

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.04.01. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Специальность:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Производство макаронных изделий: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 21 с.

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.04.01. Производство макаронных изделий для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Давидян Л.В., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК	4
1.1. Область применения программы МДК.....	4
1.2. Место МДК в структуре образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля	4
1.4 Количество часов на освоение МДК:	6
1.5 Результаты освоения МДК.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК	7
2.1. Объем МДК и виды учебной работы.....	7
2.2. Тематический план и содержание МДК.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	14
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	14
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК	14
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК	17
3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК	18

1. ПАСПОРТ МДК

1.1. Область применения программы МДК

Рабочая программа МДК является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 373, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации 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 компетенции:

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.

1.2. Место МДК в структуре образовательной программы

МДК.04.01. Производство макаронных изделий входит в состав профессионального модуля ПМ.04.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

Целью овладения МДК.04.01 является освоение теоретических знаний в области управления структурным подразделением, планирования его работы и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых компетенций.

С целью овладения указанным видом 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;
технологии и организацию производства макаронных изделий;
типы замеса макаронного теста;
технологии 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;

1.4 Количество часов на освоение МДК:

Объем образовательной программы МДК 426 часов, в том числе:

Обязательная часть 290 часов

Вариативная часть 136 часов

Объем образовательной программы МДК 426 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 298 часов;

самостоятельная работа обучающегося 128 часов.

1.5 Результаты освоения МДК

Результатом освоения МДК является овладение обучающимися знаний в области управления структурным подразделением, планирования его работы и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности.

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих **общих и профессиональных 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 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

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	426
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	178
в том числе:	
<i>лекции</i>	132
<i>лабораторные занятия</i>	164
<i>практические занятия</i>	
<i>консультации</i>	2
<i>промежуточная аттестация</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	128
в том числе:	
<i>изучение учебного/теоретического материала (по конспектам лекций), изучение основной и дополнительной литературы</i>	34
<i>подготовка к практическим и лабораторным занятиям</i>	50
<i>выполнение индивидуального или группового задания (творческого, исследовательского, иного); например, подготовка информационных обзоров, конспектирование, составление схем, кроссвордов, анкет, словаря терминов и понятий и др. решение ситуационных задач, написание эссе и т.</i>	32
<i>подготовка реферата, курсовой работы</i>	12
<i>подготовка к промежуточной аттестации</i>	
<i>домашняя контрольная работа по теме</i>	
<i>и др.</i>	
Промежуточная аттестация проводится в форме Зачета с оценкой и экзамена	

2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов / в т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Макароны изделия			
Тема 1.1. Классификация макаронных изделий	Содержание	12	ОК 1-9, ПК 4.1
	1. Классификация и групповая характеристика макаронных изделий Ассортимент макаронных изделий Пищевая ценность макаронных изделий Оценка качества макаронных изделий		
	Лабораторные занятия	10/4	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
1. Определение пищевой ценности предложенных макаронных изделий. Оценка качества предложенных макаронных изделий.			
Тема 1.2. Основное сырье для производства макаронных изделий	Содержание	20	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	1. Виды основного сырья макаронного производства. Виды и сорта пшеницы. Строение и химический состав зерна пшеницы. Типы и сорта пшеничной муки. Свойства компонентов муки. Макаронные свойства муки. Хранение и подготовка сырья. Хранение и подготовка муки. Вода. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья. Учёт расхода сырья. Плановая норма расхода сырья. Требования действующих стандартов к качеству сырья.		
	Лабораторные занятия		
	1. Анализ состава сырья макаронных изделий.	12/6	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	2. Определение свойства муки для макаронных изделий.		
	Самостоятельная работа	12	
	Основные требования, предъявляемые к качеству зерна пшеницы.		
Химический состав муки и свойства ее основных компонентов.			
Сравнительная характеристика традиционного и нетрадиционного сырья для различных видов макаронных изделий.			
Тема 1.3.	Содержание	16	ОК 1-9, ПК 4.1,

Дополнительное сырье для изготовления макаронных изделий	1	Виды дополнительного сырья макаронного производства. Пищевые добавки. Обогащающие добавки. Вкусоароматические добавки. Улучшители муки.		4.2.
	2	Хранение и подготовка дополнительного сырья. Учёт расхода сырья. Плановая норма расхода сырья для изделий с добавками. Нетрадиционное сырье, применяемое в современном макаронном производстве.		
	Лабораторные занятия			
	1	Анализ состава дополнительного сырья для изготовления макаронных изделий.	12/6	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	Самостоятельная работа		6	
	Контроль качества дополнительного сырья.			
Раздел 2 Технология и организация макаронного производства				
Тема 2.1. Нормативные документы, регулирующие процесс макаронного производства	Содержание			
	1	Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.	4	ОК 1-9, ПК 4.2.
	Лабораторные занятия			
	1	Составление карты нормативных документов.	16/8	ОК 1-9, ПК 4.1, ПК 4.2
	2	Подбор оборудования и инвентаря для производства макаронных изделий.		
Самостоятельная работа		6		
	Составление и расчет рецептур.			
Тема 2.2 Приготовление макаронного теста	Содержание			
	1	Типы замеса теста. Виды рецептур. Стадии приготовления теста. Дозирование и смешивание ингредиентов теста.	8	
	Лабораторные занятия			
	1	Вводный инструктаж по ТБ на рабочем месте.	16/8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	2	Проведение замеса теста различными типами.		
	3	Определение структурно-механических свойств теста.		
Самостоятельная работа		10		
	Подготовка сырья к производству.			

	Вакуумирование теста.			
Тема 2.3 Формование макаронных изделий	Содержание		8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	1	Формование и разделка полуфабриката. Способы формования теста. Разделка сырых макаронных изделий. Способы формования. Изготовление макаронных изделий прессованием. Требования к качеству сырых макаронных изделий.		
	Лабораторные занятия		14/8	
	1	Проведение работ по разделке сырых макаронных изделий на оборудовании по производству макаронных изделий. Определение вязкости и скольжения теста. Определение влияния влажности и температуры теста на его физические свойства и производительность прессы.		
	Самостоятельная работа		10	
Оценка качества полуфабрикатов. Понятие о вязком течении и скольжении теста при продавливании его через отверстия матриц. Влияние шероховатости изделий на их цвет и содержание сухого остатка в варочной воде.				
Тема 2.4 Сушка и охлаждение макаронных изделий	Содержание		12	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	1	Конвективный способ сушки. Изменение свойств макаронных изделий при сушке. Режимы сушки изделий. Реакция Майяра. Охлаждение изделий. Изменение гигроскопических и структурно-механических свойств макаронного теста в процессе сушки. Кривые равновесной влажности макаронных изделий.		
	Лабораторные занятия		20/10	
	1	Проведение сушки макаронных изделий различными способами. Анализ результатов реакции Майяра.		
	2	Влияние режима сушки на ее продолжительность и качество макаронных изделий.		
Самостоятельная работа		6		
Теоретические основы сушки макаронных изделий конвективным способом.				

Тема 2.5 Отбраковка, упаковка и хранение готовой продукции	Содержание		10	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	1	Отбраковка продукции. Упаковка макаронных изделий. Хранение продукции. Переработка брака. Процессы, происходящие при охлаждении и стабилизации макаронных изделий. Сортировка макаронных изделий. Температура и влажность, упаковываемых изделий. Упаковка изделий насыпью в наружную тару. Кривые сорбции.		
	Лабораторные занятия		12/6	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	1	Охлаждение и стабилизация макаронных изделий.		
Самостоятельная работа		10	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2	
Фасовка изделий и упаковка фасованных изделий. Механизация фасовки и упаковки. Причины порчи макаронных изделий при хранении и условия хранения.				
Тема 2.6. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий	Содержание		8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	1	Виды нетрадиционных макаронных изделий, технологические и экономические предпосылки их производства.		
	2	Сырые макаронные изделия длительного хранения. Быстрорастворяемые и не требующие варки изделия. Изделия из бесклеиковинного крахмалосодержащего сырья.		
	Лабораторные занятия		10/6	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	1	Проведение работ с нетрадиционными видами макаронных изделий.		
Самостоятельная работа		6	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2	
Технологические и экономические предпосылки их производства.				
Раздел 3. Технологическое оборудование при производстве макаронных изделий				
Тема 3.1 Оборудование для замеса теста, формования и разделки сырых макаронных изделий	Содержание		4	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2
	1	Конструкции шнековых прессов. Технологическая схема шнекового макаронного пресса. Рациональные формы и устройство нагнетающих шнеков. Матрицы для формования макаронных изделий. Дисковые и прямоугольные матрицы.		
	Лабораторные занятия		12/6	ОК 1-9,
1	Движение теста в шнековой камере.			

	2	Рабочие органы шнековых макаронных прессов и их влияние на производительность прессов и качество теста, и изделий.		ПК 4.1, 4.2, 4.3	
		Расчет производительности матриц.			
		Самостоятельная работа студентов	8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2, 4.3	
		Матрицы для формования макаронных изделий.			
Тема 3.2. Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий	Содержание		6	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.3	
	1	Механизмы для резки коротких макаронных изделий по диску матрицы. Универсальный режущий механизм УРМ. Механизм для резки к прессу ЛПШ. Механизмы для резки коротких макаронных изделий по ножевой решётке. Механизм для резки «перьев».			
	2	Оборудование для раскладки коротких макаронных изделий. Маятниковый раскладчик. Оборудование для резки и раскладки длинных макаронных изделий.			
		Лабораторные занятия		14/6	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2, 4.3
	1	Резка коротких макаронных изделий на различных механизмах .			
		2	Резка длинных макаронных изделий на различном оборудовании.		
		Самостоятельная работа		8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2, 4.3
	Особенности эксплуатации машин для резки макарон. Механизм для резки макарон конструкции И.М. Певнего.				
Тема 3.3. Оборудование для сушки макаронных изделий	Содержание		6	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2, 4.3	
	1	Оборудование для сушки коротких макаронных изделий. Установка для предварительной сушилки. Конвейерные сушилки. Барабанные сушилки.			
		Лабораторные занятия		16/8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2, 4.3
	1	Сушка коротких макаронных изделий на различном оборудовании.			
		2	Сушка длинных макаронных изделий на различном оборудовании.		
	Самостоятельная работа		8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.2, 4.3	
	Оборудование для сушки макаронных изделий.				
Тема 3.4 Оборудование для накопления и	Содержание		8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.3	
	1	Накопители – стабилизаторы для коротких макаронных изделий.			

стабилизации макаронных изделий.		Виброохладители. Накопители – стабилизаторы для длинных макаронных изделий.		
	Самостоятельная работа		8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.3
1		Классификация оборудования для накопления и стабилизации макаронных изделий.		
Тема 3.5. Оборудование для упаковки макаронных изделий	Содержание		6	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.3
	1	Машины для фасовки коротких изделий. Машины для фасовки длинных макаронных изделий. Вибростол. Оборудование для упаковки макаронных изделий в крупную тару.		
	Самостоятельная работа		8	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.3
	Классификация оборудования для упаковки макаронных изделий различного вида.			
Тема 3.6 Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий	Содержание		4	ОК 1-9, ПК 4.1, 4.3
	1	Автоматизированные линии производства длинных макаронных изделий. Автоматизированные линии производства коротких макаронных изделий.		
	Самостоятельная работа		22	
	Классификация автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий различного вида. Линия с конвейерными сушилками. Линия с барабанными сушилками. Комплексно-механизированные линии производства длинных макаронных изделий. Комплексно-механизированные линии производства коротких макаронных изделий			
Итого по МДК 04.01.			132/164/128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие *лаборатории «Учебный кулинарный цех» и кабинета технологического оборудования кулинарного производства.*

Оборудование лаборатории и учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Машина для производства макаронных изделий;

Жарочные шкафы;

Кастрюли;

Сковороды;

Ванны для мытья посуды;

Раковины для мытья рук;

Машинно-аппаратурные схемы поточных и автоматизированных линий по производству макаронных изделий;

Макаронные прессы;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК

а) нормативные правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ,

от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 64 с.

14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам

годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. – М.: Техэксперт, 2015. – 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. – 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. – 14 с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

20. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

21. Производство хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 104 с. – ISBN 978-5-7882-2043-7. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/79482.html> (дата обращения: 14.11.2019). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) основная литература

1. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий: учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В. Головинская. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>

в) дополнительная литература:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

Интернет – ресурсы:

1. <http://profstandart.rosmintrud.ru/> - сайт реестр профессиональных стандартов
2. <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions> - Справочнике профессий Минтруда России
3. <https://www.gastronom.ru/>- информационный портал Гастроном.Ру содержащий статьи и современные технологии приготовления различных изделий
4. <http://znanium.com> - библиотека «Знаниум»

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных
 - <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
 - <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
 - <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
 - <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
 - <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
 - <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View
2. Информационно-справочные системы
СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)
3. Лицензионно программное обеспечение
 1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
 3. Система тестирования INDIGO.
 4. 1С: Предприятие 8
4. Свободно распространяемое программное обеспечение
 1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы МДК включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение показателей качества сырья с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов 	<p>Опросы, рефераты. Зачет, экзамен</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление производственной рецептуры, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составление схемы технологического процесса изготовления макаронных изделий, согласно заданному условию; - демонстрация технологического процесса изготовления макаронных изделий; - определение органолептических и физико-химических показателей качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса 	<p>Опросы, рефераты. Зачет, экзамен</p>
<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление аппаратурно-технологической схемы процесса производства различных видов макаронных изделий по заданной ситуации; - подбор технологического оборудования по производству макаронных изделий по заданной ситуации; - описание устройства, принципа действия и правил безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям 	<p>Опросы, рефераты. Зачет, экзамен</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения учебной практики</p>	<p>Опросы, рефераты. Зачет, экзамен</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые</p>	<p>Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области налогов</p>	<p>Опросы, рефераты. Зачет, экзамен</p>

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.	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Опросы, рефераты. Зачет, экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	Опросы, рефераты. Зачет, экзамен
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	Опросы, рефераты. Зачет, экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	Опросы, рефераты. Зачет, экзамен
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Опросы, рефераты. Зачет, экзамен
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Опросы, рефераты. Зачет, экзамен

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	9. Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	Опросы, рефераты. Зачет, экзамен