

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ)
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Аннотация к рабочей программе ОПД 01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД 01 Основы микробиологии, гигиены и санитарии, является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина ОПД 01 Основы микробиологии, гигиены и санитарии входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины ОПД 01 Основы микробиологии, гигиены и санитарии, являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания - подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве аппаратчика - оператора производства продуктов питания из растительного сырья

В результате освоения дисциплины ОПД 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены, обучающийся должен уметь:

Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации мучных изделий;

Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;

Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

Рассчитывать энергетическую ценность мучных изделий;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Основные термины микробиологии;

Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;

Микробиологию основных пищевых продуктов;

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

Правила личной гигиены работников организации питания;

Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

Пищевые вещества и их значение для организма человека;

Суточную норму потребностей человека в питательных веществах;

Основные процессы обмена веществ в организме;

Суточный расход энергии;

Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

Аннотация к рабочей программе

ОПД 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОПД 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения предмета обучающийся должен **знать**:

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета обучающийся должен **уметь**:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

Аннотация к рабочей программе «Охрана труда»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОПД 03 Охрана труда, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина ОПД 03 Охрана труда относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины ОПД 03 Охрана труда, обучающийся должен **уметь**:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж (инструктировать по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ);
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

знать:

- государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность профессии;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Аннотация к рабочей программе

ОПД 04 Техническое оснащение и организация рабочего места

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД 04 Техническое оснащение и организация рабочего места, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Рабочая программа дисциплины ОПД 034 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья», в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности и является составной частью данной профессиональной программы

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве аппаратчика - оператора производства продуктов питания из растительного сырья.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического хлебопекарного оборудования, а также оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного;
- изучение правил их безопасного использования;

- изучение видов раздачи и правил отпуска готовых изделий;
- научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования.

Аннотация к рабочей программе

ОПД 05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины ОПД 05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья», соответствующие ей общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке

Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место пекаря (кондитера), оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--

Аннотация к рабочей программе Основы электротехники

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.06 «Основы электротехники» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

– эксплуатировать электроизмерительные приборы;

– контролировать качество выполняемых работ;

– производить контроль различных параметров электрических приборов;

– работать с технической документацией.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

– основные законы электротехники: электрическое поле, электрические цепи постоянного тока, физические процессы в электрических цепях постоянного тока;

– расчет электрических цепей постоянного тока;

- магнитное поле, магнитные цепи;
- электромагнитная индукция, электрические цепи переменного тока;
- основные сведения о синусоидальном электрическом токе, линейные электрические цепи синусоидального тока;
- общие сведения об электросвязи и радиосвязи;
- основные сведения об электроизмерительных приборах, электрических машинах, аппаратуре управления и защиты.

Аннотация к рабочей программе

Основы рисования и лепки

Область применения программы учебной дисциплины ОПД 08 Основы рисования и лепки

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД 08 Основы рисования и лепки, разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов по профессии среднего профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПД 08 Основы рисования и лепки, входит в общепрофессиональный цикл ФГОС среднего общего образования при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии естественнонаучного профиля 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выполнять упражнения по рисованию;
 - рисовать различного вида орнамент;
 - рисовать с натуры предметы геометрической формы;
 - рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
 - рисовать фрукты и овощи;
 - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
 - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
 - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- технику рисунка и ее многообразие
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

Результатами освоения учебной дисциплины ОПД 08 Основы рисования и лепки:

развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения:

самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья». Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией, студент должен освоить вид профессиональной деятельности - организация обслуживания технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Образовательная программа разрабатывается образовательной организацией в соответствии с ФГОС СПО и с учетом ПООП и предполагает освоение следующих **видов деятельности**:

- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);

- выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее — ПК), соответствующими выбранными видами деятельности, предусмотренным пунктом 2.4 ФГОС СПО, сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов (при наличии), указанных в ОП:

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Содержание профессионального модуля

ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией, состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	знания	умения	навыки
ПК 1.1 – ПК 1.3 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и	Обучающийся должен знать: требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка,	Обучающийся должен уметь: проводить анализ конструкций технологического оборудования для производства	Обучающийся должен владеть: навыками контроля эксплуатационных параметров работы

сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	устройство, принцип действия, эксплуатация, оптимальные технологические режимы работы оборудования- (Б1.В.ДВ.01.01-3.1)	хлеба и хлебобулочных изделий- (Б1.В.ДВ.01.01-У.1)	оборудования- (Б1.В.ДВ.01.01-Н.1)
ПК-1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Обучающийся должен знать: технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения технологический	Обучающийся должен уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Обучающийся должен владеть: навыками организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья». Область профессиональной деятельности, в которой

выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, студент должен освоить вид профессиональной деятельности – МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий.

Образовательная программа разрабатывается образовательной организацией в соответствии с ФГОС СПО и с учетом ПООП и предполагает освоение следующих **видов деятельности**:

- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);
- выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями (далее — ПК)**, соответствующими выбранными видами деятельности, предусмотренным пунктом 2.4 ФГОС СПО, сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов (при наличии), указанных в ПООП:

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба в соответствии с технологическими, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Содержание профессионального модуля

ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенции.