

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.04 Производство макаронных изделий  
(очная форма обучения)**

Рабочая программа профессионального модуля является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

производство макаронных изделий и соответствующих общих и профессиональных компетенций, установленных ФГОС по специальности, профессиональными стандартами (при наличии), требованиями работодателей.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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.

**В состав профессионального модуля входят:**

- МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий;
- ПП.04 Производственная практика.

**Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы**

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 195, в том числе:  
 аудиторная учебная нагрузка – 142 часа, в том числе:  
 лабораторных работ и практических занятий - 12 часов;  
 производственная практика - 36 часов;  
 самостоятельная работа – 53 часа.

**Виды промежуточной аттестации:**

- ПМ.04 Производство макаронных изделий – экзамен квалификационный;
- МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий – экзамен;
- ПП.04 – дифференцированный зачет.