

Департамент образования и науки
Государственное бюджетное профессиональное
«Курганский государственный университет»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий и кулинарии

Базовый уровень подготовки

Курган, 2024

Программа профессора антарлабноотгаон ам ондау л о
рального государственного (добр Ф В О В) а т е о
специальности среднего образования (С П О) а в
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и

Организаторы работ:

ГБПОУ «Курганский государственный колл

Разработчик:

Тельминов **Борис**, **Александр** преподаватель ГБПОУ
государственный колледж»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии общегуманитарных и
социально-экономических
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Тельминов

Согласована:

Заместитель директора по учебной
работе Брыксина Т.Б.

Брыксина Т.Б.

©Тельминова Н.Б., ГБПОУ КГК

©Курган, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ СПЕЦИАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОГО МОДУЛЯ ЦЕЛЕВАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	27
6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ РАБОТНИКОВ В РАБОТЕ ПО ПРОГРАММНОМУ СПЕЦИАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММИ СПЕЦИАЛИЗАЦИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. Производство кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является для специалистов среднего звена в области кондитерского производства по специальности 19.02.03 Технология изготовления кондитерских изделий, утвержденной в качестве профессионального стандарта WorldSkills «Кондитерское производство» основной вид профессионального стандарта кондитерского производства (ПКЗ) :

ПКЗ.1. Контролировать соблюдение требований кондитерских изделий.

ПКЗ.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс кондитерских изделий.

ПКЗ.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс кондитерских изделий.

ПКЗ.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля является для обучающихся в профессиональном учебном центре по специальности 19.02.03 Технология изготовления кондитерских изделий и профессионального стандарта кондитерского производства (ПКЗ) :

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;

- ведения технологического процесса кондитерского производства;

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования кондитерских изделий;

В результате освоения профессионального модуля обучающиеся должны:

- проводить анализ качества сырья и готовых кондитерских изделий;

- определять органолептические свойства сырья и готовой продукции;

- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;

-оформлять производственную и технологиче-
стве кондитерских изделий;

-рассчитывать производственные рецепту-
сахаристых кондитерских изделий и, ажнолуф
рамельной массы, начинок) и шоколадного

-рассчитывать расход сырья и выход пол-

-выбирать способ формования в зависимо-

-рассчитывать производственные нормы
терских изделий;

-рассчитывать производительность печей

-эксплуатировать основные виды оборудо-
и мучных кондитерских изделий;

-проектировать и подбирать оборудовани-
пле-к-м-е-н-х-а-и-н-р-и-о-з-в-а-н-н-ы-х-л-о-и-н-з-и-в-и-й-о-д-д-е-л-я-в-а-п-р-к-о-н-д-и-т-е-р-с-к-

В результате освоения учебно-
соответств **профессиональным стандартом**

-выполнять работы по подготовке рабо-
вания, дис-р-о-в-и-з-н-о-г-о-и-н-в-е-н-т-а-р-я-и-н-с-т-р-о-у-м-е-н-т-а-р-о-в-к-о-н-д-и-т-е-р-с-к-о-г-о-ц-е-х-а-к-р-а-б-о-т-е

-применять регламенты, -т-с-е-т-х-а-н-и-д-ч-а-е-р-с-т-к-у-ю-и-д-н-о-к-р-у-м-м-а-и-с-п-о-л-ь-з-у-е-м-у-ю-п-р-и-п-р-о-и-з-в-о-д-с-т-в-е-к-о-н-д-и-т-е-р-с-

-анализировать потребность в трудовы-
для производства кондитерской и шоколад-

-организовывать обучение помощников
гиям приготовления кондитерской и шокол-

В результате освоения дисциплины **инженерное дело**
соответств **WorldSkills: м**

-планировать и эффективно вести процес-
времени

-предварительно заказать продукты и ма-
работы

-продемонстрировать вдохновение, гас-
работе

-готовить разнообразный ассортимент пи-
ки, типы основ тортов и украшений

-готовить и оформлять сбалансир-
десерт **арелках** аккуратно, тщательно;

-темперировать шоколад для того, уч-тобы
стом, без следов жира и поселения

-уметь декорировать изделия карамелью,

-производить **а-и-п-р-а-с-е-р-т-о-м-е-н-т** кондитерски
разнообразные сочетания ингредиентов

-производить полный ассортимент выпечки на назначению, включая слоеное, дрожжевое т.;д.

-создавать творческие проекты отражающие личностные и обладают элегантными и четкими

-проектировать презентационные изделия, подход, гастрономическое чутье, современности клубные ограничения, связанные с хрприятия;

-использовать формы, шаблоны и инструменты, инвентарь; для работы

-эффектно представлять изделия

В результате освоения учебной программы и соответствия с

-виды сырья для производства сахаристых

-состав, свойства, требования действующих

-органолептические качества кондитерской продукции;

-основные методы организации производства

-классификацию и ассортимент сахаристых мели, шоколада, конфет (шоколад, изделия (с вы);

-технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий и карамели с начинкой; желе и мармелада и пастилы; драже и

-способы формирования кондитерских масс и

-требования к качеству готовой продукции кондитерских изделий;

-классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных, кексов, вафель

-технологии приготовления мучных кондитерских изделий (печенья, сырцовых и заварных полуфабрикатов, кексов, вафель);

-требования к качеству готовой продукции

-виды дефектов продукции и меры по их

-виды брака и меры по их устранению;

-виды, назначение и принцип действия оборудования, полуфабрикатов;

-виды, назначение и принцип действия оборудования, сахаристых и мучных кондитерских изделий;

-виды, назначение и принцип действия оборудования упаковки кондитерских изделий;

- правила эксплуатации и технической эксплуатации для производства сахаристых и м...
- правила и нормы овхорпаонжа ртнруйд аб,езпорсанп-иност

ной санитарии при производстве кондитер...
В результате освоения учебноолийжедна свщипли

соответстврговфеис ссиональным стандартом
- рецептуры и технологии прикопадаюей иярк

дукции
- требования к качеству, срокам и уис-лови

ческие методы определения доброкачестве
зудемых в приготовлении кондитерской и ш

- требования охрроаинзв отдрсутдвае,ннпой санитарии и
сти в организациях питания

- требования к качеству, срокам, условиям
ления и подачи десертов, мороженого, к

разнообразного ассортимента
- специфика производственной деятельности орга

процессы и режимы производства кондитер...
В результате освоения учебноолийжедлитвыщипли

соответств ств и а н WorldSkills: м
- использование различных техник при обер-абот

диентов, используемых в кондитерском пр
тупности, ссртоокиамогсотдин,ости и использования

- методы приготовления, хранения и пода
- особеннюасциональных традиций;

- воздействие нагревания, охлаждения и м
- широкий ассортимент изделий, инженер-едеи

ния и презентмциинныкинатюртов, выпечки
- технику моделираролианнныж имзатериалов

- сочетания цветов, вкусов и текстур
- суть мастерства, использовать вообра

- учитывать фактическую; стоимость ингре
- важность минимизации отходов;

- требования гигиены дляопаохранения здо
1.3. Рекомендуемое количество часов на

нального модуля:
все-1604 часов, в том числе:

максимальной нуачербузки -424 часа ооще гюключая:
обязательной банудитнюартнруйз куин-2826чаучающе гося

самостоятельо бну ч а р ш б 4 2 ч в а о в ;
учебной и производ1с8т0в ечансоийв .практики

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СПЕЦИАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результатом освоения профессионального вида работ являются следующие виды деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и

Код	Наименование результата
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к производству кондитерских изделий
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять производство сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять производство мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию оборудования в производстве кондитерских изделий
ОК 1	Понимать сущность и социальную роль профессии, проявлять к ней уважение
ОК 2	Организовывать собственную деятельность в соответствии с требованиями стандартов профессии и качества.
ОК 3	Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск, и использовать для эффективного выполнения профессионального и личностного задач.
ОК 5	Использовать информационные ресурсы профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Брать на себя ответственность (подчиненных), результат выполнения.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи личного развития, заниматься планированием своего профессионального развития.
ОК 9	Ориентироваться в условиях профессиональной деятельности.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую	ЛР 2

верженностью принципам честности, е-ски активный и участвующий в стоу-управлении, в том числе на услови модействующий и участвующий в да я-ций	
Соблюдающий нормы правопорядка, общества, обеспечения безопасносот-яльный к установкам и лерюявубкнущяом щий их от групп с деструктивными ии-рующей неприятие и предупреждающи-ружающих	ЛР 3
Проявляющий уважение к людям ст аар-стию в сощюидальернжкйе и волонтерских	ЛР 6
Заботящийся о защите окружающей сс-ности, в том числе цифровой	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания определенные отраслевыми требованиями	
Демонстрирующий готовность и спос-людьми, достигать в нем взаимосо-н-трудничать для их достижения в пр	ЛР13
Проявляющюцажд анское отношение к про-как к возможности личного участия-венных, общенациональных проблем	ЛР15
Проявляющесщинью стное отношение к куль-речи и культуре поведения, к крас	ЛР 7 1

