

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля ПМ 02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

(код и наименование специальность)

2023

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Председатель методической комиссии

_____ Юлия Сергеевна Круподер
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР

_____ Людмила Николаевна Иванченко
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Круподер Юлия Сергеевна преподаватель общепрофессионального и профессиональных циклов «ККПС»
(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Рабочая программа рассмотрена и согласована 20__/20__ учебный год

Протокол № _____ на заседании МК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована 20__/20__ учебный год

Протокол № _____ на заседании МК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	стр. 7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯстр. 13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯстр 18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов является частью освоения программ подготовки техника – технолога в соответствии с ФГОС СПО РФ по специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен:
уметь:

- оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации;
- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований;
- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;
- настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;

- поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;
- рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;
- применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;
- проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов;
- проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов.

знать:

- требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;
- правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;
- способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований;
- способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава;
- сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки специалистов среднего звена

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	именования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1	ПК.	Тема		Требования работодателей

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 348 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки учащихся – 132 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки учащихся – 132 часа;

учебной и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, в соответствии с ФГОС СПО РФ по специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код (согласно ФГОС СПО РФ)	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 1.1. - 1.2	Раздел модуля 1. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	66	66	28						
ПК 1.1.-1.2	Раздел модуля 2. Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	66	66	28						
	Экзамен	2	2							
ПК 1.1. – 1.2.	Учебная практика, часов	72	72					72		
ПК 1.1. – 1.2.	Производственная практика (по специальности), часов	144	144							144
	Промежуточная аттестация:, квалификационный экзамен	2	2					ДЗ		ДЗ, Эк
	Всего:	348	348	52				72		144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		66
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	Содержание учебного материала Система контроля качества перерабатывающей промышленности. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Организация контроля качества на предприятиях отрасли. Входной и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	18
	Лабораторно - практическое занятие Лабораторно- практическое занятие № 1 Организация контроля качества продукции в общественном питании Практическая работа № 1 Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	10
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	

<p>Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю</p>	<p>Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного контроля качества сырья. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов. Приемка, характеристика сырья в производство. Хранение и подготовка сырья к пуску в производство Хранение и подготовка сырья к пуску в производство Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продуктов. Технологическая схема производства продукта. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.</p>	21
	Лабораторная работа	14
	<p>Лабораторная работа № 2 Организация производственного контроля на предприятии общественного питания. Лабораторная работа № 3 Порядок разработки технических условий. Лабораторная работа № 4. Процедура разработки, оформления и утверждения нормативной документации.</p>	
	Тема 1.3. Физико-химические свойства и методы исследования	Содержание учебного материала
	Физико-химические методы исследования.	
	Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	
	Практическое занятие	4
	Практическая работа № 2 Заполнения бракеражного журнала	
Раздел 2. Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		66
МДК 02.02 «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»		66
Тема 2.1. Контроль	Содержание учебного материала	

качества продукции	<p>Характеристика основного сырья для производства продуктов питания</p> <p>Контроль качества продукции</p> <p>Испытательные лаборатории для предприятий</p> <p>Правила отбора проб</p> <p>Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания.</p> <p>Органолептические методы исследования.</p> <p>Условия проведения органолептических испытаний</p> <p>Дегустационный анализ. Аналитические методы органолептического анализа</p> <p>Методы определения физических свойств пищевого сырья и продуктов питания.</p> <p>Теплофизические свойства пищевых продуктов</p> <p>Химические методы анализа пищевых продуктов.</p> <p>Составление заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.</p>	25
	Лабораторная работа	4
	Лабораторная работа № 6 Правила техники безопасности и подготовка проб к анализу.	
	Практическая работа	14
	<p>Практическая работа № 3 Изучение некоторых качественных показателей сырья животного происхождения</p> <p>Практическая работа № 4 Контроль качества и безопасности технологических процессов в общественном питании</p> <p>Практическая работа № 5 Контроль качества овощных полуфабрикатов</p>	
Тема 2.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство.</p> <p>Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Контроль качества полуфабрикатов.</p> <p>Контроль качества готовых изделий.</p> <p>Контроль качества напитков.</p> <p>Идентификация сырья и продукции.</p> <p>Фальсификация сырья и продукции.</p>	7

	Практическая работа	
	Практическая работа № 6 Контроль качества основного сырья. Практическая работа № 7 Контроль качества натуральных полуфабрикатов из мяса Практическая работа № 8 Контроль качества первых блюд. Практическая работа № 9 Контроль качества сладких блюд.	
Учебная практика ПМ 02 Виды работ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 	72
Производственная практика ПМ 02 Виды работ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов 3. Организация и осуществление технологического процесса 4. Работа в производственно-технологической лаборатории 	144
Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен		2
Всего часов:		348

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требование к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

учебного кабинета Кабинет технологии кулинарного производства
Кабинет технологии кондитерского производства

лаборатории Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модулей. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся, должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

стол ученический - 15шт., стулья
ученические-27шт., доска
ученическая - 1шт., стол
преподавателя - 1шт., стул
преподавателя- 1шт., шкаф-витрина - 2шт., настенные наглядные пособия - 5шт.,
муляжи - 21шт.,
компьютер с программным обеспечением - 1 шт., схемы - 4 шт.,
стенд - 5шт.
плакаты- 32 шт.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

бойлер для горячей воды -1шт.,
блендер-1шт.,
слайсер-1шт.,
миксер-1шт.,
тостер -1шт.,
мясорубка
МИМ-80 -1шт., мясорубка
МИМ-60 -1шт.,
плита электрическая
ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 -2шт., холодильный
шкаф ШХ-0,4 -1шт.,
котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт.,
электрочайник-1шт.,
микроволновая
печь-1шт.,

ванна-мойка - 4шт.,
стол обеденный -15шт., металлический
стол - 12шт., производственный
стол -12шт.,
стол-стойка -3шт.,
шкаф-витрина - 2шт., доска
разделочная -78шт., ножи поварской
тройки - 6шт.,
шкаф подвесной -4шт., передвижной
стеллаж -1шт., электронные
весы -2шт.,
весы настольные -1шт., весы
циферблатные-1шт.,
кастрюля-12шт.,
сковородка -12шт.,
сотейник - 2шт.,
лоток -12шт.,
разнос -12шт.,
сито -2шт.,
черпак -12шт.,
грохот -2шт.,
противень - 6шт.,
шумовка - 4шт.,
вилка десертная -12шт., вилка
закусочная -12шт.,
вилки столовая -12шт.,
лопатка - 6шт.,
веселка - 4шт.,
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,
яйцезрезка -1шт.,
щипцы
для салата -1шт., кокотница - 4шт.,
соусник -15шт.,
тарелка мелкая
столовая -14шт.,
тарелка глубокая
столовая -14шт.,

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательном учреждении, так и в организациях, соответствующих профилю ПМ.02

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно - практических занятий студенты закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение учащимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения и на предприятиях общественного питания.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин, как «Основы бережливого производства», «Основы финансовой грамотности», «Бизнес планирование», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» по специальности должно предшествовать освоению данного модуля или изучаться параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете

социально-экономических дисциплин;
информационных технологий в профессиональной деятельности,
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторно- практические занятия и учебная практика проводятся в
Учебный кулинарный цех;
Учебный кондитерский цех.

согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии 19.02.13 Технология продуктов в общественном питании массового изготовления и специализированных пищевых продуктов текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос учащихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практических занятий, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКСР по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой профессиональному модулю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883> (дата обращения: 21.11.2022).

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884> (дата обращения: 21.11.2022).

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1406643> (дата обращения: 21.11.2022). –
Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники

1. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин. - Майкоп : Адыгея, 2004. - 463 с.
2. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. - М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984. - 503 с.
3. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009 - 212 с.
4. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. - ДеЛи принт, 2005. - 116 с.
5. Польшанина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий. - ДеЛи принт, 2010. - 464 с.
6. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.
7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М. Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М: ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	которые не может исправить самостоятельно.	
<p>ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятель</p>

	<p>быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>ной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024