

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Базовый уровень подготовки

Курган, 2024

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Тельминова Наталья Борисовна, преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии естественнонаучных и
социально-гуманитарных
дисциплин
№ 1 от «30» августа 2024г.

Заведующая цикловой
комиссией _____
Малькова Е.В.

Согласована:
И.О. Заместителя директора по
учебной работе

_____ *И.В. Гуляева*
Гуляева И.В.



©Тельминова Н.Б., ГБПОУ КГК
©Курган, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 24 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 27 |
| 6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 31 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, профессиональным стандартом №597 н, соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников. Опыт работы не обязателен.

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 готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь** в соответствии с **ФГОС:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь** в соответствии с **профессиональным стандартом**:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать** в соответствии с **ФГОС**:

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- способы формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать** в соответствии с **профессиональным стандартом**:

- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 604 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 424 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 282 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 142 часов;
- учебной и производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК 3.1 | Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий. |
| ПК 3.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. |
| ПК 3.3 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. |
| ПК 3.4 | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

| <p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p> | <p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p> |
|---|---|
| <p>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</p> | <p align="center">ЛР 2</p> |
| <p>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</p> | <p align="center">ЛР 3</p> |
| <p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p> | <p align="center">ЛР 6</p> |
| <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p> | <p align="center">ЛР 10</p> |
| <p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p> | |
| <p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p> | <p align="center">ЛР 13</p> |
| <p>Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p> | <p align="center">ЛР 15</p> |
| <p>Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии</p> | <p align="center">ЛР 17</p> |

