

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**к ОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

|              |                                                                                                                                                                     |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПМ.01</b> | <b>ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ</b>          |
| <b>ПМ.02</b> | <b>ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ</b> |
| <b>ПМ.03</b> | <b>ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</b>     |
| <b>ПМ.04</b> | <b>ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ</b>                                                                                                          |
| <b>ПМ.05</b> | <b>ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16472 ПЕКАРЬ</b>                                                                                                                     |

2026 г.

Приложение 1  
к ОП-П по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

|                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>1. Общая характеристика .....</b>                                                                                                                                                                                                                |  |
| 1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях » в структуре образовательной программы ..... |  |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>                                                                                                                                                                                     |  |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля .....                                                                                                                                                                                                             |  |
| 2.2. Структура профессионального модуля .....                                                                                                                                                                                                       |  |
| 2.3. Содержание профессионального модуля .....                                                                                                                                                                                                      |  |
| <b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>                                                                                                                                                                                          |  |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение.....                                                                                                                                                                                                       |  |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение .....                                                                                                                                                                                                          |  |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>                                                                                                                                                                     |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

| Код  | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;                                                                                                                                                                   |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;                                                                                                        |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;                                            |
| ОК 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;                                                                                                               |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;                                                                             |
| ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                                                                                                 |

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

| Код    | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 1   | Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях                           |
| ПК 1.1 | Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |

| Код    | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                            |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.2 | Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями |

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| Код ОК, ПК                | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Владеть навыками                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.01<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2 | 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 | 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 | 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 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                               |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  | <p>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</p> | <p>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</p> | <p>журналы ведения технологических процессов производства</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p>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</p> |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                      | 475           | 306                              |
| Курсовая работа (проект)             | -             | -                                |
| Самостоятельная работа               | -             | -                                |
| Практика, в т.ч.:                    | 828           | 828                              |
| учебная                              | 144           | 144                              |
| производственная                     | 684           | 684                              |
| Квалификационный экзамен             | 8             |                                  |
| Всего                                | <b>1311</b>   | <b>1134</b>                      |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Коды<br>профессио-<br>нальных и<br>общих<br>компетенций | Наименования разделов<br>профессионального модуля                                                                            | Всего,<br>час. | В т.ч.<br>в форме практической | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                               |                                         |                               |              |                              |              |                      | Квалификацион<br>ный экзамен |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------------|--------------|----------------------|------------------------------|
|                                                         |                                                                                                                              |                |                                | Обучение по МДК                          |                                               |                                         |                               |              |                              | Практи<br>ки |                      |                              |
|                                                         |                                                                                                                              |                |                                | Всего                                    | В том числе                                   |                                         |                               |              |                              |              |                      |                              |
|                                                         |                                                                                                                              |                |                                |                                          | Лаборатор<br>ных и<br>практических<br>занятий | Курс<br>овых<br>работ<br>(проект<br>ов) | Самост<br>оятельная<br>работа | Консультации | Промежуточна<br>я аттестация | Учебная      | Производствен<br>ная |                              |
| 1                                                       | 2                                                                                                                            | 3              | 4                              | 5                                        | 6                                             | 7                                       | 8                             | 9            | 10                           | 11           | 12                   |                              |
| ПК 1.2<br>ОК 01-07,<br>ОК 09                            | <b>Раздел 1 Техническое<br/>обеспечение производства<br/>хлеба, хлебобулочных,<br/>макаронных и кондитерских<br/>изделий</b> | 175            | 293                            | 175                                      | 97                                            |                                         | 0                             | 12           | 6                            | -            | -                    |                              |
| ПК 1.1,<br>ОК 01-07,<br>ОК 09                           | <b>Раздел 2 Технология хлеба,<br/>хлебобулочных, макаронных и<br/>кондитерских изделий</b>                                   | 300            | 180                            | 300                                      | 196                                           | -                                       | 0                             | 12           | 6                            | -            | -                    |                              |
| ПК 1.1,<br>ПК 1.2<br>ОК 01-07,<br>ОК 09                 | УП.01.01 Учебная практика                                                                                                    | 144            | 144                            | -                                        | -                                             | -                                       | -                             |              | -                            | 144          | -                    |                              |
|                                                         | ПП.01.01 Производственная<br>практика (по профилю<br>специальности)                                                          | 684            | 684                            | -                                        | -                                             | -                                       | -                             |              | -                            | -            | 684                  |                              |
|                                                         | Квалификационный экзамен                                                                                                     | 8              | -                              | -                                        | -                                             | -                                       | -                             |              |                              | -            | -                    | 8                            |
|                                                         | <b>Всего:</b>                                                                                                                | <b>1311</b>    | 1301                           | <b>475</b>                               | 293                                           |                                         | <b>0</b>                      | 24           | 12                           | <b>144</b>   | <b>684</b>           | <b>8</b>                     |

## 2,3 Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем                                                                                    | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа) | Объем, акад. час.<br>/ в том числе<br>в форме<br>практической<br>подготовки,<br>академ. час. | Коды<br>ОК, ПК |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Раздел 1 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>   |                                                                                              | <b>175</b>                                                                                   |                |
| <b>МДК. 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b> |                                                                                              | <b>60/97</b>                                                                                 |                |
| <b>Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании</b>                                                 | <b>Содержание</b>                                                                            | <b>8/18</b>                                                                                  | 1.1            |
|                                                                                                                | 1. Классификация оборудования                                                                | 4                                                                                            | 01             |
|                                                                                                                | 2. Технологические схемы производства                                                        | 2                                                                                            | 02             |
|                                                                                                                | 3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию                           | 2                                                                                            | 03             |
|                                                                                                                | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                 |                                                                                              | 04             |
|                                                                                                                | 1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий                             | 6                                                                                            | 05             |
|                                                                                                                | 2. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий                              | 6                                                                                            | 06             |
|                                                                                                                | 3. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий                                | 6                                                                                            | 07             |
| <b>Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций</b>                             | <b>Содержание</b>                                                                            | <b>16/18</b>                                                                                 | ОК 09          |
|                                                                                                                | 1. Оборудование для транспортирования и хранения муки                                        | 4                                                                                            | ПК 1.1         |
|                                                                                                                | 2. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья                       | 4                                                                                            | ОК 01          |
|                                                                                                                | 3. Оборудование для подготовки сырья к производству                                          | 4                                                                                            | ОК 02          |
|                                                                                                                | 4. Оборудование для дозирования сырья                                                        | 4                                                                                            | ОК 03          |
|                                                                                                                | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                 |                                                                                              | ОК 04          |
|                                                                                                                | 1. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки                                | 6                                                                                            | ОК 05          |
|                                                                                                                | 2. Расчёт оборудования для подготовки сырья                                                  | 6                                                                                            | ОК 06          |
|                                                                                                                | 3. Расчёт дозаторов                                                                          | 6                                                                                            | ОК 07          |
| <b>Тема 1.3. Технологическое</b>                                                                               | <b>Содержание</b>                                                                            | <b>20/30</b>                                                                                 | ОК 09          |
|                                                                                                                | 1. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов                                           | 4                                                                                            | 1.1            |

|                                                                                        |                                                                                                   |              |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|
| <b>оборудование<br/>хлебозаводов</b>                                                   | <b>2. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов</b>                                       | <b>4</b>     | 01              |
|                                                                                        | <b>3. Тестоделительные машины</b>                                                                 | <b>2</b>     | 02              |
|                                                                                        | <b>4. Оборудование для формования тестовых заготовок</b>                                          | <b>2</b>     | 03              |
|                                                                                        | <b>5. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции</b>  | <b>4</b>     | 04<br>05        |
|                                                                                        | <b>6. Хлебопекарные печи</b>                                                                      | <b>2</b>     | 06              |
|                                                                                        | <b>7. Поточные линии хлебопекарного производства</b>                                              | <b>2</b>     | 07<br>09        |
|                                                                                        | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                      |              |                 |
|                                                                                        | <b>1. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста</b>                              | <b>6</b>     |                 |
|                                                                                        | <b>2. Расчёт тестоделительных машин</b>                                                           | <b>6</b>     |                 |
|                                                                                        | <b>3. Расчёт тестоформирующего оборудования</b>                                                   | <b>6</b>     |                 |
|                                                                                        | <b>4. Расчёт шкафов расстойки</b>                                                                 | <b>6</b>     |                 |
|                                                                                        | <b>5. Расчёт хлебопекарных печей</b>                                                              | <b>6</b>     |                 |
| <b>Тема 1.4.<br/>Технологическое<br/>оборудование<br/>кондитерских<br/>предприятий</b> | <b>Содержание</b>                                                                                 | <b>6/16</b>  |                 |
|                                                                                        | <b>1. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс</b>                                 | <b>2</b>     |                 |
|                                                                                        | <b>2. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий</b>  | <b>2</b>     | ПК 1.1<br>OK 01 |
|                                                                                        | <b>3. Оборудование завёртывания и упаковывания кондитерских изделий</b>                           | <b>2</b>     | OK 02           |
|                                                                                        | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                      |              | OK 03           |
|                                                                                        | <b>1. Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий</b> | <b>4</b>     | OK 04<br>OK 05  |
|                                                                                        | <b>2. Подбор оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий</b>                    | <b>4</b>     | OK 06           |
|                                                                                        | <b>3. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий</b>     | <b>4</b>     | OK 07<br>OK 09  |
|                                                                                        | <b>4. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий</b>                        | <b>4</b>     |                 |
| <b>Тема 1.5.<br/>Технологическое<br/>оборудование<br/>макаронных<br/>предприятий</b>   | <b>Содержание</b>                                                                                 | <b>10/15</b> |                 |
|                                                                                        | <b>1. Смесители для макаронного теста</b>                                                         | <b>2</b>     | ПК 1.2          |
|                                                                                        | <b>2. Оборудование для формования макаронных изделий</b>                                          | <b>2</b>     | OK 01           |
|                                                                                        | <b>3. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий</b>                                      | <b>2</b>     | OK 02           |
|                                                                                        | <b>4. Оборудование для сушки макаронных изделий</b>                                               | <b>2</b>     | OK 03           |
|                                                                                        | <b>5. Поточные линии макаронного производства</b>                                                 | <b>2</b>     | OK 04           |
|                                                                                        | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                      |              | OK 05           |
|                                                                                        | <b>1. Конструкции и расчёт матриц</b>                                                             | <b>4</b>     | OK 06           |
|                                                                                        | <b>2. Расчёт шнековых прессов</b>                                                                 | <b>4</b>     | OK 07           |

