

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Царскосельский аграрно-технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



Т.М. Челей
«27» июня 2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01
ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ**

**Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Квалификация
техник-технолог**

**Форма обучения
Очная**

**Санкт-Петербург
2025**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	3
2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	5
3 Структура и содержание профессионального модуля	7
4 Условия реализации профессионального модуля	22
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

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

иметь практический опыт:

- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования;
- замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования;
- устранения неисправностей в работе технологического оборудования;
- 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;
- регулирования 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 журналы ведения технологических процессов производства.

уметь:

- 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;
- осуществлять производство различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и торты без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производство макаронных изделий;
- упаковывать и маркировать готовую продукцию;
- настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

знать:

- назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта оборудования;
- 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 изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сущеных дрожжей;
- приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- структуру и физические свойства различных видов теста и 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 изделий из замороженного теста;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке;
- классификацию 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.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 1286 часов, в том числе:

в форме практической подготовки – 324 ч.;

Практики, в том числе:

- учебная практика – 1 неделя, 36 часов;

- производственная практика – 8 недель, 288 часов.

Промежуточная аттестация – 6 ч.,

в форме:

дифференцированных зачетов по МДК.01.01-01.06 в 4-6 семестре;

экзамена по модулю ПМ.01 в 6 семестре.

2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
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 правовой и 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 российских духовно-нравственных 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.

OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
OK 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Сумм. учебная нагрузка, ч.	В т.ч. в форме практик. подготовки	Объем профессионального модуля									Самостоятельная работа, ч.	
				Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем										
				Обучение по МДК					Практики					
ПК 1.1-1.2	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	290	-	286	-	156	130	-	Учебная	Производственная	Консультации, ч	4		
ПК 1.1-1.2	МДК.01.02 Технология хранения и подготовки сырья	92	-	90	-	54	36	-	Учебная	Производственная	Консультации, ч	2		
	МДК.01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	208	-	194	-	90	76	28	36	-	14	14		
	МДК.01.04 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	122		118		58	60					4	4	
ПК 1.1-1.2	МДК.01.05 Технология производства мучных кондитерских изделий	122		118		58	60					4	4	
	МДК.01.06 Технология производства макаронных изделий	122		118		58	60						4	
ПК 1.1-1.2	Учебная практика	36	36										-	-
	Производственная практика	288	288								288		-	-
	Экзамен по модулю	6	-		6								-	
	Всего:	1286	324	924	6	474	422	28	36	288		-	32	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		1286 / 324
МДК. 01.01 Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		290
	3 семестр	48/32
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	Лекции	24
	1. Классификация оборудования	8
	2. Технологические схемы производства	8
	3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	8
	Практические занятия	16
	1. Машино-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий	8
	2. Машино-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий	8
	3. Машино-аппаратурные схемы производства макаронных изделий	6
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций	Лекции	24
	1. Оборудование для транспортирования и хранения муки	6
	2. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья	6
	3. Оборудование для подготовки сырья к производству	6
	4. Оборудование для дозирования сырья	6
	Практические занятия	16
	1. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки	8
	2. Расчёт оборудования для подготовки сырья	8
	3. Расчёт дозаторов	6
	4 семестр	42/42
	Лекции	28

Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов	1. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов	4
	2. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов	4
	3. Тестоделительные машины	4
	4. Оборудование для формования тестовых заготовок	4
	5. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции	4
	6. Хлебопекарные печи	4
	7. Поточные линии хлебопекарного производства	4
	Практические занятия	42
	1. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста	8
	2. Расчёт тестоделительных машин	8
Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	3. Расчёт тестоформующего оборудования	8
	4. Расчёт шкафов расстойки	8
	5. Расчёт хлебопекарных печей	10
	5 семestr	30/20
	Лекции	16
	1. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс	4
	2. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий	8
	3. Оборудование завёртывания и упаковывания кондитерских изделий	4
	Практические занятия	20
	1. Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	6
Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий	2. Подбор оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	4
	3. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий	6
	4. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий	4
	Лекции	14
	1. Смесители для макаронного теста	4
	2. Оборудование для формования макаронных изделий	4
	3. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий	4
	4. Оборудование для сушки макаронных изделий	4
	5. Поточные линии макаронного производства	4
	6 семestr	36/36

	<p>Практические занятия</p> <p>1. Конструкции и расчёт матриц 2. Расчёт шнековых прессов 3. Расчёт оборудования для резания сырых макаронных изделий 4. Тепловой расчёт сушильных установок</p>	20
1.6 Технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование хлебопекарного производства	<p>Лекции</p> <p>1. Технологическое оборудование. 2. Оборудование для дозирования сырья. 3. Тестомесильные машины и тестоприготовительные агрегаты. 4. Оборудование для разделки теста. 5. Хлебопекарные печи. 6. Оборудование остывочного отделения. 7. Автоматизированные и комплексно-механизированные линии. 8. Правила эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 9. Противопожарная безопасность, правила безопасности труда, санитарное содержание рабочих мест. 10. Вспомогательное и транспортное оборудование. 11. Оборудование для смазки форм, листов и санитарной обработки лотков. 12. Оборудование для упаковки продукции и переработки возвратных отходов. 13. Механический и гравитационный, пневматический и аэро гравитационный транспорт.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Проектирование линий оборудования для производства. 2. Обслуживание основных видов оборудования производства хлеба. 3. Правила эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Противопожарная безопасность, правила безопасности труда, санитарное содержание рабочих мест</p>	16
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.01	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>	4

МДК. 01.02 Технология хранения и подготовки сырья		92
3 семестр		32/16
Тема 2.1 Оценка качества отдельных групп продовольственных товаров	Лекции Основные термины в области оценки качества отдельных групп продовольственных товаров. Потребительские свойства отдельных групп продовольственных товаров. Дефекты и брак отдельных групп продовольственных товаров. Основная классификация отдельных групп продовольственных товаров.	2
Тема 2.2. Характеристика основного сырья и контроль качества	Лекции Технологическая характеристика зерна пшеницы, ржи и других злаковых культур. Строение и химический состав. Помол зерна и выход муки. Виды, типы и сорта хлебопекарной муки. Основные органолептические и физико-химические показатели качества муки. Химический состав различных видов и сортов муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Стандарты и нормы, определяющие качество различных видов муки. Влияние хлебопекарных свойств муки на качество продукции. Практические занятия Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки.	10
Тема 2.3 Характеристика дополнительного сырья и контроль качества	Лекции Дрожжи. Основные показатели качества. Органолептическая и физико-химическая оценка качества дрожжей. Химические разрыхлители. Вода. Химический состав. Поваренная соль. Солод и отруби. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества Сахар. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества Сахаросодержащие продукты. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества Овощи и фрукты. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества. Молоко коровье. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества. Молочные продукты. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества. Жировые продукты. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества Яйца и яичные продукты. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества	16

	<p>Пищевые добавки. Классификация. Виды и органолептическая и физико-химическая оценка качества</p> <p>Основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья.</p> <p>Улучшители и дополнительное сырье для хлебопекарного производства.</p> <p>Ингредиенты для кондитерских изделий: смеси, кремы, начинки, стабилизаторы, ароматизаторы, шоколадные и пралиновые массы, декоры, отделки. Органолептическая и физико-химическая оценка качества.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Органолептическая оценка качества свежих овощей и фруктов.</p> <p>Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.</p> <p>Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.</p>	8
Тема 2.4. Приемка сырья	<p>Лекции</p> <p>Способы доставки основного сырья на предприятие. Правила приема основного сырья. Сопроводительная документация. Оборудование для разгрузки основного сырья. Условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>Способы доставки дополнительного сырья. Правила приема дополнительного сырья. Сопроводительная документация. Оборудование для разгрузки дополнительного сырья. Условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования.</p>	4
	<p>Практические занятия</p> <p>Работа с нормативными документами, регламентирующими поставки основного и дополнительного сырья, заполнение сопроводительных документов.</p>	4
	4 семестр	22/20
Тема 2.5. Хранение сырья	<p>Лекции</p> <p>Оборудование для внутризаводского транспортирования и хранения муки.</p> <p>Способы хранения и размещения муки на предприятиях.</p> <p>Процессы, протекающие при хранении муки.</p> <p>Оборудование для внутризаводского транспортирования и хранения вспомогательного сырья.</p> <p>Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения.</p> <p>Процессы, вызывающие порчу муки при хранении.</p> <p>Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации.</p>	12
	<p>Практические занятия</p>	8

