

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, 2023

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 общегуманитарных и  
социально-экономических  
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Тельминова

Согласована:

Заместитель директора по учебной  
работе Брыксина Т.Б.

Брыксина Т.Б.



©Тельминова Н.Б., ГБПОУ КГК

©Курган, 2023

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 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, стандартом WorldSkills «Кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий и 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 технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь** в соответствии со стандартом **WorldSkills**:

- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;
- предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы;
- продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе;
- готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений;
- готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках аккуратно, тщательно;
- темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения;
- уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.
- производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов;

- производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д.;

- создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями;

- проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия;

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

- эффективно представлять изделия.

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 затыжного 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать** в соответствии со стандартом **WorldSkills**:

- использование различных техник при обработке сырья ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования;
- методы приготовления, хранения и подачи;
- особенности национальных традиций;
- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом;
- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров;
- технику моделирования из различных материалов;
- сочетания цветов, вкусов и текстур;
- суть мастерства, использовать воображение и креативность;
- учитывать фактическую стоимость ингредиентов;
- важность минимизации отходов;
- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

### **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.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий при-	ЛР 2



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

### 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								
	<b>Всего:</b>	<b>604</b>	<b>282</b>	<b>110</b>		<b>142</b>		<b>72</b>	<b>108</b>	

### 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.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Введение в дисциплину</p> <p>2 Химический состав сырья (белки, углеводы, жиры)</p> <p>3 Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству продукции и сырья</p> <p>4 Органолептические и физико-химические показатели качества сырья</p> <p>5 Подготовка сырья к производству</p> <p>6 Анализ качества готовой продукции</p> <p>7 Технологический процесс определения качества сырья и готовой продукции</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовка доклада по теме: «Перспектива развития кондитерского производства на современном этапе»</p> <p>Подготовка доклада по теме: «Личная гигиена и гигиена производственных помещений на предприятиях пищевой промышленности»</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Характеристика сырья и подготовка его к производству»</p> <p>Подготовка сообщения по теме: «Современные технологии производства карамели с целью расширения ассортимента»</p> <p>Анализ истории появления шоколада</p>	60	
		2	1, 2
		2	1, 2
		2	1, 2
		2	1, 2
		2	1, 2
		2	1, 2
		2	1, 2
		2	3
		4	3
		2	3
		4	3
		2	3
Тема 1.2 Правила оформления про-	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Правила оформления технологических карт для сахаристой,</p>		
		2	1, 2

<b>изводственной докумен- тации</b>	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
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
	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
<b>Тема 1.3 Технологический процесс изготовления сахаристых кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>		
	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 формирования	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 формировании. 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
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>20</b>	
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
<b>Лабораторные работы</b>	<b>24</b>	
<b>Лабораторная работа №1</b>	6	3

	Изучение различных видов конфет в соответствии с их классификацией по натуральным образцам		
	<b>Лабораторная работа №2</b> Расчет расхода сырья для производства сахаристых кондитерских изделий	6	3
	<b>Лабораторная работа №3</b> Темперирование шоколада отливка шоколадных конфет	6	3
	<b>Лабораторная работа №4</b> Изготовление карамели, отливка карамельных изделий	6	3
<b>Раздел 2 Оборудование</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Основные виды оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Производительность предприятия	2	1, 2
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Кондитерские печи	2	3
	<b>Практическое занятие №2</b> Оборудование для смешивания ингредиентов	2	3
	<b>Практическое занятие №3</b> Формующее оборудование	2	3
	<b>Практическое занятие №4</b> Холодильное оборудование	2	3
	<b>Практическое занятие №5</b> Контрольная работа	1	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>5</b>	
	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
<b>Раздел 3</b> <b>Охрана труда и техника безопасности</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Охрана труда на конди-</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	
	1 Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели.	1	1, 2

<b>терских предприятиях</b>	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
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №6</b> Производственный травматизм и заболеваемость. Мероприятия по предупреждению	2	3
	<b>Практическое занятие №7</b> Оказание первой помощи при травмировании. Производственная санитария	4	3
	<b>Практическое занятие №8</b> Техника безопасности при эксплуатации оборудования	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	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
<b>Раздел 4</b> <b>Проектирование предприятий отрасли</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Проектирование предприятий отрасли сахаристых кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Классификация и структура кондитерских предприятий	2	1, 2
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №9</b> Структурные схемы технологического расчета производственных цехов	1	3
	<b>Практическое занятие №10</b> Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских из-	2	3