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение содержания курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, часов	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов	в т.ч. консультации (лекции, семинары, часы)	Всего часов	в т.ч. курсовые работы (проекты), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.ПК3.3.	Раздел 1. Техн	126	84	24		42		-		
ПК 3. 4	Раздел 2. Обор	17	11	9	-	5	-	-		
ПК 3.ПК3.3.	Раздел 3. Охрана безопасн	16	11	8	-	6	-	-		
ПК 3-ПК 3.	Раздел 4. Прое предпрятий от	17	11	9	-	6	-			
		176	117	50		59				
ПК 3. 1,	Раздел 1. Техн	135	90	34	30	45				
ПК 3., ПК	Раздел 2. Конт	45	30	8		15				
ПК 3.	Раздел 3. Эсте	23	15	9		8				
ПК 3. 4	Раздел 4. Прое предпрятий от	45	30	9		15				
		248	165	60	30	83				
ПК 3-ПК 3.	Учебная практи	72								
ПК 3-ПК 3.	Производственн (по профилю сп	108								
	Всего:	604	282	110		142		72	108	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование профессионального модуля (ПМ) , между которыми курсов (ПМ)	Содержание учебного материала практические занятия я работа мо-с щихся, курсовая <i>(есть в матрице)</i> ро	Объем часов	Уровне освое	
1	2	3	4	
МДК 03.01. производства кондитерских		176		
Раздел 1.1. Технологический процесс		126		
Тема 1.1. Введение в дисциплину	Содержание	60		
Основны е требования к сырью и технологии.	1 Введение в дисциплину	2	1,2	
	2 Химический состав сырья (б	2	1,2	
	3 Состав, свойства, требования к качеству продукции и сырья	2	1,2	
	4 Органолептические свойства сырья	2	1,2	
	5 Подготовка сырья к производству	2	1,2	
	6 Анализ качества готовой продукции	2	1,2	
	7 Технологический процесс изготовления продукции	2	1,2	
	Самостоятельная работа		14	
	Подготовка доклада по теме: «Производство на современном этапе»		2	3
	Подготовка доклада по теме: «Зональные особенности производства на территории»		4	3
Подготовка реферата по теме: «История кондитерского производства»		2	3	
Подготовка сообщения по теме: «Производство карамели с целью расширения ассортимента»		4	3	
Анализ истории появления шоколада		2	3	
Тема 2. Правила оформления	Содержание			
1 Правила оформления технологической карты		2	1,2	

ИЗВОДСТВЕННОЙ ЦИИ	кондитерской продукции		
	2 Правила оформления производственной документации при изготовлении продукции	2	1,2
	3 Оформление документации на (ТТК)	2	1,2
	Самостоятельная работа	8	
	Сделать расчет рецептур желе	2	3
	Изучение требований к качест	2	3
	Изучить рецептуры конфетных	2	3
	Охарактеризовать формование	2	3
Тема 1.3 Технологическое изготовление кондитерских	Содержание		
	1 Классификация и ассортимент кондитерского производства	2	1,2
	2 Оформление документации (шаблон)	2	1,2
	3 Ассортимент и технологические условия. Подготовка сырья к производству	2	1,2
	4 Ассортимент и технологические условия. Подготовка сырья к производству	2	1,2
	5 Классификация и ассортимент кондитерского производства	2	1,2
	6 Технология производства кондитерских изделий (рецептура)	2	1,2
	7 Оформление документации (рецептура)	2	1,2
	8 Классификация халвы. Технология	2	1,2
	9 Конфетные массы и способы формования	2	1,2
	10 Приготовление конфетных масс сливочных, ликерных, кремовых,	2	1,2
	11 Приготовление конфетных масс сливочных, ликерных, кремовых,	2	1,2
	12 Технологический процесс изготовления	2	1,2
13 Брак при формовании. Отходы	2	1,2	

14	Классификация и ассортимент ма- изделий	2	1,2
15	Роль пектина, сахара, кд-с- ного студня. Технологическая	2	1,2
16	Ассортимент и технологии ое ладва шоколадка	2	1,2
17	Основные виды сырья, его- чества	2	1,2
18	Подготовка шоколадных мас	2	1,2
19	Санитарные требования к п технологическому процессу изд-ва	2	1,2
20	Упаковка и хранение сахар чества по ГОСТу	2	1,2
Самостоятельная работа		20	
	Подготовка реферата по темр- ования»	2	3
	Подготовка реферата по темр- ования»	4	3
	Создание мультимедиа презент различных видов начинок»а, р«МТс «Ассортимент карамели», «Вид др.	4	3
	Подготовка доклада по теме н- дитерского изделия типа драже»	2	3
	Подготовка реферата по темр- ования»	2	3
	Создание мультимедиа презентаций украшений из карамели»	4	3
	Подготовка реферата по теме: шоколада»	2	3
Лабораторные работы		24	
	Лабораторная работа №1	6	3

	Изучение различных видов классификацией по натуральным образцам		
	Лабораторная работа №2 Расчет расхода сырья для пр-ских изделий	6	3
	Лабораторная работа №3 Темперирование шоколада отлив	6	3
	Лабораторная работа №4 Изготовление карамели, отлив	6	3
Раздел 2		17	
Тема 2.1.	Содержание	2	
Основные виды ванили 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	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	1	3
	Подготовка доклада по теме: «оборудования»	2	3
Подготовка реферата по теме: «важных машин»	2	3	
Раздел 3		16	
Охрана труда			
безопасность			
Тема 3.1.	Содержание	3	
Охрана труда	1 Основные понятия в области	1	1,2

терских пред	Обязанности работодателя у		
	и охраны труда		
	2 Факторы, влияющие на -уишвл	2	1,2
	ческие правила при работе се-		
	лиями, инструктаж		
	Практические занятия	8	3
	Практическое занятие №6	2	3
	Производственнъяа бторлаеввмааетмиюзсмг ы		
	по предупреждению		
	Практическое занятие №7	4	3
Оказание первой помощи принт			
ная санитария			
Практическое занятие №8	2	3	
Техника безопасности при экс			
Самостоятельная работа	6		
Подготовка доклада по теме:	2	3	
выполнении работ вручную наи-			
таюи я			
Подготовка реферата по теме:-	2	3	
пасности кондитерского цеха»			
Создаиуишь тимедиа през«Өрпашшйа	2	3	
технологических процессов и			
Раздел 4		17	
Проектироваши			
ятий отрас			
Тема 4.1.	Содержание	2	
Проектироваши	1 Классификрауцигяуриа кондитерск	2	1,2
ятий отрасли	Практические занятия	9	3
кондитерских	Практическое занятие №9	1	3
	Структурные схемы технологич		
	ных цехов		
	Практическое занятие №10	2	3
	Машинопаратурные схемы произ		

	делий		
	Практическое занятие №1 1 Технологическая схема производ	2	3
	Практическое занятие №1 2 Компоновка кондитерского пре	2	3
	Практическое занятие №1 3 Контрольная работа	2	3
	Самостоятельная работа	6	
	Составление рецептур кондитерских изделий	3	3
	Подготовка реферата по теме: «Кондитерские предприятия, генер	3	3
МДК 03.02. Технология приготовления кондитерских изделий		248	
Раздел 1.1. Технология приготовления кондитерских изделий		135	
Тема 1.1. Введение в дисциплину	Содержание	36	
	1 Введение в дисциплину История кондитерского производства	2	1,2
	2 Органолептические свойства сырья.	2	1,2
	Самостоятельная работа		
	Подготовка реферата по теме: «Увеличение ассортимента кондитерских изделий»	2	3
	Подготовка реферата по теме: «Влияние кондитерских изделий на здоровье человека»	2	3
	Создание мультимедиа презент «Что Вам понадобится для открытия кондитерской фабрики»	5	3
Тема 1.2. Классификация кондитерских изделий	Содержание		
	1 Классификация и ассортимент	2	1,2