	Анализ рационального размещение основного и дополнительного сырья. Выбор и оценка условий хранения основного и дополнительного сырья с целью обеспечения качества и безопасности готовой продукции. Определение наличия запасов на складе. Составление инвентаризационной описи.	
Тема 2.6. Подготовка сырья к переработке	<p>Лекции</p> <p>Машины и агрегаты для подготовки муки к переработке. Оборудование для подготовки дополнительного сырья к переработке. Подготовка муки и крахмала к переработке. Порядок подготовки дрожжей и разрыхлителей теста к переработке. Порядок подготовки соли, сахара, меда, патоки к переработке. Порядок подготовки молока и молочных продуктов к переработке. Порядок подготовки жировых продуктов к переработке. Порядок подготовки овощей, фруктов, круп к переработке. Порядок подготовки вкусовых и ароматических веществ, орехов и мака к переработке.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Подбор сырья и расчет количества с учетом потерь при подготовке к производству пшеничного хлеба. Составление рецептур.</p>	10
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.02	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	2
МДК. 01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	3 семестр	208
Тема 3.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	<p>Лекции</p> <p>Технологическая схема приготовления хлеба Сырьё хлебопекарного производства Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство Приготовление теста</p> <p>Практические занятия</p> <p>Контроль качества основного сырья Контроль качества дополнительного сырья</p>	32
	4 семестр	16
	Лекции	20/22
	Приготовление теста	20

Тема 3.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий (продолжение)	Разделка теста	22
	Выпечка хлеба	
	Практические занятия	
	Составление рецептуры для приготовления теста. Выпечка хлеба	
5 семестр		20/20
Тема 3.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий (продолжение)	Лекции	20
	Хранение и транспортирование хлеба.	
	Ассортимент хлебобулочных изделий.	
	Практические занятия	20
	Выпечка хлеба	
	Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	
6 семестр		18/18
Тема 3.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий (продолжение)	Лекции	18
	Качество хлеба	
	Дефекты и болезни хлеба	
	Практические занятия	18
	Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	
	Оценка качества хлебобулочных изделий	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе		28
1. Определение темы курсовой работы. Составление титульного листа, содержания, введения.		2
2. Описание ассортимента изделий и краткая характеристика их внешнего вида. Нормативно-техническая документация и физико-химический состав.		2
3. Технологические расчеты хлебобулочного производства Выбор и расчет печей. Расчет выхода готовых изделий.		4
4. Расчет необходимого количества сырья. Расчет оборудования и площадей для хранения и подготовки сырья к производству. Расчет производственных рецептур.		6
5. Расчет оборудования для приготовления теста. Расчет тесторазделочного оборудования.		6
6. Расчет оборудования для охлаждения. Хранения и упаковывания готовых изделий.		4
7. Технохимический контроль производства.		2
8. Составление заключения, оформление списка использованных источников, приложения.		2
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой		
Изучение специальной литературы.		
Проведение технологических расчетов с использованием МУ для выполнения курсовой работы.		10
Оформление курсовой работы согласно требованиям ЕСКД и МУ для выполнения курсовой работы.		
Подготовка к защите курсовой работы.		

Самостоятельная работа при изучении МДК 01.03		4
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
МДК. 01.04 Технология производства сахаристых кондитерских изделий		122
4 семестр		20/22
Тема 4.1 Технология карамельных кондитерских изделий	Лекции	10
	Характеристика сырья для сахаристых кондитерских изделий.	
	Ассортимент карамели. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой карамели. Технология производства карамели леденцовой и карамели с начинкой. Виды брака и меры по его предупреждению.	
	Практические занятия	12
	Органолептическая оценка качества карамели. Приготовление карамельной массы на патоке и на инвертном сиропе. Изготовление и определение показателей качества карамели.	
	Органолептическая оценка качества помады. Изготовление и определение показателей качества помады	
Тема 4.2 Производство шоколада и какао порошка	Лекции	10
	Ассортимент шоколада. Виды сырья. Состав, свойства и требования действующих стандартов к качеству сырья. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готового шоколада. Технология производства шоколада и какао порошка. Оборудование для производства шоколада и какао порошка.	
	Практические занятия	10
	Органолептическая оценка шоколада. Способы темперирования шоколада. Изучение изменения свойств шоколада в зависимости от технологии.	
5 семестр		20/20
	Лекции	10

Тема 4.3 Производство конфет и ириса	Ассортимент конфет. Состав, свойства и требования действующих стандартов к качеству сырья. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовых конфет и ириса. Технология производства конфет. Виды дефектов продукции и меры по их устранению. Способы формования конфет. Оформление производственной и технологической документации. Оборудование для производства конфет и ириса.	10
	Практические занятия Органолептическая оценка конфет и ириса. Способы темперирования шоколада для производства конфет.	
	Составление производственных рецептур шоколадных конфет и ириса. Оформление производственной и технологической документации.	
Тема 4.4 Производство халвы, восточных сладостей	Лекции 1. Ассортимент халвы, восточных сладостей. Состав, свойства и требования действующих стандартов к качеству сырья. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья. Технология приготовления халвы. Оборудование для производства халвы.	10
	Практические занятия Органолептическая оценка конфет и ириса. Способы темперирования шоколада для производства конфет.	
	Составление производственных рецептур шоколадных конфет и ириса. Оформление производственной и технологической документации.	
6 семестр		18/18
Тема 4.5 Производство мармелада и пастилы	Лекции 1. Ассортимент пастильно-мармеладных изделий. Виды сырья. Технология приготовления фруктово-ягодного мармелада и пастилы. Оборудование для производства мармелада и пастилы.	18
	Практические занятия Органолептическая оценка качества мармелада и пастилы. Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада.	
	Составление производственных рецептур на мармеладные и пастильные изделия. Оформление производственной и технологической документации.	
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		4

МДК. 01.05 Технология производства мучных кондитерских изделий		122
4 семестр		20/22
Тема 5.1 Производство тортов и пирожных	Лекции Технология приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов. Ассортимент тортов и пирожных. Виды сырья для производства тортов и пирожных.	20
	Практические занятия Изготовление и определение показателей качества бисквитных пирожных и тортов. Составление производственных рецептур на бисквитные полуфабрикаты. Оформление производственной и технологической документации.	
	Изготовление и определение показателей качества песочных пирожных и тортов. Составление производственных рецептур на песочные полуфабрикаты. Оформление производственной и технологической документации	
	Изготовление и определение показателей качества заварных пирожных и тортов. Составление производственных рецептур на заварные полуфабрикаты. Оформление производственной и технологической документации	22
	Изготовление и определение показателей качества слоеных пирожных и тортов. Составление производственных рецептур слоеные полуфабрикаты. Оформление производственной и технологической документации	
	Изготовление и определение показателей качества воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Составление производственных рецептур на воздушные, воздушно-ореховые, миндальные полуфабрикаты. Оформление производственной и технологической документации	
5 семестр		20/20
Тема 5.1 Производство тортов и пирожных (продолжение)	Лекции Органолептические и физико-химические показатели качества тортов и пирожных. Виды брака и меры по их предупреждению.	16
	Практические занятия Составление производственных рецептур на отделочные полуфабрикаты. Оформление производственной и технологической документации.	16
Тема 5.2 Производство печенья	Лекции Технология мучных кондитерских изделий. Ассортимент печенья. Виды сырья для производства печенья. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готового печенья. Виды дефектов сахарного и затяжного печенья.	4
	Практические занятия	4

	Изготовление и определение показателей качества печенья. Органолептическая оценка качества печенья. Составление производственных рецептур на различные виды печенья. Оформление производственной и технологической документации.	
	6 семестр	18/18
Тема 5.3 Производство пряников	Лекции Ассортимент пряников. Виды сырья для производства пряников. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и пряников. Виды брака пряников.	4
	Практические занятия Составление производственных рецептур на выпечные и отделочные полуфабрикаты. Оформление производственной и технологической документации.	4
Тема 5.4. Производство кексов	Лекции Ассортимент кексов. Виды сырья для производства кексов. Органолептические и физико-химические показатели качества кексов. Технология приготовления кексов на дрожжах и химических разрыхлителях.	4
	Практические занятия Изготовление и определение показателей качества кексов. Органолептическая оценка качества кексов. Составление производственных рецептур на кексы. Оформление производственной и технологической документации.	4
Тема 5.5. Производство вафель	Лекции Ассортимент вафель. Виды сырья для производства вафель. Органолептические и физико-химические показатели качества вафель.	4
	Практические занятия Изготовление и определение показателей качества вафель. Органолептическая оценка качества вафель. Составление производственных рецептур на кексы. Оформление производственной и технологической документации.	4
Тема 5.6. Контроль технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Лекции Стандарты на печенье, пряники, кексы, торты и пирожные, вафельные изделия. Правила отбора образцов изделий для лабораторного анализа. Методика определения органолептических и физико-химических показателей качества мучных кондитерских изделий. Оформление производственной и технологической документации	6
	Практические занятия Решение ситуационных задач	6
	Самостоятельная работа при изучении МДК 01.05	4

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
МДК. 01.06 Технология производства макаронных изделий	122	
4 семестр	20/22	
Тема 1.2. Технология макаронных изделий	Лекции Основные свойства, пищевая ценность и классификация макаронных изделий. Классификация макаронных изделий Сырье для производства макаронных изделий. Хранение и подготовка сырья к производству Технологические схемы производства макаронных изделий	20
	Практические занятия Определение макаронных свойств муки Составление классических рецептур макаронного теста	20
	5 семестр	20/20
Тема 1.2. Технология макаронных изделий (продолжение)	Лекции Краткая характеристика основных стадий производства макаронных изделий. Приготовление теста (замес и прессование макаронного теста). Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий. Формование макаронных изделий (высокотемпературные режимы замеса и резания (формования) технологического полуфабриката (теста). Разделка сырых макаронных изделий (резка полуфабриката макаронных изделий).	20
	Практические занятия Определение качества макаронных изделий Определение варочных свойств макаронных изделий	20
	6 семестр	18/18
Тема 1.2. Технология макаронных изделий (продолжение)	Лекции Сушка макаронных изделий (сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий). Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.	18
	Практические занятия Расчет и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	18

	<p>Оценка качества макаронных изделий</p> <p>Составление рецептур макаронного теста для производства нетрадиционных видов макаронных изделий.</p>	
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.03		4
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>	
Учебная практика УП 01.01		
Виды работ		
	<p>1. Изучение совместно с руководителем практики основ проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования для приготовления теста;</p> <p>2. Под наблюдением руководителя практики или совместно с ним осуществление замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования для приготовления теста;</p> <p>3. Совместно с руководителем практики осуществление устранения неисправностей в работе технологического оборудования;</p> <p>4. Совместно с руководителем практики освоение навыков ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>5. Совместно с руководителем практики освоение навыков приема-сдачи сырья и расходных материалов его подготовки и дозировании;</p> <p>6. Под руководством руководителем практики совместный мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;</p> <p>7. Совместно с руководителем практики освоение навыков регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, а также совместное осуществление процесса приготовления теста различными способами;</p> <p>8. Совместно с руководителем практики освоение процессов регулирования 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 журналы ведения технологических процессов производства.</p>	36
Производственная практика ПП 01.01		
Виды работ		
	<p>1. Проверка исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования для приготовления теста;</p> <p>2. Осуществление замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования для приготовления теста;</p>	288

<p>3. Устранение неисправностей в работе технологического оборудования;</p> <p>4. Ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>5. Выполнение работ приема-сдачи сырья и расходных материалов его подготовки и дозировании;</p> <p>6. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>7. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>8. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>9. Осуществление процессов регулирования 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 журналы ведения технологических процессов производства.</p> <p>10 Работа в производственно-технологической лаборатории</p>	
Консультация	-
Экзамен по модулю	6
Всего	1286

4 Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинетов «Технологии изготовления хлебобулочных изделий» и лабораторий «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», учебной пекарни.

Учебная аудитория для занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), самостоятельной работы обучающихся, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, технические средства обучения: проектор Canon LV0S1, экран для проектора DINON Tripod TRV200"

Оборудование учебного кабинета «Технологии изготовления хлебобулочных изделий»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- модели отраслевого оборудования;
- учебные фильмы.

Оборудование учебной пекарни:

- рабочие места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- электронные весы, прибор для измерения влажности теста, производственный инвентарь, тестомесильная машина, печь, термостат, разделочный стол.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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>.

2. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-51826-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/430097>

3. 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. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / 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>

5. 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, 2023. — 252 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 12.07.2023)..

Дополнительные источники:

1. Антонова, И. В. Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. В. Антонова, Н. А. Кочурова, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-49808-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/428000>

2 Борисова, С. В. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / С. В. Борисова. — Казань : КНИТУ, 2013. — 148 с. — ISBN 978-5-7882-1463-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73385> (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо — Санкт-Петербург : Лань, 2020 <https://reader.lanbook.com/book/147355#1>.

Интернет-ресурсы

1. Агрономический портал Растениеводство, земледелие. Форма доступа: <http://agronomy.ru>.

2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru> Агропоиск.

3. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: <http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm>

4. Библиотека сельскохозяйственной литературы. Форма доступа: <http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php>

5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства. Форма доступа: http://encdic.com/enc_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html.

6. <https://agroru.com> – агропортал. Сельское хозяйство в России.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля должны предшествовать учебные дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств, ОП.03 Автоматизация технологических процессов.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности [22](#) Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности [22](#) Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей и устранения неисправностей в работе; - правильность ведения документации по обслуживанию технологического оборудования; - точность визуального оценивания исправности, использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применение инструментов по наладке, настройке, ремонту и регулировке; - правильность документального оформления результатов проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования; - правильность оценка назначения, принципов действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта; <p>точность ведения документооборота по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на контрольном тестировании, диф. зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по учебной и производственной практике
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	<ul style="list-style-type: none"> - правильность приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; - регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий; - рациональность норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировка готовой продукции; - проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, ма- 	

	<p>каронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчёта необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций; - правильность эксплуатации оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста; - правильность отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий; - точность и правильность производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции; - точность настройки автоматизированной программы технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - знание нормативов расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции; - правильность порядка приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала; - знание назначения, принципов действия, устройства и правил эксплуатации технологического оборудования; - правильность применения методов определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сущеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - знание структуры и физических свойств различных видов теста; рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов и производственного цикла приготовления жидких дрожжей и правильность применения методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - знание точности методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - знание способов разделки различных видов теста и причин дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления; - знание методов определения готовности полуфабрикатов к выпечке и режимов выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий и условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; - знание ассортимента и особенностей выпечки изделий из замороженного теста и методы расчета упека, усушки хлебных изделий и расчета выхода готовой продукции и определения готовности изделий при выпечке; - знание классификации и ассортимента макаронных изделий и требований нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии; - знание причин брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению и нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий и правила упаковки и маркировки готовой продукции; точность ведения документооборота, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 	
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определение этапов решения задач и выявление и эффективного поиска информацию, необходимой для решения задач и/или проблем; - составление плана действия и определения необходимых ресурсов; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах и реализовывать составленный план; - оценивание результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - отслеживание актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить; - определение основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - выявление алгоритма выполнения работ в профессиональной и смежных областях; применение методов работы в профессиональной и смежных сферах и структуре плана для решения задач, а также порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на контрольном тестировании, диф. зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по учебной и производственной практике </p> </p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач для поиска информации и необходимых источников информации; - планирование процесса поиска; структурирование получаемой информации и выделение наиболее значимое в перечне информации; - оценивание практической значимости результатов поиска и оформление результатов поиска, применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения и использование различные цифровых средств для решения профессиональных задач, а также номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; применение приемов структурирования информации и формата оформления 	

	<p>результатов поиска информации, современных средства и устройства информатизации, а также порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, том числе с использованием цифровых средств.</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности и применение современной научной профессиональной терминологии; - определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования и выявление достоинства и недостатков коммерческой идеи; - презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформление бизнес-план и расчёт размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности и презентовать бизнес-идею и определение источников финансирования; - ориентирование в содержании актуальной нормативно правовой документации и современной научной и профессиональной терминологии; - определение возможных траекторий профессионального развития и самообразования; - применение основ предпринимательской деятельности, основ финансовой грамотности и правил разработки бизнес-планов, порядка выстраивания презентации; - ориентирование в кредитных банковских продуктах. 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива и команды и взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - ориентирование в психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; применение основ проектной деятельности. 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<p>грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление</p>	

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	толерантности в рабочем коллективе, а также понимание особенностей социального и культурного контекста и правил оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> - описывание и понимание значимости своей специальности; - применение стандартов антикоррупционного поведения; - понимание сущности гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей значимости профессиональной деятельности по специальности; - понимание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение нормы экологической безопасности и определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществление работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона и правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - применение основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности и выбор путей обеспечения ресурсосбережения. 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользование средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; - понимание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; 	

	применение основ здорового образа жизни в условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимание тексты на базовые профессиональные темы и участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности и кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - написание простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; <p>понимание основных общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) и лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, а также особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	