

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**

**ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,  
должностей служащих»**

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 ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»/ Сост. Н. И. Демченко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2024. – 24 с.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта 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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17	35

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

В рамках освоения ПМ. 05 обучающиеся осваивают рабочую профессию «Тестовод».

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК 01 ОК 09	ИП1-проверки исправности, очистки	У1-визуально оценивать исправность,	З1-назначение, принцип действия и

<p><b>ПК 1.1</b> <b>ПК 1.2</b></p>	<p>от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, ИП2-регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, ИП3-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>использовать инструмент для очистки от загрязнений, У2-эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий,</p>	<p>устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, 32-порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, 33-порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, 34-методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры</p>
--	--	---	---

			<p>дрожжей, активации пресованных и сушеных дрожжей, 35-приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, 36-замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, 37-методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении,</p>
--	--	--	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Всего часов – 304 часа, из них**

**На освоение МДК – 148 часов, в том числе**

- лекции – 78 часов

- лабораторные занятия -60 часов

- самостоятельная работа- 10 часов

**На практики:**

- учебную 36 часов

- производственную (по профилю специальности) 108 часов

Из них в форме практической подготовки 204 часа

**Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)- 12 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, в час.			Практики			
				всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проектная* (работы)*, часов									
1	2	3		4	5	6	7	8	9	
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	<b>Раздел модуля 1.</b> Хранение и подготовка сырья к производству	<b>16</b>		14		-	-	-	2	
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	<b>Раздел модуля 2.</b> Организация замеса теста для хлебобулочных изделий	<b>80</b>	40	76	40	-	-	-	4	
ОК 01 ОК 09 ПК 1.2	<b>Раздел модуля 3.</b> Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий	<b>52</b>	20	48	20	-	-	-	4	
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Учебная и производственная практика(по профилю специальности)	<b>144</b>	36				36	108		
	Промежуточная аттестация(квалификационный экзамен)	<b>12</b>	<b>108</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>304</b>	<b>204</b>	<b>138</b>		-	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	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	
<b>Раздел модуля 1. Хранение и подготовка сырья к производству</b>		<b>16</b>	
<b>МДК.05.01. Освоение профессии рабочих</b>		<b>16</b>	
Тема 1.1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 1.2 ИП3, 32-37
	Основное сырье хлебопекарного производства	<b>6</b>	
	Дополнительное сырье хлебопекарного производства	<b>8</b>	
Тема 1.2. Эксплуатация технологического оборудования для подготовки сырья к производству	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ИП1, ИП2 У1-У2 31
	Оборудование для подготовки основного и дополнительного сырья		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b> <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1.Изучение учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); 2.Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных и практических работ; 3.Составление таблицы показателей качества муки хлебопекарной согласно требований ГОСТ; 4.Составление схемы подготовки основного сырья к производству; 5.Составление схемы подготовки дополнительного сырья к производству; 6.Изучение технических характеристик технологического		<b>2</b>	



<p>оборудования по подготовке сырья к производству; 7. Составление теста «Безопасная эксплуатация оборудования по подготовке сырья к производству» и т.д.</p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>1. Изучение специальной литературы и Интернет-ресурсов по подготовке сырья к производству, его хранению, эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>2. Составление презентаций: «Органолептические показатели качества муки»; «Подготовка основного сырья к производству»; «Дозаторы жидких компонентов», «Оборудование для подготовки муки к производству» и т.д.</p> <p>3. Подготовка докладов: «Жиры растительные, показатели качества, применение в хлебопечении», «Жиры, животного происхождения, показатели качества, применение в хлебопечении», «Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием по подготовке сырья», «Работа просеивателей муки различных конструкций», «Яичные продукты, показатели качества, применение», «Применение фруктово-ягодного сырья в хлебопечении и кондитерском производствах» и т. д.</p> <p>4. Выполнение тестов: «Органолептическая оценка качества полуфабрикатов», «Органолептическая оценка качества основного сырья»; «Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования», «Подготовка оборудования к работе» и т.</p> <p>5. Решение ситуационных задач, связанных с эксплуатацией технологического оборудования и т.д.</p>			
<b>Раздел модуля 2. Организация замеса теста для хлебобулочных изделий</b>		<b>66/40</b>	
<b>МДК.05.01. Освоение профессии рабочих</b>		<b>66/40</b>	
Тема 2.1. Ассортимент изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 1.2 ИПЗ, 32-37
	Ассортимент хлебобулочных изделий.	<b>2</b>	
	Хлеб из пшеничной и ржаной муки	<b>2</b>	
	Булочные и сдобные изделия.	<b>2</b>	
	Бараночные и сухарные изделия	<b>2</b>	
<b>Тематика лабораторных занятий</b>		<b>-</b>	
Тема 2.2. Замес теста	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 1.2 ИПЗ, 32-37
	Замес и созревание теста	<b>2</b>	
	Понятия о рецептурах. Созревание и разрыхление теста. Процессы, протекающие при брожении полуфабрикатов. Организация и ведение технологического процесса на стадии	<b>2</b>	

приготовления теста.		
Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление теста на густых опарах. Приготовление пшеничного теста на жидких опарах. Жидкие пшеничные закваски, характеристика.	2	
Приготовление пшеничного теста на диспергированной фазе (ЖДФ). Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Ускоренные способы приготовления теста. Приготовление теста на активированных дрожжах. Особенности в приготовлении теста для сдобных булочных изделий	2	
Способы приготовления ржаного теста и из смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление густой закваски по разводочному циклу Приготовление ржаного теста на малой (традиционной) густой закваске (МГЗ) и большой закваске (БГЗ).	2	
Приготовление ржаного теста и из смеси пшеничной и ржаной муки на жидкой закваске	2	
Хлебопекарные улучшители нового поколения. Дефекты, вызванные неправильным приготовлением теста. Расчет количества муки, дрожжей, солевого и сахарного растворов, другого сырья и полуфабрикатов на замес теста.	2	
<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>40</b>	
<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление пшеничного теста опарным способом, разделка теста, выпечка	8	
<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление пшеничного теста безопарным способом на активированных дрожжах, разделка теста, выпечка	8	
<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление ржано-пшеничного теста на ржанных заквасках, разделка теста, выпечка	8	
<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление слоеного дрожжевого	8	

	теста, разделка теста, выпечка		
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление теста с улучшителями качества хлеба, разделка теста, выпечка	8	
Тема 2.3. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления теста	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ИП1, ИП2 У1-У2 31
	Тестомесильные машины для замеса теста периодическим способом	2	
	Тестомесильные машины для замеса теста непрерывным способом	2	
	Тестоприготовительные агрегаты порционного и поточного действия	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	-	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>		<b>4</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1.Изучение учебной и специальной технической литературы, Интернет- ресурсов; 2.Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием учебно-методических пособий, оформление лабораторных и практических работ; 3. Составление таблиц: «Правила выбора способов замеса, технологическое значение замесов»; «Дефекты и причины появления брака в результате нарушения параметров и режимов замеса теста»; «Сравнительная характеристика традиционной и большой густой опар»; «Сравнительная характеристика опарных и ускоренных способов тестоведения»; «Сравнительная характеристика способов приготовления пшеничного теста»; 4. Составление тестов: «Спиртовое разрыхление теста»; «Производство жидких дрожжей»; «Приготовление теста на жидких опарах и жидких заквасках»; «Приготовление густых заквасок»; «Приготовление ржаного теста на густых заквасках»; 5. Составление схемы способов приготовления ржаного теста; приготовления ржаного теста на жидкой закваске; 6.Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика по производительности и конструкции тестоприготовительных агрегатов» и др			
<b>Тематика домашних заданий</b> 1. Составление тестов: «Образование пшеничного и ржаного теста»; «Процессы, протекающие на стадии замеса теста»; «Способы замеса теста»; «Способы разрыхления теста»; «Процессы, протекающие в тесте при брожении»; 2.Составление схемы приготовления теста на жидких опарах; приготовления жидких пшеничных заквасок; приготовления теста на активированных дрожжах;			

3. Составление таблицы «Способы определения готовности полуфабрикатов, способы переработки брака»; «Дефекты, возникающие в результате нарушения параметров и режимов замеса теста»; «Сравнительные характеристики способов приготовления пшеничного теста»; «Параметры приготовления ржаного теста на БГЗ» и др.			
<b>Раздел модуля 3. Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий</b>		<b>28/20</b>	
<b>МДК.05.01. Освоение профессии рабочих</b>		<b>28/20</b>	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.2 ИПЗ, 32-37
	Классификационные признаки распределения мучных кондитерских изделий на группы, подгруппы, виды и разновидности	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	-	
Тема 3.2. Производство печенья, крекеров и галет	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.2 ИПЗ, 32-37
	Производство печенья, крекеров и галет. Ассортимент и классификация. Технология приготовления.	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление теста для сахарного печенья, формование, выпечка изделий	4	
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление песочного печенья, формование, выпечка изделий	4	
Тема 3.3. Производство пряничных изделий, вафель	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.2 ИПЗ, 32-37
	Технологическая схема производства пряников. Технологическая схема производства вафель с начинкой. Замес вафельного теста	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление сырцовым способом пряничного теста и изделий из него.	4	
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление заварным способом пряничного теста и изделий из него.	4	
Тема 3.5. Производство кексов	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.2 ИПЗ, 32-37
	Виды и рецептуры кексов. Технологические схемы производства кексов на дрожжах и химических разрыхлителях	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	

	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление теста для кексов на химических разрыхлителях	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>		<b>4</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1.Изучение учебной и специальной технической литературы, Интернет- ресурсов; 2.Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ; 3.Подготовка сообщения «Приготовление теста для кексов на различных разрыхлителях» и др; 4.Создание презентации: «Замес песочного теста», «Замес теста для заварных пряников и коврижек» и др. ; 5.Изучение требований техники безопасности при работе с тестомесильными машинами и пр.			
<b>Тематика домашних заданий</b> 1.Подготовка сообщений, докладов: «Ассортимент мучных кондитерских изделий», «Производство печенья», «Ассортимент пряничных изделий», «Безопасная эксплуатация тестомесильных машин» и др. ; 2.Создание презентаций: «Приготовление заварных пряников», «Приготовление вафель», «Приготовление пряников» и др.			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Ознакомление с организацией рабочих мест. Хранение и подготовка сырья к производству Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий Ознакомление с оборудованием для приготовления теста		<b>36</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК1.2 ИП1- ИП3 У1-У2 31-37
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> Ознакомление с организацией рабочих мест. Хранение и подготовка сырья к производству Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий Ознакомление с оборудованием для приготовления теста		<b>108</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК1.2 ИП1- ИП3 У1-У2 31-37
<b>Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)</b>		<b>12</b>	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК1.2, ИП1-ИП3. У1-У2, 31-37
<b>Всего</b>		<b>304</b>	

### **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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

##### **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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

##### **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 работах 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 ALTA Wing B730MDi3-3225 монитор ViewSonic – 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 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), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

### **Учебная пекарня № 5**

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Мебель: шкаф вытяжной, шкаф закрытый 800x420x2370, шкаф навесной 1500x380x400, шкаф навесной 600x380x400, шкаф расстоечный, шкаф с перегородкой 900x420x2370, шкаф с полками 900x530x1850, шкаф сушильный СЭШ-3М, шкаф трех секционный для посуды и инвентаря, ванна моечная 2-секц ВМС, стол мойка 1200x790x900, стол-мойка 1200x790x900 NL 52-1ОК, стол пристенный 1800 x 600 x 900, стол производственный 1000 x 600, стол ученический, столешница влагостойкая 2960 x 600, стол-столешница пластик 1100x500x750, стул офисный на м/к, стул ученический, тумба мобильная 450x400x720 3 ящика, тумба подвесная 1732x470x610 умывальник с пьедесталом "Воротынский".

Оборудование: аквадистиллятор АЭ-10 МО, анализатор влажности МХ-50, баня водяная лабораторная, блендер Gastotop, весы Гастроном, весы CAS SV-10, весы электронные Ohaus CS 200, ареометр для молока, ареометр сахарометр, водонагреватель 50 л, кипятильник с регулятором, миксер Scarlet, миксер планетарный, муфельная печь ЭКПС 10, печь UNOX, плита электрическая промышленная ПЭМ, прибор ИДК-3М, прибор ОХЛ, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, СВЧ-печь Samsung, спектрофотометр КФК-3КМ, тестомесильная машина DN 10 STARFOOD, устройство УОП-01, холодильник.

Посуда и инвентарь: бюкс алюминиевый D-48 мм/выс. 20мм, зажим для трубок пружинный, капельница-дозатор, колба П-2-5000-50. ТС, магнитный держатель 36см, ступка с пестиком, учебно-методический комплекс ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

**Учебно-методическое обеспечение:** учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», 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).

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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. Эксплуатация технологического оборудования хлебопекарного и кондитерского производства. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Брянский ГАУ, 2023. –77 с.

2. Демченко, Н. И. Выполнение работ по профессии «Тестовод» : учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 154 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133045> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Брянский ГАУ, 2023. – 51 с.

4. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих : учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 105 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133046> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Дополнительные источники (ДИ):**

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 360 с. — ISBN 978-5-904406-14-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90678>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова.- 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2012. – 448 с.: ил.

### **Интернет ресурсы (И-Р):**

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

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

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

4. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>. – Заглавие с экрана



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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических занятиях; 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><b>На оценку «хорошо»</b> если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов;</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторного занятия, решении ситуационных задач</p>

	<p>использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если обучающийся 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>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических занятиях; 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><b>На оценку «хорошо»</b> если</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторного занятия, решении ситуационных задач</p>

	<p>обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если обучающийся 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><b>На оценку «отлично»</b> если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических занятиях; 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><b>На оценку «хорошо»</b> если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной(по профилю специальности) практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
---	--	---

	<p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если обучающийся 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических занятиях; 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><b>На оценку «хорошо»</b> если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку</b></p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

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