|                                                                                                                                    |                                                                 |               |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------|--------|
|                                                                                                                                    | 3. Расчёт оборудования для резания сырых макаронных изделий     | 4             | ОК 09  |
|                                                                                                                                    | 4. Тепловой расчёт сушильных установок                          | 3             |        |
| <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b><br><i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i> |                                                                 | -             |        |
| <b>Раздел 2 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>                                                 |                                                                 | <b>300</b>    |        |
| <b>МДК. 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>                                               |                                                                 | <b>86/196</b> |        |
| <b>Тема 1.1.<br/>Технология хлеба<br/>и хлебобулочных<br/>изделий</b>                                                              | <b>Содержание</b>                                               | <b>32/64</b>  |        |
|                                                                                                                                    | 1. Технологическая схема приготовления хлеба                    | 4             | ПК 1.2 |
|                                                                                                                                    | 2. Сырьё хлебопекарного производства                            | 4             | ОК 01  |
|                                                                                                                                    | 3. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство  | 4             | ОК 02  |
|                                                                                                                                    | 4. Приготовление теста                                          | 4             | ОК 03  |
|                                                                                                                                    | 5. Разделка теста                                               | 2             | ОК 04  |
|                                                                                                                                    | 6. Выпечка хлеба                                                | 2             | ОК 05  |
|                                                                                                                                    | 7. Хранение и транспортирование хлеба                           | 4             | ОК 06  |
|                                                                                                                                    | 8. Ассортимент хлебобулочных изделий                            | 4             | ОК 07  |
|                                                                                                                                    | 9. Качество хлеба                                               | 2             | ОК 09  |
|                                                                                                                                    | 10. Дефекты и болезни хлеба                                     | 4             |        |
|                                                                                                                                    | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>          |               |        |
|                                                                                                                                    | 1. Контроль качества основного сырья                            | 10            |        |
|                                                                                                                                    | 2. Контроль качества дополнительного сырья                      | 10            |        |
|                                                                                                                                    | 3. Составление рецептуры для приготовления теста                | 12            |        |
|                                                                                                                                    | 4. Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства | 10            |        |
|                                                                                                                                    | 5. Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов  | 12            |        |
|                                                                                                                                    | 6. Оценка качества хлебобулочных изделий                        | 10            |        |
| <b>Тема 1.2.<br/>Технология<br/>макаронных<br/>изделий</b>                                                                         | <b>Содержание</b>                                               | <b>24/72</b>  |        |
|                                                                                                                                    | 1. Классификация макаронных изделий                             | 4             | 1.2    |
|                                                                                                                                    | 2. Технологические схемы производства макаронных изделий        | 4             | 01     |
|                                                                                                                                    | 3. Хранение и подготовка сырья к производству                   | 4             | 02     |
|                                                                                                                                    | 4. Приготовление теста                                          | 4             | 03     |
|                                                                                                                                    | 5. Формование макаронных изделий                                | 4             |        |
|                                                                                                                                    | 6. Разделка сырых макаронных изделий                            | 4             |        |
|                                                                                                                                    | 7. Сушка макаронных изделий                                     | 2             |        |
|                                                                                                                                    | 8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий       | 2             |        |

|                                                                        |                                                                         |              |                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>                  |              |                                                                                |
|                                                                        | 1. Определение макаронных свойств муки                                  | 12           |                                                                                |
|                                                                        | 2. Составление рецептуры макаронного теста                              | 12           |                                                                                |
|                                                                        | 3. Определение качества макаронных изделий                              | 12           |                                                                                |
|                                                                        | 4. Определение варочных свойств макаронных изделий                      | 12           |                                                                                |
|                                                                        | 5. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья           | 12           |                                                                                |
|                                                                        | 6. Оценка качества макаронных изделий                                   | 12           |                                                                                |
| <b>Тема 1.3.<br/>Технология<br/>кондитерских<br/>изделий</b>           | <b>Содержание</b>                                                       | <b>24/60</b> | ПК 1.2<br>OK 01<br>OK 02<br>OK 03<br>OK 04<br>OK 05<br>OK 06<br>OK 07<br>OK 09 |
|                                                                        | 1. Характеристика сырья                                                 | 2            |                                                                                |
|                                                                        | 2. Технология карамели                                                  | 4            |                                                                                |
|                                                                        | 3. Технология шоколада                                                  | 4            |                                                                                |
|                                                                        | 4. Технология конфет                                                    | 4            |                                                                                |
|                                                                        | 5. Технология халвы                                                     | 4            |                                                                                |
|                                                                        | 6. Технология мармелада и пастилы                                       | 4            |                                                                                |
|                                                                        | 7. Технология мучных кондитерских изделий                               | 2            |                                                                                |
|                                                                        | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>                  |              |                                                                                |
|                                                                        | 1. Изготовление и определение показателей качества карамели             | 12           |                                                                                |
|                                                                        | 2. Изготовление и определение показателей качества помады               | 12           |                                                                                |
|                                                                        | 3. Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада | 12           |                                                                                |
|                                                                        | 4. Изготовление и определение показателей качества печенья              | 12           |                                                                                |
|                                                                        | 5. Изготовление и определение показателей качества пряников             | 12           |                                                                                |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2</b> |                                                                         | -            | -                                                                              |
| <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>                  |                                                                         |              |                                                                                |
| <b>Курсовой проект (работа)</b>                                        |                                                                         | -            | -                                                                              |
| <b>Учебная практика раздела</b>                                        |                                                                         | <b>144</b>   |                                                                                |
| <b>Виды работ:</b>                                                     |                                                                         |              |                                                                                |
| 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья               |                                                                         |              |                                                                                |
| 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами     |                                                                         |              |                                                                                |
| 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста                   |                                                                         |              |                                                                                |
| <b>Производственная практика</b>                                       |                                                                         | <b>684</b>   |                                                                                |
| <b>Виды работ:</b>                                                     |                                                                         |              |                                                                                |

|                                                                                                                                                               |             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--|
| 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                                                                                                       |             |  |
| <b>Форма промежуточной аттестации –экзамен</b>                                                                                                                | <b>8</b>    |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                  | <b>1311</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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 и/или электронные 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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194936>

2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776>

3. 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, 2023. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017179-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1987554>

4. Пономарева, Е. И. 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: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, 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>

6. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / 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>

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов / 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>

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. —

ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>

9. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / 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>

10. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / 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>

11. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК,<br>ОК             | Критерии оценки результата<br>(показатели освоённости компетенций)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Формы контроля и<br>методы оценки                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ОК 01 | <p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент 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.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p> | <p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p> |

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

|                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>1. Общая характеристика .....</b>                                                                                                                                                                                                                        |  |
| 1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» в структуре образовательной программы ..... |  |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....                                                                                                                                                                                         |  |
| <b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>                                                                                                                                                                                             |  |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля.....                                                                                                                                                                                                                      |  |
| 2.2. Структура профессионального модуля.....                                                                                                                                                                                                                |  |
| 2.3.Содержание профессионального модуля.....                                                                                                                                                                                                                |  |
| 2.4. Курсовой проект (работа) .....                                                                                                                                                                                                                         |  |
| <b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>                                                                                                                                                                                                 |  |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение .....                                                                                                                                                                                                              |  |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение.....                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>                                                                                                                                                                              |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)»**