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03.01 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | | |
|-----------------------------------|--|--|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) | |
| | | | 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 | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| ПК3.1, ПК3.2 | Раздел 1. Технология | 126 | 84 | 24 | | 42 | | - | | |
| ПК3.4 | Раздел 2. Оборудование | 17 | 11 | 9 | - | 5 | - | - | | |
| ПК3.2, ПК3.4 | Раздел 3. Охрана труда и техника безопасности | 16 | 11 | 8 | - | 6 | - | - | | |
| ПК3.2-ПК3.4 | Раздел 4. Проектирование предприятий отрасли | 17 | 11 | 9 | - | 6 | - | | | |
| | | 176 | 117 | 50 | | 59 | | | | |
| ПК3.1, ПК 3.3 | Раздел 1. Технология | 135 | 90 | 34 | 30 | 45 | | | | |
| ПК3.1, ПК3.4 | Раздел 2. Контроль качества | 45 | 30 | 8 | | 15 | | | | |
| ПК3.3 | Раздел 3. Эстетика и дизайн | 23 | 15 | 9 | | 8 | | | | |
| ПК3.4 | Раздел 4. Проектирование предприятий отрасли | 45 | 30 | 9 | | 15 | | | | |
| | | 248 | 165 | 60 | 30 | 83 | | | | |
| ПК3.1-ПК3.4 | Учебная практика | 72 | | | | | | | | |
| ПК3.1-ПК3.4 | Производственная практика (по профилю специальности) | 108 | | | | | | | | |
| | Всего: | 604 | 282 | 110 | | 142 | | 72 | 108 | |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий | | 176 | |
| Раздел 1 Технология | | 126 | |
| Тема 1.1. Введение в дисциплину. Основные требования к сырью и готовой продукции. | Содержание | 60 | |
| | 1 Введение в дисциплину | 2 | 1, 2 |
| | 2 Химический состав сырья (белки, углеводы, жиры) | 2 | 1, 2 |
| | 3 Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству продукции и сырья | 2 | 1, 2 |
| | 4 Органолептические и физико-химические показатели качества сырья | 2 | 1, 2 |
| | 5 Подготовка сырья к производству | 2 | 1, 2 |
| | 6 Анализ качества готовой продукции | 2 | 1, 2 |
| | 7 Технологический процесс определения качества сырья и готовой продукции | 2 | 1, 2 |
| | Самостоятельная работа | 14 | |
| | Подготовка доклада по теме: «Перспектива развития кондитерского производства на современном этапе» | 2 | 3 |
| | Подготовка доклада по теме: «Личная гигиена и гигиена производственных помещений на предприятиях пищевой промышленности» | 4 | 3 |
| | Подготовка реферата по теме: «Характеристика сырья и подготовка его к производству» | 2 | 3 |
| | Подготовка сообщения по теме: «Современные технологии производства карамели с целью расширения ассортимента» | 4 | 3 |
| | Анализ истории появления шоколада | 2 | 3 |
| Тема 1.2 Правила оформления про- | Содержание | | |
| | 1 Правила оформления технологических карт для сахаристой, | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|---|---|----------|------|
| изводственной докумен- тации | кондитерской продукции | | |
| | 2 Правила оформления производственной и технологической документации при производстве сахаристой и кондитерской продукции | 2 | 1, 2 |
| | 3 Оформление документации на новые кондитерские изделия (ТТК) | 2 | 1, 2 |
| | Самостоятельная работа | 8 | |
| | Сделать расчет рецептур желеино-мармелада | 2 | 3 |
| | Изучение требований к качеству карамельной массы | 2 | 3 |
| | Изучить рецептуры конфетных масс | 2 | 3 |
| | Охарактеризовать формирование ирисных масс | 2 | 3 |
| Тема 1.3 Технологический процесс изготовления сахаристых кондитерских изделий. | Содержание | | |
| | 1 Классификация и ассортимент карамели, технология производства | 2 | 1, 2 |
| | 2 Оформление документации на карамельные изделия (рецептура) | 2 | 1, 2 |
| | 3 Ассортимент и технологические схемы производства карамели. Подготовка сырья к производству | 2 | 1, 2 |
| | 4 Ассортимент и технологические схемы производства карамели. Подготовка сырья к производству | 2 | 1, 2 |
| | 5 Классификация и ассортимент драже | 2 | 1, 2 |
| | 6 Технология производства драже, ассортимент | 2 | 1, 2 |
| | 7 Оформление документации на дражировочные изделия (рецептура) | 2 | 1, 2 |
| | 8 Классификация халвы. Технологическая схема производства халвы | 2 | 1, 2 |
| | 9 Конфетные массы и способ формования | 2 | 1, 2 |
| | 10 Приготовление конфетных масс: помадных, фруктовых, сбивных, ликерных, кремовых, пралиновых, грильяжных | 2 | 1, 2 |
| | 11 Приготовление конфетных масс: помадных, фруктовых, сбивных, ликерных, кремовых, пралиновых, грильяжных | 2 | 1, 2 |
| | 12 Технологический процесс изготовления сладких начинок, брак | 2 | 1, 2 |
| 13 Брак при формовании. Отходы и их использование | 2 | 1, 2 | |

| | | |
|--|-----------|------|
| 14 Классификация и ассортимент ириса, пастило-мармеладных изделий | 2 | 1, 2 |
| 15 Роль пектина, сахара, кислоты при образовании мармеладного студня. Технологическая схема, параметры | 2 | 1, 2 |
| 16 Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка | 2 | 1, 2 |
| 17 Основные виды сырья, его состав, свойства, требования качества | 2 | 1, 2 |
| 18 Подготовка шоколадных масс к формованию | 2 | 1, 2 |
| 19 Санитарные требования к производственным помещениям и технологическому процессу производства сахаристых изделий | 2 | 1, 2 |
| 20 Упаковка и хранение сахаристых изделий. Требования к качеству по ГОСТу | 2 | 1, 2 |
| Самостоятельная работа | 20 | |
| Подготовка реферата по теме: «Конфеты. Выбор способа формования» | 2 | 3 |
| Подготовка реферата по теме: «Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов - загустители, желеобразователи, студнеобразователи, пищевые поверхностно-активные вещества» | 4 | 3 |
| Создание мультимедиа презентаций по теме: «Производство различных видов начинок», «Требования к качеству карамели», «Ассортимент карамели», «Виды глазури для глазирования» и др. | 4 | 3 |
| Подготовка доклада по теме: «Состав для приготовления кондитерского изделия типа драже» | 2 | 3 |
| Подготовка реферата по теме: «Мармелад - здоровое питание» | 2 | 3 |
| Создание мультимедиа презентаций по теме: «Производство украшений из карамели» | 4 | 3 |
| Подготовка реферата по теме: «Пищевые добавки для конфет и шоколада» | 2 | 3 |
| Лабораторные работы | 24 | |
| Лабораторная работа №1 | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|-----------|------|
| | Изучение различных видов конфет в соответствии с их классификацией по натуральным образцам | | |
| | Лабораторная работа №2 Расчет расхода сырья для производства сахаристых кондитерских изделий | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа №3 Темперирование шоколада отливка шоколадных конфет | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа №4 Изготовление карамели, отливка карамельных изделий | 6 | 3 |
| Раздел 2 Оборудование | | 17 | |
| Тема 2.1. | Содержание | 2 | |
| Основные виды оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий. | 1 Производительность предприятия | 2 | 1, 2 |
| | Практические занятия | 9 | |
| | Практическое занятие №1 Кондитерские печи | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №2 Оборудование для смешивания ингредиентов | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №3 Формующее оборудование | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №4 Холодильное оборудование | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №5 Контрольная работа | 1 | 3 |
| | Самостоятельная работа | 5 | |
| | Составить схему классификации холодильного оборудования | 1 | 3 |
| | Подготовка доклада по теме: «Классификация водогрейного оборудования» | 2 | 3 |
| | Подготовка реферата по теме: «Классификация и схемы взбивальных машин» | 2 | 3 |
| Раздел 3 | | 16 | |
| Охрана труда и техника безопасности | | | |
| Тема 3.1. | Содержание | 3 | |
| Охрана труда на конди- | 1 Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели. | 1 | 1, 2 |

| | | | |
|---|--|----------|----------|
| терских предприятиях | Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда | | |
| | 2 Факторы, влияющие на условия труда. Санитарно - гигиенические правила при работе с сахаристыми кондитерскими изделиями, инструктаж | 2 | 1, 2 |
| | Практические занятия | 8 | 3 |
| | Практическое занятие №6 Производственный травматизм и заболеваемость. Мероприятия по предупреждению | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №7 Оказание первой помощи при травмировании. Производственная санитария | 4 | 3 |
| | Практическое занятие №8 Техника безопасности при эксплуатации оборудования | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| | Подготовка доклада по теме: «Требования безопасности при выполнении работ вручную на предприятии общественного питания» | 2 | 3 |
| | Подготовка реферата по теме: «Охрана труда и техника безопасности кондитерского цеха» | 2 | 3 |
| | Создание мультимедиа презентаций по теме: «Организация технологических процессов и рабочих мест» | 2 | 3 |
| Раздел 4 Проектирование предприятий отрасли | 17 | | |
| Тема 4.1. Проектирование предприятий отрасли сахаристых кондитерских изделий | Содержание | 2 | |
| | 1 Классификация и структура кондитерских предприятий | 2 | 1, 2 |
| | Практические занятия | 9 | 3 |
| | Практическое занятие №9 Структурные схемы технологического расчета производственных цехов | 1 | 3 |
| | Практическое занятие №10 Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских из- | 2 | 3 |

| | | | |
|--|---|------------|------|
| | делий | | |
| | Практическое занятие №11 Технологическая схема производства кондитерских изделий | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №12 Компоновка кондитерского предприятия | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №13 Контрольная работа | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| | Составление схем производства кондитерских изделий по вариантам | 3 | 3 |
| | Подготовка реферата по теме: «Правила проектирования кондитерских предприятий, генеральный план и транспорт» | 3 | 3 |
| МДК 03.02. Технология производства мучных, кондитерских изделий | | 248 | |
| Раздел 1 Технология | | 135 | |
| Тема 1.1. Введение в дисциплину. | Содержание | 36 | |
| | 1 Введение в дисциплину. История кондитерского производства | 2 | 1, 2 |
| | 2 Органолептические и физико-химические показатели качества сырья. | 2 | 1, 2 |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Подготовка реферата по теме: «Увеличение сроков хранения тортов и пирожных» | 2 | 3 |
| | Подготовка реферата по теме: «Лабораторные методы исследования» | 2 | 3 |
| | Создание мультимедиа презентаций по теме: «Сладкий бизнес. Что Вам понадобится для открытия собственной кондитерской фабрики» | 5 | 3 |
| Тема 1.2. Классификация и ассорти- | Содержание | | |
| | 1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|---|---|---|------|
| ассортимент мучных кондитерских изделий | 2 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий | | |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Подготовка реферата по теме: «Виды дефектов, брака продукции и меры по их устранению» | 2 | 3 |
| | Подготовка реферата по теме: «Требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий» | 2 | 3 |
| Тема 1.3. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий | Содержание | | |
| | 1 Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий: сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников | 2 | 1, 2 |
| | 2 Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий: выпеченных и отделочных полуфабрикатов | 2 | 1, 2 |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Подготовка реферата по теме: «Характеристика химических разрыхлителей» | 2 | 3 |
| | Подготовка реферата по теме: «Роль лимонной кислоты в приготовлении слоеного теста» | 2 | 3 |
| | Создание мультимедиа презентаций по теме: «Особенности приготовления бисквитных рулетов» | 4 | 3 |
| Тема 1.4. Анализ качества готовой продукции, методы оптимизации расходов. | Содержание | | |
| | 1 Анализ качества готовой продукции, методы оптимизации расходов при производстве мучных кондитерских изделий | 2 | 1, 2 |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Изучение специализированных маргаринов для приготовления теста | 2 | 3 |
| | Изучение недостатков кремов | 2 | 3 |
| | Изучение видов сахарного печенья | 2 | 3 |
| Тема 1.5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. | Содержание | | |
| | 1 Составление и расчет производственных рецептур на пряничные изделия | 2 | 1, 2 |
| | 2 Технология приготовления сахаристого печенья. Технология приготовления затяжного печенья | 2 | 1, 2 |

| | | |
|---|-----------|------|
| 3 Составление и расчет производственных рецептур кексов | 2 | 1, 2 |
| 4 Составление и расчет производственных рецептур вафельных изделий | 2 | 1, 2 |
| 5 Составление и расчет производственных рецептур отделочных полуфабрикатов из теста | 2 | 1, 2 |
| 6 Расчёт расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий мелкоштучных мучных кондитерских изделий | 2 | 1,2 |
| Самостоятельная работа | | 1, 2 |
| Анализ истории пряничного искусства | 2 | 1, 2 |
| Изучение начинок для вафельных листов | 2 | 1, 2 |
| Анализ оборудования для нанесения рисунка на поверхность изделий | 2 | 1, 2 |
| Создание мультимедиа презентаций по теме: «Приготовление отделочных полуфабрикатов. Способы украшений тортов и пирожных» | 4 | 1, 2 |
| Создание мультимедиа презентаций по теме: «Особенности ли-терных тортов» | 4 | 1, 2 |
| Составление доклада на тему «Низкокалорийные кондитерские изделия» | 2 | 1, 2 |
| Изучение особенности приготовления теста и тестовых заготовок для крекера | 2 | 1, 2 |
| Лабораторные работы | 34 | |
| Лабораторная работа №5 Расчет сырья для приготовления булочек с разной массовой долей и разным содержанием сырья. Нормы взаимозаменяемости | 6 | 3 |
| Лабораторная работа №6 Приготовление изделий из слоеного теста: ватрушка слоеная, завиток, гребешок, бабочка, бантик, косичка, круассан, медальон | 6 | 3 |
| Лабораторная работа №7 Приготовление бисквитного пирожного буше, песочной корзиночки, миндального пирожного, воздушного пирожного | 6 | 3 |
| Лабораторная работа №8 | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|-----------|------|
| | Приготовление тортов | | |
| | Лабораторная работа №9 Приготовление шоколадных кексов, творожных кексов, кексов с изюмом | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа №10 Приготовление печенья сахарного «Сахарное», затяжного печенья «Волжская смесь», сдобного печенья, домашних крекеров | 4 | 3 |
| Раздел 2 Контроль качества | | 45 | |
| Тема 2.1. Контроль качества | Содержание | 22 | 1, 2 |
| | 1 Основные понятия контроля качества. Технохимический контроль на производстве | 2 | 1, 2 |
| | 2Центральная, цеховая и микробиологическая лаборатории их функции | 2 | 1, 2 |
| | 3 Контроль продукции по эстетическим свойствам. Методы определения контроля качества. Требования к качеству сырья: ГОСТы на сырье, ТУ и др | 2 | 1, 2 |
| | 4Контроль продукции по эстетическим свойствам. Методы определения контроля качества. Требования к качеству сырья: ГОСТы на сырье, ТУ и др | 2 | 1, 2 |
| | 5 Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных блюд. Санитарные требования к транспортировке и хранению изделий из теста» | 2 | 1, 2 |
| | 6 Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных блюд | 2 | 1, 2 |
| | 7Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных кулинарных изделий | 2 | 1, 2 |
| | 8 Правила отбора образцов мучных кондитерских изделий для лабораторного анализа. | 2 | 1, 2 |
| | 9 Правила отбора образцов мучных кондитерских изделий для лабораторного анализа. | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|---|--|-----------|------|
| | 10 Методика определения физико-химических показателей качества отдельных групп мучных кондитерских изделий. | 2 | 1, 2 |
| | 11 Методика определение органолептических показателей качества мучных кондитерских изделий. | 2 | 1, 2 |
| | Самостоятельная работа | 15 | |
| | Подготовка реферата по теме: «Правила отбора и подготовки образцов для лабораторного анализа мучных кондитерских изделий» | 2 | 3 |
| | Подготовка доклада по теме «Новые методы контроля качества мучных кондитерских изделий» | 2 | 3 |
| | Создание мультимедиа презентаций по теме: «Основные технологические параметры производства различных видов печенья» | 2 | 3 |
| | Создание мультимедиа презентаций по теме: «Увеличение сроков хранения тортов и пирожных» | 4 | 3 |
| | Составление схемы контроля основных технологических параметров производства сахарного печенья | 3 | 3 |
| | Подготовка сообщения по теме: «Влияние температурных режимов и механических воздействий на качество бисквитного теста» | 2 | 3 |
| | Практические занятия | 8 | |
| | Практическое занятие №1 Лабораторный метод исследования | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №2 Органолептические исследования кондитерских изделий | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №3 Фальсификация | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №4 Составление таблиц с указанием условий и сроков хранения основного и дополнительного сырья | 2 | 3 |
| Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских | | 23 | |

| | | | |
|--|--|-----------|-------------|
| изделий. | | | |
| Тема 3.1. | Содержание | 6 | |
| Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. | 1 Виды кремов. Применение кондитерских мешков, корнетиков, гребенок | 2 | 1, 2 |
| | 2 Украшения из помады, глазури, кандира, шоколада, сахарных мастик и марципана | 2 | 1, 2 |
| | 3 Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий | 2 | 1,2 |
| | Практические занятия | 9 | |
| | Практическое занятие №5 Украшения и посыпки из шоколада | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №6 Украшения из карамели | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №7 Украшения из сахарных мастик и марципана | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №8 Украшения кремом разных видов | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №9 Оформление и подача кондитерских изделий | 1 | 3 |
| | Самостоятельная работа | 8 | 3 |
| | Подготовка реферата по теме: «Виды украшений из сахарных мастик» | 2 | 3 |
| | Создание мультимедиа презентаций по теме: «Украшения из шоколада» | 2 | 3 |
| | Подготовка доклада: «Отличия глазури от шоколада» | 2 | 3 |
| | Создание мультимедиа презентаций по теме: «Украшения из карамели и изомальта» | 2 | 3 |
| Раздел 4 Проектирование предприятий отрасли мучных, кондитерских изделий. | | 45 | |
| Тема 4.1. | Содержание | 21 | 1, 2 |

| | | | |
|---|--|-----------|------|
| Проектирование предприятий отрасли мучных, кондитерских изделий. | 1 Компонировка цехов по производству мучных кондитерских изделий | 2 | 1, 2 |
| | 2 Компонировка склада хранения продуктов | 2 | 1, 2 |
| | 3 Элементы расчета складов | 2 | 1, 2 |
| | 4 Элементы расчета складов | 1 | 1, 2 |
| | 5 Энергоснабжение кондитерских предприятий | 2 | 1, 2 |
| | 6 Схемы теплоснабжения и водоочистки | 2 | 1, 2 |
| | 7 Схемы холодоснабжения | 2 | 1, 2 |
| | 8 Экологическая безопасность проектируемых предприятий | 2 | 1, 2 |
| | 9 Средства индивидуальной защиты на предприятиях | 2 | 1, 2 |
| | 10 Организация, экономика и планирование производства | 2 | 1, 2 |
| | 11 Организация, экономика и планирование производства | 2 | 1, 2 |
| | Практические занятия | 9 | |
| | Практическое занятие №1 Склад бестарного хранения сырья | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №2 Склад бестарного хранения сырья | 1 | 3 |
| | Практическое занятие №3 Расчет склада бестарного хранения муки | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №4 Схемы энергоснабжения | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №5 Контрольная работа | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа | 15 | |
| | Изучение «Строительных норм и правил проектирования кондитерских предприятий» | 4 | 3 |
| | Подготовка реферата по теме: «Использование элементов САПР при проектировании кондитерских предприятий» | 4 | 3 |
| | Подготовка сообщения по теме: «Безопасные приемы эксплуатации теплового оборудования» | 4 | 3 |
| | Подготовка сообщения по теме: «Безопасные приемы эксплуатации оборудования с пневмотранспортировкой сыпучих и пылевидных материалов» | 3 | 3 |
| | Курсовая работа при изучении раздела МДК 03.02 | 30 | 3 |

| | | |
|---|------------|----------|
| <p style="text-align: center;">Примерная тематика курсовой работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления и ассортимент сахарного печенья 2. Технология приготовления и ассортимент затяжного печенья. 3. Технология приготовления и ассортимент сдобного печенья. 4. Технология приготовления и ассортимент овсяного печенья 5. Технология приготовления и ассортимент пряничных изделий 6. Производство и ассортимент песочных пирожных с наполнителями на механизированных линиях 7. Производство карамели и ассортимент карамельных изделий 8. Технология приготовления и ассортимент вафель 9. Приготовление и виды начинок для кондитерских изделий 10. Производство и ассортимент конфет, ириса 11. Производство и ассортимент мармелада 12. Производство и ассортимент шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов 13. Производство и ассортимент драже 14. Производство и ассортимент пастильных изделий 15. Производство халвы 16. Приготовление и ассортимент бисквитных пирожных 17. Производство и ассортимент крошковых и десертных пирожных 18. Производство и ассортимент бисквитных изделий с фруктовыми пастами 19. Технология приготовления галет и крекеров 20. Технология производства и ассортимент миндальных пирожных 21. Производство и ассортимент пирожных типа эклер 22. Производство и ассортимент жележных конфет с начинкой 23. Характеристика и особенность современных кондитерских изделий 24. Технология приготовления полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности 25. Хранение и транспортирование кондитерских изделий | | |
| Учебная практика при изучении ПМ 03 | 72 | 3 |
| <p style="text-align: center;">Виды работ учебной практики</p> <p>Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе Выполнение технологического процесса мучных кондитерских изделий Выполнение различных видов мучных кондитерских изделий Оформление документации ТТК мучных кондитерских изделий</p> | | |
| Производственная практика при изучении ПМ 03 | 108 | 3 |
| Виды работ по производственной практике | | |

| | | |
|---|--|--|
| Технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. Технологическое оборудования при производстве кондитерских изделий | | |
|---|--|--|

1 -ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 -репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

 - темы внесены по запросу работодателя (реализуются на базе преподавателя/с привлечением специалистов предприятий)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Принтер -1 шт., сканер -1 шт, компьютер- 1шт., мультимедийный проектор, экран- 1шт.,доска-1 шт., плакаты,колонки-2шт.,набор мебели и посуды для бара и ресторана (скатерти, салфетки, столы, стулья, барная стойка и т.д.),

Лаборатория технологии

оборудование для хлебопечения, аэрограф, три объема 2-7-12 мл, отверстие 0,2-0,5 мм отверстия MARTELLATO-1шт., плита индукционная INDOKOR IN 3500- 1шт, плита индукционная HENDI(239711) PROFI LINE 3500-6шт., миксер GASTROMIX B 5 ECO-1шт., миксер планетарный "Bear Varimixer"-3шт., стеллаж металл.нерж 200*180*50-1шт,стеллаж HS 915*455*183-3шт.,тележка – шпилька-6 шт., тестомес Fimar 38/S-1 шт., тестомес Starford DN 5-3 шт., тестораскатка эл."Imperia" Restaurant Manual SM220- 1 шт., умягчитель воды Vortmax VS 8- 3шт., печь конвекционная "UnoX" XB 695-1шт.,печь конвекционная КЭП-6-1 шт., печь подовая XEBDC-2шт., ванна Norma-3шт., весы "CAS" SW-5 эл.порционные- 3шт.,весы-3 шт, стол производственный СПР-6шт., холодильник "Бирюса-6"-1шт., холодильник NORD ДХ-241-010-1 шт, шкаф расстоечный "Sinmag" SM 716 F-1 шт. шкаф расстоечный "UnoX" XL413-1шт, шкаф расстоечный ШРТ-1 шт,шкаф расстоечный ШРТ-12Э-1шт, шкаф холодильный ШХК-800-1шт., шкаф-купе (кухонная мебель)-2шт, спортивный таймер Импульс-710-D10x6-R- 1 шт., лампа для карамели (АКО)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников, Ю.М.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие / Ю.М. Бурашников.- М.: Академия, 2022.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб.пособие / М.В. Володина.- М.: Академия, 2021.
3. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб.пособие / А.В Докторов.- М.: Инфра, 2020.
4. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь в 2-х ч. / Н.И.Дубровская.- М.: Академия, 2020.

5. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2020.
6. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2020.
7. Ермилова, С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб. пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2020.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного
9. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник / И.Н. Иванова.- М.: Академия, 2019.
10. Кузнецова, Л.С. Изделия и украшения их шоколада: учеб. пособие / Л.С. Кузнецова.- М., 2019.
11. Кузнецова, Л.С. Производство мармеладо-пастильных изделий / Л.С. Кузнецова.- М., 2021.
12. Кузнецова, Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова.- М.: Академия, 2019.
13. Семиряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семиряжко.- М.: Академия, 2019.
14. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие / Е.И. Соколова.- М.: Академия, 2019.
15. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. – СПб.: Лань, 2020
16. Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учебник / В.В. Усов.- М.: Академия, 2019.

Дополнительные источники:

1. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Д. Елхина.- М.: Академия, 2019.
2. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова.- М.: Академия, 2019.
3. Олейникова, А.Я. Проектирование кондитерских предприятий: учебник для ВУЗов / А.Я. Олейникова. Г.О. Магомедов.- СПб.: ГИОРД, 2005.- 412 с.
4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А.В. Павлов.- СПб: Профикс, 2019.
5. Стабровская, О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий: учеб. пособие / О.И. Стабровская.- 2021.

Электронные источники:

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2024) .

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся спаренными уроками продолжительностью один академический час, общая продолжительность спаренного урока 2 академических часа (1,5 астрономических часа). Образовательный процесс включает в себя проведение лекционных занятий и лабораторных работ.

Учебная практика по ПМ.03 «Производство кондитерских изделий» 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводится концентрированно в течении четырех недель после изучения теоретического курса.

Консультации для студентов проводятся еженедельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство кондитерских изделий» по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных учебных дисциплин.

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 |
|---|--|---|
| <p style="text-align: center;">ПК 3.1.</p> <p>Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.</p> | <p>Анализ качества сырья в соответствии с нормами, установленными действующей нормативной документацией;</p> <p>Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с требованиями нормативной документации по органолептическим и физико-химическим показателям;</p> <p>Аргументировано давать рекомендации для оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья</p> | <p><i>Лабораторные и практические работы</i></p> <p><i>Экзамен</i></p> <p><i>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</i></p> <p><i>Учебная практика</i></p> <p><i>Производственная практика.</i></p> |
| <p style="text-align: center;">ПК 3.2.</p> <p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий</p> | <p>Приготовление и оформление сахаристых кондитерских изделий в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены, безопасности труда;</p> <p>Приготовление и оформление сахаристых кондитерских изделий в соответствии с ученической нормой времени;</p> <p>Точность расчётов для производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</p> <p>Обоснование выбора способов формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <p>Аргументированная классификация ассортимента сахаристых кондитерских изделий (караме-ли, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы).</p> | <p><i>Лабораторные и практические работы</i></p> <p><i>Экзамен</i></p> <p><i>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</i></p> <p><i>Учебная практика</i></p> <p><i>Производственная практика.</i></p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>П.К. 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> | <p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены, безопасности труда; Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий в соответствии с ученической нормой времени; Точность расчётов для производственных рецептур для приготовления различных мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов; Аргументированная классификация ассортимента мучных кондитерских изделий.</p> | <p><i>Лабораторные и практические работы</i> <i>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.</i> <i>Курсовая работа</i> <i>Учебная практика</i> <i>Производственная практика.</i></p> |
| <p>П.К. 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p> | <p>Точность расчётов производительности печей; Правильность эксплуатации основных видов оборудования при производстве кондитерских изделий; Правильность проектирования и подборки оборудования для автоматизированных и комплексномеханизированных линий для производства кондитерских изделий.</p> | <p><i>Лабораторные и практические работы</i> <i>Экзамен</i> <i>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</i> <i>Учебная практика</i> <i>Производственная практика.</i></p> |

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 |
|--|---|--|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p> | <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i> <i>Экзамен</i> <i>Курсовая работа</i></p> |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных за-</p> | <p>Обоснование выбора и применения методов и способов разрешения профессиональных задач в области разработки технологических</p> | <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении</i></p> |

| | | |
|--|---|---|
| дач, оценивать их эффективность и качество. | процессов; Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | <i>работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</i> |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Грамотность самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; Высокая ответственность за свой труд; Правильность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в конкретной профессиональной деятельности. | <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</i> |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Результативность нахождения и использования источников информации; Эффективность поиска необходимой информации; Эффективность использования различных источников информации, включая электронные; Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи. | <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Курсовая работа.</i> |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Результативность нахождения, точность обработки, правильность хранения и передачи информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникационных технологий; Правильность, рациональность работы с различными прикладными программами. | <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен. Курсовая работа.</i> |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Добровольность и осознанность необходимости оказания помощи участникам команды; Эффективность нахождения продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; Результативность выполнения обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности; Эффективность и добровольность установки и поддержания хороших отношений с сокурсниками и преподавателями на толерантной основе; Добровольность обмена своими | <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>знаниями и опытом с целью помощи другим;</p> <p>Внимательность и заинтересованность мнением сокурсников и преподавателей и признание их знаний и навыков;</p> <p>Эффективность соблюдения норм деловой культуры;</p> <p>Эффективность соблюдения этических норм.</p> | |
| <p>ОК 7.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> | <p>Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</p> <p>Умение ставить цели и определять порядок их осуществления;</p> <p>Анализ полученных результатов;</p> <p>Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p> | <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p> |
| <p>ОК 8.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности путем развития самостоятельности, самообразования;</p> <p>Эффективность планирования обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</p> | <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p> <p><i>Экзамен.</i></p> |
| <p>ОК 9.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> | <p>Своевременность и осознанность проявления интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p> | <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p> |

Разработчики: Тельминова Наталья Борисовна

КГК

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

«ООО Изобилие вкуса» заведующая производством Шумкова Марина Анатольевна

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

