МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2022

ОДОБРЕН
цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель_____С.Д. Боровик

Протокол № 11 от «20» мая 2022г

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 10 от 30.05.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____С.В.Петросян
«30» мая 2022г.
М.П.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, утвержденного приказом МОНРФ от 22.04.2014 № 373, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 33402 от 01.08.2014)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Разработчик(и):

_____ подпись Дрововозова Оксана Александровна – преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

_____
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Рецензенты:

_____ подпись Кондинер О.В., заместитель директора по производству АО «Армавирский хлебопродукт», квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий»

_____ Вакуленко В.А., технолог мельничного комплекса цеха АО «Армавирский хлебопродукт», квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хранения и переработки зерна»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 24

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»** 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» (базовой подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **производство макаронных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.

2.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

3.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Опыт работы не требуется.

Для повышения квалификации по профессии соответствующей данной специальности на базе СПО.

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;
- *пользоваться справочной, нормативно-технической документацией для разработки технологического процесса и подбора оборудования.*

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;
- *показатели качества готовых макаронных изделий;*
- *классификацию, назначение, устройство и принцип работы технологического оборудования макаронного производства.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 171 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, включая:

в том числе в форме практической подготовки -76 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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.

Перечень личностных результатов

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практ. подготовки	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		
ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3	Раздел 1. Ведение технологического процесса, организация и оборудование	135	40	90	40	-	45	-	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36	36							36
	Всего:	171	76	90	40	-	45	-	-	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Ведение технологического процесса, организация и оборудование макаронного производства			**135**	
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий			**90**	
Тема 1.1. Классификация и пищевая ценность макаронных изделий	**Содержание**		**8**	
	1	**Современное состояние и перспективы развития производства макаронных изделий.** Основное и дополнительное сырье для производства макаронных изделий, его химический состав. Виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок.		**2**
	2	**Классификация и групповая характеристика макаронных изделий.** Ассортимент макаронных изделий в зависимости от использованного сырья. Виды нетрадиционных макаронных изделий. 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. *Показатели качества готовых макаронных изделий.*		
	3	**Контрольная работа (входной контроль)**		
	4	**Пищевая ценность макаронных изделий**. Макаронные изделия повышенной пищевой и биологической ценности, диетического назначения. Энергетическая ценность макаронных изделий. Технология и организация производства макаронных изделий. Подготовка сырья к производству. *Классификация, назначение, устройство и принцип работы технологического оборудования*		

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
		макаронного производства.		
	Лабораторные работы		6	
	1	Оборудование производственной лаборатории. Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья для производства макаронных изделий.		
	2	Определение физико-химических показателей качества основного сырья для производства макаронных изделий.		
	3	Определение физико-химических показателей качества дополнительного сырья для производства макаронных изделий. Проведение анализа качества сырья и готовой продукции. По результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса и оформление производственной и технологической документации.		
	Практические занятия			
Тема 1.2. Приготовление и уплотнение (прессование) макаронного теста	**Содержание**		14	
	1	**Замес макаронного теста. Рецептура и типы замеса макаронного теста.** Технологическая карта производства макаронных изделий.		
	2	**Технология замеса и прессования теста. Организация замеса теста в макаронных прессах различной конструкции.** Технологическая схема шнекового макаронного пресса.		
	3	**Устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций.** Эксплуатация основного вида оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. Правила эксплуатации макаронных прессов для производства различных видов макаронных изделий. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.		2
	4	**Процессы, происходящие при замесе теста. Влияние различных факторов на качество макаронного теста.** Характеристика и назначение вакуумированного теста.		
	5	**Особенности замеса теста при производстве изделий с различными добавками и с использованием возвратных отходов.**		
	6	**Уплотнение (прессование) макаронного теста. Влияние параметров прессующего устройства пресса на процесс прессования и свойства (качество) теста.** Контроль работы макаронного пресса. Устройство и эксплуатация матриц. Технологические требования к матрицам. Конструкции матриц и		

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
		правила их эксплуатации.		
	7	**Контроль технологического процесса в тестоприготовительном отделении.** Дефекты сырых изделий от нарушения режима замеса теста.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Определение показателей качества макаронного теста		
	2	Определение показателей качества сырых макаронных изделий		
	Практические занятия		10	
	1	Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции. Расчёт массы и температуры воды на замес теста.		
	2	Корректировка нормы расхода добавок с учётом фактической влажности муки.		
	3	Определение расхода сырья и расчет рецептуры.		
	4	Ознакомление с устройством макаронных прессов и их эксплуатация. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.		
	5	Подбор вида матриц для заданных условий по техническим характеристикам. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.		
Тема 1.3 Разделка сырых макаронных изделий	**Содержание**		8	
	1	**Стадии разделки изделий и их назначение. Организация работ в разделочном отделении.** Обдувка сырых изделий и устройство механизмов для обдувки сырых изделий. Правила эксплуатации оборудования для обдувки различных видов сырых макаронных изделий. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.		2
	2	**Контрольная работа (оперативный контроль)**		
	3	**Резка и раскладка сырых макаронных изделий, устройство механизмов для резки и раскладки сырых изделий.** Правила эксплуатации оборудования для резки и раскладки различных видов сырых макаронных изделий. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.		
	4	**Причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения**		
	Лабораторные работы			

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия		**2**	
	1	Установление причин и мер по устранению различных дефектов сырых изделий, возникающих при разделке и способы их устранения. Расчет оборудования для резки макаронных изделий. Эксплуатация основного вида оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. Правила эксплуатации макаронных прессов для резки различных видов макаронных изделий. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.		
Тема 1.4 Сушка и стабилизация макаронных изделий	**Содержание**		**8**	
	1	**Теоретические основы сушки макаронных изделий. Основные параметры различных способов сушки изделий.** Режимы сушки коротких и длинных изделий. Классификация, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий.		**2**
	2	**Сушка коротких макаронных изделий в сушилках различной конструкции.** Устройство и принцип работы сушильного оборудования. Правила эксплуатации оборудования для сушки различных видов коротких макаронных изделий. Сушка длинных макаронных изделий в сушилках различной конструкции. Устройство и принцип работы сушильного оборудования. Правила эксплуатации оборудования для сушки различных видов длинных макаронных изделий. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.		
	3	**Назначение стабилизации изделий. Стабилизация макаронных изделий в накопителях-стабилизаторах различной конструкции.** Устройство и принцип работы. Правила эксплуатации оборудования для стабилизации различных видов макаронных изделий. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий. Изменение свойств макаронных изделий при сушке. Дефекты макаронных изделий, вызванные нарушением режимов сушки и стабилизации, способы их предупреждения. Контроль режима сушки.		
	4	**Контрольная работа (рубежный контроль)**		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия		**4**	

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
	1	Расчет оборудования для сушки макаронных изделий. Эксплуатация оборудования для сушки макаронных изделий. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.		
	2	Ознакомление с сушилками разных типов. Подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки		
Тема 1.5 Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий. Нормирование расхода сырья	**Содержание**		**8**	
	1	**Сортировка готовых изделий по органолептическим показателям.** Обеспечение безопасности продукции для потребителя. Переработка брака. Контроль качества макаронных изделий. Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.		**2**
	2	**Организация фасовки и упаковки готовых изделий. Методы упаковки макаронных изделий.** Устройство и принцип работы оборудования для фасовки и упаковки изделий. Маркировка изделий в соответствии с требованиями действующих стандартов. Контроль состояния упаковки		
	3	**Материалы для фасовки и упаковки изделий и требования к ним.** Принципы работы упаковочного оборудования. Транспортирование и хранение макаронных изделий и предотвращение порчи продукции. Контроль условий хранения изделий. Режимы хранения изделий. Причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению.		
	4	**Нормирование расхода сырья. Норма расхода сырья на 1 т готовых изделий.** Расчёт фактического расхода сырья. Способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий.		
	Лабораторные работы		**6**	
	1	Определение показателей качества макаронных изделий в соответствии с требованиями действующих стандартов по органолептическим показателям.		
	2	Определение показателей качества макаронных изделий в соответствии с требованиями действующих стандартов по физико-химическим показателям.		
	3	Определение варочных свойств макаронных изделий в соответствии с требованиями действующих стандартов.		
	Практические занятия		**6**	
	1	Изучение требований к качеству готовых макаронных изделий по действующим стандартам.		
	2	Определение качества тары по органолептическим и физико-химическим показателям. Определение		

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
		расхода упаковочных материалов.		
	3	Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий. Определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки. *Использование справочной, нормативно-технической документации для разработки технологического процесса и подбора оборудования.*		
Тема 1.6 Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий.	**Содержание**		**3**	
	1	**Виды и состав линий для производства макаронных изделий.** Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства длинных макаронных изделий: виды, состав, общие сведения о работе и технологическом режиме производства изделий. Правила эксплуатации оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для различных видов длинных макаронных изделий.		**2**
	2	**Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства коротких макаронных изделий.** Виды, состав, общие сведения о работе и технологическом режиме производства изделий. Правила эксплуатации оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для различных видов коротких макаронных изделий.		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия		**2**	
	1	Проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.		
		Дифференцированный зачет	**1**	
		Всего часов:	**90**	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Подготовка сообщения об особенностях ассортимента и технологии производства макаронных изделий в Европе и Азии. 2.Изучение закона «О защите прав потребителей». 3.Подбор материала для выполнения реферата: «Ассортимент макаронных изделий», «Пищевая и энергетическая ценность изделий» 4.Изучение нормативных документов на макаронную муку 2 сорта. 5.Подготовка сообщения: «Нетрадиционные виды сырья, применяемые в производстве макаронных изделий» 6.Доклад «Интенсивные методы передачи энергии высушиваемым макаронным изделиям». 7.Реферат «Инновации в организации и технологии сушки макаронных изделий». 8.Подбор информации о безопасности продукции по Интернет-ресурсам 9.Подбор информации об использовании в макаронном производстве муки из различных видов злаков (кроме пшеницы) по Интернет-ресурсам. 10.Составление плана мероприятий по снижению потерь и затрат при производстве макаронных изделий (можно на примере базового предприятия) 11.Изучение устройство и принцип работы дозаторов добавок. 12.Изучение влияния температуры матрицы на потерю сухих веществ при варке макарон из макаронной и хлебопекарной муки. 13.Сообщение «Повышение эффективности вакуумирования теста в современных КМЛ и автоматизированных линиях» **Тематика домашних заданий** 1.Изучение по информационным источникам вопросов и заданий, определённых преподавателем 2.Составление технологической карты производства макаронного изделия по заданию преподавателя. 3.Решение производственной ситуации по теме: «Замес теста» 4.Выполнение технического рисунка и описание оборудования по заданию преподавателя. 5.Выполнение эскиза и описание изделия по заданию преподавателя. 5.Составление схемы: «Порядок пуска и остановки макаронного пресса (продолжительность остановки и марка пресса по заданию преподавателя). 6.Анализ возможных причин остановок пресса (марка пресса по заданию преподавателя). 7.Составление схемы « Порядок запуска КМЛ после профилактического ремонта». 8.Составление схемы «Порядок остановки КМЛ для профилактического ремонта». 9.Расчёт производительности шнека пресса (марка указывается по заданию преподавателя) 10.Расчёт производительности матрицы для производства конкретного изделия по заданию	45	

Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю **Виды работ:** – анализ инструкций по технике безопасности на территории и рабочих местах предприятия; – определение основных показателей качества муки и дополнительного сырья; – ознакомление с ассортиментом вырабатываемой продукции; – проверка работы оборудования, ознакомление с указаниями лаборатории по приготовлению теста; – ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов на прессах периодического и непрерывного действия; – регулировка работы дозаторов; – проверка работы оборудования и контрольно-измерительных приборов; – проверка работы сушильной установки; – определение основных показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции; – ведение технологического процесса сушки; – обеспечение параметров сушки; – ведение технологического процесса сортировки и упаковки готовых изделий; – ведение технологического процесса маркировки и упаковки макаронных изделий; – обслуживание оборудования для получения макаронных изделий в соответствии с ассортиментом вырабатываемой продукции; – 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.	36	
Всего:	**171**	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:
1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии производства макарон», «Технологического оборудования макаронного производства» и учебной пекарни.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

рабочее место преподавателя;

рабочее место студента для теоретических занятий;

учебная доска.

Технические средства обучения: компьютер, демонстрационный мультимедийный комплекс.

Оборудование учебной пекарни:

- влагомеры,
- электронные весы аналитические и общего назначения,
- лабораторный макаронный пресс с набором матриц и шкафом для сушки макаронных изделий,
- структурометр,
- печь муфельная,
- шкаф сушильный СЭШ-3М,
- мельница лабораторная,
- баня водяная,
- электроплитка,
- титровальная установка

Оборудование рабочих мест учебной пекарни:

- химическая посуда;
- лабораторная посуда;
- производственный инвентарь;
- нормативно-техническая документация.

Количество рабочих мест в лаборатории не менее числа обучающихся в группе.

Методическое обеспечение профессионального модуля:

- технические средства контроля знаний;
- учебно-методические пособия;
- дидактические материалы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную практику (учебную и производственную).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 Организация хранения и контроль запасов и сырья., Володина М.В.: учебник для СПО, 3-е изд., стер., М.: ИЦ «Академия», 2015,192 с.

2 Организация хранения и контроль запасов и сырья., Володина М.В.: учебник для СПО, 2-е изд., стер., М.: ИЦ «Академия», 2013,192 с.

3 Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства,

Калачев М.В., учебное пособие для нач. проф. учебных заведений, Москва, Дрофа, 2006, 128с.:ил.-(Начальное профессиональное образование).ISBN533801295-X
4 Технология макаронных изделий, Медведев Г.М., учебник для ВУЗов в 3 частях, ч.3 СПб, ГИОРД, 2006, 312с, ил.(Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
5 Технология макаронных изделий, Назаров Н.И., 20е изд., перераб. и доп., Москва, Пищевая промышленность, 1978
6 Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий, Назаров Н.И., Москва, ДеЛипринт, 2008, 288с, ISBN 9785943431562
7 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., автор-составитель Здобнов А.Н.: Киев, Арий, М.: Лада, 2018, 688 с: ил.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский. Устанавливаются следующие формы учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар, самостоятельная работа, информационно-коммуникационные и практикоориентированные технологии. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой.

Количество часов, отведенных на оказание консультативной помощи при освоении профессионального модуля ПМ.04, определяется учебным заведением самостоятельно (с учетом 100 часов консультаций, предусмотренных на учебную группу на каждый учебный год).

При изучении профессионального модуля ПМ. 04 обязательно прохождение учебной и производственной практик. Учебная практика и производственная практика реализовываются концентрированно. Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (дифференцированный зачет).

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин и модулей:

ОГСЭ.01«Основы философии»
ОГСЭ.02«История»
ЕН.01«Математика»
ЕН.03«Химия»
ОП.01«Инженерная графика»
ОП.02«Техническая механика»
ОП.03«Электротехника и электронная техника»
ОП.04«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
ОП.07«Метрология и стандартизация»
ОП.11«Безопасность жизнедеятельности»
ПМ.01«Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»
ПМ.06«Выполнение работ по профессии «Пекарь»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. К образовательному процессу могут быть привлечены работники предприятий, по производству макаронных изделий, а также дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов: «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»; «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»; «Выполнение работ по профессии «Пекарь»» и общепрофессиональных дисциплин: ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; ОП.07 «Метрология и стандартизация».

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Мастера: наличие квалификационного разряда, на один два выше, присваиваемого обучающимся, должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях по производству макаронных является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	– правильность выполнения входного контроля качества сырья по органолептическим показателям; – правильность и обоснованность подбора сырья для производства различных видов макаронных изделий.	наблюдение за процедурой выполнения входного контроля при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения
ПК.4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	– точность расчёта производственной рецептуры; – составление технологических карт производства изделий с учётом качества сырья; – точность расчёта фактического расхода сырья для производства макаронных изделий; – точность анализа готовой продукции по органолептическим показателям.	решение задач, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и интерпретация результатов наблюдения экспертная оценка технологической карты
ПК.4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	– правильность последовательности действий эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкцией; – соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в соответствии с САНПиН, инструкцией по технике безопасности при производстве различных видов макаронных изделий; – обоснованность и точность подбора матриц и/или сушилок и/или оборудования для автоматизированных линий производства различных видов макаронных изделий.	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, деловая игра, интерпретация результатов наблюдения

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии техника-технолога	собеседование, интерпретация результатов собеседования, анализ участия студента во вне учебных мероприятиях по популяризации профессии
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– самостоятельный выбор и применение типовых технологий макаронного производства; – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач макаронного производства; – анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания.	собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях макаронного производства; – аргументированность принятия решения в производственной ситуации; – прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации.	собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– самостоятельный подбор литературы для получения информации; – эффективность поиска необходимой информации.	собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– применение в деятельности средств коммуникации; – применение информации, представленной в электронном виде; – использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах.	собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; – продуктивность решения конфликтных ситуаций.	собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, коммуникативный тренинг
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– эффективность планирования производственной деятельности; – самоанализ и коррекция результатов работы членов команды.	рефлексия, собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, деловая игра
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии; – глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля.	собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– анализ рецептур приготовления макаронного теста с учетом используемых добавок.	собеседование, наблюдение за учебной и вне учебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения

Код и наименование личностных результатов	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами, с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.		
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.		
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».		
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.		
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения		

и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.		
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.		
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.		
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.		
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.		
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.		

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю 04 Производство макаронных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, выполненную преподавателем Дрововозовой Оксаной Александровной

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденного приказом МОНРФ от 22.04.2014 № 373, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 33402 от 01.08.2014).

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют:

- умениями проведения анализа качества сырья и готовой продукции; определения органолептических и физико-химических показателей качества сырья; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформления производственной и технологической документации; определения расхода сырья и расчёта рецептуры; подбора типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; подбора режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; определения плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки; расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий; подбора вида матрицы для заданных условий; проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; эксплуатации основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; соблюдения правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; разбора устройства макаронных прессов по чертежам;
- знаниями требований действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой макаронной продукции; основных методов органолептических и физико-химических испытаний; видов и состава сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификации и групповой характеристики макаронных изделий; технологий и организаций производства макаронных изделий; типов замеса макаронного теста; технологий замеса и прессования теста; характеристик и назначений вакуумирования теста; технологических требований к матрицам; стадий разделки и их назначения; причин дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; режимов сушки коротких и длинных изделий; изменений свойств макаронных изделий при сушке; назначения стабилизации изделий; требований, предъявляемые к качеству макаронных изделий; методов упаковки макаронных изделий; режимов хранения изделий; нормирования расхода сырья; способов борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; причин дефектов макаронных изделий и мер по их устранению; видов и состава линий для производства макаронных изделий; устройства и порядка работы макаронных прессов различных конструкций; конструкций матриц и правил их эксплуатации; классификаций, устройства и принципов работы оборудования для сушки макаронных изделий; принципов работы упаковочного оборудования; правил эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий; знаний сортов муки, применяемых для производства макаронных изделий, химический состав, и их макаронные свойства
- и приобретения практического опыта 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.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю 04 Производство макаронных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, выполненную преподавателем Дрововозовой Оксаной Александровной

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденного приказом МОНРФ от 22.04.2014 № 373, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 33402 от 01.08.2014).

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют:

- умениями проведения анализа качества сырья и готовой продукции; определения органолептических и физико-химических показателей качества сырья; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформления производственной и технологической документации; определения расхода сырья и расчёта рецептуры; подбора типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; подбора режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; определения плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки; расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий; подбора вида матрицы для заданных условий; проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; эксплуатации основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; соблюдения правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; разбора устройства макаронных прессов по чертежам;
- знаниями требований действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой макаронной продукции; основных методов органолептических и физико-химических испытаний; видов и состава сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификации и групповой характеристики макаронных изделий; технологий и организаций производства макаронных изделий; типов замеса макаронного теста; технологий замеса и прессования теста; характеристик и назначений вакуумирования теста; технологических требований к матрицам; стадий разделки и их назначения; причин дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; режимов сушки коротких и длинных изделий; изменений свойств макаронных изделий при сушке; назначения стабилизации изделий; требований, предъявляемые к качеству макаронных изделий; методов упаковки макаронных изделий; режимов хранения изделий; нормирования расхода сырья; способов борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; причин дефектов макаронных изделий и мер по их устранению; видов и состава линий для производства макаронных изделий; устройства и порядка работы макаронных прессов различных конструкций; конструкций матриц и правил их эксплуатации; классификаций, устройства и принципов работы оборудования для сушки макаронных изделий; принципов работы упаковочного оборудования; правил эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий; знаний сортов муки, применяемых для производства макаронных изделий, химический состав, и их макаронные свойства
- и приобретения практического опыта 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.

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов): рабочая программа рассчитана на максимальную учебную нагрузку обучающихся 135 часов. Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы, в котором обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на освоение профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля. Перечислены профессиональные и общие компетенции по виду профессиональной деятельности.
3. Структура и содержание профессионального модуля. Представлен тематический план профессионального модуля и содержание обучения.
4. Условия реализации профессионального модуля. Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности). Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы метода, контроля и оценки.

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы: согласно учебному плану по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в тематическом плане профессионального модуля 40 практических и лабораторных работ, тематика которых соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы.

Язык и стиль изложения, терминология: в рабочей программе профессионального модуля язык изложения научный, стиль изложения доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства: содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.
Рекомендации, замечания: отсутствуют.

Заключение:
Рабочая программа по профессиональному модулю 04 Производств макаронных изделий может быть использована для обеспечения подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Рецензент:
технолог мельничного комплекса цеха АО «Армавирский хлебопродукт», квалификация по диплому: инженер-технолог по спе-циальности «Технология хранения и переработки зерна»

_____ В.А.Вакуленко

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов): рабочая программа рассчитана на максимальную учебную нагрузку обучающихся 135 часов. Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:

6. Паспорт рабочей программы, в котором обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на освоение профессионального модуля.
7. Результаты освоения профессионального модуля. Перечислены профессиональные и общие компетенции по виду профессиональной деятельности.
8. Структура и содержание профессионального модуля. Представлен тематический план профессионального модуля и содержание обучения.
9. Условия реализации профессионального модуля. Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.
10. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности). Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы метода, контроля и оценки.

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы: рабочая программа профессионального модуля 04 Производство макаронных изделий содержит достаточное количество практических занятий расчетного плана, лабораторных работ по контролю качества сырья, материалов и готовой продукции, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт, требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

Язык и стиль изложения, терминология: в рабочей программе профессионального модуля язык изложения научный, стиль изложения доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства: содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.
Рекомендации, замечания: отсутствуют.

Заключение:
Рабочая программа по профессиональному модулю 04 Производств макаронных изделий может быть использована для обеспечения подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Рецензент:
заместитель директора по производству
АО «Армавирский хле-бопродукт»,
квалификация по диплому:
инженер-технолог по специальности
«Технология хлеба кондитерских
и макаронных изделий»

О.В.Кондинер