Ассортимент мучных кондитерских изделий	2 Классификация и ассортимент		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка реферата по теме: «Виды адипатов и меры по их устранению»	2	3
	Подготовка реферата по теме: «Требования к качеству продукции мучных кондитерских изделий»	2	3
Тема 1.3. Технологический процесс изготовления кондитерских изделий	Содержание		
	1 Технологический процесс приготовления сахаристого и заварных пряников	2	1,2
	2 Технологический процесс приготовления выпеченных изделий	2	1,2
	Самостоятельная работа		
	Подготовка реферата по теме: «Разрыхлители»	2	3
	Подготовка реферата по теме: «Приготовление слоеного теста»	2	3
Тема 1.4. Анализ качества продукции, имитации рас	Содержание		
	1 Анализ качества готовой продукции в производстве мучных кондитерских изделий	2	1,2
	Самостоятельная работа		
	Изучение специализированных теста	2	3
	Изучение недостатков кремов	2	3
Тема 1.5. Технология изготовления мучных кондитерских изделий.	Содержание		
	1 Составление и расчет производственных изделий	2	1,2
	2 Технология приготовления сахарного теста для приготовления затяжного печеня	2	1,2

3	Составление и расчет произво	2	1,2
4	Составление и расчет произво изделий	2	1,2
5	Составление и расчет произв- ных полуфабрикатов из теста	2	1,2
6	Расчёт расхода сырья и вы изделий мелкоштучных мучных	2	1,2
Самостоятельная работа			1,2
	Анализ шфряжого искусства	2	1,2
	Изучение начинок для вафельн	2	1,2
	Анализ оборудования для нане изделий	2	1,2
	Создание мультимедиа презент отделочных полуфабрикатов « рожных»	4	1,2
	Создание мультимедиа презент- терных тортов»	4	1,2
	Составление доклада на тему изделия»	2	1,2
	Изучение особенности пригото вок кдрляжера	2	1,2
Лабораторные работы		34	
	Лабораторная работа №5 Расчет сырья для приготовлен- лей и разным содержанием сыр	6	3
	Лабораторная работа №6 Приготовление изделий из сло завиток, гребешок, бабочка, б- он	6	3
	Лабораторная работа №7 Приготовление бисквитного ши ночки, миндального ши рожного	6	3
	Лабораторная работа №8	6	3

	Приготовление тортов		
	Лабораторная работа №9 Приготовление шоколадных кекс изюмом	6	3
	Лабораторная работа №10 Приготовление печенья сахар-нчен«Волжская смесь», сдобное с ров	4	3
Раздел 2 Контроль ка		45	
Тема 2.1. Контроль ка	Содержание	22	1,2
	1 Основные понятия яТ ек он ю т х ри ом л и я н е тр о л ь н а п р о и з в о д с т в е	2	1,2
	2 Центральная, цеховая и микро функции	2	1,2
	3 Контроль продукции п М е т о д ы р е д е л е н и я к о н т р о б я в а н и я с к в а Г О С Т ы н а с ы р ь е , Т У и д р	2	1,2
	4 Контроль продукции и с к и М е т о д ы р е д е л е н и я к о н т р о б я в а н и я с к в а Г О С Т ы н а с ы р ь е , Т У и д р	2	1,2
	5 Контроль правильности проов-е , ц е с с а п р и г о т о в л е С н а и н и я т м а у р ч н ы е х т б р т р а н с п о р т и а р н ы е и з д е л и я и з т	2	1,2
	6 Контроль качества ф а б р и к а т о в , п р и п р и г о т о в л е н и и м у ч н ы х б л ю	2	1,2
	7 Методы контроля безопасност в ы х м у ч н ы х к у л и н а р н ы х и з д е л и	2	1,2
	8 Правила отб му а н ы б р а ж о щ а в т е р с л а б о р а т о р н о г о а н а л и з а .	2	1,2
	9 Правила отбора образцов муч л а б о р а т о р н о г о а н а л и з а .	2	1,2

	10 Методика определения качества отдельных групп изделий	2	1, 2
	11 Методика определения качества мучных кондитерских изделий	2	1, 2
	Самостоятельная работа	15	
	Подготовка реферата по теме: «образцов для лабораторных исследований»	2	3
	Подготовка доклада по теме: «мучных кондитерских изделий»	2	3
	Создание мультимедиа «Сенсорные параметры производства»	2	3
	Создание мультимедиа «Условия хранения тортов и пирожков»	4	3
	Составление схемы контроля параметров производства сахарного теста	3	3
	Подготовка сообщения по теме: «в механических воздействиях»	2	3
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие №1 Лабораторный метод исследования	2	3
	Практическое занятие №2 Органолептические исследования	2	3
	Практическое занятие №3 Фальсификация	2	3
	Практическое занятие №4 Составление таблиц с указанием основного и дополнительного	2	3
Раздел 3 Эстетика и оформление кондитерских изделий		23	

изделий.			
Тема 3.1.	Содержание	6	
Эстетика и оформление кондитерских изделий.	1 Виды кремов. Применение жидких, гребенок	2	1,2
	2 Украшения из помады, глазурь мастик и марципана	2	1,2
	3 Колорит, цветовая гамма и различные направления в оформлении 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	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: «Мастик»	2	3
	Создание мультимедиа презентация «Шоколад»	2	3
	Подготовка доклада: «Отличия карамели и изомальта»	2	3
		2	3
Раздел 4 Проектирование предприятий кондитерских изделий.		45	
Тема 4.1.	Содержание	21	1,2

Проектирование отрасли кондитерских	1	Компоновка цехов по производств изделий	2	1,2
	2	Компоновка склада хранения	2	1,2
	3	Элементы расчета складов	2	1,2
	4	Элементы расчета складов	1	1,2
	5	Энергоснабжение	2	1,2
	6	Схемы теплоснабжения и вод	2	1,2
	7	Схемы холодоснабжения	2	1,2
	8	Экологическая безопасность	2	1,2
	9	Средства индивидуальной за	2	1,2
	10	Организация	2	1,2
	11	Организация, экономика и	2	1,2
	Практические занятия		9	
	Практическое занятие №1 Склад бестарного хранения сы		2	3
	Практическое занятие №2 Склад бестарного хранения сы		1	3
	Практическое занятие №3 Расчет склада бестарного хра		2	3
	Практическое4 занятие № Схемы энергоснабжения		2	3
	Практическое5 занятие № Контрольная работа		2	3
	Самостоятельная работа		15	
	Изучение «Строительных норм- дитерских предприятий»		4	3
Подготовка реферата по теме: САПР при проектировании конд		4	3	
Подготовка сообщения по теме тации теплового оборудования		4	3	
Подготовка стоеомбеще «иБяе зпооп ас наы-е тации оборудования с пневмџт левидных материалов»		3	3	
Курсовая работа при изучении раз		30	3	

Примерная тематика курсовой ра		
1. Технология приготовления и ассортимент		
2. Технология приготовления и ассортимент э		
3. Технология приготовления и ассортимент		
4. Технология приготовления и ассортимент		
5. Технологи		
6. Производство и ассортимент песочных пир		
линиях		
7. Производство карамели и ассортимент ка		
8. Технология приготовления и ассортимент		
9. Прие		
10. Производство и ассортимент конфет, ири		
11. Производство и ассортимент мармелада		
12. Производство и ассортимент шоколада, п		
13. Производство и ассортимент драже		
14. Производство и ассортимент пастильных		
15. Производство халвы		
16. Приготовление и ассортимент бисквитных		
17. Производство и ассортимент крошковых		
18. Производство и ассортимент бам		
19. Технология приготовления галет и креке		
20. Технология производства и ассортимент		
21. Производство и ассортимент пирожных ти		
22. Производство и ассортимент желейных ко		
23. Характеристика		
24. Технология приготовления полуфабрикат		
25. Хранение и транспортирование кондитер		
Учебная практика при изучении		72
Виды работ учебной практики		
Охрана п		
Выполнение технологического процесса мучны		
Выполнение различных видов мучных кондите		
Оформление документации ТТК мучных кондите		
Производственная практика		108
Виды работ по производственной		

Технологический процесс производства сахара		
Технологический процесс производства мучн		
Технологический процесс производства при производстве конд		

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
 2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или
 3-продуктивный (самостоятельное выполнение деятельности, решение про
 -темы внесены по запросу работодателя (реализуются на базе препо

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальным материальным условиям реализации профессионального модуля

Реализация профессионального модуля предусматривает наличие учебного кабинета, оборудованного компьютерной техникой, мультимедийным проектором, экраном, компьютерной техникой, мебелью и поудьябар иресгра (включая аудио-видео технику, стулья, барную стойку и т.д.),

Лаборатория

оборудованная хлебопекарной эрографом, 7-фазной емкостью, 2-х ступенчатые отверстия - Магнитная индукционная плита индукционная Hender (3,9, 7, 1м) ксеропроектор ESO-1 шт., миксер планетарный жемчужный 200*180*50-1 шт., стеллаж H-S 915 * 4 шт., тестер Fimar 38/S-1 шт., Stafford DN 5-3 шт., тестер Impria Restaurant Manual SM220-1 шт., умя Vertmax VSI 83 штоды печь конвейерная "Унох" 9,5 печь конвейерная чешская "Норманн-3 шт., весы "Слава" 5кг шт., сито-олпводственный. СРолоди "Бирюза" холодильник-24NCOOR1D шт., шкаф расстойный "Унох" XL 413 шт., шкаф расстойный ШРФ-2-ФШТ холо ШХК800-1 шт., шкафу (кухонная мебель) в 710-Импульс шт., лампа для карамели (АКО)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, другой литературы

Основные источники:

1. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности и торговле: учеб. пособие / Ю. М. Бурашников. - М.: Академия, 2019
2. Володина, М. В. Организация хранения учеб. пособие / М. В. Володина. - М.: Академия, 2019
3. Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания / А. В. Докторов. - М.: Академия, 2019
4. Дубровская, Н. И. Технология приготовления кондитерских изделий / Н. И. Дубровская. - М.: Академия, 2020

5. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские пособия В. Ермилова Академия, 2020
6. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские учеб. пособие В. Ермилова Академия, 2020
7. Ермилова, С. В. Торты, пирожные В. Ермилова Академия, 2020
8. Золин, В. П. Технологические особенности шоколада В. П. Золин Академия, 2020
9. Иванова, И. Н. Рисованье И. Н. Иванова Академия, 2019.
10. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения С. Н. Кузнецова Академия, 2019
11. Кузнецова, Л. С. Производство мажоранов Л. С. Кузнецова Академия, 2021
12. Кузнецова, Л. С. Технология производства учебник / Л. С. Кузнецова Академия, 2020
13. Семиряжко, Т. Г. Кулинария. Контроль Т. Г. Семиряжко Академия, 2019
14. Соколова, Е. И. Современное сырье для учеб. пособие И. И. Соколова Академия, 2019
15. Скобелев, З. Г. Технология производства сахарное учебное пособие / З. Г. Скобелев Академия, 2019
16. Усов, В. В. Основы кулинарно-М. Усов Академия, 2019

Дополнительные источники:

1. Елхин В. Д. Механическое оборудование питания: учеб. пособие В. Д. Елхин Академия, 2019
2. Кузнецова, Л. С. Технология и организация изделий: / Л. С. Кузнецова Академия, 2019
3. Олейников Я. В. Проектирование кондитерских ВУЗов / А. Я. Олейников Академия: ГИОРД, 2019
4. Сборник рецептур мучных кондитерских Павл. Б. Павл. Б. Профикс, 2019
5. Стабровская, О. Ихле О. Стабровская. Учеб. пособие О. Стабровская.

Электронные источники:

1. Открытая база ГОСТов {Российский стандарт} <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения): 15 августа

4.3 Общие требования к организации образования
Занятия проводятся спаренными уроками (по 45 минут, общая продолжительность спаренного учебного часа). Обращают внимание на процесс выполнения заданий и лабораторных работ.
Учебная практика по ПМ. 03 «Производство кондитерских и макаронных изделий» осуществляется в течение четырех недель в форме очно-заочной.
Консультации для студентов проводятся еженедельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
Требования к квалификации педагогического состава обеспечивающих обучение по специальности «Производство кондитерских и макаронных изделий»:
наличие высшего профессионального образования в области «Производство кондитерских и макаронных изделий»;
Требования к квалификации преподающих:
практический опыт преподавания в области кондитерского производства;
преподаватели междисциплинарных курсов, преподаватели дисциплин.

5. КОНТРОЛЬ ИРЮЩЕЛНКААТОВ ОСВЮФШЮИ НАЛЬНОГО МОДУЛЯ ЦРВИДЕССИОНАЛЬЖТЙЛДНОСТИ)

Результаты (освоенные проф компетенции)	Основные показате льства	Формы и методы контроля и оц
<p style="text-align: center;">ПК 3.1.</p> <p>Контролировать к ачество производ ства кондитерск их изделий.</p>	<p>Анализ качества продукции, а так же соответствие документации; Определение органолеп тических и физико химических ка чественных ха рактеристик по требованиям стандартов по организации производства кондитерских изделий; Аргументация рекомендаций для улучшения технологического процесса по результатам контроля</p>	<p>Лабораторные и практические работы Экзамен Экзамен квали фикационный по профессиональ ному модулю Учебная практи ка Производствен ная практика.</p>
<p style="text-align: center;">ПК 3.2.</p> <p>Организовывать технологический процесс производ ства кондитерск их изделий</p>	<p>Приготовление кондитерских изделий, а так же соответствие требованиям стандартов по организации производства кондитерских изделий; Приготовление кондитерских изделий в со ответствии с нормами време ни; Точность рас чета рецептур различных кондитерских изделий категорий кар амельной мас сы, помады, ко лодного произ водства Обоснование формирования кондитерской продукции Аргументация рекомендаций для улучшения технологического процесса по результатам контроля</p>	<p>Лабораторные и практические работы Экзамен Экзамен квали фикационный по профессиональ ному модулю Учебная практи ка Производствен ная практика.</p>

<p>П. К. 3.3. Организовывать технологический производственный процесс мучных изделий.</p>	<p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями, утвержденными в организации и в соответствии с требованиями стандартов и нормативных документов; Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов и нормативных документов; Точность расчетов рецептурных ингредиентов различных кондитерских изделий; Аргументированная оценка качества мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Лабораторные и практические работы Экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Курсовая работа Учебная практика Производственная практика.</p>
<p>П. К. 3.4 Обеспечивать технологический процесс производства изделий.</p>	<p>Точность расчетов рецептурных ингредиентов печений; Правильность оформления кондитерских изделий; Правильность проведения работ по подбору оборудования и механизированных производств кондитерских изделий.</p>	<p>Лабораторные и практические работы Экзамен Экзамен квалификационный по профессиональному модулю Учебная практика Производственная практика.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов проверять у обучающихся не только сформированные компетенции, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК1. Понимать сущность и значение профессии и устойчивый интерес к ней.</p>	<p>Демонстрация инициативы в профессиональной деятельности; Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен Курсовая работа</p>
<p>ОК2. Организовывать деятельность по реализации методов и технологий профессиональной деятельности.</p>	<p>Обоснование выбора методов и технологий профессиональной деятельности; Инициативность в разработке и реализации профессиональных проектов.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p>

<p>дач, оценивая авторность и качество</p>	<p>процессов; Демонстрация эффективности качества выполнения задач, собственного и личностного</p>	<p>работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</p>
<p>ОК3. Принимать решения в трудных и нештатных ситуациях и нести ответственность.</p>	<p>Грамотность сформированности рефлексии результатов деятельности Высокая ответственность за труд; Правильность принятых и нестандартных задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</p>
<p>ОК4. Осуществлять использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Результативность использования информации; Эффективность профессиональной деятельности; Эффективность использования различных источников информации, включая электронные Обоснованность выбора альтернативных составов необходимых для выполнения задачи</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Курсовая работа.</p>
<p>ОК5. Использовать информационные коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Результативность точности обработки информации и передачи с помощью средств информационных коммуникационных технологий работы с различными программами</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен. Курсовая работа.</p>
<p>ОК6. Работать в коллективе, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Добровольность и необходимость участия в командной работе Эффективность конструктивных способов разрешения конфликтных ситуаций Результативность выполнения обязанностей в распределенной команде Эффективность и установка и поддержания отношений с преподавателями на основе; Добровольность о</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p>

	знаниями и опытом моши г д р му Внимательность мнение м с о преподавателей и знаний Эффективность со де н о й культуры; Эффективность ис-о ческих норм	
ОК7. Брат на себя с за работу член (подчиненных), полнения задан	Проявление отве т работу похд, ч и р н е з н у н выполнения задан Умение ставить ц порядок их осущ Анализ полученн Самоанализ и к а р тов собственной	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и произ- водственной практикам.
ОК8. Самостоятельно задачи професс личностного и р а маться самообр осознанно пл н шение квалифик	Проявление актив тивности в проце профессиональной путем развития - с сти, самообразов Эффективность пл обучающимся по ов-в стного и квалифи уровня;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и произ- водственной практикам. Экзамен.
ОК9. Ориентировать с частой смены те в профессиональн ности.	Своевременность проявления инти-е-р ям в области про деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и произ- водственной практикам.

Разработчик **Тешкина Наталья Борисовна**

КГК преподаватель

(место работы)

(занимае

Эксперты:

«ООО Изобилие вкуса»

заведующая производст

на

(место работы)

(заним

