

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 29.3
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.20 ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПАСТЫ

Тюмень 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), с целью учёта требований работодателей.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Сергеева Мария Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.20 Технологии приготовления итальянской пасты является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– работать с конкретным оборудованием и приспособлениями для приготовления пасты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– виды (формы) итальянской пасты.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.20 Технологии приготовления итальянской пасты	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учёта требований работодателей.	54	12	24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
составление опорных конспектов, подготовка сообщений, докладов	6
работа с конспектами занятий	4
составление схемы линии оборудования	2
подготовка презентации по теме	2
подбор материалов, работа с интернет ресурсами	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.20 Технологии приготовления итальянской пасты

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. История возникновения итальянской пасты	Содержание учебного материала	2	1
	Отличительные особенности итальянской кухни. Характеристика продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Режим питания. Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд. Широкое использование овощей, макаронных изделий, сыров, специй и пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка и др.).		
Тема 2. Виды итальянской пасты	Содержание учебного материала	4	1
	Классификация и характеристика паст: Анеллини – Anellini, Аньолотти – Agnolotti, Ачини ди пепе - Acini di pepe, Букатини – Bucatini, Вермичелли – Vermicelli, Джемелли – Gemelli, Диталини - Ditalini, Капеллини – Capellini, Тальятелле – Tagliatelle, Феттучини – Fettuccine, Спагетти – Spaghetti		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 1. Составление опорных конспектов, подготовка сообщений	2	
	Самостоятельная работа № 2. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.	2	
Тема 3. Характеристика и виды оборудования для изготовления пасты	Содержание учебного материала	4	2
	Техническое оснащение и организация рабочих мест, техника безопасности		
	Устройство машин для просеивания муки. Общая характеристика оборудования.		
	Машина для производства пасты SIRMAN Sirpasta MAXI CE, 40110052		
	Машина для приготовления пасты BOTTENE Inver 3T		
	Аппарат для производства макаронных изделий LA MONFERRINA P12		
	Тестораскаточные машины.		
	Виды оборудования для сушки паст. Сушильный шкаф, Макиз С-105, Предварительная сушилка (трабатто), TP100/3- TP500/7		
	Самостоятельная работа обучающихся	8	-
	Самостоятельная работа № 3. Изучение темы по вопросам к параграфам, составленным преподавателем.	2	
	Самостоятельная работа № 4. Составление схемы линии оборудования для приготовления пасты.	2	
	Самостоятельная работа № 5. Подготовка доклада по теме.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 4. Технологии приготовления различных видов теста для паст	Содержание учебного материала	2	2
	Способы приготовления теста для пасты, форма, технология приготовления		
	Практические занятия	24	-
	Практическое занятие № 1. Приготовление теста для пасты "Карбанара"	2	
	Практическое занятие № 2. Приготовление теста для Лазаньи	2	
	Практические занятия № 3-4. Приготовление теста для Равиоли и Тортеллини	4	
	Практическое занятие № 5. Приготовление овощного теста для паст	2	
	Практическое занятие № 6. Приготовление теста для Канеолли	2	
	Практическое занятие № 7. Приготовление теста для Фармале	2	
	Практическое занятие № 8. Приготовление теста для пасты из муки грубого помола, разных злаков	2	
	Практическое занятие № 9. Приготовление Ньюки	2	
	Практическое занятие № 10. Приготовление теста для Орекете	2	
	Практическое занятие № 11. Приготовление теста для пасты Джемелли	2	
	Практическое занятие № 12. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	-
	Самостоятельная работа № 6. Подготовка презентации по теме.	2	
	Самостоятельная работа № 7. Подбор материалов, работа с интернет ресурсами.	2	
	Самостоятельная работа № 8. Проработка конспектов занятий, разработка технико-технологических карт приготовления теста для паст.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета Технологического оборудования макаронного производства, мастерской по компетенции «Хлебопечение».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебной литературы;
- наглядные пособия, плакаты, муляжи.
- комплект бланков технологической документации;
- учебные фильмы, слайды.

Мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенная оборудованием:

- аппарат шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- блендер ручной Braun 4200-MQ9005X;
- весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5;
- машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30;
- микроволновая печь;
- миксеры планетарные;
- плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 3,5;
- тестомесильные машины;
- шкафы пекарские;
- шкафы расстоечные;
- шкафы холодильные;
- шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- экран;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (плакаты, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Пономарева, Е.И. Технология отрасли: технология макаронного производства. Лабораторный практикум: учебное пособие / Е.И. Пономарева, Т.Н. Малютина. — Воронеж: ВГУИТ, 2019. — 55 с.

Дополнительная литература:

1. Уолден, Хиллари Большая книга итальянской пасты. 365 быстрых и разнообразных рецептов из спагетти, букатини, таглиони, ротелле и других макаронных изделий / Хиллари Уолден. - М.: ФАИР, 2018. - 216 с.

Интернет-ресурсы:

1. BASILICATA ITALY [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://italia-basilicata.com/>

2. Базиликатанет [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://www.basilicatanet.it/basilicatanet/site/Basilicatanet/home.jsp>

3. Кухня региона Базиликата [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://www.italia-basilicata.ru/cucina>

4. Регион Эмилия-Романья <http://www.regione.emilia-romagna.it/>
5. Области и города Италии. Эмилия-Романья (Emilia-Romagna) [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://www.italcult.ru/emilia.php>
6. Италия. Эмилия- Романья национальная кухня[Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://www.moscowvoyage.ru/index.php?module=catalog&op=cat&catid=142>
7. Эмилия Романья [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://www.cucinaitaliana.ru/italymap/emilia.html>
8. Рестораны в Израиле: Традиционные блюда итальянской кухни региона в «Cucina Tamar» [Электронный ресурс] / - Режим доступа: http://www.infoplus.co.il/restaurant_in_israel/restorany-v-izraile-tradicionnye-blyuda-italyanskoj-kuxni-regiona-v-cucina-tamar-tel-aviv/
9. Эмилия-Романья [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://mir-prekrasen.net/referat/2389-emiliya-romanya.html>
10. Спагетти карбонара с пармской ветчиной [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://www.foodclub.ru/detail/9057/>
11. Регион Лацио [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://www.italiadavay.ru/lazio.aspx>
12. Regione Lazio [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://www.consiglio.regione.lazio.it/consiglioweb/>
13. Лацио - регион на западе [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://gurmantur.ru/modules/articles/article.php?id=35>
14. Ломбардия, краткая характеристика региона [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://encyclopedia.mozartwine.com/geography/country/26/region/51/description/>
15. Ломбардия [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://www.italiadavay.ru/lombardia.aspx>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Работать с конкретным оборудованием и приспособлениями для приготовления пасты.	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
Виды (формы) итальянской пасты.	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1-4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные ОК, ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к профессии	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы №

профессионального и личностного развития.		1-8
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателем в ходе обучения	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу и результат выполнения заданий	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрирует стремления к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию; - умеет определять свои потребности в изучении дисциплины и выбирать соответствующие способы его изучения	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8