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

**1.1.2. Перечень общих компетенций**

| Код    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;                                                                                                                                                                   |
| ОК 02  | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;                                                                                                        |
| ОК 03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;                                            |
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;                                                                                                               |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;                                                                             |
| ОК 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                                                                                                 |

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| Код ОК,<br>ПК             | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Владеть навыками                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.01<br>ПК 2.1<br>ПК 2.2 | анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и | технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной | расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование</p> | <p>безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля</p> | <p>питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья, | параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                      | 222           | 62                               |
| Курсовая работа (проект)             |               | 30                               |
| Самостоятельная работа               |               | 18                               |
| Практика, в т.ч.:                    | 576           | 576                              |
| учебная                              | 36            | 36                               |
| производственная                     | 540           | 540                              |
| Промежуточная аттестация             | 8             |                                  |
| Всего                                | <b>806</b>    | <b>686</b>                       |

## 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                         |                           |                        |                          |              | Учебная   | Производственная |
|                                         |                                                                                                             |             |                                        |                                          | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | консультация |           |                  |
| 1                                       | 2                                                                                                           | 3           | 4                                      | 5                                        | 6                                   | 7                         | 8                      | 9                        |              | 10        | 11               |
| ПК 2.1<br>ОК 01-07,<br>ОК 09            | <b>Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b> | 222         | 62                                     | 222                                      | 100                                 | 30                        | 18                     |                          | 6            |           |                  |
|                                         | УП.02.01 Учебная практика                                                                                   | 36          | 36                                     |                                          |                                     |                           |                        |                          |              | 36        |                  |
|                                         | ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности),                                              | 540         | 540                                    |                                          |                                     |                           |                        |                          |              |           | 540              |
|                                         | Промежуточная аттестация                                                                                    | 8           |                                        |                                          |                                     |                           |                        | 8                        |              |           |                  |
|                                         | <b>Всего:</b>                                                                                               | <b>806</b>  | 638                                    | <b>222</b>                               | 100                                 | 30                        | 18                     | <b>8</b>                 | 6            | <b>36</b> | <b>540</b>       |

### 2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем                                                                                 | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия    | Объем, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, акад. час. | Код ПК, ОК                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b> |                                                                                 |                                                                             |                                                                                |
| <b>МДК 02.01 Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>           |                                                                                 | <b>68/100</b>                                                               |                                                                                |
| <b>Тема 1.1. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>   | <b>Содержание</b>                                                               |                                                                             |                                                                                |
|                                                                                                             | Введение. Значение, задачи и содержание курса                                   | 2                                                                           | ПК 2.1<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09 |
|                                                                                                             | Различные виды муки. Типы и сорта муки.                                         | 2                                                                           |                                                                                |
|                                                                                                             | Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Требования к качеству пшеничной муки.    | 2                                                                           |                                                                                |
|                                                                                                             | Хлебопекарные свойства ржаной муки. Требования к качеству ржаной муки.          | 2                                                                           |                                                                                |
|                                                                                                             | Виды помолов пшеничной и ржаной муки.                                           | 2                                                                           |                                                                                |
|                                                                                                             | Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки.                 | 2                                                                           |                                                                                |
|                                                                                                             | Дрожжи прессованные, дрожжи хлебопекарные сухие. Требования к качеству дрожжей. | 2                                                                           |                                                                                |
|                                                                                                             | Отруби. Хлопья. Цельнозерновая мука. Зерновые продукты, требования к качеству.  | 2                                                                           |                                                                                |
|                                                                                                             | Химические разрыхлители. Вода (виды, по ГОСТ). Требования к качеству воды.      | 2                                                                           |                                                                                |
|                                                                                                             | Пищевая поваренная соль. Требования к качеству соли.                            | 2                                                                           |                                                                                |
|                                                                                                             | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                    |                                                                             |                                                                                |

|                                                                                                                     |                                                                                   |   |                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                     | Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки                                  | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Определение хлебопекарных свойств ржаной муки                                     | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Органолептическая оценка качества различных сортов муки                           | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Показатели качества пшеничной муки по Гост                                        | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Требования, предъявляемые к дрожжам                                               | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Органолептическая оценка качества хлопьев                                         | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Требования, предъявляемые к воде                                                  | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Показатели качества различных сортов поваренной соли                              | 2 |                                                                                |
| <b>Тема 1.2.<br/>Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b> | <b>Содержание</b>                                                                 |   |                                                                                |
|                                                                                                                     | Сахар и сахаросодержащие продукты. Требования к качеству.                         | 2 | ПК 2.1<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09 |
|                                                                                                                     | Молоко и молочные продукты, требования к качеству.                                | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Яйца и яичные продукты, требования к качеству.                                    | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Жиры и масла, требования к качеству.                                              | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Крахмал, требования к качеству крахмала.                                          | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Солод. Орехи. Пряности. Эссенции ароматические пищевые.                           | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Фруктово-ягодные продукты. Пищевые добавки. Требования к качеству этих продуктов  | 2 |                                                                                |
|                                                                                                                     | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                      |   |                                                                                |
|                                                                                                                     | Органолептическая оценка качества воды                                            | 4 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Органолептическая оценка качества сахара                                          | 4 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов по действующим ГОСТ | 4 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Органолептическая оценка качества яичных продуктов по действующим ГОСТ            | 4 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Органолептическая оценка качества крахмала по действующим ГОСТ                    | 4 |                                                                                |
|                                                                                                                     | Органолептическая оценка качества химических разрыхлителей                        | 4 |                                                                                |

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                     |   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------|
|                                                                                                                                               | Оценка качества жиров и масел. Требования ГОСТ                                                                                                      | 2 |                 |
|                                                                                                                                               | Оценка качества пищевых добавок. Требования ГОСТ                                                                                                    | 2 |                 |
| <b>Тема 1.3. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                   |   |                 |
|                                                                                                                                               | Приемка и хранение муки. Отбор проб муки для контроля ее качества.                                                                                  | 2 | ПК 2.1          |
|                                                                                                                                               | Приемка и хранение дрожжей.                                                                                                                         | 2 | ОК 01           |
|                                                                                                                                               | Приемка и хранение соли.                                                                                                                            | 2 | ОК 02           |
|                                                                                                                                               | Сахар, сахаристые продукты и подсластители. Приемка и хранение.                                                                                     | 2 | ОК 03           |
|                                                                                                                                               | Продукты масложировые, их приемка и хранение.                                                                                                       | 2 | ОК 04           |
|                                                                                                                                               | Приемка и хранение молока и молочных продуктов.                                                                                                     | 2 | ОК 05           |
|                                                                                                                                               | Приемка и хранение яиц и яичных продуктов.                                                                                                          | 2 | ОК 06           |
|                                                                                                                                               | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                        |   | ОК 07           |
|                                                                                                                                               | Приемка и хранение орехов, пряностей, крахмала, плодово-ягодных продуктов.                                                                          | 4 | ОК 09           |
|                                                                                                                                               | Оборудование для внутризаводского транспортирования и хранения сырья. Правила безопасной эксплуатации.                                              | 4 |                 |
|                                                                                                                                               | Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья.                                                                                        | 4 |                 |
|                                                                                                                                               | Способы хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.                                        | 4 |                 |
|                                                                                                                                               | Процессы, протекающие при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении.    | 4 |                 |
|                                                                                                                                               | Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. | 4 |                 |
|                                                                                                                                               | Профилактические и активные меры для уменьшения Распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации.                 | 4 |                 |
|                                                                                                                                               | Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования.                         | 4 |                 |
| <b>Тема 1.4. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных,</b>                                                                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                   |   |                 |
|                                                                                                                                               | Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.   | 4 | ПК 2.1<br>ОК 01 |
|                                                                                                                                               | Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.                    | 4 | ОК 02<br>ОК 03  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                               |     |                                           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------|--|
| <b>макаронных и кондитерских изделий</b><br><b>Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>                                                                                                                                                                                                                                        | Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.                                            | 4   | ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий.                                                       | 4   |                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий.                                                     | 4   |                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                  |     |                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей.                                                       | 4   |                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Подготовка сахара, жиров, молочных и яйцепродуктов.                                                                           | 4   |                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры.                                             | 4   |                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Нормативно-техническая документация.<br>Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки. | 4   |                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов.                                          | 4   |                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Приготовление макаронного теста. Учет качества муки.                                                                          | 4   |                                           |  |
| <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b><br><i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                               | 18  |                                           |  |
| <b>Учебная практика раздела</b><br><b>Виды работ</b><br>1. Участие в планировании структурного подразделения<br>2. Организация работы структурного подразделения<br>3. Руководство работой структурного подразделения<br>4. Анализ процесса и результатов работы подразделения<br>5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности                                                 |                                                                                                                               | 36  |                                           |  |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ</b><br>1. Организация производства<br>2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения<br>3. Оперативное планирование работы производства<br>4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений<br>5. Организация труда персонала на производстве<br>6. Реализация готовой продукции на производстве |                                                                                                                               | 540 |                                           |  |
| Квалификационный – экзамен                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                               | 8   |                                           |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>806</b> |  |
| <b><i>Курсовая работа</i></b><br>Тематика курсовых работ (проектов) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка технологического плана по выработке булочки кунцевской.</li> <li>2. Разработка технологического плана по выработке булки фруктовой.</li> <li>3. Разработка технологического плана по выработке сдобы обыкновенной.</li> <li>4. Разработка технологического плана по выработке слойки детской.</li> <li>5. Разработка технологического плана по выработке любительских изделий на примере розанчиков.</li> <li>6. Разработка технологического плана по выработке хлеба Минского.</li> <li>7. Разработка технологического плана по выработке хлеба из пшеничной муки 2 сорта.</li> <li>8. Разработка технологического плана по выработке хлеба Домашнего.</li> <li>9. Разработка технологического плана по выработке бубликов молочных.</li> <li>10. Разработка технологического плана по выработке хлеба Славянского.</li> <li>11. Разработка технологического плана по выработке батончиков к чаю.</li> <li>12. Разработка технологического плана по выработке подковки сдобной.</li> <li>13. Разработка технологического плана по выработке хлеба Степного.</li> <li>14. Разработка технологического плана по выработке витушки сдобной</li> <li>15. Разработка технологического плана по выработке рулета с маком.</li> <li>16. Разработка технологического плана по выработке сушек новых</li> <li>17. Разработка технологического плана по выработке булочки медовой.</li> <li>18. Разработка технологического плана по выработке хлеба Орловского.</li> <li>19. Разработка технологического плана по выработке булки ворошиловградской.</li> <li>20. Разработка технологического плана по выработке хлеба Горчичного</li> <li>21. Разработка технологического плана по выработке булки с цукатами.</li> <li>22. Разработка технологического плана по выработке булки русской круглой.</li> <li>23. Разработка технологического плана по выработке паляницы украинской.</li> <li>24. Разработка технологического плана по выработке баранок яичных.</li> <li>25. Разработка технологического плана по выработке булки Валчаской.</li> </ol> | <b>30</b>  |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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 и/или электронные 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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194936>

