

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Советск
2023 год

СОГЛАСОВАНО
заведующий учебно-
методическим отделом
И. А. Ивашкина
31 августа 2023 года

Рабочая программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе:

- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 года N 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 10 июня 2022 года регистрационный N 68840, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;
- примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *Людмила Николаевна*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:

ИП Спирина Л.Н.
кондитерская "Сэр Эклер"
директор

Л.Н. Спирина Спирина Людмила Николаевна

МП



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	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.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг; - разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов; - инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; - организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями; - организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования; - эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования; - проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья; - обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций; - определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий; - оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции; - обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
-------------------------	--

<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций; - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт; - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства; - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,
<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг; - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности; - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; - технологии производства и организации производственных и технологических процессов; - требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; - методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций; - виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> - методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **304 часа**

Из них на освоение МДК.02.01 – **120 часов**

самостоятельную работу – **20 часов**

на практики:

- учебную практику – **72 часа**

- производственную практику - **72 часа**

экзамен по МДК – **10 часов**

экзамен по модулю – **10 часов**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем профессионального модуля, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Экзамен по МДК	Экзамен по модулю	
			Всего	В том числе		Практики в форме практической подготовки					
				в том числе		Учебная	Производственная (по профилю специальности)				
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	я									
ПК 2.1., ПК 2.2., ОК 01. ОК 09.	Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	222	120	80		72		20	10		
ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 01. ОК 09.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72					72				
	Экзамен по модулю	10									10
	Всего:	304	120	80		72	72	20	10	10	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		222
МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		120
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание 1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла В том числе практических занятий в форме практической подготовки 1. Анализ структуры производственного процесса 2. Расчёт длительности производственного цикла	10
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание 1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока В том числе практических занятий в форме практической подготовки 1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	10
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание 1. Организация ремонта оборудования 2. Организация складского хозяйства 3. Организация внутризаводского транспорта 4. Организация энергетического хозяйства В том числе практических занятий в форме практической подготовки 1. Задачи по организации ремонта оборудования 2. Задачи по организации складского хозяйства 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта 4. Задачи по организации энергетического хозяйства	10
Тема 1.4.	Содержание	10

Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	1. Производственная мощность и коэффициент её использования	
	2. Анализ и выявление резервов производственной мощности	
	В том числе практических занятий в форме практической подготовки	8
	1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	4
	2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	4
Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	10
	1. Разделение и кооперация труда	
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	
	В том числе практических занятий в форме практической подготовки	6
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	
	3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	10
	1. Изучение затрат рабочего времени	
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	
	В том числе практических занятий в форме практической подготовки	6
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	
	2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание	10
	1. Определение группы оплаты труда	
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	
	В том числе практических занятий в форме практической подготовки	6
	1. Расчёт премий	
	2. Определение заработной платы	
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	10
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	
	В том числе практических занятий в форме практической подготовки	8
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	
2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования		

	материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	10
	1. Производство и реализация продукции	
	2. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
	3. Рабочий период	
	В том числе практических занятий в форме практической подготовки	8
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	
	2. Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
	3. Определение рабочего периода	
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	10
	1. Производительность труда и численность персонала	
	2. Фонд заработной платы	
	В том числе практических занятий в форме практической подготовки	8
	1. Определение производительности труда и численности персонала	
	2. Расчёт фонда заработной платы	
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание	10
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	
	3. Издержки обращения предприятий	
	4. Прибыль и рентабельность	
	5. Фонд экономического стимулирования	
	В том числе практических занятий в форме практической подготовки	8
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	
	4. Определение прибыли и рентабельности	
	5. Определение фондов экономического стимулирования	
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание	10
	1. Организация управлением предприятия	
	В том числе практических занятий в форме практической подготовки	6

	1. Задачи ситуационного типа	
Экзамен по МДК		10
Самостоятельная учебная работа		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите; 3. Подготовка презентаций по темам: «Производство и реализация продукции», «Организация управления предприятием», «Научная организация труда» 	20	
Учебная практика раздела		
Виды работ		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности 	72	
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)		
Виды работ		
<ol style="list-style-type: none"> 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	
Экзамен по модулю		10
Всего		304

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», «Процессов и аппаратов пищевых производств», лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

Оборудование: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»

Оборудование: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам технологического оборудования.

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств»

Оборудование: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам процессы и аппараты пищевых производств.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

Оборудование: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров». Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»; комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»; комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам процессы и аппараты пищевых производств.

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

Оборудование: рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, шкафы для хранения приборов, микроскопы; коллекция микроорганизмов; стерильные боксы; измерительное оборудование:

весы, pH-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование. общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

Оборудование: рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, шкафы для хранения приборов и посуды, общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; измерительное оборудование: весы, pH-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование; лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.), микроскоп; оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки, раздаточный и дидактический материал;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

3.2. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Проблемная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, метод «круглого стола», семинар, мультимедийная презентация, деловые и ролевые игры, индивидуальные и групповые проекты, кейс-метод

3.3. При реализации образовательной программы преподаватель вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

3.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности).

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики (по профилю специальности) соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

3.5. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, лабораториях, мастерских, учебно-производственном комплексе образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. Результаты освоения образовательной программы могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

3.6. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических

работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

3.6. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.

2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

Основные электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Базовая коллекция ЭБС BOOK.ru

Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование и проведение анализа основных показателей производства; - проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях - планирование работы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей; - проведение расчетов по себестоимости продукции; распределение рабочих мест для исполнителя; - планирование выполнения работ исполнителя; - планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; - проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении практической работы; - решении ситуационных задач; - устный ответ; - тестирование - дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности) <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из 	<ul style="list-style-type: none"> - экзамены по МДК, по модулю

	<p>растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности; – способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач; – способность определять цели и задачи профессиональной деятельности; – знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность работать с нормативно-правовой документацией; демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках. 	<p>Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы</p>