


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ОПОП ППССЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба,  
кондитерских и макаронных изделий

СОГЛАСОВАНО  
Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»  
\_\_\_\_ О.Ю. Михайлова  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель

Кугаевская Юлия Михайловна, преподаватель

Константинова Гульнара Ташплатовна, мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

иметь практический опыт:

- приемки сырья;

- контроля качества поступившего сырья;

- ведения процесса хранения сырья;

- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- эксплуатировать основные виды оборудования;

- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- определять потери сырья при хранении;

- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

- подбирать сырье для правильной замены;

- рассчитывать необходимое количество заменителя;

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;

- требования действующих стандартов к качеству сырья;

- основные органолептические и физико-химические показатели качества;

- правила приемки, хранения и отпуска сырья;

- правила эксплуатации основных видов оборудования;

- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;

- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;

- правила подготовки сырья к производству;

- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;

- производственное значение замены одного сырья другим;

- основные принципы и правила взаимозаменяемости;

- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:  
всего –270 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 198 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часа;

консультации – 2 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультация	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
ПК 1.1, ПК.1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.	<b>МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья</b>	198	132	64	-	64	-	2		
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4.	УП. 01.01 Учебная практика, часов	36							36	
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4.	ПП.01.01 Производственная практика	36								36
	Всего:	270	132	64	-	64	-	2	36	36

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		270	
МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья		198	
Тема 1.1. Прием основного и дополнительного сырья		34	
	Содержание	26	
	1 Виды сырья. Классификация и особенности строения хлебных растений	2	2
	2 Строение и химический состав зерна пшеницы и ржи	2	
	3 Качественная оценка зерна пшеницы и ржи	2	
	4 Виды помолов муки. Виды, типы и сорта муки	2	2
	5 Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	2	2
	6 Хлебопекарные свойства ржаной муки.	2	2
	7 Дрожжи и химические разрыхлители	2	2
	8 Вода. Пищевая поваренная соль.	2	2
	9 Сахар и сахаросодержащие продукты. Жиры и масла.	2	2
	10 Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты	2	2
	11 Солод. Плодово-ягодные продукты. Орехи. Пряности. Улучшители. Витаминно-минеральные смеси.	2	2
	12 Правила взаимозаменяемости сырья.	2	2
	13 Классификация технологического оборудования. Общие требования к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации	2	2
	Практические занятия	8	-
	1 Изучение сопроводительных документов партии сырья, правила отбора проб.	2	
	2 Машинно-аппаратурные схемы хлебопекарного производства	2	
	3 Оборудование для транспортирования и хранения основного сырья	2	
	4 Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья	2	
	Самостоятельная работа при изучении темы	10	
	1 Вычерчивание схемы различных видов транспортирующих устройств (формат А 4).	2	



	2	Вычерчивание схемы установки бестарного хранения муки с применением пневмотранспорта.	2	
	3	Подготовка сообщения на тему: «Слово о хлебе»	4	
	4	Подготовка сообщения на тему: «Виды оборудования для приемки и хранения сырья бестарным способом»	2	
Тема 1.2. Контроль качества поступившего сырья.			16	
	Содержание		16	
	1	Назначение и задачи производственных лабораторий, основные правила работы в производственных и учебных лабораториях	2	2
	2	Оборудование лабораторий и нормативно-отчетная документация	2	2
	3	Приготовление реактивов.	2	2
	4	Методы определения содержания влаги и сухих веществ в пищевых продуктах. Проверка работы сушильного шкафа и приборов.	2	2
	5	Определение органолептических показателей образцов муки по ГОСТ. Определение цвета, вкуса, запаха и консистенции прессованных и сушеных дрожжей различного качества.	2	2
	6	Определение влажности, кислотности хлебопекарной и макаронной муки.	2	2
	7	Определение количества и качества клейковины муки.	2	2
	8	Определение влажности прессованных и сушеных дрожжей. Определение подъемной силы и кислотности хлебопекарных дрожжей.	2	2
	Самостоятельная работа при изучении темы		13	
	1	Работа с нормативно-технической документацией на основное сырье.	4	-
	2	Работа с нормативно-технической документацией на дополнительное сырье.	4	
	3	Работа с методическими указаниями (Повторение методов определения содержания влаги и сухих веществ в пищевых продуктах).	2	
	4	Работа с методическими указаниями (Повторение методов определения кислотности и щелочности).	2	
	5	Работа с методическими указаниями (Повторение методов определения массовой доли жира в пищевых продуктах).	1	
Тема 1.3. Хранение сырья.			22	
	Содержание		8	
	1.	Прием основного и дополнительного сырья. Особенности хранения сырья тарным и бестарным способом.	2	2
	2	Хранение муки. Созревание пшеничной муки	2	2
	3	Порча муки при хранении.	2	2
	4	Понятие о дезинфекции, дезинсекции, дератизации	2	2

