

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.01.01. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01. ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К
ПЕРЕРАБОТКЕ**

Специальность:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Технология хранения и подготовки сырья: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 22 с.

Программа междисциплинарного курса МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Садыкова Г.Р., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК.....	4
1.1. Область применения программы МДК.....	4
1.2. Место МДК в структуре образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля	4
1.4 Количество часов на освоение МДК:.....	5
1.5 Результаты освоения МДК.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК.....	7
2.1. Объем МДК и виды учебной работы.....	7
2.2. Тематический план и содержание МДК.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	15
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	15
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК	16
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК	18
3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК	20

1. ПАСПОРТ МДК

1.1. Область применения программы МДК

Рабочая программа МДК является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 373, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

1.2. Место МДК в структуре образовательной программы

МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья входит в состав профессионального модуля ПМ.01.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

Целью овладения МДК.01.01 является освоение теоретических знаний в области технологии хранения и подготовки сырья, планирования его работы и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых компетенций.

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

иметь практический опыт:

приемки сырья;

контроля качества поступившего сырья;

ведения процесса хранения сырья;

подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

эксплуатировать основные виды оборудования;
оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
определять потери сырья при хранении;
подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
подбирать сырье для правильной замены;
рассчитывать необходимое количество заменителя;
соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

виды, химический состав и свойства сырья;
требования действующих стандартов к качеству сырья;
основные органолептические и физико-химические показатели качества;
правила приемки, хранения и отпуска сырья;
правила эксплуатации основных видов оборудования;
особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
правила подготовки сырья к производству;
способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
производственное значение замены одного сырья другим;
основные принципы и правила взаимозаменяемости;
правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

1.4 Количество часов на освоение МДК:

Объем образовательной программы МДК 194 часов, в том числе:

Обязательная часть	130 часов
Вариативная часть	64 часов

Объем образовательной программы МДК 194 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 153 часов;

самостоятельная работа обучающегося 41 часов.

1.5 Результаты освоения МДК

Результатом освоения МДК является овладение обучающимися знаний в области управления структурным подразделением, планирования его работы и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности.

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих **общих и профессиональных компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	194
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
<i>лекции</i>	76
<i>лабораторные занятия</i>	76
<i>практические занятия</i>	
<i>консультации</i>	1
<i>промежуточная аттестация</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	41
в том числе:	
<i>изучение учебного/теоретического материала (по конспектам лекций), изучение основной и дополнительной литературы</i>	10
<i>подготовка к практическим и лабораторным занятиям</i>	10
<i>выполнение индивидуального или группового задания (творческого, исследовательского, иного); например, подготовка информационных обзоров, конспектирование, составление схем, кроссвордов, анкет, словаря терминов и понятий и др. решение ситуационных задач, написание эссе и т.</i>	15
<i>подготовка реферата, курсовой работы</i>	
<i>подготовка к промежуточной аттестации</i>	6
<i>домашняя контрольная работа по теме</i>	
<i>и др.</i>	
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов / в т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
МДК 01.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке			
Тема 1.1. Приёмка сырья	Содержание		
	1. Обзор развития и характеристика современного состояния отраслей пищевой промышленности.	2	ОК 1-9, ПК 1.1
	2. Основные научно-технические проблемы развития и перспективы развития.	2	
	3. Способы доставки муки на предприятие. Правила приема муки. Сопроводительная документация.	2	
	4. Оборудование для разгрузки муки. Условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования.	2	
	5. Способы доставки дополнительного сырья. Правила приема дополнительного сырья.	2	
	6. Сопроводительная документация.	2	
	Оборудование для разгрузки дополнительного сырья. Условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования.		
	Лабораторные занятия		
1. Оформление приемо-сдаточной документации на получение дополнительного сырья. Выявить участки технологического процесса с наибольшими потерями сырья и разработать мероприятия по их снижению или устранению. Разработка мер по улучшению качества свежемолотой муки. Составить таблицу с указанием условий и сроков хранения основного и дополнительного сырья. Расчет технологических потерь сырья на складах.	6/4	ОК 1-9, ПК 1.1, ПК 1.2	
2. Составить таблицу с указанием условий и сроков хранения основного и дополнительного сырья. Расчет технологических потерь сырья на складах.	4/2		