2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776>

3. 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, 2023. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017179-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1987554>

4. Пономарева, Е. И. 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>

5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, 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>

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК               | Критерии оценки результата<br>(показатели освоённости компетенций)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Формы контроля и<br>методы оценки                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| К 2.1<br>ПК 2.2<br>ОК 01 | <p>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.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p> |

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,  
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

|                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>1. Общая характеристика .....</b>                                                                                                                                                                                                                    |  |
| 1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» в структуре образовательной программы ..... |  |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....                                                                                                                                                                                      |  |
| <b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>                                                                                                                                                                                         |  |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля .....                                                                                                                                                                                                                 |  |
| 2.2. Структура профессионального модуля .....                                                                                                                                                                                                           |  |
| 2.3. Содержание профессионального модуля .....                                                                                                                                                                                                          |  |
| <b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>                                                                                                                                                                                              |  |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение.....                                                                                                                                                                                                           |  |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение .....                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>                                                                                                                                                                         |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,  
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

1.1.3. Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы. Перечень общих компетенций

| Код  | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;                                                                                                                                                                   |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;                                                                                                        |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;                                            |
| ОК 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;                                                                                                               |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;                                                                             |
| ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                                                                                                 |

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

| Код    | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                                                              |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1 | Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. |
| ПК 3.2 | Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.                                                     |

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

| Код ОК,<br>ПК             | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Владеть навыками                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.01<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 | пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения | требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической | подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные,</p> | <p>безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора,</p> | <p>для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>полярнографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> | <p>технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярнографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                      | 144           | 100                              |
| Курсовая работа (проект)             | -             | -                                |
| Самостоятельная работа               | -             | -                                |
| Практика, в т.ч.:                    | 72            | 72                               |
| учебная                              | -             | -                                |
| производственная                     | 72            | 72                               |
| Квалификационный экзамен             | 8             |                                  |
| Всего                                | <b>224</b>    | <b>172</b>                       |

## . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                       | Всего, час.            | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |             |                  |   |          |          |           |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-------------|------------------|---|----------|----------|-----------|
|                                           |                                                                                      |                        |                                        | Обучение по МДК                          |             |                  |   |          | Практики |           |
|                                           |                                                                                      |                        |                                        | Всего                                    | В том числе |                  |   |          |          |           |
| Лабораторных и практических занятий       | Курсовых работ (проектов)                                                            | Самостоятельная работа | Квалификационный экзамен               |                                          | Учебная     | Производственная |   |          |          |           |
| 1                                         | 2                                                                                    | 3                      | 4                                      | 5                                        | 6           | 7                | 8 | 9        | 10       | 11        |
| ПК 3.1, ПК 3.2<br>ОК 01-07, ОК 09         | Раздел 1. Производственно-технологический контроль                                   | 64                     | 64                                     | 64                                       | 40          | -                | - | -        | -        | -         |
| ПК 3.1, ПК 3.2<br>ОК 01-07, ОК 09         | Раздел 1. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 80                     | 80                                     | 80                                       | 60          |                  |   |          |          |           |
|                                           | Производственная практика                                                            | 72                     | 72                                     |                                          |             |                  |   |          |          | 72        |
|                                           | Квалификационный экзамен                                                             | 8                      | -                                      | -                                        | -           | -                | - | 8        | -        | -         |
|                                           | <b>Всего:</b>                                                                        | <b>224</b>             | 216                                    | <b>144</b>                               | 100         | -                | - | <b>8</b> | -        | <b>72</b> |

### 2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем                                                                                                                                   | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия                                                                 | Объем, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, академ. час. | Код ПК, ОК                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Раздел 1 Производственно-технологический контроль (64)</b>                                                                                                 |                                                                                                                                    |                                                                               |                                   |
| <b>МДК 03.01 Производственно-технологический контроль (64)</b>                                                                                                |                                                                                                                                    | <b>24/40</b>                                                                  |                                   |
| <b>Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции</b>                                                          | <b>Содержание</b>                                                                                                                  |                                                                               | ПК 3.1, ПК 3.2<br>ОК 01-07, ОК 09 |
|                                                                                                                                                               | 1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор                           | 2                                                                             |                                   |
|                                                                                                                                                               | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                       |                                                                               |                                   |
|                                                                                                                                                               | 1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли                                                                | 4                                                                             |                                   |
| <b>Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                  |                                                                               | ПК 3.1, ПК 3.2<br>ОК 01-07, ОК 09 |
|                                                                                                                                                               | 1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.                      | 2                                                                             |                                   |
|                                                                                                                                                               | 2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа | 2                                                                             |                                   |
|                                                                                                                                                               | 3. Программа производственно-технологического контроля производства.                                                               | 2                                                                             |                                   |
|                                                                                                                                                               | 4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.             | 2                                                                             |                                   |
|                                                                                                                                                               | 5. Технологическая схема производства продукта.                                                                                    | 2                                                                             |                                   |
|                                                                                                                                                               | 6. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.                                          | 2                                                                             |                                   |

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |              |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                      |              |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | 1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.                                                                                                                                     | 4            |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | 2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа                                                                                                                | 4            |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | 3. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.                                                                                                                                         | 6            |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | 4. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.                                                                                                                                                         | 6            |                                         |
| <b>Тема 1.3.<br/>Организация и основные задачи производственных лабораторий.<br/>Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                 |              |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | 1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов. | 2            | ПК 3.1,<br>ПК 3.2<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                                                                                                                | 2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.                                                    | 2            |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                      |              |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | 1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов. | 6            |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | 2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.                                                    | 6            |                                         |
|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |              |                                         |
| <b>Тема 1.4. Физико-химические методы исследования</b>                                                                                                                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                 |              |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | 1. Физико-химические методы исследования.                                                                                                                                                                                                         | 2            | ПК 3.1,<br>ПК 3.2<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                                                                                                                | 2. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения                                                                                                                                                     | 4            |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                      |              |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | 1. Определение физико-химических показателей качества                                                                                                                                                                                             | 4            |                                         |
| <b>МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>20/60</b> |                                         |
|                                                                                                                                                                                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                 |              |                                         |