	Практические занятия		14	-
	1.	Оборудование для механического транспортирования штучных и сыпучих грузов	2	
	2	Изучение схем бестарного приема, хранения и транспортирования основного сырья.	6	
	3	Оборудование для складов дополнительного сырья	2	
	4	Изучение схем бестарного хранения и транспортирования дополнительного сырья.	4	
	Самостоятельная работа при изучении темы		12	-
	1.	Подготовка сообщения на тему «Виды и причины брака в процессе хранения сырья».	2	
	2	Подготовка сообщений	4	
	3	Вычерчивание схемы установки бестарного хранения Дополнительного сырья.	2	
	4	Составление теста по теме: «Оборудование для хранения сырья»	4	
Тема 1.4. Подготовка сырья к переработке.			12	
	Содержание		2	
	1	Операции по подготовке основного и дополнительного сырья к переработке.	2	2
	Практическая работа		10	-
	1	Изучение схемы оборудования для подготовки основного сырья (мукосмесители, просеиватели для сыпучего сырья)	2	
	2	Изучение схемы оборудования для подготовки дополнительного сырья к производству (солерастворители, жиротопки, установка для приготовления сахарного раствора, заварочная машина)	2	
	3	Изучение схемы оборудования для подготовки дополнительного сырья (установка для приготовления эмульсий)	2	
	4	Изучение основных принципов и правил взаимозаменяемости сырья	2	
	5	Решение задач по расчету при замене одного сырья другим.	2	
	Самостоятельная работа при изучении темы		8	-
		Вычерчивание схем оборудования для хранения дополнительного сырья без обозначений (формат А 4) для проверки знаний.	2	
		Вычерчивание схем установок для подготовки дополнительного сырья к производству.	2	
		Решение задач по расчету при замене одного сырья другим	2	
		Работа с НТД (Санитарные нормы и правила)	2	
Консультация			2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
Учебная практика			36	-
1. Подготовка муки и сахара к производству и их органолептическая оценка качества.				

2. Подготовка солевого раствора к производству. Определение плотности солевого раствора. 3. Подготовка дрожжей и воды к производству и их органолептическая оценка качества. 4. Подготовка жиров к производству и их органолептическая оценка качества. 5. Подготовка яйцепродуктов к производству и их органолептическая оценка качества. 6. Подготовка к производству молочных продуктов. Органолептическая оценка качеств молочных продуктов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ 1. Приемка и подготовка муки и сахара к производству и их органолептическая оценка качества. 2. Подготовка солевого раствора к производству. Определение плотности солевого раствора. 3. Приемка и подготовка дрожжей и воды к производству и их органолептическая оценка качества. 4. Приемка и подготовка жиров к производству и их органолептическая оценка качества. 5. Приемка и подготовка яйцепродуктов к производству и их органолептическая оценка качества. 6. Приемка и подготовка к производству молочных продуктов. Органолептическая оценка качеств молочных продуктов. 7. Подготовка к производству фруктово - ягодных полуфабрикатов, орехов и мака. 8. Подготовка к производству вкусовых и ароматических веществ, красителей. 9. Подготовка к производству пищевых добавок. 10. Определение влажности муки, прессованных дрожжей экспресс методом. 11. Определение содержания клейковины муки, ее качества. Определение подъемной силы прессованных дрожжей ускоренным методом Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	36	-
Экзамен квалификационный		
Всего	270	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебных кабинетов: технологии изготовления хлебобулочных изделий, технологического оборудования хлебопекарного производства, технологии производства макарон, технологического оборудования макаронного производства, технологии производства кондитерских изделий, технологического оборудования кондитерских изделий, мастерской Учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся, доска, сменные стенды.

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>.

Дополнительные источники

1. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 3-е изд., стер. — М.: Академия, 2018. — 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. Всё о хлебе [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.tokoch.ru](http://www.tokoch.ru)
2. Хлебопечение. Технология хлебопечения [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.russbread.ru](http://www.russbread.ru)
3. Хлебопечка.ru [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.hlebopechka.ru](http://www.hlebopechka.ru)

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	<p>-выполняет работу по приемке сырья в соответствии с требованиями к качеству сырья и согласно ГОСТов.</p> <p>- эксплуатирует основные виды оборудования, используемого при приемке сырья (оборудование для складов муки и транспортировки сырья) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами;</p> <p>- правильно оформляет производственной и технологической документации при приемке основного и дополнительного сырья;</p> <p>- соблюдают правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при приемке сырья;</p> <p>- демонстрирует знания видов, химического состава и свойств основного и дополнительного сырья;</p> <p>- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья;</p> <p>- демонстрирует знания основных органолептических показателей качества сырья;</p> <p>- демонстрирует знания физико-химических показателей качества сырья;</p> <p>- демонстрирует знания правил приемки сырья;</p> <p>- демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования, используемого при приемке сырья (оборудование для складов муки и дополнительного сырья и транспортные устройства);</p> <p>- демонстрирует знания особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом;</p> <p>- демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполняет работу по контролю качества поступившего сырья;</li> <li>-проводит испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства в соответствии с ГОСТом;</li> <li>- проводит испытания по определению физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- использует результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с ГОСТом;</li> <li>- правильно оформляет производственную и технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>-определяет потери сырья при хранении.</li> <li>- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- демонстрирует знания основных органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья;</li> <li>- демонстрирует знания физико-химические показатели качества основного и дополнительного сырья;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья.</li> <li>- определяет потери сырья при хранении;</li> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> <li>- демонстрирует знания особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>- демонстрирует знания видов порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</li> <li>- демонстрирует знания способов снижения потерь сырья при хранении;</li> <li>- демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу по подготовке сырья к дальнейшей переработке.</li> <li>- эксплуатирует основные виды оборудования (оборудование для смешивания и просеивания муки, солерастворители, жиротопки и установки для приготовления водно-жировой эмульсии) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами;</li> <li>- подготавливает сырье к дальнейшей переработке;</li> <li>- подбирает сырье для правильной замены;</li> <li>- проводит расчет необходимого количества заменителя;</li> <li>- демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>- демонстрирует знания правил подготовки сырья к производству;</li> <li>- демонстрирует знания способов снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;</li> <li>- демонстрирует знания производственного значения замены одного сырья другим;</li> <li>- демонстрирует знания основных принципов и правил взаимозаменяемости;</li> <li>- демонстрирует знания правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
---	--	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>–демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</li> <li>–участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p>



		наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.	–организует собственную деятельность, достигает результата	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	–соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; –своевременно и качественно выполняет задания	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	–осуществляет поиск необходимой информации; –анализирует инновации в области профессиональной деятельности; –ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация:

		наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	–использует информационные технологии в процессе обучения; –осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	–взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; –соблюдает нормы деловой культуры и этикета	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-проявляет ответственность за работу подчиненных и за результат выполнения заданий.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация:

		наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам