

Аннотация

к рабочей программе модуля ПМ. 04 Производство макаронных изделий по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (срок обучения 3г10месяцев)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Производство макаронных изделий» входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности.

2. Цель изучения модуля

Целью изучения модуля является формирование навыков, знаний и умений в технологии производства макаронных изделий.

3. Структура модуля

Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий: технология производства карамели, технология производства шоколада, технология производства конфет и ириса, производство мармелада и пастилы; производство драже и халвы.

Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий: Производство печенья. Производство пряников. Производство тортов и пирожных. Производство кексов. Производство вафель.

Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям: технология производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям, передовое технологическое и холодильное оборудование

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные.

5. Требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов профессиональных и общих компетенций: ОК1- ОК10, ПК 4.1-ПК 4.3

иметь практический опыт

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- 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 по оптимизации технологического процесса;

- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замесов с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности;
- 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 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 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 вакуумирования 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.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальное количество часов-254, из них 172 аудиторно (лекционных занятий –72., практических занятий - 100 ч.), самостоятельная работа – 82 ч.).

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: МДК.04.01- дифференцированный зачет 7 семестр, учебная практика: дифференцированный зачет 8 семестр, экзамен квалификационный 8 семестр

8. Составитель: Кожевникова Т.Ю., преподаватель технологических дисциплин, к. с/х наук.