

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

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Специальность:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Производство макаронных изделий: Рабочая программа профессионального модуля. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 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:

согласована с представителями работодателей:

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелец ресторана «Брассерия Leuven», партнёр GaripovRestFamily _____ И.Х. Мирзиев

Бренд-шеф ООО «Бахетле» _____ И.И. Галиев



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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля	6
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
2.1 Программа экзамена по модулю.....	8
2.2. Критерии оценки.....	8

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 в структуре основной профессиональной образовательной программы.

«Производство макаронных изделий» относится профессиональным модулям (ПМ.04) и включает МДК 04.01 «Технология производства макаронных изделий», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности). Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 606 часов.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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 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;

технологии 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.

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
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.
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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Программа экзамена по модулю

Программа экзамена по модулю включает требования и критерии оценки знаний.

Экзамен по модулю проводится в аудитории, в лаборатории.

Задание включают теоретические вопросы, решения ситуационных задач с учетом профессиональных компетенций. Для выполнения практического задания по приготовлению изделия используется помещение лаборатории учебного заведения. Производство лаборатории оснащено всеми видами теплового, электрического, механического оборудования и всем инвентарем.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

2.2. Критерии оценки

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

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>	<p>- Определение показателей качества сырья с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<p>- 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>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>- 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>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</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>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 2. Организовывать</p>	<p>Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения</p>	<p>Экспертное наблюдение и</p>

собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	профессиональных задач в области налогов	оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

выполнения заданий.		
---------------------	--	--