	делий		
	<b>Практическое занятие №11</b> Технологическая схема производства кондитерских изделий	2	3
	<b>Практическое занятие №12</b> Компоновка кондитерского предприятия	2	3
	<b>Практическое занятие №13</b> Контрольная работа	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	Составление схем производства кондитерских изделий по вариантам	3	3
	Подготовка реферата по теме: «Правила проектирования кондитерских предприятий, генеральный план и транспорт»	3	3
<b>МДК 03.02.</b> <b>Технология производства мучных, кондитерских изделий</b>		<b>248</b>	
<b>Раздел 1 Технология</b>		<b>135</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Введение в дисциплину.</b>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1 Введение в дисциплину. История кондитерского производства	2	1, 2
	2 Органолептические и физико-химические показатели качества сырья.	2	1, 2
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	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
<b>Тема 1.2.</b> <b>Классификация и ассорти-</b>	<b>Содержание</b>		
	1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	2	1, 2



<b>ассортимент мучных кондитерских изделий</b>	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
<b>Тема 1.3. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		
	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
<b>Тема 1.4. Анализ качества готовой продукции, методы оптимизации расходов.</b>	<b>Содержание</b>		
	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
<b>Тема 1.5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>		
	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
<b>Самостоятельная работа</b>		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
<b>Лабораторные работы</b>	<b>34</b>	
<b>Лабораторная работа №5</b> Расчет сырья для приготовления булочек с разной массовой долей и разным содержанием сырья. Нормы взаимозаменяемости	6	3
<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление изделий из слоеного теста: ватрушка слоеная, завиток, гребешок, бабочка, бантик, косичка, круассан, медальон	6	3
<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление бисквитного пирожного буше, песочной корзиночки, миндального пирожного, воздушного пирожного	6	3
<b>Лабораторная работа №8</b>	6	3

	Приготовление тортов		
	<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление шоколадных кексов, творожных кексов, кексов с изюмом	6	3
	<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление печенья сахарного «Сахарное», затяжного печенья «Волжская смесь», сдобного печенья, домашних крекеров	4	3
<b>Раздел 2</b> <b>Контроль качества</b>		<b>45</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Контроль качества</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	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
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>15</b>	
	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
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Лабораторный метод исследования	2	3
	<b>Практическое занятие №2</b> Органолептические исследования кондитерских изделий	2	3
	<b>Практическое занятие №3</b> Фальсификация	2	3
	<b>Практическое занятие №4</b> Составление таблиц с указанием условий и сроков хранения основного и дополнительного сырья	2	3
<b>Раздел 3</b> <b>Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских</b>		<b>23</b>	

<b>изделий.</b>			
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
<b>Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий.</b>	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
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>	
	<b>Практическое занятие №5</b> Украшения и посыпки из шоколада	2	3
	<b>Практическое занятие №6</b> Украшения из карамели	2	3
	<b>Практическое занятие №7</b> Украшения из сахарных мастик и марципана	2	3
	<b>Практическое занятие №8</b> Украшения кремом разных видов	2	3
	<b>Практическое занятие №9</b> Оформление и подача кондитерских изделий	1	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
	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
<b>Раздел 4</b> <b>Проектирование предприятий отрасли мучных, кондитерских изделий.</b>		<b>45</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>21</b>	<b>1, 2</b>

<b>Проектирование предприятий отрасли мучных, кондитерских изделий.</b>	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
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Склад бестарного хранения сырья	2	3
	<b>Практическое занятие №2</b> Склад бестарного хранения сырья	1	3
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет склада бестарного хранения муки	2	3
	<b>Практическое занятие №4</b> Схемы энергоснабжения	2	3
	<b>Практическое занятие №5</b> Контрольная работа	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>15</b>	
	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
	<b>Курсовая работа при изучении раздела МДК 03.02</b>	<b>30</b>	3

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

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, 2013.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб.пособие / М.В. Володина.- М.: Академия, 2019.
3. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб.пособие / А.В Докторов.- М.: Инфра, 2019.
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 / С.Н.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 2023) .

#### **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;"><b>ПК 3.1.</b></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;"><b>ПК 3.2.</b></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><b>П.К. 3.3.</b> 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><b>П.К. 3.4</b> 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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 1.</b> 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><b>ОК 2.</b> 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>

<p>дач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>процессов; Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</i></p>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Грамотность самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; Высокая ответственность за свой труд; Правильность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в конкретной профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</i></p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>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.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Курсовая работа.</i></p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Результативность нахождения, точность обработки, правильность хранения и передачи информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникационных технологий; Правильность, рациональность работы с различными прикладными программами.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен. Курсовая работа.</i></p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>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</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>

	<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><b>ОК 7.</b></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><b>ОК 8.</b></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><b>ОК 9.</b></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»

на \_\_\_\_\_  
(место работы)

заведующая производством

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

Шумкова Марина Анатольевна

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)



**5.ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Номер изменения	Номер листа	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Всего листов в документе	Подпись председателя ЦК