Самостоятельная работа при изучении темы 1.1.			
1. Подготовка компьютерных презентаций «Характеристика видов, типов и сортов муки, применяемых в технологии хлеба». 2. Составление таблиц сравнительного анализа веществ, входящих в состав пшеничной и ржаной муки. 3. Изучение технологических приемов при переработке муки из дефектного зерна. 4. Составление таблиц различных видов и причин порчи муки при хранении. 5. Составление таблиц с указанием вредителей хлебных запасов, их влияния на качество сырья, меры и способы борьбы. 6. Изучение процессов, происходящих при созревании муки и оформить конспект.		6	
Тема 1.2. Характеристика основного сырья и контроль качества	Содержание		ОК 1-9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3
	1. Технологическая характеристика зерна пшеницы, ржи и других злаковых культур, строение и химический состав.	2	
	2. Помол зерна и выход муки. Виды, типы и сорта хлебопекарной муки. Основные органолептические и физико-химические показатели качества муки.	2	
	3. Химический состав различных видов и сортов муки.	2	
	4. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	2	
	5. Хлебопекарные свойства ржаной муки.	2	
	6. Стандарты и нормы, определяющие качество различных видов муки.	2	
	7. Влияние хлебопекарных свойств муки на качество продукции.	2	
	Технологическая характеристика зерна пшеницы, ржи и других злаковых культур, строение и химический состав.		
	Лабораторные занятия		
1. Отработка правил отбора проб муки для проведения органолептических и физико-химических анализов. Освоение органолептических методов оценки качества для разных видов и сортов муки. Определение массовой доли влаги в муке стандартным и экспресс методами.	8/6	ОК 1-9, ПК 1.1, ПК 1.2	
2. Определение количества и качества клейковины. Определение белизны муки. Определение общей кислотности муки. Определение крупности	8/6		

		помола. Определение числа падения ржаной муки. Оценка хлебопекарных свойств пшеничной муки по результатам пробной лабораторной выпечки.		
Самостоятельная работа при изучении темы 1.2.			5	ОК 1-9, ПК 1.1, ПК 1.2
1. Составление сравнительных таблиц особенностей белков и углеводов пшеничной и ржаной муки. 2. Оформление в виде конспекта требований, предъявляемых к подготовке яичных замороженных продуктов. 3. Изучение особенностей состава витаминно-минеральные смесей и представление в виде конспекта. 4. Изучение особенностей технологического значения различных сортов муки и представление в виде конспекта.				
Тема 1.3. Характеристика дополнительного сырья и контроль качества	Содержание		2	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4
	1.	Оборудование складов основного и дополнительного сырья.		
	2.	Хлебопекарные дрожжи. Условия и продолжительность хранения. Основные показатели качества. Органолептическая и физико-химическая оценка качества дрожжей.	2	
	3.	Вода. Химический состав. Показатели качества. Органолептическая и физико-химическая оценка качества воды.	2	
	4.	Поваренная соль. Химический состав. Показатели качества. Органолептическая и физико-химическая оценка качества соли.	2	
	5.	Солод и отруби. Виды солода и отрубей. Показатели качества.	2	
	6.	Сахар и сахаристые продукты. Виды сахара. Качественные показатели. Сведения о производстве. Органолептическая и физико-химическая оценка качества.	2	
	7.	Сахаросодержащие продукты. Требования к качеству.	2	
	8.	Молочные продукты. Молоко коровье. Виды молока. Показатели качества. Органолептическая и физико-химическая оценка качества.	2	
	9.	Молочные продукты. Физико-химические показатели. Показатели качества. Подготовка Органолептическая и физико-химическая оценка качества.	2	
10.	Жировые продукты. Классификация жиров, область применения. Органолептическая и физико-химическая оценка качества.	2		

	11.	Яйца и яичные продукты. Химический состав. Виды и категории яйца. Показатели качества.	2	
	12.	Пищевые кислоты, химические разрыхлители, пряности, ароматизаторы и улучшители. Химические разрыхлители. Основные показатели качества. Оценка качества.	2	
	13.	Пищевые добавки. Виды. Назначение. Классификация пищевых добавок. Показатели качества.	2	
		Основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья.		
	Лабораторные занятия			
	1.	Проведение органолептической оценки качества хлебопекарных дрожжей. Определение массовой доли влаги в дрожжах ускоренным методом.	6/4	
	2.	Проведение органолептической оценки качества поваренной соли. Определение массовой доли влаги в соли стандартным методом. Определение массовой доли сухих веществ по плотности солевого раствора с помощью пикнометра. Определение массовой доли сухих веществ по плотности солевого раствора с помощью ареометра.	6/4	
	3.	Проведение органолептической оценки качества солода. Определение массовой доли влаги в солоде ускоренным методом. Определение кислотности солода титрованием. Проведение органолептической оценки качества сахара. Определение массовой доли влаги в сахаре. Определение массовой доли сахарозы.	6/4	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4
	4.	Проведение органолептической оценки качества жировых продуктов. Определение массовой доли влаги в коровьем масле. Определение массовой доли влаги и летучих веществ в маргарине. Определение кислотности маргарина и масла коровьего. Проведение органолептической оценки качества яйца и яичных продуктов.	6/4	
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.3. 1. Составить схему вспомогательного оборудования складов для хранения муки. 2. Составление схем хранения и транспортирования молочной сыворотки. 3. Подготовка к занятию по теме «Хранение основного сырья» 4. Изучение особенности технологического значения вспомогательных продуктов и представление в		15	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4

