**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

2015 г.

Рассмотрена Утверждена

 учебно-методическим объединением директор ГБПОУ КК АТТС

технологических специальностей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

 №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2015г.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки РФ 22.04.2014 N 373 зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 33402 от 01.08.2014), укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: Е.В. Матвеева

преподаватель специальных дисциплин,

 ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

 Н. С. Прусевич, преподаватель

ГБПОУ КК АМТТ

Квалификация по диплому

Инженер –технолог

Ф.Ш.Абдулаева, ООО Кондитерский дом «Фабрикантъ»

Квалификация по диплому

Инженер –технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  | 16 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности) | 19 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03

 *код*

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделии

 *наименование*

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные 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 |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| **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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | -приемки сырья;-контроля качества поступившего сырья;-ведения процесса хранения сырья;-подготовки сырья к дальнейшей переработке;*- составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции;**- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции:**- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;**- заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;* |
| **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;*- подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий;**- рассчитывать стоимость сырья для производства хлебобулочных изделий;**- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;**- обеспечивать безопасность пищевых продуктов**- учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы;* |
| **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. *- новые виды сырьевого ресурса в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;**- методы расчета стоимости сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;**- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;**- факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранение и использование;**- ассортимент готовых смесей и концентратов используемых в выпечках;**- ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования;**- важность минимизации отходов.* |

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика**  |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | **внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа**  | **учебная,**часов | **производственная** часов*(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **всего,**часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | **в т.ч., курсовая проект (работа)\*,**часов | **всего,**часов | **в т.ч., курсовой проект (работа)**\***,**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 1.1.****ПК 1.2.****ПК 1.3.****ПК 1.4.** | **Раздел 1.** Ведение технологии приемки, хранения сырья и подготовки сырья к переработке | **555****(279+*276*)** | **322****(150+*172*)** | 130(112+*18*) | - | **161****(75+*86*)** | - | **72****(54+*18*)** | **-** |
| **ПК 1.1.****ПК 1.2.****ПК 1.3.****ПК 1.4.** | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **108****(54+*54*)** |  | **108** |
|  | **Всего:** | **663** | **322** | **130** | **-** | **161** | **-** | **72** | **108** |

1. [↑](#footnote-ref-1)