

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

Приложение № 8  
к ОПОП ППССЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Тюмень 2020

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 2014г. № 33402).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Гречишникова Наталья Васильевна, преподаватель

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин  
Протокол №7 от 04.07.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является частью основной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина является частью математического и естественнонаучного цикла.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 21 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	42
в том числе:	
практические занятия	18
лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	21
в том числе:	
подготовка рефератов	8
создание презентационных работ	7
работа с дополнительной литературой	6
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы (2 семестр)	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение Экологические основы природопользования	Содержание учебного материала Экологические основы природопользования как дисциплина на стыке многих наук. Основные понятия и определения. Виды воздействия человека на экосистемы: уничтожение отдельных частей, загрязнение токсичными и радиоактивными веществами, нарушение теплового баланса.	2	1
Тема 2. Природоохранный потенциал.	Содержание учебного материала Природа и общество, общие и специфические черты. Развитие производительных сил общества и увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот; преднамеренное и непреднамеренное воздействие человека на экосистемы. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности человека. Влияние урбанизации на биосферу Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Признаки экологического кризиса. Глобальные экологические проблемы: разрушение озонового слоя, парниковый эффект, истощение энергетических ресурсов и т.д., основные пути их решения.	2	2
Тема 3. Виды и классификация природных ресурсов	Содержание учебного материала Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Зеленые революции и их последствия. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	2	2
	Практические занятия Практическое занятие № 1. Классификации природных ресурсов. Ресурсообеспеченность отдельными видами природных ресурсов.	2	-
Тема 4. Современное состояние окружающей среды России.	Содержание учебного материала Современное состояние природных экосистем. Факторы давления человека на среду обитания Особенности воздействия техногенных факторов на биосферу и человека.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 1. Состояние окружающей среды и здоровье населения	7	-
Тема 5. Характеристика загрязнений естественного	Содержание учебного материала		
	Определение загрязнений.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
и антропогенного происхождения.	Виды и типы загрязнений. Объекты загрязнений Классификация факторов риска ОС для человека. Действия физических, химических и биологических факторов на биосферу и человека		
Тема 6. Антропогенные воздействия на биосферу	Содержание учебного материала		
	Источники загрязнения атмосферы, гидросферы, литосферы. Главные загрязнители и последствия загрязнений для биосферы и человека. Особенности радиоактивных загрязнений и загрязнений ТБО.	2	2
Тема 7. Основные принципы охраны окружающей среды и формы природопользования.	Содержание учебного материала		
	Природоохранная деятельность. История охраны природы. Типы организаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус.	2	2
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 2. Охраняемые природные территории РФ и Тюменской области	2	
Тема 8. Аспекты рационализации природопользования.	Содержание учебного материала		
	Защита ОС. Основные факторы воздействия на компоненты ОС и пути повышения экологической безопасности. Технологии и средства защиты атмосферы. Создание на предприятии системы обращения с отходами, переработка твердых отходов, рекультивация почв. Утилизация газовых выбросов, стоков, твердых отходов. Аспекты рационализации природопользования	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 2. Экологическая ситуация в Тюмени.	8	-
Тема 9. Экологический мониторинг.	Содержание учебного материала		
	Понятие мониторинга Основные цели и задачи мониторинга окружающей среды. Функции и виды мониторинга Система наземного мониторинга.	2	2
	Практические занятия		-
	Практические занятия № 3-5.	6	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Мониторинг атмосферы, водных ресурсов, почвы.		
Тема 10. Экологическое законодательство России. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	Содержание учебного материала История становления Российского природоохранного законодательства. Закон «Об охране окружающей среды». Нормативные акты по рациональному природопользованию. Гос. органы по охране окружающей среды.	2	2
	Практические занятия		-
	Практические занятия № 6-7. Юридическая ответственность за экологические правонарушения	4	
Тема 11. Экологическая стандартизация, экспертиза, экологический риск	Содержание учебного материала Система стандартов в области ОП. Экологическая паспортизация. Экологическая экспертиза: цели и задачи, виды. Экологический риск Решение экологических ситуаций	2	2
	Практические занятия		-
	Практические занятия № 8-9. География экологических ситуаций в РФ	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 3. Работа с дополнительной литературой	6	-
Тема 12. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды	Содержание учебного материала Устойчивое развитие. Всемирная стратегия охраны природы. Концепция перехода РФ к устойчивому развитию. Принципы стратегии экологического развития.	2	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета экологических основ природопользования.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; стенды; учебно-методический комплекс; наглядные пособия.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, точка доступа в интернет, электронные методические пособия, презентационное сопровождение.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Константинов, В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 18-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 240 с.

Дополнительная литература:

1. Павлова, Е.И. Общая экология: учебник и практикум для СПО / Е.И. Павлова, В.К. Новиков. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 190 с. – (Серия: Профессиональное образование) (Электронный формат)

Интернет-ресурсы:

1. Тюменская область. Портал органов государственной власти. О регионе. [Электронный ресурс]. URL: [https://admtyumen.ru/ogv\\_ru/about/region\\_territory.htm](https://admtyumen.ru/ogv_ru/about/region_territory.htm) (дата обращения: 20.05.2020).

2. Экологический портал России и стран СНГ Ecologysite.ru [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.ecologysite.ru](http://www.ecologysite.ru)

3. Экокультура [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.ecoculture.ru](http://www.ecoculture.ru)

4. Экология. Все об экологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.ecocommunity.ru](http://www.ecocommunity.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
анализирование экологических последствий различных видов деятельности	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-3 Оценка результатов промежуточной аттестации
прогнозирование экологических последствий различных видов деятельности	
использование в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	
соблюдение в профессиональной деятельности регламентов экологической безопасности	
<b>Знания</b>	
формулирование принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-3 Оценка результатов промежуточной аттестации
изложение особенностей взаимодействия общества и природы	
формулирование основных источников техногенного воздействия на окружающую среду	
изложение условий устойчивого развития экосистем	
обоснование возможных причин возникновения экологического кризиса	
формулирование принципов и методов рационального природопользования	
изложение методов экологического регулирования	
обоснование принципов размещения производств различного типа	
формулирование основных группы отходов, их источников и масштабов образования	
изложение понятия и принципов мониторинга окружающей среды	
изложение правовых и социальных вопросов природопользования	
изложение правовых и социальных вопросов экологической безопасности	
изложение принципов и правил международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	
демонстрация знаний по природноресурсному потенциалу Российской Федерации	
демонстрация знаний по охраняемым природным территориям	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	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 понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии;</li> <li>- демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-3
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет формулировать цель и задачи предстоящей деятельности;</li> <li>- умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> <li>- умеет планировать предстоящую деятельность;</li> <li>- умеет выбирать типовые методы и способы выполнения плана;</li> <li>- умеет проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат)</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-3
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет определять проблему в профессионально-ориентированных ситуациях;</li> <li>- умеет предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивать ожидаемый результат;</li> <li>- умеет планировать поведение в профессионально-ориентированных проблемных ситуациях, вносить коррективы</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-3
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет самостоятельно работать с информацией, понимать смысл текста;</li> <li>- умеет пользоваться словарями, справочной литературой;</li> <li>- умеет отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>- умеет писать аннотацию и т.п.</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-3

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-3
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет грамотно ставить и задавать вопросы;</li> <li>- умеет координировать свои действия с другими участниками деятельности;</li> <li>- способен контролировать свое поведение, свои эмоции, настроения;</li> <li>- умеет воздействовать на партнера общения и др.</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-3
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет ставить цели;</li> <li>- мотивирует деятельность подчиненных, организует и контролирует из работы с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-3
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует стремление к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию;</li> <li>- умеет определять свои потребности в изучении дисциплины и выбирать соответствующие способы его изучения;</li> <li>- умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности, определять соответствующий конечный продукт;</li> <li>- умеет реализовывать поставленные цели в деятельности;</li> <li>- умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> </ul> <p>понимает роль повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личной сфере</p>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-3

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- умеет пользоваться нормативной документацией; - владеет навыками использования компьютерных технологий	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-3
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	- выполняет работу по приемке сырья в соответствии с требованиями к качеству сырья и согласно ГОСТов. - 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; - правильно оформляет производственной и технологической документации при приемке основного и дополнительного сырья;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; - проводит испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства в соответствии с ГОСТом; - проводит испытания по определению физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	- выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья. - определяет потери сырья при хранении;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	- выполняет работу по подготовке сырья к дальнейшей переработке. - эксплуатирует основные виды оборудования (оборудование для смешивания и просеивания муки, солерастворители,	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности

	<p>жиротопки и установки для приготовления водно-жировой эмульсии) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает сырье к дальнейшей переработке</li> </ul>	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирует качество сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТами;</li> <li>- представляет по результатам контроля рекомендаций для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- ведет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества сырья);</li> <li>- демонстрирует знания требований стандартов к качеству сырья;</li> <li>- демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья согласно ГОСТа</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит контроль качества полуфабрикатов (жидких дрожжей, опар, заквасок, теста) и технологического процесса;</li> <li>- оформляет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса);</li> <li>- проводит расчет производственных рецептур и определяет расход сырья;</li> <li>- ведет расчет массы тестовой заготовки</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания требований стандартов к качеству готовой продукции;</li> <li>- контролирует качество готовой продукции;</li> <li>- демонстрирует знания органолептических показателей качества готовой продукции;</li> <li>- демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания принципов проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- проводит эксплуатацию и обслуживание дозирочной аппаратуры;</li> <li>- проводит расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит анализ качества сырья в соответствии с требованиями действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- определяет качество сырья органолептическим и лабораторными методами.</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит расчет производственных рецептов для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывает расход сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- использует необходимые виды сырья для производства сахаристых изделий;</li> <li>- осуществляет выбор способа формования в зависимости от вида изделий;</li> <li>- производит оформление производственной и технологической документации;</li> <li>- дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- соблюдает технологический режим приготовления сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- проводит анализ качества и количества полуфабрикатов и готовых сахаристых</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>



	<p>кондитерских изделий органолептическим методом;</p> <p>-определяет виды дефектов продукции и мер по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<p>-производит расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>- использует необходимые виды сырья для производства мучных изделий;</p> <p>- производит расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий,</p> <p>- осуществляет расчет производительности печей;</p> <p>-производит оформление производственной и технологической документации;</p> <p>-дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>- соблюдает технологического режима приготовления мучных кондитерских изделий;</p> <p>- проведение анализа качества и количества мучных кондитерских изделий органолептическим методом;</p> <p>-рассчитывает количество потерь при производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>-определяет виды дефектов продукции и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <p>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</p> <p>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>- осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>- осуществляет устранение незначительных неполадок при эксплуатации оборудования;</p> <p>проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий при производстве кондитерских изделий;</p> <p>- дает рекомендации по рациональному использованию</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <p>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</p> <p>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>

	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.</li> </ul>	
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирует требования к качеству сырья при производстве макаронных изделий</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует и осуществляет технологические процессы при производстве макаронных изделий</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатирует технологическое оборудование при производстве макаронных изделий</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
<p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвует в планировании производства</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
<p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует выполнение работ исполнителями</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организует работу трудового коллектива	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- контролирует и оценивает результаты выполнения работ исполнителями	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- ведет учетно-отчетную документацию	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>