

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)



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
2023

Автор
преподаватель _____ Булавенко И.О.
(подпись)

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа (на правах факультета непрерывного профессионального образования) от 31.03. 2023 г., протокол № 5.

Председатель педагогического _____ Челей Т.М.
совета (подпись)

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии колледжа от 23.03. 2023 г., протокол № 5 .

Председатель УМК _____ Сагидулина Г.В.
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой _____ Борош Н.А.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	
профессионального модуля.....	4
2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	6
3 Структура и содержание профессионального модуля	8
4 Условия реализации профессионального модуля	14
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

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, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в 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, производства

различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

знать:

назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования

нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий,

требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 840 часов, в том числе:

в форме практической подготовки – 216 ч.;

Практики, в том числе:

- учебная практика – 1 неделя, 36 часов;
- производственная практика – 5 недель, 180 часов.

Консультация – 2 ч.

Промежуточная аттестация – 6 ч.,

в форме:

экзамена по МДК.01.01 в 5 семестре;

дифференцированного зачета по МДК.01.02 в 5 семестре;

экзамена по модулю ПМ.01 в 5 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 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
--------	---

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

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								
				Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа, ч.
				Обучение по МДК				Практики		Консультации, ч		
				Всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация, ч.	Лекции. ч.	лабораторные и практические занятия, ч.	курсовая работа (проект), ч.									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01; ОК 09; ПК 1.1 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	330	-	322	6	96	220	-	-	-	2	6
ОК 01; ОК 09; ПК 1.2 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	288	-	274	-	88	186	-	36	-	-	14
ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	Учебная практика	36	36								-	-
ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	Производственная практика	180	180							180	-	-
	Консультация	2									2	
	Экзамен по модулю	6	-		6						-	
	Всего:	840	216	596	6	184	406	-	36	180	2	20

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)		840 / 216
МДК. 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		330
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	Лекции	16
	1. Классификация оборудования	4
	2. Технологические схемы производства	8
	3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	4
	Практические занятия	36
	1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий	12
	2. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий	12
3. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий	12	
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций	Лекции	16
	1. Оборудование для транспортирования и хранения муки	4
	2. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья	4
	3. Оборудование для подготовки сырья к производству	4
	4. Оборудование для дозирования сырья	4
	Практические занятия	36
	1. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки	12

	2. Расчёт оборудования для подготовки сырья	12
	3. Расчёт дозаторов	12
Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов	Лекции	28
	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	60
	1. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста	12
	2. Расчёт тестоделительных машин	12
	3. Расчёт тестоформирующего оборудования	12
	4. Расчёт шкафов расстойки	12
	5. Расчёт хлебопекарных печей	12
Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	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	48
	1. Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	12
	2. Подбор оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	12
	3. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий	12
	4. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий	12
Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий	Лекции	20
	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
	Практические занятия	40
	1. Конструкции и расчёт матриц	8
	2. Расчёт шнековых прессов	12
	3. Расчёт оборудования для резания сырых макаронных изделий	8
	4. Тепловой расчёт сушильных установок	12
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6
<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. Подготовка докладов, презентаций изучение правил выполнения чертежей и технологической документации по ЕСКД и ЕСТП.</p> <p>Графическая работа по теме «Технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование хлебопекарного оборудования», «Разработка плана компоновки оборудования» Индивидуальные задания по темам: «Разработка технологического плана производственной линии производства».</p>		
МДК. 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		288 / 216
Тема 1.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Лекции	36
	1. Технологическая схема приготовления хлеба	4
	2. Сырьё хлебопекарного производства	4
	3. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	4
	4. Приготовление теста	2
	5. Разделка теста	2
	6. Выпечка хлеба	4
	7. Хранение и транспортирование хлеба	4
	8. Ассортимент хлебобулочных изделий	4
	9. Качество хлеба	4
	10. Дефекты и болезни хлеба	4
	Практические занятия	62
	1. Контроль качества основного сырья	8
	2. Контроль качества дополнительного сырья	8
	3. Составление рецептуры для приготовления теста	12
4. Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	10	
5. Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	12	

	6. Оценка качества хлебобулочных изделий	12
Тема 1.2. Технология макаронных изделий	Лекции	24
	1. Классификация макаронных изделий	2
	2. Технологические схемы производства макаронных изделий	4
	3. Хранение и подготовка сырья к производству	4
	4. Приготовление теста	4
	5. Формование макаронных изделий	2
	6. Разделка сырых макаронных изделий	2
	7. Сушка макаронных изделий	4
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий	2
	Практические занятия	64
	1. Определение макаронных свойств муки	8
	2. Составление рецептуры макаронного теста	12
	3. Определение качества макаронных изделий	12
	4. Определение варочных свойств макаронных изделий	8
	5. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	12
6. Оценка качества макаронных изделий	12	
Тема 1.3. Технология кондитерских изделий	Лекции	28
	1. Характеристика сырья	4
	2. Технология карамели	4
	3. Технология шоколада	4
	4. Технология конфет	4
	5. Технология халвы	4
	6. Технология мармелада и пастилы	4
	7. Технология мучных кондитерских изделий	4
	Практические занятия	60
	1. Изготовление и определение показателей качества карамели	12
	2. Изготовление и определение показателей качества помады	12
3. Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада	12	
4. Изготовление и определение показателей качества печенья	12	
5. Изготовление и определение показателей качества пряников	12	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2		14

<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. Подготовка докладов, презентаций</p> <p>Работа с различными информационными источниками.</p> <p>Подготовить опорный конспект по темам:</p> <p>1. Тестомесильные машины и дозировочная аппаратура различных фирм производителей 2. Влияние различных факторов на качество полуфабрикатов 3. Приготовление пшеничного теста на набухающем полуфабрикате. 4. Приготовление пшеничного теста на жидкой дисперсной фазе. 5. Приготовление пшеничного теста на основе замороженных полуфабрикатах. 6. Приготовление пшеничного теста на готовых сухих смесях 7. Приготовление ржаного теста однофазным способом. 8. Разделка отдельных видов хлебобулочных изделий. 9. Хлебопекарные печи отечественных и импортных производителей. 10. Выполнение аппаратурно-технологических схем производства хлебобулочных изделий. 11. Механизация остывочных отделений и экспедиций. 12. Фирмы производители хлебопекарных улучшителей. 13. Пищевая ценность хлеба и пути её повышения. 14. Выполнение схем оборудования. 15. Разработка новых видов изделий и технологий. 16. Инновационные технологии и перспективы развития предприятий.</p>	
<p>Учебная практика раздела №2</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья</p> <p>2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами</p> <p>3. Обслуживание оборудования для приготовления теста</p>	36
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>4. Работа в производственно-технологической лаборатории</p>	180
Консультация	2
Экзамен по модулю	6
Всего	840

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. *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)..

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518097>

Дополнительные источники:

1. 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>.

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.

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 13 Сельское хозяйство, 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 13 Сельское хозяйство, 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
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией</p>	<p>Выполнение работ по техническому обслуживанию технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с действующими требованиями нормативно-технических документов; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях, на учебной и производственной практиках, выполнения работ на экзамене по модулю</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии технологическими инструкциями</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению, разделке и термической обработке теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях, на учебной и производственной практиках, выполнения работ на экзамене по модулю</p>
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>	<p>Выбор методов и способов выполнения работ по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач выполнения задач.</p>

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Использование эксплуатационной и технической документации при выполнении технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы модуля</p>
---	---	--