

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

2023 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.
Председатель МС М.И.П. Петропавловская Я.А.

Одобрена
цикловой методической комиссией механико-
технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023 г.

Председатель: _____ Крупикова М.Ю.

Автор: Гогин Е.Г.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023
г. № 186/п
Рабочая программа разработана на
основе Федерального
Государственного образовательного
стандарта (ФГО) по специальностям
среднего профессионального
образования (СПО) укрупненной
группы
19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии
по специальности:
19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий
Зам. директора А.А.
Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приёмку 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 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при подготовке специалистов в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных 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:

- приёмки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки 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, приёмке, 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 приёмки, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 390 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 318 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 106 часов;

учебной и производственной практики – 2 недели (72 часа)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 приёмку 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 их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения 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 (подчиненных), 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.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.
ЛР 14	Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО) ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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. ПК 1.3. ПК 1.4.	МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья к переработке.	318	212	106		106	-	-	
	Производственная (по профилю специальности)	72							2 недели (72 часа)
	Всего:	390	212	106		106			2 недели (72 часа)

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке		390	
МДК 01.01. Технология хранения и подготовки сырья к переработке.		318	
Введение	Содержание	3	
	Содержание учебной дисциплины, ее задачи и связь с другими учебными дисциплинами. Краткий обзор истории, развития и современного состояния отрасли хранения. Цели и задачи, стоящие перед отраслью хранения. Виды сырья.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Составление таблиц по классификации сырья: основного и дополнительного.		
Тема 1.1. Характеристика и хранение зерна	Содержание	27	
	1. Технологическая характеристика пшеницы и ржи. Виды хлебных растений. Периоды образования зерновки в колосе. Классификация хлебных растений. Строение и химический состав зерна. Характеристика зерновой массы как объекта хранения. Состав зерновой массы. Факторы, влияющие на состав и свойства зерновой массы. Факторы, влияющие на процессы, происходящие в зерновой массе при хранении. Влажность. Натура зерна. Стекловидность. Качественная оценка зерна ржи и пшеницы. Содержание примесей. Вредители хлебных запасов, их вредоносность.	8	
	Практическая работа	4	
	1-2 Определение органолептических показателей зерновых культур и зерна согласно ГОСТ		
Лабораторная работа:			

	1-2	Определение влажности и стекловидности зерна.	4
	Самостоятельная работа		9
		Работа с нормативной и технологической документацией	
Тема 1.2. Характеристика основного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Содержание		84
		Ассортимент хлебопекарной муки. Виды помолов, сорта муки. Характеристика среднего химического состава пшеничной и ржаной муки. Клейковина пшеничной муки, ее химический состав, свойства, технологическое значение. Ферменты муки, их свойства и технологическое значение. Понятие «хлебопекарные свойства муки». Газообразующая и газодерживающая способность муки. Сила муки. Автолитическая активность муки. Особенности хлебопекарных свойств ржаной муки. Особенности химического состава и хлебопекарных свойств муки, полученной из дефектного зерна. Влияние хлебопекарных свойств муки на качество продукции. Требования действующих стандартов к качеству муки. Приемка сырья и организация работы производственных помещений. Оборудование производственных помещений. Виды разрыхлителей. Дрожжи хлебопекарные, химический состав, контроль качества. Химические разрыхлители, свойства, основные показатели качества. Химический состав питьевой воды. Применение воды для хозяйственных и технологических целей. Санитарные требования. Виды и сорта соли, ее состав и свойства. Показатели качества поваренной соли.	18
	Практические работы:		20
	1.	Определение органолептических показателей качества ржаной и пшеничной муки согласно ГОСТу	4
	2.	Качественная оценка сухих и прессованных дрожжей согласно ГОСТа	2
	3.	Подготовка воды к производству. Расчет количества воды для производства большой и малой мощности.	4
	4.	Расчет химических рыхлителей для производства бездрожжевого хлеба и кондитерских изделий.	4

	3	Расчет и подбор необходимого количества заменителя	6	
	Лабораторные работа:		20	
	1.	Определение количества и качества клейковины пшеничной муки	4	
	2.	Определение числа падения ржаной муки.	2	
	3.	Изучение процесса работы дрожжей при резком изменении условий существования и процесс оживления дрожжей при благоприятных условиях	8	
	4.	Качественная оценка дрожжей с возникновением автолиза и плазмолиза.	4	
	5.	Определение плотности солевого раствора	2	
	Самостоятельная работа:		28	
	1.	Работа с нормативной и технологической документацией (на учебных занятиях).		
	4.	Работа с учебником и конспектом.		
			90	
Тема 1.3. Характеристика дополнительного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Содержание:			
	1	<p>Солод. Характеристика солода. Краткие сведения о получении солода, применение, показатели качества. Отруби. Применение, химический состав, показатели качества отрубей.</p> <p>Сахар и сахаросодержащие продукты. Их виды, применение, краткие сведения о производстве и основные показатели качества. Хранение сахара и сахаросодержащих продуктов.</p> <p>Крахмал, его виды. Подготовка к производству.</p> <p>Молоко и молочные продукты. Их виды, применение, краткие сведения о производстве и основные показатели качества. Хранение молока и молочных продуктов.</p> <p>Яйца, строение, виды и категории яиц, показатели качества и хранение. Яичные продукты, их виды, требования к качеству, особенности хранения.</p> <p>Жиры и масла. Классификация жиров, области применения. Требования к качеству и хранение жиров.</p> <p>Орехи и пряности. Виды, назначение, требования стандартов к качеству.</p> <p>Фруктово-ягодные продукты. Какао-бобы. Их виды, назначение, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Пищевые добавки. Классификация пищевых добавок, функциональные классы, технологические функции пищевых добавок.</p> <p>Витаминно-минеральные смеси, их приемка, хранение, подготовка к производству.</p>	34	

	Правила взаимозаменяемости сырья.	
	Практическая работа	8
1.	Определение органолептических показателей качества отрубей и солода согласно ГОСТ	2
2.	Определение органолептических показателей качества вкусоароматических добавок: кориандр, тмин, анис, корица и другие.	4
3.	Определение органолептических показателей качества плодовыходных продуктов: варенье, повидло, джем согласно ГОСТа	2
	Лабораторные работы:	18
1-2	Определение концентрации сахарного раствора. Определение физико-химических показателей плодово-ягодных продуктов: варенья, повидла, джема и патоки. (Сухие вещества по рефрактометру)	10
3.	Подготовка яиц и яичных продуктов к производству. Правила обработки яиц, приготовление растворов для обработки яиц. Изучение работы овоскопа.	8
	Самостоятельная работа:	30
	Подготовка рефератов и презентаций по темам раздела. Работа со стандартами и ТУ, ТИ	
Тема 1.4. Технологическая схема производства.	Содержание:	22
1.	Технологическая схема производства. Последовательность и назначение отдельных технологических операций: прием и хранение сырья, подготовка сырья, приготовление теста, разделка теста, выпечка, хранение и транспортировка. Характеристика отдельных этапов производства. Общие сведения о хлебопекарных предприятиях. Виды используемого оборудования. Общие сведения о предприятиях, изготавливающих макаронные изделия. Виды используемого оборудования. Хранение муки. Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки: созревание, изменение влажности, цвета, кислотности муки, жира, свойств клейковины, свойств теста и изменение качества хлеба. Порча муки при хранении: прогаркание, плесневение, прокисание, самосогревание, уплотнение и слеживание. Вредители хлебных запасов. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки. Хранение и подготовка соли, дрожжей и дополнительного сырья:	44

	сахара, патоки, меда, заменителей сахара, жиров, яичных продуктов, молока и молочных продуктов, пряностей и вкусовых добавок.	
	Практические занятия:	6
1.	Расчет емкости склада бестарного хранения муки. Расчет запаса муки.	2
2.	Учет и отчетность в хлебопекарном производстве.	4
	Лабораторные работы:	20
1-2	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации просеивателя типа «Пионер» на производстве, снятие металлопримесей с магнитных ловушек, просеивание, заполнение журнала по ведению металлопримесей на производстве.	8
3.	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации тестомесильных машин.	4
4.	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации расстоечного шкафа. Параметры влажности и температуры, влияющие на расстойку тестовых заготовок.	4
5.	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации пекарских шкафов. Параметры, влияющие на выпечку тестовых заготовок (температура, влажность, пар)	4
6.	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации машин для приготовления макаронных изделий.	6
	Самостоятельная работа	12
1.	Изучение просеивающих машин для малых предприятий.	
2.	Составление кинематических схем машин.	
3.	Подготовка докладов в виде презентаций по темам раздела.	
Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) Виды работ		2 недели (72 часа)

<p>Изучение инструкций по охране труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии.</p> <p>Экскурсия на предприятии, с целью ознакомления с основным видам деятельности. Изучение инструкций по безопасности труда при обслуживании изучаемого оборудования. Изучение основных и вспомогательных цехов предприятия. Ознакомление с расположением и устройством складов сырья на территории предприятия. Ознакомление с видами и сортами муки, правилами приемки, складирования муки при тарном и бестарном способах хранения.</p> <p>Приемка, условия хранения дрожжей, соли, сахара, жиров и другого сырья на предприятии. Распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности.</p> <p>Подготовка сырья к производству. Знакомство с принципиальным устройством оборудования мучного склада, силосно-просеивательного и дозировочного отделений. Изучение заводской схемы бестарного хранения муки. Вычерчивания схемы БХМ, вычерчивание узла приготовления солевого раствора. Ознакомление с документацией по приемке сырья, с правилами отбора сырья для анализа. Содержание складских помещений, график очистки силосов. Меры борьбы с мучными вредителями. Учет сырья.</p>		
Всего	390	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов технологии изготовления хлебобулочных изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства; технологии производства макарон;
- учебной пекарни.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: плакаты, стенды, муляжи, журналы.

Технические средства обучения: интерактивная доска, компьютер

Оборудование учебной пекарни и рабочих мест лаборатории:

- Учебная пекарня» машина тестомесильная “ машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, 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 экспертизы и качества» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”, принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППГ, лабораторные мельнички.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник / М. В. Володина. – М.: Академия, 2019. – 320 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – М.: Академия, 2020 – 336 с.
3. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения: учебник/ О.А. Косарева. – Изд.: Синергия, 2019. -264 с.

4. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум/ В.В. Березина. – М.: Дашков И.К. 2021 – 200 с.
5. Трисвятский Л.А. Товароведение зерна и продуктов его переработки: учебник для сузов/Л.А. Трисвятский, И.С. Шатилов. – М.: Альянс, 2019. – 415 с.
6. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие/ Н.Р. Куликова. – М.: Дашков и К, 2019. – 168 с.
7. Нилова А.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / А. П. Нилова, 2019,- 334 с.

Дополнительные источники:

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2023
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики, лабораторных и практических занятий предполагается деление группы на подгруппы. На занятиях используется учебная, справочная литература, методические пособия, наглядные пособия. Рабочие места оборудованы необходимым оборудованием.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях

соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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 1.1. 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. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 01.01; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля.
ПК 1.2. 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 расчёт необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 01.01; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля. <p>Дифференцированный зачёт по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приёмки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 01</p>
ПК 1.3. Организовывать и	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; 	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>осуществлять хранение сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчёт ёмкости склада бестарного хранения муки; - расчёт запаса муки. 	<ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 01.01; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля, защиты презентаций и рефератов.
<p>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - расчёт 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. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 01.01; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля, защиты презентаций и рефератов. <p>Дифференцированный зачёт по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приёмки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 01</p>

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, личностные результаты реализации программы воспитания.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную</p>	<p>Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении</p>

значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания.	работ по производственной практике.
ОК 2. 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 общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин».	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и	Взаимодействие с обучающимися,	Экспертное наблюдение и оценка на практическом

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	преподавателями и мастерами производственного обучения, с членами трудового коллектива.	занятии при выполнении работ по производственной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Открытые защиты творческих и проектных работ.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания.	Конкурсы профессионального мастерства.
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.	Самоанализ профессиональных навыков в сфере обслуживания	Наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ЛР 14 Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.	Анализ трудовых и профессиональных функций в сфере обслуживания.	Наблюдение за освоением компетенций обучающимися в процессе освоения образовательной программы.