация безопасного выполнения работ 2. Приемка основного сырья на хранение в соответствии с видом. 3. Приемка дополнительного сырья на хранение в соответствии с видом. 4. Выполнение работ по организации приемки сырья. 5. Ведение работ по оформлению приемо- сдаточных документов. 6. Отработка практических навыков по проведению анализов на качество поступившего сырья 7. Обеспечение необходимых режимов для хранения основного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения. 8. Обеспечение оптимальных режимов хранения дополнительного сырья в складах и хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения. 9. Выполнение работы по подготовке сырья к переработке в соответствии с видом. 10. Подбор и расчет количества муки и дополнительного сырья перед пуском в переработку в зависимости от его качества и ассортимента выпускаемой продукции. 	36	
Всего	189	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «**Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**»; пекарной мастерской.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя
- плакаты: полный комплект по изучаемому оборудованию;
- раздаточный и дидактический материал – по каждой теме;
- основная и дополнительная литература при кабинете;
- учебные видеофильмы;
- видеопроектор;
- комплект презентаций по оборудованию базовых предприятий;
- видеодиски с каталогами оборудования ведущих отечественных и иностранных производителей.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2005.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2008.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю.

Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2007.

4. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское.-Издательский центр «Академия», 2008.
5. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009.
6. Пащенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2006.
7. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях.
8. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий(Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. - М.: КолосС, 2006.
9. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96.
- 10.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. - М.:Издательский центр «Академия», 2006.
- 11.Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.- СПб.: ГИОРД, 2007.

Дополнительные источники:

1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2003.
2. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 1998.
3. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – М., 2009.
4. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность
5. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса

Нормативная литература:

- гигиенические требования к организации технологических процессов,

- производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;
- оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш;
 - производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России;
 - санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.

Internet ресурсы

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
2. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru
3. Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
4. Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
5. Федеральный портал « Информационно-коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>
6. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
7. Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль изучается параллельно с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла.

Выполнение практических занятий предполагает деление группы по числу рабочих мест.

Учебные практики рассчитаны на 36 в неделю и проводится в мастерских ОУ. Производственная практика проходит в организациях города и области любой формы собственности.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики с целью получения первичных профессиональных навыков.

Консультации обучающихся проводятся согласно графика консультаций, составленному учебной частью.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля;
- опыт деятельности в сфере соответствующей профилю модуля;
- преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля;

Мастера: наличие высшего или среднего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПМ 01. ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1. Организовывать и производить приемку сырья	<p>Знает способы доставки муки на предприятие.</p> <p>Подбирает оборудование для разгрузки муки.</p> <p>Понимает условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования для разгрузки муки.</p> <p>Знает способы доставки дополнительного сырья.</p> <p>Знает правила приема дополнительного сырья.</p> <p>Подбирает оборудование для внутризаводской транспортировки и хранения дополнительного сырья.</p> <p>Соблюдает правила безопасной эксплуатации оборудования для внутризаводской транспортировки и хранения вспомогательного сырья.</p> <p>Знает способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству.</p>	<p><i>Отчеты о выполнении практических работ, текущий, тематический контроль, зачет, результаты поэтапной аттестации. Экзамен (квалификационный). ГИА</i></p>
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья	<p>Проводит оценки качества основного сырья.</p> <p>Проводит оценки качества дополнительного сырья.</p> <p>Контролирует наличие сопроводительной документации на муку.</p> <p>Осуществляет прием муки по правилам приема муки.</p> <p>Осуществляет прием дополнительного сырья по правилам приема дополнительного сырья .</p> <p>Контролирует наличие сопроводительной документации на дополнительное сырье</p>	
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья	<p>Обеспечивает необходимые режимы для хранения основного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения.</p> <p>Обеспечивает необходимые режимы для хранения дополнительного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения.</p> <p>Знает виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения.</p> <p>Анализирует процессы, приводящие к порче муки при хранении.</p> <p>Разрабатывает мероприятия по устранению процессов, вызывающих порчу муки при хранении</p>	

<p>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p>	<p>Подбирает машины и агрегаты для подготовки муки к переработке. Знает правила безопасной эксплуатации машин и агрегатов для подготовки муки к переработке. Подготавливает муку к производству: просеивает, проводит магнитную очистку и взвешивание. Подбирает оборудование для подготовки соли и дрожжей Знает правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки соли и дрожжей. Готовит соль и дрожжи к переработке в соответствии с требованиями подготовки. Знает порядок подготовки сахара и патоки к переработке. Подбирает оборудование для подготовки сахара и патоки. Знает правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки сахара и патоки. Знает порядок подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке. Подбирает оборудование для подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке. Знает правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке.</p>	
---	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрирует интерес к будущей профессии</p>	<p><i>Положительная динамика развития личности, портфолио обучающегося</i></p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; - оценивает эффективность и качество выполнения</p>	<p><i>(сертификаты, грамоты, призовые места в конкурсах и различных мероприятиях, общественная активность, участие в самоуправлении)</i></p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>	<p><i>Отчеты о выполнении творческих и исследовательских</i></p>

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществляет эффективный поиск необходимой информации; - использует различные источники, включая электронные	<i>работ в рамках профессиональной деятельности. Выполнение творческих работ и исследовательских проектов по интересам</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работает с ПК и интернетом	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- анализирует и корректирует результаты собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организует самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализирует инновации в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний; -соблюдает правила внутреннего распорядка учебного учреждения.	