

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  
(очная форма обучения)**

Рабочая программа профессионального модуля является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующих общих и профессиональных компетенций, установленных ФГОС по специальности, профессиональными стандартами (при наличии), требованиями работодателей.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:**

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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.

**В состав профессионального модуля входят:**

- МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья;
- УП.01 Учебная практика.

**Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы**

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 309, в том числе:

аудиторная учебная нагрузка – 218 часов, в том числе:

лабораторных работ и практических занятий - 62 часов;

учебная практика - 36 часов;

самостоятельная работа – 91 час.

**Виды промежуточной аттестации:**

- ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке - экзамен квалификационный;
- МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – экзамен;
- УП.01 – дифференцированный зачет.