**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 при  производстве различных видов макаронных изделий. |
| **ПК 2.** | Организовывать и осуществлять технологический процесс  производства различных видов макаронных изделий. |
| **ПК 3.** | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования  при 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)