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

ЭП
ГБПОУ"
ТСЭК"
2023-10-23
09:01:06

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организационно технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных Технологических линиях (по выбору)

«профессиональный учебный цикл»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/
по профессии
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Тольятти,2023г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2018 г. № 884.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих /специалистов профессии _19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

Составитель: Назарова Л.В., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

РАССМОТРЕНО	УТВЕРЖДЕНО
Методистом отделения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих «28» марта 2023 г. Моисеева В.И мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»	Приказом директора ГБПОУ «ТСЭК» № 08 - 01/117/1 от 14.06.2023 г.

.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 10

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организационно технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных Технологических линиях (по выбору)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

_____

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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:

расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетноотчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и

нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

уметь:

анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,

знать:

технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и

оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных
технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –585часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 681 – часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 213 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;

учебной и производственной практики – 396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности _ «Организационно технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных Технологических линиях (по выбору)» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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***
	Раздел 1. ……	*	*	*	*	*	*
ПК 2.1 **ПК 2.2**	**Раздел ПМ.02** **МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**	*	*	*	*	*	*
	Раздел …. ……..	*	*	*	*	*	*
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	* *(ввести число)*					* *(повторить число)*
	Всего:	*	*	*	*	*	*

Ячейки в столбцах 3, 4, 6, 7, 8 заполняются жирным шрифтом, в 5 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 6, 7, 8 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 7 и 8) должна соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

* 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 отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля *(вариант для ППССЗ)*

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**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
	Раздел 1. ……	*	*	*	*	*	*	*	*
	Раздел 2. ……	*	*	*		*		*	*
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	* *(ввести число)*							* *(повторить число)*
	Всего:	*	*	*	*	*	*	*	*

Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности

* 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 отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

(концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

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 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)			*	
МДК 02.01. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			*	
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	**Содержание учебного материала**		*	
	1.	Структура производственного процесса		**
	2.	Длительность производственного цикла		**
	Лабораторные работы		*	
	1.	. Анализ структуры производственного процесса		
	Практические занятия		*	
	1.	Расчёт длительности производственного цикла		
Тема 1.2. Организация основного производства	**Содержание учебного материала**		*	
	1.	Основные понятия и характеристики поточного производства		**
	2	Анализ и организация потока		**
	Лабораторные работы		*	
	1.	Задачи по расчёту, анализу и организации потока		
	Практические занятия		*	
	1.	Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства		
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания		**Содержание учебного материала**		
	1	Организация ремонта оборудования		
	2	Организация складского хозяйства		
	3	Организация внутризаводского транспорта		

	4	Организация энергетического хозяйства		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
	1	Задачи по организации ремонта оборудования		
	2	Задачи по организации складского хозяйства		
	3	Задачи по организации внутризаводского транспорта		
	4	Задачи по организации энергетического хозяйства		
Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы		**Содержание учебного материала**		
	1	Производственная мощность и коэффициент её использования		
	2	Анализ и выявление резервов производственной мощности		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
	1	Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования		
		Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности		
Тема 1.5. Научная организация труда		**Содержание учебного материала**		
	1	Разделение и кооперация труда		
	2	Выявление передовых приёмов и методов труда		
	3	Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
	1	Задачи по разделению и кооперации труда		
	2	Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда		
	3	Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад		
Тема 1.6. Техническое нормирование труда		**Содержание учебного материала**		
	1	**1.** Изучение затрат рабочего времени		
	2	Установление норм выработки и норм обслуживания		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	1	Задачи по изучению затрат рабочего времени		
	2	Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания		
Тема 1.7. Организация заработной платы	**Содержание учебного материала**			
	1	Определение группы оплаты труда		
	2	Определение сдельных расценок и тарифных ставок		
		Лабораторные работы		

		Практические занятия		
		Расчёт премий		
		Определение заработной платы		
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	**Содержание учебного материала**			
	1	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала		
	2	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции		
	3	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции		
	4	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	1	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала		
	2	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением		
	3	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции		
	4	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства		
Тема 1.9. Производство и реализация продукции		**Содержание учебного материала**		
	1	Производство и реализация продукции		
	2	Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий		
	3	Рабочий период		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	1	Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции		
	2	Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий		
	3	Определение рабочего периода		
Тема 1.11. Издержки, прибыль и		**Содержание учебного материала**		

финансы	1	Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий		
	2	Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции		
	3	Издержки обращения предприятий		
	4	Прибыль и рентабельность. Фонд экономического стимулирования		
	Лабораторные работы			
		Практические занятия		
	1	Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий		
	2	Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции		
	3	Расчёт издержек обращения предприятий		
	4	Определение прибыли и рентабельности		
	5	Определение фондов экономического стимулирования		
Тема 1.12. Организация управлением предприятия		**Содержание учебного материала**		
	1	Организация управлением предприятия		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	1	**Задачи ситуационного типа**		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий			*	
Учебная практика Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности			*	
Производственная практика Виды работ … 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве			*	
		Всего	213	

*Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой *). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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 производственного 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. .Кузнецова Л.С., Сиданова Л.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий.- 7-е изд., испр.- М.: Академия, 2018.- 400 с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.-288 с
3. .Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий4. .-2-е изд., испр. и доп.- СПБ.: Издательство "Лань", 2018.-428с
4. Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова «Пекарь» М.: - КНОРУС, 2022
5. … Чижикова Л.О.Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий "Юрайт", 2019

Дополнительные источники:

1. 1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование хлебопекарного макаронное и кондитерское "Лань", 2016
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: - М.: Издательский центр "Академия", 2012
3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр "Академия", 2013

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**
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.	*Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач*
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.	*Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач*

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.