<p>виде конспекта.</p> <p>5.Составить схему разгрузки основного и дополнительного сырья в виде презентации.</p> <p>6.Оформление в виде конспекта классификации продукции хлеба и хлебобулочных изделий и описание характеристик групп изделий, вырабатываемых с использованием новых сырьевых ресурсов.</p> <p>7.Составление доклада на тему: «Процессы, происходящие в муке при хранении».</p> <p>8.Анализ видов порчи сырья при хранении, разработка способов предотвращения порчи. Представление в виде презентации.</p> <p>9.Составление доклада на тему: « Жиросодержащие продукты, применяемые в технологии хлеба».</p> <p>10.Анализ нормативной документации на сахар и сахаросодержащие продукты.</p> <p>11.Ознакомление с СанПиНом 2.3.2. 1078-2001 «Вода питьевая» и ГОСТом 51232-98 «Вода питьевая».</p> <p>12.Изучение химического состава, показателей качества.</p>			
<p>Тема 1.4 . Хранение сырья и подготовка к переработке</p>	<p>Содержание</p>		<p>ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4</p>
	<p>1. Оборудование для внутривозовского транспортирования и хранения муки. Правила безопасной эксплуатации.</p>	2	
	<p>2. Способы хранения и размещения муки на предприятиях отрасли.</p> <p>Процессы, протекающие при хранении муки.</p>	2	
	<p>3. Оборудование для внутривозовской транспортировки и хранения дополнительного и вспомогательного сырья. Правила безопасной эксплуатации.</p>	2	
	<p>4. Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации.</p>	2	
	<p>5. Способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству.</p>	2	
	<p>6. Хранение и подготовка дрожжей. Порядок подготовки дрожжей к производству. Режимы хранения.</p> <p>Хранение и подготовка соли. Порядок подготовки соли к производству. Режимы хранения. Оборудование для подготовки соли к производству. Солерастворитель. Принцип работы.</p>	2	
	<p>7. Хранение и подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов. Порядок подготовки сахара, патоки и мёда к производству.</p> <p>Хранение и подготовка жиров и масел. Порядок подготовки. Режимы хранения.</p>	2	

	Хранение и подготовка яиц и яичных продуктов. Порядок подготовки. Режимы хранения. Хранение и подготовка молока и молочных продуктов. Порядок подготовки. Режимы хранения.		
8.	Хранение и подготовка фруктово-ягодных продуктов. Порядок подготовки. Режимы хранения. Хранение и подготовка добавок. Порядок подготовки. Режимы хранения. Хранение и подготовка солода, пряностей, орехов. Порядок подготовки. Режимы хранения.	2	
9.	Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые для мойки оборудования и помещений	2	
10.	Машины и агрегаты для подготовки муки к переработке. Правила безопасной эксплуатации.	2	
11.	Оборудование для дозирования сырья. Классификация. Правила безопасной эксплуатации.	2	
12.	Дозаторы для сыпучих продуктов. Классификация. Дозаторы для жидких компонентов. Классификация.	2	
Лабораторные занятия			
1.	Расчет емкости склада бестарного хранения муки. Расчет запаса муки. Произвести расчет 7-суточного запаса муки на предприятии. Изучить санитарное состояние складов, в соответствии с ГОСТ. Составить таблицу хранения сырья.	6/4	ОК 1-9, ПК 1.2, 1.3, 1.4
2.	Характеристика транспортного оборудования. Составить схему технологического оборудования.	6/4	
3.	Выявление участков технологического процесса с наибольшими потерями сырья и разработать мероприятия по их снижению или устранению. Расчет технологических потерь на складах, коммуникациях. Оформление актов списания на технологические потери сырья на складах и коммуникациях. Провести анализ процессов, приводящих к порче муки при хранении и разработать мероприятия по их устранению.	8/6	

	<p>4. Составление таблиц с указанием условий и сроков хранения основного и дополнительного сырья. Определение вредных веществ на разных участках по приему, хранению и подготовке сырья к переработке. Подбор операций для подготовки основного сырья к переработке. Подбор операций для подготовки дополнительного сырья к переработке.</p>	6/4	
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 1.4. 1.Конспект на тему: «Особенности технологического значения сахара и сахаросодержащих продуктов». 2.Конспект на тему: «Особенности технологического значения молока и молочных продуктов». 3.Конспект на тему: «Особенности технологического значения яиц и яйцепродуктов». 4.Конспект на тему: «Особенности технологического значения вспомогательных продуктов». 5.Составление доклада на тему: «Разработка технологических приёмов необходимых при переработке муки с излишне растяжимой клейковиной». 6.Составление доклада на тему: «Особенности переработки муки с пониженными хлебопекарными свойствами» 7.Составление доклада на тему: «Нетрадиционные виды муки, используемые в хлебопечении». 8.Составление доклада на тему: «Аналогичные предприятия по использованию в производстве улучшителей технологического процесса с использованием различных видов информации». 9.Характеристика нового оборудования для подготовки сырья к переработке. 10.Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>		15	ОК 1-9, ПК 1.1-1.4
Итого по МДК 01.01.		76/76/41	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы МДК предполагает наличие кабинета «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

рабочее место преподавателя и посадочные места обучающихся;
комплект электронных слайдов:

«Технологическая схема приготовления дрожжевого опарного теста»,

«Технологическая схема приготовления дрожжевого безопарного теста»,

«Технологическая схема приготовления дрожжевого слоеного теста» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета:

– комплект учебно-методической документации,

– наглядные пособия,

– электронный образовательный ресурс,

– компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,

– программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

– производственные столы, моечные ванны, стеллажи кухонные, бак пищевой с крышкой, посуда и инвентарь для механической кулинарной обработки овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, венчик, кондитерский мешок с набором насадок, набор тесторезок, формы силиконовые для выпечки, противни, пергамент, фигурные формы, формы для выпечки хлеба, вырубки металлические, молды, набор для лепки, силиконовые коврики, помпа для работы с карамелью,

– электромеханическое оборудование (мясорубка, блендеры, миксеры планетарный и ручной, тестомесы, тестоделитель, просеиватель муки, тестораскаточная машина, слайсер, фритюрница настольная, лампа для карамели, термометр, горелка, весы),

– тепловое и холодильное оборудование (холодильники бытовые, холодильные шкафы, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрическая плита, плита индукционная, электрические шкафы и пароконвектомат, подовые печи, печь электрическая ротационная конвекционная «Муссон-ротатор» модель 33).

Реализация программы профессионального модуля ПМ.01 предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуются на базовом производственном предприятии по договору.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК

Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. -етод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.

14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

20. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

Основная литература:

1. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09188-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/427378>

2. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — [Текст]: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437870>

Дополнительная литература:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>
2. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Текст]: справочник / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 296 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-181-2, 1000 экз.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016. — 250 с.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: практикум / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016. — 327 с.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.twirpx.com>- служба, обеспечивающая хранение, накопление, передачу и обработку материалов Пользователей.
2. <http://knigakulinara.ru> - электронная библиотека: новости кулинарии.
3. <http://restcon.ru/> - ресторанный консалтинг.
4. <http://worldskills.ru/> - официальный сайт Worldskills international.
5. <http://knigakulinara.ru/books> - электронная библиотека: книга кулинара.
6. znanium.com - Электронно-библиотечная система

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных
 - <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
 - <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
 - <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
 - <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
 - <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
 - <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View
2. Информационно-справочные системы
 - СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение
 1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
 3. Система тестирования INDIGO.
 4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение
 1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и

осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы МДК включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Умеет: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; Знает: виды, химический состав и свойства сырья.	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен
ПК1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Умеет: использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; Знает: требования действующих стандартов к качеству сырья	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен
ПК1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Умеет: вести процесс хранения сырья; Знает: оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; определяет потери сырья при хранении	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен

<p>ПК1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	<p>Умеет: подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; Знает: эксплуатирование основных видов оборудования; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; производственное значение замены одного сырья другим; основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>	<p>Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства полуфабрикатов</p>	<p>Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения</p>	<p>- критерии эффективного поиска и использования необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен</p>

профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен