

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 01.Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий (срок обучения 3г 10 месяцев)

1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности.

2. Цели изучения профессионального модуля

Целью изучения профессионального модуля является овладение видом профессиональной деятельности (производство хлеба, кондитерских и макаронных изделий) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

Профессиональный модуль включает в себя **МДК. 01.01 Технология хранения и подготовки сырья**, учебную и производственную практику.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные и т. д.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;
- **вариативная часть практического опыта:**

расчета и подбора оборудования для приема, хранения и подготовки сырья к переработке;

- эксплуатации основного оборудования

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;

вариативная часть умений:

-подбирать оборудование для доставки, разгрузки, хранения сырья и подготовки его к производству, используя справочную и нормативно-конструкторскую документацию;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранение 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 подготовки к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

вариативная часть знаний:

- устройство и принципы работы технологического оборудования.

Процесс освоения модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1-10, ПК 1.1-1.4.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 410 час, включая:
 обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося - 276 час;
 самостоятельной работы обучающегося – 134 час;
 учебной и производственной практики – 180 часов (в т.ч. УП-36 часов; ПП-144 часа).

7. Формы контроля

Итоговая аттестация:

МДК. 01.01 Технология хранения и подготовки сырья - ДЗ

Учебная практика - дифференцированный зачёт,

Производственная практика - дифференцированный зачёт,

Экзамен квалификационный.

8. Составитель:

Кожевникова Т.Ю., преподаватель технологических дисциплин, к. с/х наук