|                                                                                                      |                                                                    |     |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------|
| <b>Тема 1.1.<br/>Контроль<br/>качества<br/>продукции</b>                                             | 1. Контроль качества продукции                                     | 2   | ПК 3.1,<br>ПК 3.2<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                      | 2. Испытательные лаборатории для предприятий                       | 4   |                                         |
|                                                                                                      | 3. Правила отбора проб                                             | 2   |                                         |
|                                                                                                      | 4. Методы контроля качества                                        | 4   |                                         |
|                                                                                                      | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>             |     |                                         |
|                                                                                                      | 1. Правила отбора проб                                             | 10  |                                         |
|                                                                                                      | 2. Методы контроля качества                                        | 10  |                                         |
| <b>Тема 1.2.<br/>Требования к<br/>качеству сырья,<br/>полуфабрикатов и<br/>готовой<br/>продукции</b> | <b>Содержание</b>                                                  |     | ПК 3.1,<br>ПК 3.2<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                      | 1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 4   |                                         |
|                                                                                                      | 2. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков     | 2   |                                         |
|                                                                                                      | 3. Идентификация и фальсификация сырья и продукции                 | 2   |                                         |
|                                                                                                      | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>             |     |                                         |
|                                                                                                      | 1. Контроль качества основного сырья                               | 10  |                                         |
|                                                                                                      | 2. Контроль качества дополнительного сырья                         | 10  |                                         |
|                                                                                                      | 3. Контроль качества полуфабрикатов                                | 10  |                                         |
|                                                                                                      | 4. Оценка качества готовых изделий                                 | 10  |                                         |
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b>                   |                                                                    |     |                                         |
| <b>Производственная практика</b>                                                                     |                                                                    | 72  | ПК 3.1,<br>ПК 3.2<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
| <b>Виды работ</b>                                                                                    |                                                                    |     |                                         |
| 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве                                           |                                                                    |     |                                         |
| 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов                 |                                                                    |     |                                         |
| 3. Организация и осуществление технологического процесса                                             |                                                                    |     |                                         |
| 4. Работа в производственно-технологической лаборатории                                              |                                                                    |     |                                         |
| <b>Квалификационный экзамен</b>                                                                      |                                                                    | 8   |                                         |
| <b>Всего</b>                                                                                         |                                                                    | 224 |                                         |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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 и/или электронные издания**

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947>.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547>.

3. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль: учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>.

4. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие для спо / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378467>.

5. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения: учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК,<br>ОК             | Критерии оценки результата<br>(показатели освоённости компетенций)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Формы контроля и<br>методы оценки                                                                                                                                                                                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ОК 01 | <p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент 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.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p> | <p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p> |

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО**  
**ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

|                                                                                                                                                    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>1. Общая характеристика .....</b>                                                                                                               |  |
| 1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения» в структуре образовательной программы ..... |  |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....                                                                                 |  |
| <b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>                                                                                    |  |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля .....                                                                                                            |  |
| 2.2. Структура профессионального модуля .....                                                                                                      |  |
| 2.3. Содержание профессионального модуля .....                                                                                                     |  |
| <b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>                                                                                         |  |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение.....                                                                                                      |  |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение .....                                                                                                         |  |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>                                                                    |  |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.4. Перечень общих компетенций

| Код  | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                                                                      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;                                                                                                                                  |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;                                                                       |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;                                                                                                                                                                     |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;                                                                              |
| ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                                                                |

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций         |
|---------|------------------------------------------------------------------------|
| ВД 4    | Организация работы структурного подразделения                          |
| ПК 4.1  | Планировать основные показатели производственного процесса             |
| ПК 4.2  | Планировать выполнение работ исполнителями.                            |
| ПК 4.3. | Организовывать работу трудового коллектива.                            |
| ПК 4.4. | Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. |
| ПК 4.5. | Вести учётно-отчётную документацию                                     |

##### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| Код ОК, ПК                                              | Уметь                                                                                                                     | Знать                                                                                                                                                       | Владеть навыками                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.01<br>ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ПК 4.4<br>ПК 4.5 | рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;<br>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, | принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; | планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности</p> | <p>методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p> | <p>решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p> |  | <p>эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 238 часов,

Практическая подготовка – 168 часов.

Из них на освоение МДК - 158 часов.

Практики – 72 часа, в том числе учебная – 36 часов, производственная – 36 часов.

Экзамен квалификационный – 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                       | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                     |                           |                        |              |          |                  |                          |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|--------------|----------|------------------|--------------------------|
|                                           |                                                                      |             |                                        | Обучение по МДК                          |                                     |                           |                        | Консультации | Практики |                  | Квалификационный экзамен |
|                                           |                                                                      |             |                                        | Всего                                    | В том числе                         |                           |                        |              | Учебная  | Производственная |                          |
|                                           |                                                                      |             |                                        |                                          | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа |              |          |                  |                          |
| 1                                         | 2                                                                    | 3           | 4                                      | 5                                        | 6                                   | 7                         | 8                      | 9            | 10       | 11               | 12                       |
| ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ОК 1 - ОК 9 | Раздел 1 МДК. 04.01<br>Организация работы структурного подразделения | 158         | 96                                     | 158                                      | 74                                  | 20                        | 10                     | 8            | -        | -                | -                        |
| ПК 4.1                                    | УП.01.01 Учебная практика                                            | 36          | 36                                     | -                                        | -                                   | -                         | -                      | -            | 36       | -                | -                        |
| ПК 4.2                                    | ПП.01.01 Производственная практика                                   | 36          | 36                                     | -                                        | -                                   | -                         | -                      | -            | -        | 36               | -                        |
| ПК 4.3                                    |                                                                      |             |                                        |                                          |                                     |                           |                        |              |          |                  |                          |
| ПК 4.4<br>ПК 4.5<br>ОК.01-05, ОК.09       | Квалификационный экзамен                                             | 8           | -                                      | -                                        | -                                   | -                         | -                      | -            | -        | -                | 8                        |
|                                           | Всего:                                                               | 238         | 168                                    | 158                                      | 74                                  | 20                        | 10                     | 8            | 36       | 36               | 8                        |

## 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, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, акад. час. | Код ПК, ОК                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                                                                                               | 3                                                                           | 5                                             |
| <b>ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>                          |                                                                                                                                                                                 |                                                                             |                                               |
| <b>МДК. 04.01 Организация работы структурного подразделения</b>                           |                                                                                                                                                                                 | <b>158</b>                                                                  |                                               |
| <b>Тема 1.1. Организация как объект менеджмента</b>                                       | 1. Организация как объект управления: понятие организации, основные виды организаций.                                                                                           | 2                                                                           | ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9    |
|                                                                                           | 2. Внутренняя и внешняя среда организации, их взаимодействия                                                                                                                    | 2                                                                           |                                               |
| <b>Тема 1.2. Организация производства</b>                                                 | 3. Понятие и основные элементы организации производства, принципы; типы, формы и методы организации производства Производственный и технологический процессы: типы, виды, части | 4                                                                           | ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ОК.01-05, ОК.09 |
|                                                                                           | 4. Практическое занятие №1<br>Выбор месторасположения производства. Производственная мощность предприятия                                                                       | 2                                                                           |                                               |
|                                                                                           | 5. Практическое занятие №2<br>Разработка оптимальной структуры производственного предприятия                                                                                    | 4                                                                           |                                               |
|                                                                                           | 6. Практическое занятие №3<br>Расчет производственной мощности с учетом влияния факторов                                                                                        | 4                                                                           |                                               |
| <b>Тема 1.3 Организация труда персонала на производстве</b>                               | 7. Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест                                                 | 4                                                                           | ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ПК 4.4          |
|                                                                                           | 8. Основные приемы организации работы исполнителей. Организация работы в бригадах                                                                                               | 2                                                                           |                                               |

|                                                                                        |                                                                                                                                                         |   |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------|
|                                                                                        | 9. Сущность процесса принятия управленческих решений. Типы управленческих решений. Выявление и анализ проблем. Процесс выработки рационального решения. | 2 | ПК 4.5<br>ОК.01-05, ОК.09                     |
|                                                                                        | 10. Требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда                                                                      | 2 |                                               |
|                                                                                        | 11. Практическое занятие №4<br>Расчет численности персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия                             | 4 |                                               |
|                                                                                        | 12. Практическое занятие №5<br>Разработка должностных инструкций работников в соответствии с нормативными документами и профессиональными стандартами   | 4 |                                               |
| <b>Тема 1.4.<br/>Управление временем и деловое общение в подразделении организации</b> | 13. Руководство: власть и партнерство, лидерство. Этика и эстетика                                                                                      | 2 | ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ПК 4.4<br>ОК 1-ОК 5, ОК 9 |
|                                                                                        | 14. Стили управления: классификация, виды и совместимость. Психология общения. Конфликт: сущность, классификация, приемы разрешения.                    | 2 |                                               |
|                                                                                        | 15. Практическое занятие №6<br>Алгоритм принятия управленческих решений и разрешение конфликтов                                                         | 4 |                                               |
| <b>Тема 1.5. Учет труда и заработной платы на предприятиях общественного питания</b>   | 16. Системы и формы оплаты труда. Нормативное регулирование оплаты труда                                                                                | 4 | ПК 4.3,<br>ПК 4.4, ПК 4.5<br>ОК.01-05, ОК.09  |
|                                                                                        | 17. Общие положения по учету труда. Табель учета рабочего времени                                                                                       | 2 |                                               |
|                                                                                        | 18. Учет оплаты труда в программе 1С:Предприятие                                                                                                        | 2 |                                               |
|                                                                                        | 19. Практическое занятие №7<br>Разработка положений по оплате труда. Составление табеля учета рабочего времени.                                         | 4 |                                               |
|                                                                                        | 20. Практическое занятие №8<br>Начисление и удержание из заработной платы различных категорий работников                                                | 4 |                                               |
|                                                                                        | 21. Практическое занятие №9<br>Ведение учета оплаты труда в программе 1С:Предприятие                                                                    | 2 |                                               |
| <b>Тема 1.6.<br/>Себестоимость</b>                                                     | 22. Издержки производства и себестоимость, виды и классификация                                                                                         | 2 | ПК 4.1<br>ПК 4.4                              |
|                                                                                        | 23. Методы расчета себестоимости и экономии ресурсов                                                                                                    | 2 |                                               |

|                                                                                                                    |                                                                                                                                    |   |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------|
| <b>продукции<br/>предприятия</b>                                                                                   | 24. Практическое занятие №10<br>Источники и факторы снижения издержек производства                                                 | 4 | ПК 4.5<br>ОК 1<br>ОК 2<br>ОК 5<br>ОК 9                             |
|                                                                                                                    | 25. Практическое занятие №11<br>Расчет себестоимости продукции                                                                     | 4 |                                                                    |
|                                                                                                                    | 26. Практическое занятие №12<br>Расчет выхода продукции                                                                            | 4 |                                                                    |
|                                                                                                                    | 27. Практическое занятие №13<br>Ведение учета затрат в программе 1С:Предприятие                                                    | 4 |                                                                    |
| <b>Тема 1.7.<br/>Ценообразование</b>                                                                               | 28. Понятие, сущность и составляющие цены. Виды цен (классификация цен).                                                           | 2 | ПК 4.1<br>ПК 4.4<br>ПК 4.5<br>ОК1-ОК2                              |
|                                                                                                                    | 29. Практическое занятие №14<br>Расчет цен разными методами                                                                        | 4 |                                                                    |
| <b>Тема 1.8. Доходы,<br/>прибыль и<br/>рентабельность<br/>предпринимательской<br/>деятельности<br/>предприятия</b> | 30. Доход как экономическая категория. Прибыль и рентабельность                                                                    | 4 | ПК 4.1<br>ПК 4.4<br>ПК 4.5<br>ОК 1<br>ОК 2<br>ОК 5<br>ОК 9         |
|                                                                                                                    | 31. Виды прибыли, показатели рентабельности, способы их расчета                                                                    | 2 |                                                                    |
|                                                                                                                    | 32. Практическое занятие №15<br>Анализ прибыли и рентабельности деятельности предприятия                                           | 4 |                                                                    |
|                                                                                                                    | 33. Практическое занятие №16<br>Ведение учета доходов, расходов и прибыли в программе 1С:Предприятие                               | 4 |                                                                    |
| <b>Тема 1.9.<br/>Планирование<br/>основных показателей<br/>производства</b>                                        | 34. Виды и методы планирования деятельности предприятия. Оперативное и стратегическое планирование на предприятиях различных типов | 4 | ПК 4.1<br>ПК 4.4<br>ПК 4.5<br>ОК 1<br>ОК 2<br>ОК 3<br>ОК 5<br>ОК 9 |
|                                                                                                                    | 35. Практическое занятие №17<br>36. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров                      | 4 |                                                                    |
|                                                                                                                    | 37. Практическое занятие №18<br>Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота                         | 4 |                                                                    |
|                                                                                                                    | 38. Практическое занятие №19<br>Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией       | 4 |                                                                    |
| <b>Итоговое занятие</b>                                                                                            | 39. Практическое занятие №20<br>Дифференцированный зачет                                                                           | 2 |                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <b>Самостоятельная работа.</b><br>Подготовка сообщений, докладов, рефератов по изучаемым темам.<br><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>Философия управления персоналом<br>Состав элементов системы управления организации<br>Типы власти в обществе<br>Методы проведения собеседования<br>Типовые модели карьеры<br>Штатная структура персонала<br>Правила внутреннего трудового распорядка организации<br>Планирование численности персонала организации<br>Малые социальные группы<br>Теория оплаты труда<br>Психологические методы управления<br>Экономические показатели деятельности предприятия | 10         |  |
| <b>Курсовая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 20         |  |
| <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8          |  |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ</b><br>1. Участие в планировании структурного подразделения<br>2. Организация работы структурного подразделения<br>3. Руководство работой структурного подразделения<br>4. Анализ процесса и результатов работы подразделения<br>5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                             | 36         |  |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ</b><br>1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения<br>2. Участие в руководстве работой структурного подразделения<br>3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 36         |  |
| <b>Квалификационный экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8          |  |
| <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>238</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет *Социально-экономических дисциплин*; в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *специальности*.

Мастерские Учебно-производственная, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *специальности*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по *специальности* 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0262-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1044004> (дата обращения: 03.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Кнышова, Е. Н. Экономика организации : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0696-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1197275> (дата обращения: 03.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Милославская, С. В. Издержки, выручка и прибыль: экономическая теория и хозяйственная практика : учебное пособие / С.В. Милославская, А.Б. Мыскина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 80 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-017629-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1863374>. – Режим доступа: по подписке.

4. Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1705-0>. - ISBN 978-5-369-01729-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850707> – Режим доступа: по подписке.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

5. Захарьин, В. Р. Налоги и налогообложение : учебное пособие / В. Р. Захарьин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0766-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1523865> – Режим доступа: по подписке

6. Бизнес-планирование : учебник / под ред. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 296 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0617-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247086> – Режим доступа: по подписке.

7. ИОС ОмГАУ-Moodle

8. ЭБС издательства «Лань» <http://e.lanbook.com/>
9. ЭБС ZNANIUM.COM <http://znanium.com/>
10. ЭБС «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента») <http://www.studentlibrary.ru>
11. Универсальная база данных ИВИС <https://eivis.ru/>
12. Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
13. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/user/office>
14. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 02.07.2021): Принят Государственной Думой 16 июля 1998 года: Одобрен Советом Федерации 17 июля 1998 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана
15. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 30.04.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.05.2021): Принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года: Одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана
16. О бухгалтерском учете: Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ (ред. от 26.07.2019): Принят Государственной Думой 22 ноября 2011 года: Одобрен Советом Федерации 29 ноября 2011 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. Экрана

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| <b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>                                                                                                                                              | <b>Критерии оценки</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Методы оценки</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;                                                                                                                                 | - выбор и применение способов решения профессиональных задач                                                                                                                                                                                                                                             | Оценка эффективности и качества выполнения задач                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;                                                                       | - нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;<br>- демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах | Оценка эффективности и качества выполнения задач                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | - демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;<br>- выстраивание траектории профессионального развития и самообразования;<br>- осознанное планирование повышения квалификации                                                                                             | Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение |
| ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                      | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками                                                                                                                                                        | Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                             | экономического субъекта во время прохождения практики.                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; | - демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста                                                         | Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе |
| ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                   | - демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;<br>- составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках                                                    | Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках                                                                                                                               |
| ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.                                                                                         | - правильность выбора методов планирования основных показателей деятельности организации;<br>- правильность расчетов основных показателей деятельности организации;                                                                                      | Экспертное наблюдение, опрос, выполнение практических и самостоятельных работ, тестирование, контрольные работы по темам МДК, зачет, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный.                                                                                      |
| ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.                                                                                                         | - умение составлять планы для исполнителей                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ПК 4.2. Организовывать работу трудового коллектива.                                                                                                         | - способность организовывать работу коллектива<br>- правильность организации работы трудового коллектива для достижения профессиональных целей;<br>- выбор стиля управления, видов коммуникации;<br>- соблюдение принципов делового общения в коллективе |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.                                                                              | - организация контроля выполнения работ исполнителями;<br>- рациональный выбор системы контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями;                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                            |                                                                                 |  |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                            | - принимать ответственность за работу команды                                   |  |
| ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию | - оформление учётно-отчётной документации<br>- правильное заполнение документов |  |

## Критерии оценивания

| Код ПК, ОК                                                     | Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Формы контроля и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ПК 4.4<br>ПК 4.5<br>ОК 01-05, 09 | <p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент 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.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p> | <p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p> |

Приложение 1  
к ОП-П по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 16472 ПЕКАРЬ**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.5. Перечень общих компетенций

| <i>Код</i> | <i>Наименование общих компетенций</i>                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1       | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;                                                                                                                                                                   |
| ОК 2       | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;                                                                                                        |
| ОК 3       | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;                                            |
| ОК 4       | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 5       | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;                                                                                                               |
| ОК 6       | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 7       | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;                                                                             |
| ОК 9       | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                                                                                                 |

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| <i>Код</i>  | <i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>                                                                                                         |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>ВД 1</i> | <i>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>               |
| ПК 1.1      | Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |

|        |                                                                                                                                                                                                                             |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Код    | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                                                              |
| ПК 1.2 | Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями                                                                   |
| ПК 2.1 | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                 |
| ПК 2.2 | Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.                                                                                                              |
| ВД 2   | <i>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</i>                                                              |
| ПК 3.1 | Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. |
| ПК 3.2 | Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.                                                     |
| ПК 4.5 | Вести учётно-отчётную документацию.                                                                                                                                                                                         |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Владеть навыками | <i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Уметь            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям</li> <li>2. Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</li> <li>3. Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</li> <li>4. Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</li> <li>5. Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований</li> <li>6. Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</li> <li>7. Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</li> <li>8. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты</li> <li>9. Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в</li> </ol> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>электронном виде</p> <p>10. Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>11. Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>12. Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>13. Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>14. Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>15. Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>16. Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации</p> <p>17. Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями</p> <p>18. Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания</p> <p>19. Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий</p> <p>20. Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции</p> |
| Знать | <p>1. Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>2. Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>3. Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p> <p>4. Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>5. Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>6. Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>7. Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>8. Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>9. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>10. Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>11. Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>12. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>13. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>14. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> <p>15. Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>16. Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей</p> <p>17. 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</p> <p>18. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|
|  | технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 564 часов, в том числе в форме практической подготовки.

Из них на освоение МДК 05.01 - 196 часов, в том числе

Практики – 360 часов, в том числе учебная – 144 часа,

производственная – 216 часов.

Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный) – 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды<br>профессио-<br>нальных и<br>общих<br>компетенций | Наименования разделов<br>профессионального модуля                   | Всего,<br>час. | В т.ч.<br>в<br>форме практической<br>подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                               |                                 |                             |                             |            |                       |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------|-----------------------|
|                                                         |                                                                     |                |                                                 | Обучение по МДК                          |                                               |                                 |                             |                             | Практики   |                       |
|                                                         |                                                                     |                |                                                 | Всего                                    | В том числе                                   |                                 |                             |                             |            |                       |
|                                                         |                                                                     |                |                                                 |                                          | Лабораторны<br>х и<br>практических<br>занятий | Курсовых<br>работ<br>(проектов) | Самостоятель<br>-ная работа | Промежуточная<br>аттестация | Учебная    | Производствен-<br>ная |
| 1                                                       | 2                                                                   | 3              | 4                                               | 5                                        | 6                                             | 7                               | 8                           | 9                           | 10         | 11                    |
| ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ПК 4,5<br>ОК.01-07,<br>ОК.09        | Раздел 1. Рабочая<br>профессия - 16472 Пекарь                       | 196            | 126                                             | 196                                      | 134                                           | -                               | 0                           |                             | -          | -                     |
| ПК 1.1,<br>ПК 1.2<br>ОК.01-07,<br>ОК.09                 | УП.01.01 Учебная практика                                           | 144            | 144                                             | -                                        | -                                             | -                               | -                           | -                           | 144        | -                     |
|                                                         | ПП.01.01 Производственная<br>практика (по профилю<br>специальности) | 216            | 216                                             | -                                        | -                                             | -                               | -                           | -                           | -          | 216                   |
|                                                         | Промежуточная аттестация                                            | 8              | -                                               | -                                        | -                                             | -                               | -                           | -                           | -          | -                     |
|                                                         | <b>Всего:</b>                                                       | <b>564</b>     | 486                                             | <b>196</b>                               | 134                                           | -                               | <b>0</b>                    | <b>8</b>                    | <b>144</b> | <b>216</b>            |

## 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, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, акад. час. | Код ПК, ОК     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1                                                                                           | 2                                                                                                                                               | 3                                                                           | 5              |
| <b>Раздел 1. Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь</b>                                    |                                                                                                                                                 | <b>196</b>                                                                  |                |
| <b>МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>                                 |                                                                                                                                                 | <b>196</b>                                                                  |                |
| <b>Тема 1.1.</b> Технология производства дрожжей                                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                               |                                                                             |                |
|                                                                                             | Размножение и выращивание дрожжей. Активирование прессованных дрожжей.                                                                          | <b>4</b>                                                                    | ОК 1<br>ПК 3.2 |
| <b>Тема 1.2.</b> Приготовление дрожжевой продукции различных видов.                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                               |                                                                             |                |
|                                                                                             | Приготовление питательной среды; формование и упаковка прессованных дрожжей.                                                                    | <b>2</b>                                                                    | ОК 1<br>ПК 3.2 |
|                                                                                             | <i>Практическое занятие.</i> 1 Выращивание маточных и товарных дрожжей                                                                          | <b>6</b>                                                                    | ОК 1<br>ПК 3.2 |
| <b>Тема 1.3.</b> Организация работ и техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. | <b>Содержание</b>                                                                                                                               |                                                                             |                |
|                                                                                             | Обработка дрожжевого оборудования.                                                                                                              | <b>2</b>                                                                    | ОК 1<br>ПК 3.1 |
| <b>Тема 1.4.</b>                                                                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                               |                                                                             | ОК 06          |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                        |           |                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| <b>Характеристика сырья и требования к Его качеству</b>                        | Основное и дополнительное сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.                                                                           | <b>2</b>  | ПК 3.1         |
| <b>Тема 1.5. Замес теста.</b>                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                      |           |                |
|                                                                                | Приготовление теста различными способами; приготовление теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей                       | <b>6</b>  | ОК 2<br>ПК 3.1 |
|                                                                                | <i>Практическое занятие.2</i> Приготовление теста на тестоприготовительном оборудовании                                                                                                | <b>6</b>  | ОК 2<br>ПК 3.1 |
| <b>Тема 1.6. Разрыхление, брожение, созревание теста.</b>                      | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                      |           |                |
|                                                                                | <i>Практическое занятие.3</i> Определение по органолептическим показателям готовность опары, закваски и теста; работа с камерами для брожения.                                         | <b>6</b>  | ОК 2<br>ПК 3.2 |
| <b>Тема 1.7. Приготовление теста из пшеничной муки</b>                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                      |           |                |
|                                                                                | <i>Практическое занятие.4</i> Способы замеса теста. Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах жидких опарах. Приготовление жидких дрожжей                | <b>10</b> | ОК 2<br>ПК 3.2 |
|                                                                                | <i>Практическое занятие.5</i> Приготовление теста из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах: на жидкой дисперсной фазе, на набухающем полуфабрикате, пшеничных заквасках.        | <b>10</b> | ОК 1<br>ПК 3.2 |
|                                                                                | <i>Практическое занятие.6</i> Безопарный и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки :на молочной сыворотке, с применением улучшителей, на замороженных полуфабрикатах. | <b>8</b>  | ОК 1<br>ПК 3.2 |
| <b>Тема 1.8. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                      |           |                |
|                                                                                | <i>Практическое занятие. 7</i><br>Приготовление ржаного теста многофазным способом на густых жидких заквасках. Микрофлора ржаных заквасок и теста.                                     | <b>8</b>  | ОК 1<br>ПК 3.2 |
|                                                                                | <i>Практическое занятие. 8</i><br>Алгоритм расчета производственных рецептур для приготовления ржаного теста                                                                           | <b>8</b>  | ОК 3<br>ПК 3.2 |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                 |           |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|
| <b>Тема1.9. Приготовление теста для печенья, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель, кексов, бисквитных изделий, ромовых баб.</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                               |           |                          |
|                                                                                                                                       | 14. Работа с рецептурами и технологическими инструкциями; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; приготовление полуфабрикатов для кондитерских изделий без крема.               | <b>6</b>  | ОК 4<br>ПК 3.1<br>ПК 4.5 |
| <b>Тема1.10. Технология приготовления теста для Мучных кондитерских изделий</b>                                                       | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                               |           |                          |
|                                                                                                                                       | Разрыхлители. Способы разрыхления.                                                                                                                                                                              | <b>4</b>  | ОК 2<br>ПК 3.1           |
|                                                                                                                                       | <i>Практическое занятие.</i> 9 Бисквитное тесто: приготовления, признаки готовности теста, требования его качеству                                                                                              | <b>8</b>  |                          |
|                                                                                                                                       | <i>Практическое занятие.</i> 10 Заварное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности.                                                                                       | <b>8</b>  |                          |
|                                                                                                                                       | <i>Практическое занятие.</i> 11 Слоеное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления.                                                                                                             | <b>10</b> |                          |
| <b>Тема1.11. Технология приготовления теста Для мучных кондитерских изделий</b>                                                       | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                               |           |                          |
|                                                                                                                                       | Классификация тестоприготовительного оборудования. Технические характеристики тестомесильных машин периодического действия и тестоприготовительных агрегатов.                                                   | <b>4</b>  | ОК 4<br>ПК 3.1           |
| <b>Тема1.13. Технология приготовления теста, Формования тестовых заготовок.</b>                                                       | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                               |           |                          |
|                                                                                                                                       | Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. Правила безопасного обслуживания оборудования.                                     | <b>4</b>  | ОК 3<br>ПК 3.1<br>ПК 4.5 |
| <b>Тема1.14. Технология разделки и формования Мучных кондитерских изделий</b>                                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                               |           |                          |
|                                                                                                                                       | <i>Практическое занятие.</i> 12 Способы разделки песочного, слоеного, заварного и бисквитного полуфабрикатов, кексов.                                                                                           | <b>12</b> |                          |
|                                                                                                                                       | <i>Практическое занятие.</i> 13 Способы формования печенья, пряников, вафель                                                                                                                                    | <b>12</b> |                          |
| <b>Тема1.15. Расстойка тестовых заготовок</b>                                                                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                               |           |                          |
|                                                                                                                                       | Проведение предварительной (промежуточной) расстойки; контроль качества предварительной расстойки; работа с полуфабрикатами из замороженного теста; устранение дефектов тестовых заготовок различными методами; | <b>4</b>  | ОК 3<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 |

|                                                                     |                                                                                                                                                                       |          |                          |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|
|                                                                     | Регулирование температурного режима и влажности в расстойном шкафу.                                                                                                   |          |                          |
| <b>Тема1.16. Формование теста</b>                                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     |          |                          |
|                                                                     | Формованиеполуфабрикатовдляразличныхкондитерскихизделийвручную.Смазка и отделка полуфабрикатов.                                                                       | <b>2</b> | ОК 1<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 |
| <b>Тема1.17. Отлежка (расстойка) тестовых заготовок</b>             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     |          |                          |
|                                                                     | 25. <i>Практическое занятие.</i> 14Проведение предварительной и промежуточной расстойки Тестовых заготовок из различных видов теста                                   | <b>6</b> | ОК 3<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 |
|                                                                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     |          |                          |
| <b>Тема 1.18. Технология выпекания Хлебобулочных изделий</b>        | Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий. Процессы при выпечке.                                                                                    | <b>2</b> | ОК 7<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 |
| <b>Тема1.19. Технология выпекания бараночных и сухарных изделий</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     |          |                          |
|                                                                     | Классификация хлебопекарных печей, их техническая характеристика.                                                                                                     | <b>4</b> | ОК 3<br>ПК 3.1<br>ПК 4.5 |
| <b>Тема1.20. Сушка сухарных изделий.</b>                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     |          |                          |
|                                                                     | 28.. Выпеканиеисухарных плит;сушка нарезанныхломтей сухарей.                                                                                                          | <b>2</b> | ОК 1<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 |
| <b>Тема1.21. Обслуживание и наладка регулирования режима печи</b>   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     |          |                          |
|                                                                     | Контрольпаровогоитемпературногорежимапечкарнойкамеры.Режимывыпечкиразличных видов изделий. Контроль работы печи.                                                      | <b>4</b> | ОК 1<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 |
| <b>Тема1.22. Выпечка мучных кондитерских изделий</b>                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     |          |                          |
|                                                                     | <i>Практическое занятие.</i> 15 Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки; регулировка режима работы печи в зависимости от вида выпекаемого | <b>6</b> | ОК 1<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 |
| <b>Тема1.23. Выпечка</b>                                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     |          |                          |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                      |   |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|
| кондитерских изделий.                                                                                            | Практическое занятие № 7<br>Работа с программой 1С предприятие                                                                                                       | 4 | ОК 1<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2  |
| Тема 2.4 Обеспечение режимов производства                                                                        | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                    |   |                           |
|                                                                                                                  | Способы очистки оборудования. Рекомендуемые составы для проведения очистки производственного предназначенные для мытья производственного оборудования. Оборудования. | 2 | ОК 7<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2  |
|                                                                                                                  | Моющие средства, предназначенные для мытья производственного оборудования.                                                                                           | 2 | ОК 7<br>ПК 3.1            |
| Тема 1.25. Технология приготовления Выпеченных и отделочных полуфабрикатов и Отделки мучных кондитерских изделий | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                    |   |                           |
|                                                                                                                  | Режимы выпечки мучных полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий. Оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий.                                            | 2 | ОК 9<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2  |
| Тема 1.26. Отбраковка, упаковка готовой                                                                          | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                    |   |                           |
|                                                                                                                  | Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка.                                 | 2 | ОК.07<br>ПК 3.1<br>ПК 4.5 |
| Тема 1.27. Упаковка маркировка хлебобулочных изделий.                                                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                    |   |                           |
|                                                                                                                  | 36. Упаковка, укладка готовой продукции.                                                                                                                             | 2 | ОК 1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.5  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Примерная тематика домашних заданий:</i></p> <p>требования к упаковочному оборудованию хлебобулочных изделий;</p> <p>требования к качеству хлебобулочных изделий;</p> <p>требования к упаковке и маркировке изделий;</p> <p>приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей;</p> <p>требования к упаковке и маркировке изделий;</p> <p>требования к качеству хлебобулочных изделий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                                                                                                                                                                       |
| <p><b>Промежуточная аттестация по разделу 1 (экзамен)</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><b>6</b></p>   |                                                                                                                                                                       |
| <p><b>Учебная практика раздела МДК 05.01</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности;</li> <li>2. Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>3. Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>4. Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>5. Осуществление безопасного хранения реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>6. Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,</li> </ol> | <p><b>144</b></p> | <p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 9</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 4.5</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |                                                                                            |
| <p>Производственная практика МДК 05.02</p> <p>Виды работ.</p> <p>1. Приготовление теста. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания</p> <p>2. Разделка теста. Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста</p> <p>3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудры.</p> <p>4. Укладка и упаковка готовой продукции. Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, 7 вагонетки.</p> | <b>216</b> | ОК 1<br>ОК 2<br>ОК 3<br>ОК 4<br>ОК 5<br>ОК 6<br>ОК 7<br>ОК 9<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ПК 4.5 |
| Аттестация по профессиональному модулю (квалификационный экзамен)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>   |                                                                                            |
| Итого                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>564</b> |                                                                                            |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатории - Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

##### 3.2.2. Основные электронные издания

ЭУМК ПМ. 05

1. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2010. - 224 с. - ISBN 978-5-91131-902-1. - Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента» : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html>. - Режим доступа : по подписке.
2. Гаврилова, Н. Б. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, Т. В. Рыбченко. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 123 с. — ISBN 978-5-89764-593-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/100944>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-89764-878-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170273> (дата обращения: 30.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168450>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Магомедов, Г. О. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев, М. Г. Магомедов, Ю. Н. Труфанова - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 183 с. - ISBN 978-5-00032-234-5. - Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента» : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322345.html>. - Режим доступа : по подписке.
6. Степычева, Н. В. Разработка функциональных хлебобулочных изделий : теория и практика : учебное пособие / Степычева Н. В. -Иваново : Иван. гос. хим. -технол. ун-т., 2017. - 165 с. - ISBN --. -Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента» : [сайт]. - URL : [https://www.studentlibrary.ru/book/ghtu\\_046.html](https://www.studentlibrary.ru/book/ghtu_046.html). - Режим доступа : по подписке.

7. Чернопольская, Н. Л. Технология производства муки хлебопекарной и дрожжей прессованных : учебное пособие / Н. Л. Чернопольская, Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 86 с. — ISBN 978-5-89764-867-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153572>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях: утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999 (вместе с "Рекомендациями по активации хлебопекарных дрожжей (прессованных и сушеных)", "Выпиской из "Экспертного заключения об отнесении технологических средств, применяемых для контроля качества готовой продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов на хлеб и хлебобулочные изделия", утвержденного директором ВНИИМС 17.05.95"); утверждено Председателем Технического комитета по стандартизации N 3 "Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия", директором ГосНИИХП А.П.КОСОВАН 12 июля 1999 года: согласовано руководителем Департамента пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхозпрода РФ Г.Ю.САЖИНОВ 9 июля 1999 года. — Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. — Москва, 1997. — Загл. с титул. экрана.
2. Достижения науки и техники АПК : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. - Москва: [б. и.], 1987. - ISSN 0235-2451. — Текст: непосредственный.
3. Современные профессиональные базы данных по дисциплинам (модулям) ПООП-П 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (ИОС ОмГАУ-Moodle).
4. Справочная правовая система КонсультантПлюс.
5. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
6. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».
7. Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа («Консультант студента»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                               | Критерии оценки                                                                                                            | Методы оценки                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;                                                                                                                                    | выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами | практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль |
| <b>ОК 2</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;                                                                          | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами | практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль |
| <b>ОК 3</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;              | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами | практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль |
| <b>ОК 5</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;                                                                                 | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами | практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль |
| <b>ОК 6</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами | практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль |

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                             |                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| антикоррупционного поведения;                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                             |                                                                     |
| <b>ОК 7</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективное принятие решений в чрезвычайных ситуациях | практические работы, самостоятельная работа                         |
| <b>ОК 9</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                    | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами                                                                  | практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль |
| <b>ПК 1.1.</b> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.       | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами.                                                                 | практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль |
| <b>ПК 1.2.</b> Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.                           | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами                                                                  | практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль |
| <b>ПК 3.2.</b> Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.              | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами                                                                  | практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль |