

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

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**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*

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке: Рабочая программа профессионального модуля. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке по 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:**

**согласована с представителями работодателей:**

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелец ресторана «Брассерия Leuven», партнёр GaripovRestFamily \_\_\_\_\_ И.Х. Мирзиев

Бренд-шеф ООО «Бахетле» \_\_\_\_\_ И.И. Галиев



**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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ «ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К<br>ПЕРЕРАБОТКЕ»..... | 4 |
| 1.1. Область применения рабочей программы.....  | 4 |
| 1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной<br>программы.....                                    | 4 |
| 1.3. Цели и задачи профессионального модуля .....   | 6 |
| 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....  | 7 |
| 2.1 Программа экзамена по модулю.....   | 7 |
| 2.2. Критерии оценки.....   | 8 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 373, и учебным планом, утвержденным 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 в структуре основной профессиональной образовательной программы**

«Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» относится профессиональным модулям (ПМ.01) и включает МДК 01.01 «Технология хранения и подготовки сырья», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности). Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 374 часа.



### 1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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 отпуски 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.

| <b>Код формируемых компетенций</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------------------------------|--|
| ОК 1                               | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2                               | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК 3                               | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4                               | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5                               | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6                               | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7                               | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК 8                               | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК 9                               | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |
| 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1 Программа экзамена по модулю**

Программа экзамена по модулю включает требования и критерии оценки знаний.

Экзамен по модулю проводится в аудитории, в лаборатории.

Задание включают теоретические вопросы, решения ситуационных задач с учетом профессиональных компетенций. Для выполнения практического задания по приготовлению изделия используется помещение лаборатории учебного заведения. Производство лаборатории оснащено всеми видами теплового, электрического, механического оборудования и всем инвентарем.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

## 2.2. Критерии оценки

- «отлично» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены;

- «хорошо» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены, некоторые из выполненных заданий содержат незначительные ошибки;

- «удовлетворительно» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено частично, но пробелы не носят систематического характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «неудовлетворительно» - теоретическое содержание междисциплинарного курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий не выполнено.

| Результаты (освоенные компетенции)                              | Основные показатели оценки результата   | Методы оценки  |
|---|---|--|
| <p><b>ПК1.1.</b>Организовывать и производить приемку сырья.</p> | <p>Демонстрация навыков:<br/>- приемки сырья;<br/>Демонстрация умений: оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приёмке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;<br/>Демонстрация знаний: основные органолептические и физико-химические показатели качества;<br/>- правила приёмки, хранения и отпуска сырья;</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p> |
| <p><b>ПК1.2.</b>Контролировать качество поступившего сырья.</p> | <p>Демонстрация навыков:<br/>- контроля качества поступившего сырья;<br/>Демонстрация умений: - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использовать</p>  | <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p> |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</p> <p>Демонстрация знаний: - виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья;</p>  |  |
| <p><b>ПК1.3.</b>Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>  | <p>Демонстрация навыков:<br/>- ведение процесса хранения сырья;</p> <p>Демонстрация умений: - оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приёмке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - определять потери сырья при хранении;</p> <p>Демонстрация знаний: особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы её предотвращения;</p>  | <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p> |
| <p><b>ПК1.4.</b>Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>  | <p>Демонстрация навыков:<br/>- подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p>Демонстрация умений: подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p> <p>Демонстрация знаний: правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранения и подготовки к производству; производственное значение замены одного сырья другим; основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>демонстрация интереса к будущей профессии</p>   | <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность,</p>   | <p>выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения,</p>  | <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения</p>                             |

|   |  |   |
|---|--|---|
| выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.   | определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции   | заданий экзамена по модулю;   |
| <b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства полуфабрикатов | Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю; |
| <b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - критерии эффективного поиска и использования необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  | Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю; |
| <b>ОК 5.</b> Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.                       | - критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности   | Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю; |
| <b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения   | Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю; |
| <b>ОК 7.</b> 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  | Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю; |
| <b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и   | умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься   | Экспертное наблюдение и оценка выполнения                             |

|   |   |   |
|---|---|---|
| личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    | самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации                  | заданий экзамена по модулю;   |
| <b>ОК 9.</b><br>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю; |