

Департамент образования Ивановской области  
Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Шуйский многопрофильный колледж

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

### **ПМ 04. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

для специальности

среднего профессионального образования

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Шуя

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04.«Производство макаронных изделий » разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

**Организация-разработчик:**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Шуйский многопрофильный колледж

**Разработчики:**

1.Лукина С.А., мастер п/о высшей квалификационной категории ОГБПОУ Шуйский многопрофильный колледж;

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

4

2. Результаты освоения рабочей программы профессионального модуля	5
3. Структура и содержание профессионального модуля	6
4. Условия реализации программы профессионального модуля	9
5. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля	11

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ 04. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - примерная

программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: **техник – технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая учебная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области макаронного производства 17085 Прессовщик полуфабриката макаронных изделий, 18935 Сушильщик длиннотрубчатых макарон.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 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;
- 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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего 200 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 200 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 157 часов;

практические занятия –16часов

лабораторных работ - 8 часов

контрольные работы – 2 часа

самостоятельной работы обучающегося 43 часов;

учебной и производственной практики – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности подготовительно-сварочных работ, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	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

Код ОК	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1	Раздел 04.1. Контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	24	10	4	14		
ПК 4.2	Раздел 04.2. Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов макаронных изделий	48	33	16	15		
ПК 4.3	Раздел 04.3. Обеспечение эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	55	41	4	14		
	Дифференцированный зачет	1	1				
	Учебная практика	36				36	
	Производственная практика	36					36
	<b>Всего:</b>	<b>200</b>	<b>85</b>	<b>24</b>	<b>43</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий		128	
<b>Раздел 04.1. Контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</b>			
<b>Тема 1.1. Сырье макаронного производства.</b>	<b>Содержание</b>	10	2
	1   Изучение видов основного сырья макаронного производства. Требования действующих стандартов к качеству сырья.	6	
	2   Виды и состав сырья. Технологические свойства муки. Вода		
	3   Изучение видов дополнительного сырья макаронного производства. Виды и состав сырья, обогатительные и вкусовые добавки. Требования к его качеству		
	<b>Лабораторные работы</b>	2	
	1   Определение макаронных свойств муки		
	<b>Практические занятия</b>	2	
1   Энергетическая ценность макаронных изделий			

<b>Раздел 04.2. Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов макаронных изделий</b>			
<b>Тема 04.2.1 Технология и организация производства макаронных изделий</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1   Ознакомление с классификацией и ассортиментом макаронных изделий. Групповая характеристика макаронных изделий</p> <p>2   Изучение технологических схем производства макаронных изделий. Автоматические линии для производства макаронных изделий</p> <p>3   Подготовка сырья к производству. Подготовка муки. Подготовка добавок</p> <p>4   Приготовление макаронного теста. Типы замеса макаронного теста. Технология замеса теста</p> <p>5   Составление и расчет рецептуры. Дозирование и смешивание ингредиентов теста</p> <p>6   Влияние качества муки, параметров замеса на свойства теста и качество изделий. Вакуумирование теста. Высокотемпературные режимы замеса теста. Возможные дефекты</p> <p>7   Прессование макаронного теста. Физические свойства уплотненного теста. Формование сырых изделий</p> <p>8   Влияние качества муки, параметров прессования на свойства теста и качество изделий</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1   Определение качества макаронных изделий</p> <p>2   Определение варочных свойств макаронных изделий</p> <p>3   Контроль качества макаронных изделий</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1   Изучение действующих стандартов на сырье и готовую макаронную продукцию.</p> <p>2   Составление и расчет рецептуры макаронного теста</p> <p>3   Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции.</p>	<p>33</p> <p>16</p> <p>6</p> <p>10</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p>

	4	Подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки. Контроль процесса сушки макаронных изделий		3
	5	Расчет и анализ фактического выполнения норм расхода сырья. Учет и контроль макаронного производства		
	<b>Контрольная работа по разделу 04.3</b>		1	
<b>Раздел 04.3. Обеспечение эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</b>				
<b>Тема 04.3.1 Эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</b>	Содержание		41	
	1	Технологическая схема шнекового макаронного пресса и правила его эксплуатации. Устройство и работа макаронных прессов	36	
	2	Влияние параметров прессующего устройства пресса на процесс прессования		
	3	Устройство и работа матриц. Технологические требования к матрицам		
	4	Высокотемпературные режимы формования теста. Возможные дефекты		
	5	Разделка сырых изделий. Обдувка. Резка, штампование и раскладка		
	6	Причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения		
	7	Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий		
	8	Конвективный способ сушки. Оборудование для сушки макаронных изделий. Конвейерные и барабанные сушилки		
	10	Влажность макаронных изделий и основные параметры сушильного воздуха. Анализ процесса сушки макаронных изделий. Режимы сушки макаронных изделий		

	11	Назначение стабилизации изделий. Охлаждение высушенных изделий. Накопители – стабилизаторы макаронных изделий		
	12	Изменение свойств макаронных изделий в процессе сушки, стабилизации и охлаждения		
	13	Сушка с использованием низкотемпературных режимов. Высоко- и сверхвысокотемпературные режимы сушки. Сушка с применением энергетических полей		
	14	Упаковка и хранение макаронных изделий. Сортировка и отбраковка готовой продукции. Упаковывание макаронных изделий. Упаковочные материалы. Режимы хранения изделий. Причины ее порчи		
	15	Требования к качеству макаронных изделий. Нормирование расхода сырья. Способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий		
	16	Учет и контроль макаронного производства. Организация контроля на предприятии. Методы контроля качества изделий. Причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению		
	17	Производство нетрадиционных видов макаронных изделий. Сырые изделия длительного хранения. Быстроразвариваемые и не требующие варки изделия. Изделия из бесклеяковинного крахмалсодержащего сырья		
	18	Безопасная работа при производстве макаронных изделий. Правила и нормы охраны труда. Пожарная безопасность. Промышленная санитария		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Расчет и контроль работы технологического оборудования макаронного производства	4	
	2	Изучение устройства технологического оборудования макаронного производства		
	3	Изучение правил эксплуатации технологического оборудования макаронного производства		
	4	Изучение устройства и правил эксплуатации линии по производству макаронных изделий		
	<b>Контрольная работа по разделу 04.3</b>		1	
	<b>Дефферинцырованный зачет</b>		1	

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Самостоятельное изучение технологической документации  Нетрадиционное сырье макаронного производства.  Новые виды макаронных изделий с использованием нетрадиционных видов сырья.  Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке.  Использование режимов тепловой экструзии для формирования макаронных изделий</p>	43	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Проведение оценки качества сырья, с приемо-сдаточной документацией на основное и дополнительное сырьё  Проведение оценки качества готовых различных видов макаронных изделий.  Изучение технологических линий по производству короткорезанных макаронных изделий.  Изучение технологических линий по производству длинных макаронных изделий.  Оформление документов.  Изучение оборудования технологических линий по производству короткорезанных макаронных изделий  Изучение оборудования технологических линий по производству длинных макаронных изделий  Требования безопасности при работе оборудования по производству макаронных изделий.  Изучение причин дефектов макаронных изделий и мер по их устранению.  Учет и контроль макаронного производства. Организация контроля на предприятии. Методы контроля качества изделий.</p>	36	
<p align="center"><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)</b></p>	-	
<p align="center"><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (не предусмотрено)</b></p>	-	
<p><b>Производственная практика</b>  Проводить анализ качества сырья и готовой продукции, определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья.  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.</p>	36	

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.		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Производство макаронных изделий»; пекарной мастерской.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя
- плакаты: полный комплект по изучаемому оборудованию;
- раздаточный и дидактический материал – по каждой теме;
- основная и дополнительная литература при кабинете;
- учебные видеофильмы;
- видеопроектор;
- комплект презентаций по оборудованию базовых предприятий;
- видеодиски с каталогами оборудования ведущих отечественных и иностранных производителей.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Издательский центр « Академия », 2008.
2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – Санкт- Петербург: ГИОРД, 2005.
3. Хромеев В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. – Санкт- Петербург: ГИОРД, 2006.

##### **Дополнительные источники:**

1. Азаров Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий. – М.: Агропромиздат, 1990.
2. Чернов М.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.
3. Журнал «Хлебопечение России»

4. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса

#### **Нормативная литература:**

1. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001. - М.: 2002.
2. Сборник технологических инструкций для производства макаронных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989.
3. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1974.
4. Инструкция по определению производственных мощностей предприятий макаронной промышленности всех форм подчиненности.– М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1977.

#### **Internet ресурсы**

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kukiing.net>
5. <http:// www.edu.ru>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль изучается параллельно с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла.

Выполнение практических занятий предполагает деление группы по числу рабочих мест.

Учебные практики рассчитаны на 36 в неделю и проводится в мастерских ОУ. Производственная практика проходит в организациях города и области любой формы собственности.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики с целью получения первичных профессиональных навыков.

Консультации обучающихся проводятся согласно графика консультаций, составленному учебной частью.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного).

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля;
- опыт деятельности в сфере соответствующей профилю модуля;
- преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля;

Мастера: наличие высшего или среднего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	- проводит анализ качества сырья; - по результатам контроля сырья дает рекомендации для оптимизации технологического процесса	<i>Положительная динамика развития личности, портфолио обучающегося (сертификаты, грамоты, призовые места в конкурсах и различных мероприятиях, общественная активность, участие в самоуправлении) Отчеты о выполнении творческих и исследовательских работ в рамках профессиональной деятельности. Выполнение творческих работ и исследовательских проектов по интересам</i>
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- ведет технологический процесс производства различных видов макаронных изделий; - соблюдает правила техники безопасности	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	- эксплуатирует основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.	

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.	- Демонстрирует интерес к будущей профессии	<i>Отчеты о выполнении практических работ, текущий, тематический контроль, зачет, результаты поэтапной аттестации. Экзамен (квалификационный). ГИА</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий; - Оценивает эффективность и качество выполнения.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области технологии производства макаронных изделий.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Осуществляет эффективный поиск необходимой информации; - Использует различные источники, включая электронные	

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Работает с ПК и интернетом	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Анализирует и корректирует результаты собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организует самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализирует инновации в области технологии производства макаронных изделий	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний; - Соблюдает правила внутреннего распорядка учебного учреждения.	