

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально – экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

«профессиональный учебный цикл»

*программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/
по профессии*

*19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья.*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности (профессии) среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.18 Аппаратчик оператор производства продуктов питания из растительного сырья
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 799. .

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж».

Составитель:

Моисеева В.И мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии

19.01.18 Аппаратчик оператор производства продуктов питания из растительного сырья

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и

кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

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

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

иметь практический опыт:

Работы на оборудовании для производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий выявления и устранения дефектов, возникающих в

процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий

уметь:

_подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

знать:

основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 338 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 338 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;

учебной и производственной практики – 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности — Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян.
ПК 2.3	. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семяизделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом

	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для ППКРС)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
		*	*	*	*	*	*
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 01,02,03,04,05,06	Раздел 2 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	338	38	24	0	72	216
		*	*	*	*	*	*
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	216					216
	Всего:	*	*	*	*	*	*

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий..				
МДК 02.01. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		6	
	1.	Организация рабочих мест в цехе		2
	2	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		2
	3	Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	4	Планирование технологического процесса производства.		
	Лабораторные работы			2
	1.			
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)		6	
	1.	Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	2	. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
Тема 1.2. Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		6	
	1.	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. Требования стандартов к качеству сырья		2
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских		2

		изделий разнообразного Ассортимента	6	
		Лабораторные работы		2
	1.			
		Практические занятия (при наличии, указываются темы)	4	
Тема 1.3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1.	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья		
		Содержание учебного материала	2	2
	1.	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	2	Планирование и организация технологического процесса производства		
	3	Замес и образование теста. Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе.		
	4	Понятие об «унифицированной» и производственной рецептурах. Методика расчета производственных рецептов.		
	5	Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Приготовление жидких дрожжей		
	6	Разделка теста, формование и расстойка, отсадка, штамповка, сушка тестовых заготовок.		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
		1.Приготовление теста безопарным и опарным способами.		
		2.Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры. Расчет температуры воды для замеса полуфабрикатов (теста, опары). Расчет массы тестовой заготовки.		
		3.Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
Тема 1.4. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий		Содержание учебного материала	2	2
	1	Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке	2	2
	2	Понятие «Упек», режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		
	3	Методы улучшения качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Хранение. Изменение качества готовой продукции при хранении.		
	4	Выход хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Факторы, влияющие на величину выхода. Дефекты и болезни изделий		
	5	Технологические процессы макаронного производства.		
	6	Технологические процессы кондитерского производства		
		Лабораторные работы		

		Практические занятия.		
Тема 1.5. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству		Содержание учебного материала	2	
	1	Оборудование для механического и пневматического транспортирования сырья.	2	2
	2	Оборудование, машины и агрегаты для подготовки сырья к производству.		
		Оборудования для формования хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
		Лабораторные работы		
		Практически занятия		
Тема 1.6. Оборудование для дозирования компонентов и приготовления теста		Содержание учебного материала	2	2
	1	Дозаторы, дозировочные станции муки и жидких компонентов. Установка для дозирования заквасок	2	2
	2	Тестоприготовительные машины и агрегаты периодического и непрерывного действия.		
	3	Оборудование для выгрузки теста		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
Тема 1.7. Оборудование для деления, формования, расстойки и сушки тестовых заготовок		Содержание учебного материала	2	2
	1	Тестоделительные и округлительные машины	2	2
	2	Закаточные машины и машины для формования заготовок специальных сортов.		
	3	Конвейерные шкафы расстойки и механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок.		
	4	Оборудование для обдувки, резки, штамповки, отсадки, сушки макаронных и кондитерских изделий.		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
	Тема 1.8. Хлебопекарные печи. Поточные линии для производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий. Оборудование экспедиций.		Содержание учебного материала	2
1		Печи тупикового и туннельного типа	2	2
2		Расстойно-печные агрегаты		
3		Печи камерного типа		
4		Линии выработки формового хлеба и подовых изделий		
5		Линии выработки мелкоштучных кондитерских и специальных сортов хлебобулочных изделий.		
6		Линии производства коротких макаронных изделий. Линии производства длинных макаронных изделий.		
7		Оборудование для транспортирования и сортировки продукции. Агрегаты укладки готовой продукции		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
Тема 1.9. Расчет запасов сырья.		Содержание учебного материала		

Расчет технологического оборудования. Расчет производственных рецептов и параметров технологического процесса.	1	Расчет запасов сырья		
	2	Последовательность расчета технологического оборудования, его особенности.		
	3	Особенности расчета производственных рецептов с учетом технологических параметров		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
Тема 1.10. Выход хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий		Содержание учебного материала		
		Особенности расчета выхода хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	2	2
		Лабораторные работы	2	2
		Практические занятия		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой домашних заданий				
Учебная практика Виды работ 1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. 2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья 3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий. 4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами. 5. Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий. Резка, штамповка, сушка макаронных изделий. Формование кондитерских изделий. 6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной				
Производственная практика Виды работ 1. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья. 2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации				

<p>питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья.</p> <p>5. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки.</p> <p>6. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов.</p> <p>7. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.</p> <p>8. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.</p> <p>9. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>10. Приобретение навыков работы на оборудование для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>11. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий.</p> <p>12. Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков</p>		
Всего	338	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; учебно-производственных мастерских «Учебная пекарня»; для организации самостоятельной работы обучающихся - учебно-производственная лаборатория «Кондитерского дела».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Технология термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской по количеству обучающихся:

- тестомесильная машина,
- электронные весы,
- мойка,
- духовой шкаф.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении производственной практики: Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебная и справочная литература, нормативно-техническая документация, модели и макеты оборудования, вычислительная техника и программное обеспечение к ней, аудио и видеозаписи, видеофильмы, видеомагнитофон, телевизор, плакаты по учебным темам, диапроектор, комплекты слайдов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2018. - 384 с.
2. ... Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

3. С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с.
4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.
5. ... Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.
6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для среднего профессионального образования/ Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с
7. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с.
8. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с.
9. Омаров, Р. С. Пищевые добавки: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с.

Дополнительные источники:

1. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161637> (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1774-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167403> (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей
3. Сажин, С. Г. Средства автоматического контроля технологических параметров : учебник / С. Г. Сажин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114- 1644-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168690> (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. ... Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
5. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для среднего профессионального образования/ Л. А. Маюрникова, М. С.
6. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. —.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>ПК 2.1.</i> <i>ПК 2.2.</i> <i>ПК 2.3.</i> <i>ПК 2.4.</i> <i>ОК 01 – 06</i>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения 	<p><i>выход и т.д.) особенностям заказа;</i></p> <p>– <i>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p><i>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, чистота на рабочем месте и т.д.);</i></p> <p>– <i>соответствие времени</i></p>

	<p>сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, правильность упаковки, складирования);</p> <p>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, чистота на рабочем месте и т.д.);</p> <p>– соответствие времени</p>	<p><i>выполнения работ нормативам;</i></p> <p>– <i>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры;</i></p> <p>– <i>соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры:</i></p> <p>– <i>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры.</i></p>
--	--	--

	выполнения работ нормативам; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; – соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры: – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры.	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.