Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

специальность

среднего профессионального образования

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

 Чебоксары 2022

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | УТВЕРЖДЕНА Приказом № 353от «30» августа 2022 гМ.П. |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 12 от «20» \_\_июня\_\_ 2022 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.Н. Барская/

|  |
| --- |
| Разработчик:Николаева Полина Александровна, преподаватель"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр.4 |
| 2. СТРУКТУРА и содержание ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. условия реализации РАБОЧЕЙ программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 15 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 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 технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 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;

**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 – 146 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 85 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 43 часов;

учебной практики – 18 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью 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 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 |
| Промежуточная аттестация: МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий - дифференцированный зачетПМ 04 Технология производства макаронных изделий- экзамен |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | Практика |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | Самостоятель-ная работа обучающегося | Учебная,часов | Производ-ственная(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 |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| ПК 4.1-4.3 | Технология производства макаронных изделий | **128** | 85 | 30 | - | 43 | - |  | - |
|  | Учебная практика, часов  | **18** |  |  |  |  |  | 18 |  |
| **Всего:** | **146** | **85** | **30** | **-** | **43** | **-** | **18** | *-* |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ. 04. Производство макаронных изделий**  | **146** |  |
| **МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий** | **128** |
| **Тема 1. Введение. Состояние и перспективы развития макаронного производства.** | ***Содержание учебного материала*** | **2** | 1 |
| Введение. Цель и задачи курса. Основные понятия. Структура курса, его связь с другими дисциплинами, роль и место в формировании научно-теоретических основ специальности. Новейшие достижения и перспективы развития макаронного производства |
| **Тема 2. Основное сырье для производства макаронных изделий** | ***Содержание учебного материала*** | **8** | 1,2 |
| 1 | Зерно, применяемое в макаронном производстве. Требования к качеству зерна. Показатели качества макаронной муки |
| 2 | Химический состав муки. Макаронные свойства муки. Требования к качеству воды. | 1,2 |
|  ***Тематика практических занятий*** | 2 |  |
| 1 | Практическое занятие №1 Изучение действующих стандартов на сырье  |
|  ***Тематика практических занятий*** | 2 |
| 1 | Практическое занятие №2 Определение макаронных свойств муки  |
| **Тема 3. Дополнительное сырье макаронного производства**  | ***Содержание учебного материала*** | **2** |
| 1.Изучение видов дополнительного сырья макаронного производства. Виды и состав сырья, обогатительные и вкусовые добавки. Требования к его качеству | 111111,212 |
|  |
| **Тема 4. Классификация макаронных изделий** | ***Содержание учебного материала*** | **4** | 1,2 |
| 1 | 1.Изучение классификации и ассортимента макаронных изделий. Групповая характеристика макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий |
| ***Тематика практических занятий*** | 2 |  |
| 1 | Практическое занятие № 3 Изучение действующих стандартов на макаронные изделия |
| **Тема 5. Подготовка сырья к производству** | ***Содержание учебного материала*** | **2** | 2,3 |
| 1 | Подготовка сырья к производству. Подготовка муки. Подготовка добавок |
| **Тема 6. Приготовление теста** | ***Содержание учебного материала*** | **10** | 1,2 |
| 1 | Дозировка и замес теста. Рецептура и типы замесов теста. |
| 2 | Замес теста с использованием обогатительных добавок и возвратных отходов. Организация приготовления замеса теста из муки с различными макаронными свойствами |
| ***Тематика практических занятий*** | 2 |  |
| 1 | Практическое занятие №4 Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции |
| 2 | Практическое занятие №5 Составление и расчет рецептуры макаронного теста | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 6 Решение ситуационных задач | 2 |
| **Тема 7. Прессование теста** | ***Содержание учебного материала*** | **6** | 2211112,3121222 |
| 1 | Уплотнение и формование теста. Движение теста в шнеково камере |
| 2. | Вакуумирование теста. Высокотемпературный режим замеса и формование макаронных изделий. |
| 3. | Влияние качества муки, параметров прессования на свойства теста и качество. Дефекты сырых изделий. |
| **Тема 8. Оборудование для прессование теста** | ***Содержание учебного материала*** | **14** | 2211112,3121222 |
| 1 | Технологическая схема шнекового макаронного пресса. Устройство и работа макаронных прессов. |
| 2 | Влияние параметров прессующего устройства пресса на процесс прессования |
| 3 | Устройство и работа матриц. Технологические требования к матрицам |
| 4 | Правила эксплуатации прессов и матриц |  |  |
| ***Тематика практических занятий*** | 2 |  |
| 1 | Практическое занятие №7. Изучение устройства шнекового макаронного пресса. Правила безопасной эксплуатации. |
| 2 | Практическое занятие № 8 Расчет и контроль работы макаронного пресса | 2 |
| 3 | Практическое занятие №9 Решение ситуационных задач | 2 |
| **Тема 9. Разделка сырых изделий** | ***Содержание учебного материала*** | **4** | 2,3 |
| 1 | Назначение разделки. Обдувка сырых изделий. Резка и раскладка изделий. |
| 2 | Механизмы для резки и раскладки изделий. Дефекты для резки и раскладки изделий и их устранение. |
| **Тема10.Сушка макаронных изделий** | ***Содержание учебного материала*** | **4** | 2,3 |
| 1 | Теоретические основы сушки. Способы сушки макаронных изделий. Анализ процесса сушки. |
| 2. | Изменение свойств макаронных изделий в процессе сушки. Сушка с использованием низкотемпературных режимов. Высоко- и сверхвысокотемпературные режимы сушки. Сушка с применением энергетических полей |
| **Тема 11. Оборудование для сушки макаронных изделий.** | ***Содержание учебного материала*** | **10** | 2,3 |
| 1 | Сушка макарон в шкафных сушилках. Сушка коротрезанных изделий в паровых конвейрных сушилках. |
| 2 | Сушка короткорезанных изделий в сушилках автоматизированных поточных линий. Сушка длинных изделий подвесным способом в сушилках автоматизированных поточных линий |
| ***Тематика практических занятий*** | 2 |  |
| 1 | Практическое занятие №10. Подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки. Контроль процесса сушки макаронных изделий |
| 2 | Практическое занятие № 11 Изучение устройств и правил эксплуатации сушилок используемых при производстве макаронных изделий | 2 |
| 3 | Практическое занятие 12 Расчет и контроль работы сушилок | 2 |
| **Тема 12 Стабилизация и охлаждение макаронных изделий** | ***Содержание учебного материала*** | **4** | 2,3 |
| 1 | Назначение стабилизации и охлаждение макаронных изделий |
| 2 | Виброохладители. Накопители-стабилизаторы. Принцип действия. |
| **Тема 13. Упаковка и хранение макаронных изделий** | ***Содержание учебного материала*** | **2** | 2,3 |
| 1 | Упаковка и хранение макаронных изделий. Сортировка и отбраковка готовой продукции. Упаковочные материалы. Режимы хранения изделий.  |
| **Тема 14. Нормирование и учет расхода сырья в макаронном производстве** | ***Содержание учебного материала*** | **4** | 2,3 |
| 1 | Затраты и потери сырья. Учет расхода муки. |
| ***Тематика практических занятий*** | 2 |  |
| 1 | Практическое занятие 13 Расчет и анализ фактического выполнения норм расхода сырья. Учет и контроль макаронного производства  |
| **Тема 15. Технохимический контроль макаронного производства** | ***Содержание учебного материала*** | **6** | 2,3 |
| 1 | Организация технохимического контроля. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий |
| Бе *Тематика лабораторных занятий* | 2 |  |
| 1 | Лабораторное занятие 1. Изучение правил отбора проб макаронных изделий и подготовка их к анализу |
| 2 | Лабораторное занятие 2. Контроль качества макаронных изделий | 2 |
| **Тема 16. Производство нетрадиционных видов макаронного изделий** | ***Содержание учебного материала*** | **3** | 2,3 |
| 1 | Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.Сырые изделия длительного хранения. |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04**Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.Составление принципиальных технологических схемКонспектирование прочитанного материала по учебникуВыполнение эскизов оборудованияРешение производственных ситуацийЗащита практической работыСоставление таблицСоставление терминологического словаряВыполнение индивидуальных расчетных заданийГрафическое изображение технологических линий производстваИзучение технологической документации | **43** |  |
| **Примерная тематика домашних заданий**1. Нетрадиционное сырье макаронного производства.2. Новые виды макаронных изделий с использованием нетрадиционных видов сырья.3. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке.4. Использование режимов тепловой экструзии для формирования макаронных изделий |
| **Учебная практика****Виды работ:**- контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;- ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;- эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;- оформление производственной и технологической документации | **18** |
| **Всего** | **146** |

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 программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- ехнологического оборудования хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Лаборатории:

- Технохимического контроля хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

кабинеты оснащены действующим оборудованием, мультимедийным оборудованием, учебными столами: двухместными (18), стульями ученическими (36); классная доска вмонтирована в переднюю стену. В кабинете освещение естественное - 3 окна, искусственное - люминесцентные светильники, отопление централизованное.

Комплект учебного и учебно-наглядного оборудования:

1.Печатные пособия:

1.1.Раздаточный материал - схемы оборудования

1.2.Комплект технологической документации:

- стандарты;

- сборники рецептур;

- технологические инструкции;

1.3. Комплект нормативной документации:

- гигенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;

- оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш;

- производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России;

- санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.

1.4. Комплект учебно-методической документации:

- инструкционно-технологические карты;

- комплект лабораторных и практических работ;

- карточки-задания и контрольные листы опроса;

- учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

- комплект бланков технологической документации.

1.5.Наглядные пособия:

- мультимедийные презентации уроков;

- СД, DVD – диски;

- плакаты.

1.6.Информационно- коммуникативные средства (электронные пособия на компакт дисках по основным разделам, учебные видеоролики, конспект лекций в электронном варианте ).

1.7.Технические средства, в том числе, видеопроектор, компьютер и телекоммуникационные средства.

1.8*.*Модели, макеты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторный инвентарь, посуда и реактивы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основная литература:**

1.Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское.- Издательский центр « Академия », 2010.

2.Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – Санкт- Петербург: ГИОРД, 2010.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л.В. Мармузова. - 5-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2015 . - 288 с. - (Профессиональное образование).

**Дополнительная литература:**

1. Казеннова Н.К., Шнейдер Т.Б., Цыганова Т.Б. Формирование качества макаронных изделий.-Москва- «ДеЛи принт», 2009.

 2.Журнал «Хлебопечение России»

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>

2. http:// Saechka.ru

3. <http://www.peku-sam.ru>

4. http:// kuking.net

5. http:// www.edu.ru

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

В целях реализации компетентностного подхода при освоении модуля предусматривается использование в учебном процессе современных образовательных технологий, обеспечивающих достижение не только информационно-развивающих целей, но и решающих проблему личностного развития студента. Реализация программы модуля предполагает применение:

* деятельностных технологий, формирующих профессиональные умения специалиста, деловую коммуникативность, мобильность, способность к анализу своей деятельности;
* проблемно-поисковых технологий, формирующих интерес к специальности, стремление к профессиональному совершенствованию, самостоятельность, ответственность;
* личностно-ориентированных технологий, формирующих активную творческую личность, способную к самообразованию, системному мышлению, самооценке.

Целесообразно использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (викторина, экскурсия, конкурс профмастерства, конференция, компьютерные презентации, деловые и ролевые игры, разбор производственных ситуаций, работа в малых группах и др.), что создает образовательную и воспитательную среду, благоприятную для формирования личности молодого специалиста.

Реализация программы модуля предполагает выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием лабораторного оборудования, персональных компьютеров.

При проведении лабораторных работ в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек,что способствует индивидуализации обучения, повышению качества образовательного процесса. Обязательным условием в рамках профессионального модуля «Производства макаронных изделий» является освоение учебной практики.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

* наличие высшего профессионального образования по специальности технологического направления, соответствующего профилю модуля;
* опыт деятельности в сфере пищевых производств;
* обязательное прохождение стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав:

* специалисты с высшим профессиональным образованием технологического профиля - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.
* обязательное прохождение стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера:

* специалисты с высшим профессиональным образованием технологического профиля;
* обязательное прохождение стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года;
* опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий. | - проводить анализ качества сырья;- по результатам контроля сырья давать рекомендации для оптимизации технологического процесса |
| ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесспроизводства различных видов макаронных изделий. | - вести технологический процесс производства различных видов макаронных изделий;-соблюдать правила техники безопасности |
| ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудованияпри производстве различных видов 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. |

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** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий;- оценка эффективности и качества выполнения |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - эффективный поиск необходимой информации;- использование различных источников, включая электронные |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - работа с ПК и интернетом |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | - анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий |