

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Брянск, 2024

ББК 74.57

Р 13

Согласована:

Зав. библиотекой

_____ Ильютенко С. Н.

23.05.2024 г.

Рассмотрена и

рекомендована:

ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № 9

от 23.05.2024 г.

Председатель ЦМК

_____ Демченко Н.И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной
работе центра СПО

_____ Панаскина Л. А.

23.05.2024 г.

Р 13

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» / Сост. Н.И.Демченко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2024.- 24 с.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» разработана на основе Федерального государственного образовательного СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО
Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА:

АО «Брянский хлебокомбинат №1»

Заместитель генерального директора

по производству – главный технолог _____ Агапова Е.Л.

23.05.2024 г.

МП

ББК 74.57

© Демченко Н.И., 2024
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО – Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК1 ОК9 ПК 2.1 ПК 2.2	ПО1расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг ПО2разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий ПО3организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования ПО4проведению	У1анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья У2 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 У3 визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей	З1технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций З2методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций З3правила первичного документооборота, учета и отчетности, З4требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического

	<p>лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПО5 обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию</p> <p>ПО6 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</p> <p>ПО7 обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических</p>	<p>и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке,</p> <p>У4инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса</p> <p>У5 организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций,</p> <p>У6вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</p>	<p>оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>35виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>36основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины,</p> <p>37методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>38 методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного</p>
--	--	--	--

<p>операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>	<p>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 У7осуществлять 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</p>	<p>сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 39принципы 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 310требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и</p>
--	--	--

		из растительного сырья	эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	--	------------------------	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 152 часа

Из них:

на освоение МДК 02.01 – 152 часа, в том числе на самостоятельную работу - 10 часов;

на практики, в том числе учебную - 36 часов, и производственную (по профилю специальности) - 72 часа;

Из них в форме практической подготовки – 32 часа

Промежуточная аттестация (экзамен) - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	152	66	152	32	-	10	18			
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	УП.02.Учебная практика	36	36							36	
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	ПП.02Производственная практика (по профилю специальности)	72	72								72
	Промежуточная аттестация (экзамен)	18									
	Всего:	278	174	152	66	-	10	18		36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов/в форме практической подготовки	Коды компетенций, освоению которых способствует элемент рабочей программы, результаты обучения (освоенные практический опыт, умения и знания)
1	2	3	4
ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»		142/32	
МДК. 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		142/66	
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание	16 / 8	ОК 1, ОК9 ПК2.1, ПК2.2 ПО1-ПО2 У1,2,4 31,6,8
	1. Структура производственного процесса	4	
	2. Длительность производственного цикла	4	
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие 1. Анализ структуры производственного процесса	4	
Практическое занятие 2. Расчёт длительности производственного цикла	4		
Тема 1.2.	Содержание	16/8	ОК 1, ОК9

Организация основного производства	1. Основные понятия и характеристики поточного производства	4	ПК2.1, ПК2.2 ПО1-ПО2 У1,2,3,4 31,3,6,8
	2. Анализ и организация потока	4	
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие 1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	4	
	Практическое занятие 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	4	
Тема 1.3. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	20/8	ОК 1, ОК9 ПК2.1, ПК2.2 ПО1-ПО7 У1,2,3,4,6 31,3,6,7
	1. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	4	
	2. Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий	4	
	3. Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий	4	
	Тематика практических занятий	8	
	1. Практическое занятие Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно- техническая документация	2	
	2. Практическое занятие	2	

	Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки		
	Практическое занятие 3. Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов	2	
	Практическое занятие 4. Приготовление макаронного теста. Учет качества муки	2	
Тема 1.4. Организация материально-технического обслуживания	Содержание	26/12	ОК 1, ОК9 ПК2.1, ПК2.2 ПО1-ПО7 У1,2,3,4,6,7 31,3,4,9,10
	1. Организация ремонта оборудования	4	
	2. Организация складского хозяйства	6	
	3. Организация внутризаводского транспорта	2	
	4. Организация энергетического хозяйства	2	
	Тематика практических занятий	12	
	Практическое занятие 1. Задачи по организации ремонта оборудования	2	
	Практическое занятие 2. Задачи по организации складского хозяйства	4	
	Практическое занятие 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта	4	
	4. Задачи по организации энергетического	2	

	хозяйства		
Тема 1.5. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	Содержание	14/8	ОК 1, ОК9 ПК2.1, ПК2.2 ПО1-ПО7 У1-У7 31,3,4,6,7,310
	1. Производственная мощность и коэффициент её использования	4	
	2. Анализ и выявление резервов производственной мощности	2	
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие 1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	4	
	Практическое занятие 2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	4	
Тема 1.6. Научная организация труда	Содержание	18/8	ОК 1, ОК9 ПК2.1 ПО2,3,5,6,7 У1-У7 31,3,4,6,7,310
	1. Разделение и кооперация труда	4	
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	4	
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2	
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие 1. Задачи по разделению и кооперации труда	2	

	Практическое занятие 2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2	
	Практическое занятие 3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	4	
Тема 1.7. Техническое нормирование труда	Содержание	16/8	ОК 1,ОК9 ПК2.1 ПО2,3,5,6,7 У1-У7 31,2,3,4,6,7,310
	1. Изучение затрат рабочего времени	4	
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	4	
	Тематика практических занятий	8	
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	4	
	Практическое занятие 2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	4	
Тема 1.8. Производство и реализация продукции	Содержание	16/6	ОК 1,ОК9 ПК2.1 ПО2,3,5,6,7 У1-У7 31-10
	1. Производство и реализация продукции	4	
	2. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	4	
	3. Рабочий период	2	
	Тематика практических занятий	6	
	1. Задачи по расчёту	2	

	показателей производства и реализации продукции		
	Практическое занятие 2. Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2	
	3. Определение рабочего периода	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК. 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		10	
Учебная практика Виды работ 1. Организация работы предприятия 2. Руководство работой структурного подразделения 3. Анализ процесса и результатов работы подразделения		36	
Производственная практика (по профилю специальности) 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		72	
Промежуточная аттестация - экзамен			ПК 2.1 ПК2.2 ОК1 ОК9 У1-У7

		31-310
Всего	152	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий № 9

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, стенды, таблицы, видеофильмы, презентации, учебно-методический комплекс ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства №9

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, стенды, таблицы, видеофильмы, презентации, учебно-методический комплекс ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Кабинет общепрофессиональных дисциплин №16

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, ноутбук Lenovo с программным обеспечением: Microsoft Windows 10 (контракт №52 01.08.2019), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое); мультимедийный проектор NEC ME382U, экран настенно-потолочный ручной Cinema S OK SCPW-299x168:135

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на лабораторных и практических занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 мониторViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), MicrosoftOffice 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), ProjectExpert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран ProjectaSlimScreen (180x180 см) MatteWhiteS, CaseBlackGrey, мультимедийный проектор BenQProjector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»), включающий учебные пособия, практикум, методические указания по изучению профессионального модуля, методические рекомендации по преподаванию профессионального модуля, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает учебную и производственную практику (по профилю специальности).

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники (ОИ):

1. Смирнова, Е. А. Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий : учебное пособие / Е. А. Смирнова. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 143 с. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207227>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. — ISBN 978-5-89448-784-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5832>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова.- 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2010. – 448 с.: ил.

4. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 192 с.: ил.

5. Олейникова, А.Я. Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова. – СПб.: РАПП, 2008. – 240 с.: ил.

6. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учеб.для СПО. – М.: Академия, 2016. – 480 с. – (Профессиональное образование)

Дополнительные источники (ДИ):

1. Дзанагова, Т. Я. Основы организации труда : учебное пособие / Т. Я. Дзанагова. — Ставрополь : СКФУ, 2015. — 149 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155553> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.\

2. Практикум по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»: учеб. пособие / Сост. А. В. Киреева. - Брянск: Брянский ГАУ 2023.-76 с.

3. Баянова, О. В. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы : учебно-методическое пособие / О. В. Баянова. — Пермь : ПГАТУ, 2022. — 95 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/222776>. — Режим доступа: для авториз. Пользователей

4. Экономика и организация производства : учебное пособ. / И. А. Дубровин и др. – М. : Дашков и К, 2007. – 202 с.

5. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск :Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153560> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Производство макаронных изделий. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Брянский ГАУ, 2023. – 63 с.

7. Калачев, М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий / М.В. Калачев. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 288 с.: ил.

Интернет ресурсы (И-Р):

1. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru . – Заглавие с экрана

2. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com. – Заглавие с экрана

3. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс] : сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru. – Заглавие с экрана

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<p>На оценку «отлично» если 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.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний</p>	Экспертное наблюдение при решении ситуационных задач

в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

На
оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.

На
оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>На оценку «отлично» если 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.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение при решении ситуационных задач</p>
--	--	---

	<p>самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если 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.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

На **оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.

На **оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если 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.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

	<p>самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--