**Министерство образования и науки Краснодарского края**

**государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Армавирский техникум технологии и сервиса»**

**Краснодарского края**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ. 04 Производство макаронных изделий**

**по специальности 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**2015**

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 разработана на основе ФГОС СПО по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки РФ от 15 июня 2010 г. N 611 зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 17942 от 21.07.2010г.)

Организация разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Армавирский техникум технологии и сервиса» Краснодарского края.

Разработчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева

 преподаватель специальных дисциплин,

 ГБОУ СПО АТТС КК

Рецензенты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.С. Прусевич

 преподаватель

 ГБОУ СПО АМТТ КК

 Квалификация по диплому:

 инженер – технолог

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.Ш. Абдулаева

 Директор кондитерской фабрики

 «Фабрикантъ»

 Инженер -технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  | 11 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 04 Производство макаронных изделий | 14 |

**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.** | Контролировать соблюдение требований к сырью припроизводстве различных видов макаронных изделий. |
| **ПК 2.** | Организовывать и осуществлять технологический процесспроизводства различных видов макаронных изделий. |
| **ПК 3.** | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудованияпри производстве различных видов макаронных изделий. |

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** | - контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий. |
| **уметь** | - проводить анализ качества сырья и готовой продукции;- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;- оформлять производственную и технологическую документацию;- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;- подбирать вид матрицы для заданных условий;- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;*- работать на высокотехнологическом оборудовании по производству макаронных изделий;**- разрабатывать новые виды макаронных изделий;* |
| **знать** | - требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;- технологию и организацию производства макаронных изделий;- типы замеса макаронного теста;- технологию замеса и прессования теста;- характеристики и назначение вакуумированного теста;- технологические требования к матрицам;- стадии разделки и их назначение;- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;- режимы сушки коротких и длинных изделий;- изменение свойств макаронных изделий при сушке;- назначение стабилизации изделий;- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;- методы упаковки макаронных изделий;- режимы хранения изделий;- нормирование расхода сырья;- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;- виды и состав линий для производства макаронных изделий;- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;- конструкции матриц и правила их эксплуатации;- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;- принципы работы упаковочного оборудования;- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий;- *новые технологии в производстве макаронных изделий;**- методику разработки макаронных изделий;* |

**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 4.1****ПК 4.2****ПК 4.3** | Раздел 1. Ведение технологии производства макаронных изделий | **390****(254+136)** | **212****(120+*92*)** | 160(70+*90*) | - | **106****(60+*46*)** | - | **72** | **-** |
| **ПК 4.1****ПК 4.2****ПК 4.3** | Производственная практика, (по профилю специальности), часов  | **72** |  | **72** |
|  | **Всего:** | **462** | **212** | **160** | **-** | **106** | **-** | **72** | **72** |

1. [↑](#footnote-ref-1)