

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
"Тольяттинский социально-экономический колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

для подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Тольятти, 2022

Рабочая программа профессионального модуля 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

«СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ ТСЭК

_____ Л.В. Васильева

«_____» _____ 2022г.

«_____» _____ 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующих профессиональных компетенций»:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Программа профессионального модуля 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» может быть использована при реализации курсов повышения квалификации по профессии Кондитер.

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

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

иметь практический опыт:

- приёмки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовка сырья к дальнейшей переработке.

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;

- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного вида сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего,	172 часа
в том числе	
максимальной учебной нагрузки обучающегося	222 часов
включая:	
самостоятельной работы обучающегося	50 часов
учебной практики	36 часов
производственной практики	36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности «Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество
ОК 3	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

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 студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация приемки и контроля сырья	120	68	38	-	34	-	18	-
ПК1.3	Раздел 2. Организация и осуществление хранения сырья	40	18	16	-	10	-	12	-
ПК1.4	Раздел 3. Организация и осуществление подготовки сырья к переработке	48	26	6	-	12	-	10	-
	Учебная практика	36							
	Производственная практика	36							
	Всего:	222	172	60	-	56		40	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья			
Тема 1.1. Зерно и основы производства муки.	Содержание	16	
	Введение. Обзор развития и характеристика современного состояния отраслей пищевой промышленности. Основные научно-технические проблемы развития и перспективы развития.	2	1-2
	Производство зерна в России.	2	1-2
	Технологическая характеристика пшеницы и ржи. Организация технологии производства муки.	2	1-2
	Строение и химический состав зерна. Показатели качества. Виды дефектного зерна.	2	1-2
	Характеристика зерновых культур: ячмень, овес, кукуруза, просо, гречиха, рис – особенности химического состава.	2	1-2
	Практические занятия.	6	
	Определение цвета, запаха и засоренности зерна пшеницы.	2	2-3
	Определение влажности зерна.	2	2-3
	Определение стекловидности зерна пшеницы.	2	2-3
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: «Развития и характеристика современного состояния отраслей пищевой промышленности». Составить презентацию на тему: «Характеристика зерновых культур».	4	
	Содержание	18	
	Ассортимент хлебопекарной муки. Характеристика среднего химического состава пшеничной и ржаной муки.	2	1-2
	Ферменты муки, их свойства и технологическое значение.	2	1-2
	Понятие «хлебопекарные свойства муки». Газообразующая и газодерживающая способность муки.	2	1-2
Тема 1.2 Хлебопекарная пшеничная и ржаная мука			

	Сила муки. Автолитическая активность муки.	2	1-2
	Особенности хлебопекарных свойств ржаной муки. Особенности химического состава и хлебопекарных свойств муки, полученной из дефектного зерна.	2	1-2
	Практические занятия.	8	
	Определение органолептических показателей качества муки.	2	2-3
	Определение количества и качества клейковины пшеничной муки.	2	2-3
	Определение числа падения ржаной муки.	2	2-3
	Клейковина пшеничной муки, ее химический состав, свойства, технологическое значение.	2	2-3
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: «Развития и характеристика современного состояния отраслей пищевой промышленности». Составить презентацию на тему: «Характеристика зерновых культур». Сделать доклад на тему: «Влияние хлебопекарных свойств муки на качество продукции». Сделать доклад на тему: «Требования действующих стандартов к качеству муки».	10	
Тема 1.3 Организация и контроль качества сырья.	Содержание	18	
	Виды сырья. Основные требования к качеству, подготовка к пуску в производство.	2	1-2
	Практические занятия.	16	
	Виды разрыхлителей. Дрожжи хлебопекарные, химический состав, контроль качества.	2	2-3
	Химические разрыхлители, свойства, основные показатели качества.	2	2-3
	Химический состав питьевой воды. Применение воды для хозяйственных и технологических целей. Санитарные требования.	2	2-3
	Виды и сорта соли, ее состав и свойства. Показатели качества поваренной соли.		
	Характеристика солода. Солодовый экстракт. Показатели качества солода. Отруби пшеничные и ржаные. Применение. Показатели качества.	2	2-3
	Виды сахара и его заменителей. Сахаристые продукты.	2	2-3
	Виды и назначение патоки.		
	Влияние на свойства теста и качество готовой продукции.	2	2-3
	Виды молока, химический состав, свойства, показатели качества.		

	Виды молочных продуктов. Их характеристика.		
	Классификация жиров. Области применения. Растительные масла. Требования к качеству.	2	2-3
	Куринные яйца: виды и категории, показатели качества. Яичные продукты. Характеристика, требования к качеству.	2	2-3
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: « Виды разрыхлителей, их значение». Составить презентацию на тему:«Применение солода». Сделать доклад на тему: « Значение патоки, влияние на свойства продукта». Сделать доклад на тему: «Виды молочных и яичных продуктов».	10	
Тема 1.4 Пищевые добавки и прочее сырье	Содержание учебного материала	6	
	Технологические функции пищевых добавок. Фруктово-ягодное сырье: виды, назначение, требования к качеству. Орехи, масличные семена: виды, назначение, требования к качеству.	2	1-2
	Пряности, ароматизаторы, пищевые кислоты: виды, свойства, назначение, требования к качеству.	2	
	Практическое занятие Классификация пищевых добавок. Функциональные классы.	2	2-3
Тема 1.5 Правила взаимозаменяемости сырья.	Содержание	4	
	Производственное значение замены одного вида сырья другим. Основные принципы и правила замены по различным группам и видам сырья.	2	1-2
	Практическое занятие Подбор и расчет необходимого количества заменителя.	2	2-3
Тема 1.6 Сырье макаронного производства.	Содержание	2	
	Особенности основного и дополнительного сырья.	2	2-3
Тема 1.7 Документация при приемке и контроле качества сырья.	Содержание	4	
	Практические занятия.	4	
	Документация при приемке и контроле качества сырья	2	2-3
	Учет и отчетность в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве	2	2-3
Тема 2.1 Транспортирование и хранение сырья	Содержание	18	
	Способы хранения сырья.	2	1-2

	Практические занятия.	16	
	Процессы, происходящие в муке при хранении. Созревание муки. Предотвращение порчи муки при ее хранении.	2	2-3
	Основные правила размещения и хранения муки в тарных и бестарных складах. Нормы запаса муки на складе.	2	2-3
	Основная характеристика технологических и экономических показателей тарного и бестарного хранения муки.	2	2-3
	Санитарное содержание мучных складов.	2	2-3
	Транспортное оборудование предприятий. Оборудование складов основного и дополнительного сырья.	2	2-3
	Хранение хлебопекарных дрожжей. Условия и продолжительность хранения.	2	2-3
	Хранение поваренной соли, яиц, сахара и сахаристых продуктов, молочных продуктов. Хранение пищевых кислот, химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов и улучшителей.	2	2-3
	Расчет емкости склада бестарного хранения муки. Расчет запаса муки.	2	2-3
	Самостоятельная работа Изучение конструкционных материалов. Коррозия металлов и основные способы защиты. Изучение вспомогательного оборудования складов для хранения муки. Изучение схем хранения и транспортирования молочной сыворотки.		
Тема 3.1 Подготовка основного сырья к переработке	Содержание	8	
	Практические занятия.	4	
	Расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора. Расчет массы бруска прессованных дрожжей.	2	2-3
	Смешивание муки.		
	Просеивание муки. Применяемое оборудование.	2	1 -2
	Оборудование для приготовления солевого раствора.	2	1 -2
	Организация и осуществление подготовки сырья к переработке	2	1 -2
	Правила эксплуатации применяемого оборудования.	2	2-3
	Самостоятельная работа Сделать доклад на тему: «Подбор оборудования для организации производства ».	4	
Тема 3.2 Подготовка дополнительного сырья к	Содержание	6	
	Практическое занятие.	2	2-3

переработке	Определение концентрации сахарного раствора.		
	Самостоятельная работа Составить схему подготовки сахара, масложировых продуктов.	2	
	Сахара, сахаристых продуктов, патоки,.	2	1 -2
	Подготовк масложировых продуктов		
Тема 3.3 Подготовка сырья кондитерского производства	Содержание	8	
	Самостоятельная работа Составить схему подготовки ореха, фруктово-ягодного сырья.	2	
Тема 3.4 Подготовка сырья макаронного производства	Практические занятия	4	
	Подготовка орехов и шоколада к пуску в производство. Применяемое оборудование. Правила эксплуатации.		
	Подготовка фруктово -ягодного сырья к пуску в производство. Применяемое оборудование. Правила эксплуатации.		
	Подготовка сахарной пудры к пуску в производство. Применяемое оборудование. Правила эксплуатации.		
	Подготовка муки, вкусовых и обогатительных добавок.	2	1-2
	Изучение устройства и принципа действия сырья для макаронного производства.	2	1-2
	Самостоятельная работа Составить схему подготовки и принципа действия сырья для макаронного производства.	2	
Учебная практика Виды работ: 1.Инструктаж по технике безопасности. Осуществление отбора проб основного сырья. 2.Осуществление отбора проб дополнительного сырья. 3.Отработка навыков эксплуатации оборудования для приема и хранения основного и дополнительного сырья. 4.Проведение оценки качества основного сырья. 5.Проведение оценки качества дополнительного сырья. 6.Подготовка основного сырья к пуску в производство. 7.Подготовка дополнительного сырья к пуску в производство		36	

8.Отработка навыков эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья. Дифференцированный зачет		
Производственная практика Виды работ: 1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение приемки сырья в тарные и бестарные склады хранения 2.Проведение входного контроля основного и дополнительного сырья 3.Проведение и соблюдение параметров хранения основного и дополнительного сырья. 4.Выполнение работ по обслуживанию оборудования для хранения муки 5.Проведение анализов качества основного и дополнительного сырья. 6.Проведение и соблюдения параметров подготовки основного и дополнительного сырья к переработке 7.Выполнение расчетов по взаимозаменяемости сырья согласно рецептурам 8.Проведение и соблюдение за работой оборудования в мукопросеивательном отделении Дифференцированный зачет	36	
Всего	222	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов Технохимический контроль производства, Технология и организация хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
- мастерских ;
- лабораторий: «Лаборатория товароведения зерна и продуктов его переработки», «Лаборатория производственно-технологического контроля», «Лаборатория технологии и организации производства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Плакаты,
- стенды,
- муляжи,
- журналы.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска
- компьютер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Лаборатория технологии и организации производства» машина тестомесильная ,шкаф расстойный электрический, универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31,стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита “Вятка”, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEI DELTA”,набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды

- «Лаборатория товароведения зерна и продуктов его переработки» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”, принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь
- «Технология и организация хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства» муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППП, лабораторные мельнички.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. А.Н. Андреев «Производство сдобных хлебобулочных изделий», Санкт-Петербург, ГИОРД, 2022
2. Л.Я. Ауэрман «Технология хлебопекарного производства», Санкт-Петербург, Профессия, 2015.
3. П.С. Ершов Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия, Профикс, 2003.
4. И.Е. Кострова «Малое хлебопекарное производство», ЗАО ГИОРД, 2015
5. Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий», Академия, 2010
6. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях (Извлечения)
7. Макаренко Е.В. «Методические указания по выполнению курсовых работ», 2010
8. Государственные стандарты на зерно ГОСТ 9353-85
9. А.И. Драгилев, В.М. Хромеев «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское», Издательский центр «Академия», 2012
10. В.М. Хромеев «Оборудование хлебопекарного производства», М. !ИРПО», Изд. Центр «Академия», 2011

11. В.М. Хромеев «Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик», Ст.-П. «ГИОРД», 2012
12. И.С. Лурье, Л.Е. Скокан, А.П. Цитович Технологический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справочник.-М.: КолосС, 2013
13. И.П. Чепурной Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник.-2-е изд.-М.: «Дашков и К°», 2012

Дополнительная литература:

1. Г.М. Медведев Технология макаронного производства. – 2-е изд., М.: Колос, 1999
2. О.Д. Суратовская Контроль качества продукции физико-механическими методами. 2 и 3., 2005
3. Методические указания по выполнению контрольных работ. Составитель Аксенова Е.А., 2009
4. Е.Ф. Хайтмазова Практикум по товароведению зерна и продуктов его переработки.- М.: Агропроиздат, 2003
5. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.Для проф.Образования. – М.: ИРПО; Издат. Цент «Академия», 2010
6. Косолапова Н.В. Товароведение зерномучных, плодовоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: учеб.пособие.- М.:Издательский центр «Академия», 2010.
7. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства.- М.: Дрофа, 2006.
8. Материалы специализированных сайтов сети Интернет.

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
Организовывать и производить приемку сырья	<ul style="list-style-type: none"> - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение контрольных работ по темам МДК 01.01; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля. <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 01</p>
Контролировать качество поступившего сырья	<ul style="list-style-type: none"> - качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости. 	
Организовывать и осуществлять хранение сырья	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчет емкости склада бестарного хранения муки; - расчет запаса муки. 	
Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	<ul style="list-style-type: none"> - расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска 	

	хлебопекарных прессованных дрожжей; - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке; - определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства.	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студента 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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - оценка эффективности и качества выполнения;	

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование прикладных программ для проведения расчетов на ПЭВМ и аудиовизуальных средств обучения;	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	
Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении ПМ.01	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	- анализ инноваций в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья	

деятельности	хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	- соблюдение техники безопасности	