

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

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



СОГЛАСОВАНО

Президент некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

2010 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

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).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Кугаевская Юлия Михайловна, преподаватель первой 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию различных видов макаронных изделий.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 сушиллки;
- 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;

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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 345 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 165 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часа;

консультации – 1 час;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультация	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
	МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	165	110	56	-	54	-	1		
ПК 4.1- ПК 4.3 ОК 1- ОК 9	Раздел 1.Технология и организация производства макаронных изделий	114	78	42	-	36	-	-		
ПК 4.1- ПК 4.3 ОК 1- ОК 9	Раздел 2.Технологическое оборудование макаронного производства	51	32	14	-	18		1		
ПК 4.1- ПК 4.3 ОК 1- ОК 9	Учебная практика, часов	72							72	
ПК 4.1- ПК 4.3 ОК 1- ОК 9	Производственная практика (по профилю специальности)	108								108
	Всего:	345	110	56	-	54	-	1	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Технология производства макаронных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий		165	
Раздел 1. Технология и организация производства макаронных изделий		114	
Введение	Содержание учебного материала	2	2
	Характеристика современного состояния и перспективы развития макаронного производства. Понятие об энерго- и ресурсосберегающих технологиях производства макаронных изделий, их роль в повышении эффективности производства макаронных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 1 Подготовка сообщения «Современное состояние и перспективы развития макаронного производства»		
Тема 1.1. Классификация и пищевая ценность макаронных изделий	Содержание учебного материала	6	
	Классификация макаронных изделий по ГОСТу: группы, сорта, типы, подтипы, виды и их отличительные признаки.	2	2
	Пищевая и энергетическая ценность макаронных изделий.	2	2
	Виды нетрадиционных макаронных изделий.	2	2
	Практические занятия	4	-
	Практические занятия № 1-2. Определение ассортимента и качества макаронных изделий по ГОСТу		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 2. Составить таблицу «Классификация макаронных изделий»		
Тема 1.2. Сырье для производства макаронных изделий	Содержание учебного материала	2	-
	Сырье для производства макаронных изделий, подготовка к пуску в производство.		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 3. Показатели качества и подготовка основного сырья к пуску в производство	2	
	Практическое занятие № 4. Определение физико-химических показателей сырья по ГОСТу	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	-
	Самостоятельная работа № 3. Подготовить сообщение по теме «Мука»	4	
	Самостоятельная работа № 4. Подготовить сообщение по теме «Вода»	2	

	Самостоятельная работа № 5. Подготовить образцы дополнительного сырья, применяемого в макаронном производстве.	4	
Тема 1.3. Приготовление и прессование макаронного теста.	Содержание учебного материала	10	
	Рецептура и типы замеса макаронного теста. Дозирование сырья и организация замеса теста.	2	2
	Процессы, происходящие при замесе теста.	2	2
	Замес теста с добавками и с использованием возвратных отходов.	2	2
	Прессование макаронного теста. Формование сырых изделий	2	2
	Дефекты сырых изделий и способы их устранения	2	2
	Практические занятия	16	-
	Практическое занятие № 5. Расчет производственных рецептур.	2	
	Практическое занятие № 6. Выбор типа замеса макаронного теста с учетом качества муки и вида изделий	2	
	Практические занятия № 7-9. Технология замеса и формование макаронного теста используя основное сырье.	6	
	Практические занятия № 10-12. Технология замеса и формование макаронного теста используя дополнительное сырье.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	16	-
	Самостоятельная работа № 6. Составить технологическую схему приготовления макаронных изделий	4	
	Самостоятельная работа № 7. Подготовить сообщение по теме хранения и подготовка сырья для производства макаронных изделий	4	
	Самостоятельная работа № 8. Решение задач по расчету рецептур макаронного теста	4	
	Самостоятельная работа № 9. Решение задач по расчету массы и температуры воды	4	
Тема 1.4. Разделка сырых макаронных	Содержание учебного материала	6	
	Стадии разделки сырых макаронных изделий	2	2
	Обдувка и резка сырых макаронных изделий	2	2
	Способы раскладки сырых изделий на устройства для сушки,	2	2
	Возможные дефекты макаронных изделий и способы их устранения.	2	2
	Практические занятия	8	-
	Практические занятия № 13-14. Подбор оборудования для разделки сырых макаронных изделий.	4	
	Практические занятия № 15-16. Подбор оборудования для разделки сырых макаронных изделий.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 10. Составить технологическую схему разделки сырых		

	макаронных изделий с указанием всех параметров		
Тема 1.5. Сушка и стабилизация макаронных изделий	Содержание учебного материала	4	
	Теоретические основы сушки макаронных изделий, Способы сушки	2	2
	Стабилизация макаронных изделий	2	2
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 17. Подбор режима сушки для конкретных макаронных изделий		
Тема 1.6. Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий.	Содержание учебного материала	4	
	Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий, Организация упаковки макаронных изделий	2	2
	Режимы хранения изделий и причины порчи продукции, Технологические затраты, потери, меры снижения потерь	2	2
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 18. Расчет плановой нормы расхода сырья при базисной и фактической влажности муки	2	
	Практическое занятие № 19. Изучения требований к качеству готовых макаронных изделий по действующим стандартам	2	
	Практическое занятие № 20. Сортировка готовых изделий по органолептическим показателям	2	
	Практическое занятие № 21. Определение качества изделий по ГОСТ у	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 11. Составить технологическую схему подготовки макаронных изделий к упаковке.		
Раздел 2. Технологическое оборудование макаронного производства		51	
Тема 2.1. Оборудование для замеса теста, формования и разделки сырых изделий	Содержание учебного материала	6	
	Шнековые прессы	2	2
	Матрицы для формования макаронных изделий	2	2
	Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий	2	2
	Практические занятия	6	-
	Практическое занятие № 22. Макароны прессы: виды и назначение, устройство и порядок работы.	2	
	Практическое занятие № 23. Матрицы: конструкция, правила их эксплуатации	2	
	Практическое занятие № 24. Механизмы для резки макаронных изделий, Раскладчики макаронных изделий для сушки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	-
	Самостоятельная работа № 12 Составить таблицу сравнения технических параметров разных типов макаронных прессов	2	

	Самостоятельная работа № 13 Подготовить презентацию «Макаронные прессы»	4	
Тема 2.2. Оборудование для сушки, стабилизации и охлаждения макаронных изделий	Содержание учебного материала	4	
	Оборудование для сушки макаронных изделий	2	2
	Оборудование для накопления и стабилизации готовых макаронных изделий	2	2
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 25. Оборудование для сушки макаронных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 14 Составить таблицу сравнения технических параметров различных видов накопителей-стабилизаторов	4	
Тема 2.3. Оборудование для упаковки макаронных изделий	Содержание учебного материала	4	
	Оборудование для фасовки и упаковки коротких макаронных изделий	2	2
	Оборудование для фасовки и упаковки длинных макаронных изделий	2	2
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 26. Оборудование для фасовки макаронных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 15 Произвести подбор оборудования для упаковки макаронных изделий	2	
	Самостоятельная работа № 16 Подготовить презентацию «Оборудование для упаковки макаронных изделий»	2	
Тема 2.4. Автоматизированные и комплексно - механизированные линии для производства макаронных изделий	Содержание учебного материала	4	
	Автоматизированные линии для производства макаронных изделий	2	2
	Комплексно механизированные линии для производства макаронных изделий	2	2
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 27. Автоматизированные линии назначение, устройство и порядок работы.	2	
	Практическое занятие № 28. Комплексно-механизированные назначение, устройство и порядок работы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	-
	Самостоятельная работа № 17. Подбор оборудования для автоматизированных линий (по заданию)	2	
	Самостоятельная работа № 18. Подготовка презентации «Автоматизированные линии макаронного производства»	4	
Консультация		1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика		72	

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. 2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья. 3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозирочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба 4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами. 5. Разделка, расстойка и выпечка хлебобулочных изделий. 6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена –(по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья. 2. Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья. 3. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки. 4. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов. 5. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок. 6. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлебобулочных изделий с соблюдением параметров. 7. Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения. 8. Приготовление реактивов для осуществления физико-химического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	108	
Экзамен квалификационный		
Всего	345	

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебных кабинетов: технологии производства макарон, технологического оборудования макаронного производства, мастерских: учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся, доска, сменные стенды.

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020 — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482>.

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

Дополнительные источники:

1. Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 262 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09186-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427377>.

2. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

Интернет-ресурсы

1. Макаронная компания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.1-mk.ru>.
2. Завод упаковочного и макаронного оборудования «ТЕКО» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.teko-makiz.ru>.
3. Итальянское пищевое и непищевое оборудование [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.teknoitalia.ru>.
4. МакаронСервис [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.makaroninfo.ru>.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - осуществляет контроль качества сырья при производстве макаронных изделий согласно ГОСТа; - по результатам контроля дает рекомендации для оптимизации технологического процесса; - правильно оформляет производственную и технологическую документацию (журналы качества сырья); - демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий; - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания по классификации и групповой характеристике макаронных изделий; - ведет технологический процесс производства различных видов макаронных изделий; - правильно оформляет производственную и технологическую документацию; - демонстрирует знания технологии и организации производства макаронных изделий; - демонстрирует знания типов замеса макаронного теста, технологии замеса и прессования теста; - демонстрирует знания режимов сушки коротких и длинных изделий; - демонстрирует знания изменений свойств макаронных изделий при сушке; - демонстрирует знания требований, предъявляемых к качеству макаронных изделий; - демонстрирует знания методов упаковки макаронных изделий; - демонстрирует знания режимов хранения изделий; - демонстрирует знания нормирования расхода сырья; - определяет плановые нормы расхода 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	сырья с учетом фактической влажности муки; - осуществляет расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания устройств и порядка работы макаронных прессов различных конструкций; - демонстрирует знания конструкции матриц и правил их эксплуатации; - демонстрирует знания классификации, устройства и принципа работы оборудования для сушки макаронных изделий; - демонстрирует знания принципа работы упаковочного оборудования; - демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; - проектирует и осуществляет подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; - эксплуатирует основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - демонстрирует знания правил и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий - соблюдает правила и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	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.	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; – участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК;

		<ul style="list-style-type: none"> – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организует собственную деятельность, достигает результата 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – своевременно и качественно выполняет задания 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – осуществляет поиск необходимой информации; – анализирует инновации в области профессиональной деятельности; – ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю;

		– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– использует информационные технологии в процессе обучения; – осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – соблюдает нормы деловой культуры и этикета	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных и за результат выполнения заданий.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

		производственной практикам
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам