

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 21.04.2022 16:48:08
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c621780011c72b2719

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

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 299
от «23» августа 2021 г

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 15 от «22» июня 2021 г.

Председатель ЦК: _____ /М.Н. Барская/

Разработчик:

Барская Марина Николаевна, преподаватель

"__" _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 14	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 18	

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 зачет ПМ 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			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (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.	<i>Содержание учебного материала</i> 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	2	1
Тема 2. Основное сырье для производства макаронных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>	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
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	
	1 Практическое занятие №1 Изучение действующих стандартов на сырье		
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	
1 Практическое занятие №2 Определение макаронных свойств муки			
Тема 3. Дополнительное сырье макаронного производства	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	1.Изучение видов дополнительного сырья макаронного производства. Виды и состав сырья, обогатительные и вкусовые добавки. Требования к его качеству		1,2
Тема 4. Классификация макаронных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>	4	1,2
	1 1.Изучение классификации и ассортимента макаронных изделий. Групповая характеристика макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий		
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	
1 Практическое занятие № 3 Изучение действующих стандартов на макаронные изделия			
Тема 5. Подготовка сырья к производству	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	1 Подготовка сырья к производству. Подготовка муки. Подготовка добавок		
Тема 6. Приготовление теста	<i>Содержание учебного материала</i>	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			
	1	Практическое занятие №4 Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции	2	
	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	2,3
	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	2,3
	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			
	1	Практическое занятие №7. Изучение устройства шнекового макаронного пресса. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	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		
	1	Практическое занятие №10. Подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки. Контроль процесса сушки макаронных изделий	2	
	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 охлаждения 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		
	1	Практическое занятие 13 Расчет и анализ фактического выполнения норм расхода сырья. Учет и контроль макаронного производства	2	
Тема 15. Технохимический контроль макаронного производства		Содержание учебного материала	6	2,3
	1	Организация технохимического контроля. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий		
	Be	Тематика лабораторных занятий		
	1	Лабораторное занятие 1. Изучение правил отбора проб макаронных изделий и подготовка их к анализу	2	
	2	Лабораторное занятие 2. Контроль качества макаронных изделий	2	
Тема 16. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий		Содержание учебного материала	3	2,3
	1	Производство нетрадиционных видов макаронных изделий. Сырые изделия длительного хранения.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04			43	
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 схем Конспектирование прочитанного материала по учебнику Выполнение эскизов оборудования Решение производственных ситуаций				

Защита практической работы Составление таблиц Составление терминологического словаря Выполнение индивидуальных расчетных заданий Графическое изображение технологических линий производства Изучение технологической документации		
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;
- технологического 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:

- гигиенические 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;
- CD, 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:// kuling.net>
5. <http:// www.edu.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентного 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 процесс производства различных видов макаронных изделий.	- вести технологический процесс производства различных видов макаронных изделий; - соблюдать правила техники безопасности
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при 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,	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	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