

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства  
Тюменской области»

 О.Ю. Михайлова

подпись печать

« 30 » 20 21 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор  
Государственного автономного  
профессионального  
образовательного учреждения  
Тюменской области «Тюменский  
колледж производственных и  
социальных технологий»

 Шпак Т.Е.

подпись печать

« 30 » 20 21 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**  
(базовая подготовка)

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев  
Форма обучения: очная

2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ТО «ТКПСТ»  
Протокол № 12 от «30» июня 2021г.

### Авторы-разработчики:

1. Богданова С.Б., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
2. Быков А.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
3. Ворон Е.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
4. Воронова Л.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
5. Гречишникова Н.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
6. Григорьевская А.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
7. Гурьянова И.К., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
8. Денисова О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
9. Егоров А.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
10. Есенболатова А.К., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
11. Засорина Л.И., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
12. Зеленская С.В., руководитель УМО ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
13. Зотова Е.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
14. Киселева Н.Р., заведующий отделением ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
15. Кербунова Н.А., заведующий учебной частью ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
16. Ковкова О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
17. Константинова Г.Т., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
18. Кугаевская Ю.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
19. Лаптева Т.В., заведующий отделением по УГС ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
20. Литус А.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
21. Магель Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
22. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
23. Микушина О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
24. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
25. Нигматуллин Т.Ю., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
26. Переладов Г.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
27. Склярова Л.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
28. Скоробогатова Т.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
29. Стародуб И.В., методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
30. Титова И.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
31. Тюленева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
32. Хабибуллина Н.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
33. Хазова Е.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
34. Хазов Д.И., педагог-психолог ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
35. Халина О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
36. Хребтова В.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
37. Чайкина О.Ю., старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
38. Чепракова Е.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
39. Юрасова М.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Общие положения .....</b>  | <b>7</b>  |
| 1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки специалистов среднего звена.....  | 7         |
| 1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования .....   | 9         |
| <b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.....</b> | <b>10</b> |
| 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....  | 10        |
| 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....   | 10        |
| 2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППСЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий .....                           | 12        |
| <b>3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....</b>  | <b>13</b> |
| 3.1. Учебный план .....  | 13        |
| 3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей .....  | 30        |
| 3.3. Рабочая программа воспитания  | 32        |
| 3.4. Календарный план воспитательной работы  | 32        |
| <b>4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.....</b>              | <b>33</b> |
| 4.1. Общие требования к организации образовательного процесса.....   | 33        |
| 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....   | 34        |
| 4.3. Информационное обеспечение обучения.....  | 35        |
| 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....   | 36        |
| 4.5. Организация практики.....   | 36        |
| <b>5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена .....</b>   | <b>37</b> |
| 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....   | 37        |
| 5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....  | 37        |
| 5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы .....   | 38        |
| <b>6. Приложения.....</b>  | <b>39</b> |
| Приложение 1. Учебный план   |           |
| Приложение 2. Рабочая программа ОГСЭ.01 Основы философии   |           |
| Приложение 3. Рабочая программа ОГСЭ.02 История  |           |
| Приложение 4.1. Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык)   |           |
| Приложение 4.2. Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык)   |           |
| Приложение 5. Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура  |           |
| Приложение 6. Рабочая программа <i>ОГСЭ.05 Психология общения</i>  |           |
| Приложение 7. Рабочая программа ЕН.01 Математика   |           |
| Приложение 8. Рабочая программа ЕН.02 Экологические основы природопользования  |           |
| Приложение 9. Рабочая программа ЕН.03 Химия  |           |
| Приложение 10. Рабочая программа ОП.01 Инженерная графика  |           |
| Приложение 11. Рабочая программа ОП.02 Техническая механика  |           |
| Приложение 12. Рабочая программа ОП.03 Электротехника и электронная техника  |           |
| Приложение 13. Рабочая программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве   |           |
| Приложение 14. Рабочая программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов   |           |
| Приложение 15. Рабочая программа ОП.06 Информационные технологии в   |           |

профессиональной деятельности

Приложение 16. Рабочая программа ОП.07 Метрология и стандартизация

Приложение 17. Рабочая программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 18. Рабочая программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Приложение 19. Рабочая программа ОП.10 Охрана труда

Приложение 20. Рабочая программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 21. Рабочая программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности (*Расширяем горизонты. ProfilUM*)

Приложение 22. Рабочая программа ОП.13 Цифровая экономика

Приложение 23. Рабочая программа ОП.14 Основы финансовой грамотности

Приложение 24. Рабочая программа ОП.15 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира

Приложение 25. Рабочая программа ОП.16 Защита прав потребителей

Приложение 26. Рабочая программа ОП.17 Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты

Приложение 27. Рабочая программа ОП.18 Практикум по компетенции «Хлебопечение»

Приложение 28. Рабочая программа ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело»

Приложение 29.1. Рабочая программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Приложение 29.2. Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика

Приложение 29.3. Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 30.1. Рабочая программа ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Приложение 30.2. Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика

Приложение 30.3. Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 31.1. Рабочая программа ПМ.03 Производства кондитерских изделий

Приложение 31.2. Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика

Приложение 31.3. Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 32.1. Рабочая программа ПМ.04 Технология производства макаронных изделий

Приложение 32.2. Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика

Приложение 32.3. Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 33.1. Рабочая программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Приложение 33.2. Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 34.1. Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Приложение 34.2. Рабочая программа УП 06.01 Учебная практика

Приложение 34.3. Рабочая программа УП 06.02 Учебная практика

Приложение 34.4. Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 35. Рабочая программа ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)

- Приложение 36. Рабочая программа воспитания  
Приложение 37. Календарный план воспитательной работы  
Приложение 38. Программа государственной итоговой аттестации  
Приложение 39. Фонды оценочных средств

## **1. Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (далее ОПОП СПО) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

ОПОП СПО составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402).

ОПОП СПО определяет объем и содержание СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки специалистов среднего звена**

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373, зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013 г., № 29200);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., N 59778);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную

деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010г. №12-696);

– Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015г. № 06-846);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05вн);

– Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, утвержденные Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г;

иные нормативно-правовые акты:

– Устав ГАПОУ ТО «ТКПСТ»;

– Локальные акты образовательного учреждения.

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001);

4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08);

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

7. Закон РФ от 07 февраля 1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

8. Распоряжение Правительства РФ от 29 января 2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год»;

9. Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг.»;

10. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04 июня 2019 г. № 7;

11. Распоряжение Правительства РФ от 28 июля 2017 г. № 1632-р «Об утверждении Программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

12. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»);

13. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Кондитерское дело»;



14. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Хлебопечение»;

15. Конкурсное задание Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс 2020» по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»;

16. Конкурсное задание чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» по презентационной компетенции «Декорирование тортов».

## **1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой:

– на базе среднего общего образования – 4536 часов.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

#### **Область профессиональной деятельности выпускника:**

– организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

– сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– полуфабрикаты;

– готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– первичные трудовые коллективы.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

#### **Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

#### **ВД.1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья

ПК 1.4. Организовывать и **осуществлять** подготовку сырья к переработке

#### **ВД.2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

#### **ВД.3 Производство кондитерских изделий**

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

#### **ВД.4 Производство макаронных изделий**

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

#### **ВД.5 Организация работы структурного подразделения**

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

– 16476 Пекарь

ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий

ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий

ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия

ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия

ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия

– 112901 Кондитер

ПК 6.6. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе

ПК 6.7. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию

ПК 6.8. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию

#### **Общие компетенции выпускника**

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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.

#### **Региональные компетенции выпускника:**

*РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.*

*СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.*

*СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.*

*СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.*

*SK 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.*

*SK 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов*

*SK 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений*

*SK 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.*

*SK 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.*

*SK 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).*

*SK 10. Владеет техниками активных продаж.*

*SK 11. Умеет определять степень результативности продаж.*

*SK 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.*

*SK 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.*

*SK 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.*

**Цифровые компетенции:**

*ЦК 01 Командная работа*

*ЦК 02 Самоорганизация при решении задач*

*ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики*

*ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией*

*ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений*

**Ключевые компетенции цифровой экономики:**

*ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде*

*ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности*

*ККЦЭ 3. Креативное мышление*

*ККЦЭ 4. Управление информацией и данными.*

### **2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППССЗ**

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

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.

В рамках ОПОП ППССЗ предусмотрено выполнение работ по двум профессиям:

– профессия 16476 Пекарь;

– профессия 112901 Кондитер.

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

#### 3.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности с учетом распределения часов вариативной части циклов ППССЗ.

Вариативная часть ОПОП составляет 900/1350 часов обязательной аудиторной /максимальной нагрузки и распределена следующим образом:

| Дисциплина, МДК                    | Обоснование   | Объем часов вариативной части |                                  |    |
|------------------------------------|---|-------------------------------|----------------------------------|----|
|                                    |   | Максимальной учебной нагрузки | Обязательной аудиторной нагрузки |    |
|                                    |   |                               | ТЗ                               | ПЗ |
| <i>ОГСЭ.05. Психология общения</i> | Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета требований Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н: 3.3.2. Трудовая функция «Организация работы бригады пекарей», 3.4.2. Трудовая функция «Организация и координация процессов хлебобулочного производства», 3.4.3. Трудовая функция Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства; Комплекта оценочной документации № 1.1. для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (WSSS).<br>Трудовые действия:<br>– Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве (ПС);<br>Обучающийся должен знать:<br>– основы деловых коммуникаций и публичных выступлений (ПС);<br>– важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами (WSSS);<br>– важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами (WSSS); | 54                            | 18                               | 18 |

|   |   |    |    |    |
|---|---|----|----|----|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимость эффективной коммуникации с клиентами (WSSS);</li> <li>- теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений (ПС).</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить собрания трудового коллектива хлебобулочного производства (ПС);</li> <li>- пользоваться навыками делового общения, проведения собраний и совещаний в коллективе (ПС);</li> <li>- вести диалог с покупателями на профессиональном уровне (WSSS).</li> </ul>  |    |    |    |
| ОП.08. Правовые основы в профессиональной деятельности                          | <p>С целью учета требований Распоряжения Правительства РФ от 29.01.2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год».</p> <p>В соответствии с Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов, рекомендованных Письмом Министерства образования и науки РФ от 03.08.2015г. № 08-1189.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о формировании личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону;</li> <li>- выявлять обстоятельства, способствующие преступности, в том числе коррупции.</li> </ul> | 6  | 2  | 2  |
| ОП.12. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. Profil.UM) | <p>Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с решением Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilLUM»).</p> <p>В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируется региональная компетенция:</p> <p>РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки</p>   | 52 | 14 | 30 |

|   |  |           |           |           |
|---|--|-----------|-----------|-----------|
|   | <p>и реализации предпринимательских бизнес – идей.</p> <p>СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.</p> <p>СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.</p> <p>СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.</p> <p>СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.</p> <p>СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов</p> <p>СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений</p> <p>СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.</p> <p>СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.</p> <p>СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).</p> <p>СК 10. Владеет техниками активных продаж.</p> <p>СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.</p> <p>СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.</p> <p>СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.</p> <p>СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.</p> <p>ЦК 01 Командная работа</p> <p>ЦК 02 Самоорганизация при решении задач</p> <p>ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики</p> <p>ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией</p> <p>ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений</p> |           |           |           |
| <p><i>ОП.13. Цифровая экономика</i></p> | <p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04.06.2019 г. №7.</p>  | <p>44</p> | <p>14</p> | <p>22</p> |

|  |   |           |           |           |
|--|---|-----------|-----------|-----------|
|  | <p>В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:</p> <p>РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.</p> <p>ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде</p> <p>ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности</p> <p>ККЦЭ 3. Креативное мышление</p> <p>ККЦЭ 4. Управление информацией и данными</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия цифровой экономики;</li> <li>– базовые понятия ключевых цифровых технологий;</li> <li>– основы правового регулирования вопросов использования и внедрения цифровых технологий;</li> <li>– государственную политику, направленной на цифровизацию экономики, роли региональных органов власти и органов местного самоуправления в развитии цифровой экономики;</li> <li>– виды и структуру бизнес-планов;</li> <li>– этапы составления бизнес-план.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса;</li> <li>– применять современные экономико-математические методы;</li> <li>– составлять бизнес-план.</li> </ul> |           |           |           |
| <p><i>ОП.14. Основы финансовой грамотности</i></p> | <p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг., утвержденной Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.09.2017 г. № 2039-р.</p> <p>В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации программы курса в общеобразовательных организациях</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экономические явления и процессы общественной жизни;</li> </ul>   | <p>54</p> | <p>18</p> | <p>18</p> |



|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру семейного бюджета и экономику семьи;</li> <li>- депозит и кредит;</li> <li>- накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;</li> <li>- расчетно-кассовые операции;</li> <li>- хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;</li> <li>- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</li> <li>- виды ценных бумаг;</li> <li>- сферы применения различных форм денег;</li> <li>- основные элементы банковской системы;</li> <li>- виды платежных средств;</li> <li>- страхование и его виды;</li> <li>- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);</li> <li>- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</li> <li>- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</li> <li>- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li> <li>- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li> <li>- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</li> </ul> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

|                                      |   |    |    |    |
|--------------------------------------|---|----|----|----|
|                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;</li> <li>- приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;</li> <li>- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;</li> <li>- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</li> <li>- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;</li> <li>- использовать банковские карты, электронные деньги;</li> <li>- пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;</li> <li>- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни;</li> <li>- выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;</li> <li>- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;</li> <li>- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;</li> <li>- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.</li> </ul> |    |    |    |
| ОП.15 Традиции и обычаи хлебопечения | <p>Учебная дисциплина ОП.15 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (3.3.1. Трудовая функция. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря) (ПС-Пек), в соответствии со спецификацией стандарта</p>  | 54 | 12 | 24 |

|   |  |           |           |           |
|---|--|-----------|-----------|-----------|
|   | <p>WORLD SKILLS по компетенции «Хлебопечение» (WSSS).<br/> Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь (ПС-Пек);</li> <li>- правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей (ПС-Пек);</li> <li>- ассортимент и товарные характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру (WSSS);</li> <li>- формы, традиционно используемые для известных во всем мире изделий (WSSS).</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей (WSSS);</li> <li>- расстиавать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий (WSSS);</li> <li>- смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства (WSSS);</li> <li>- применять технологии выпечки праздничного хлеба (ПС-Пек)</li> <li>- создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены (WSSS);</li> <li>- применять разнообразные техники формования теста (WSSS);</li> </ul> <p>производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки (WSSS).</p> |           |           |           |
| <p><i>ОП.16. Защита прав потребителей</i></p> | <p>Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с региональными требованиями работодателей к применению положений Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ТР).</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- права потребителей;</li> <li>- права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца);</li> <li>- ответственность изготовителя (исполнителя, продавца);</li> <li>- функции Федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей,</li> </ul>   | <p>54</p> | <p>18</p> | <p>18</p> |

|  |   |     |    |    |
|--|---|-----|----|----|
|  | судебными материалами;<br>применять правовые нормы<br>законодательства в области защиты прав<br>потребителей при решение<br>производственных ситуаций   |     |    |    |
| <i>ОП.17. Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты</i> | Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек).<br>Трудовые действия:<br>– прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию;<br>– продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.<br>Обучающийся должен знать:<br>– правила и технологии расчетов с потребителями.<br>Уметь:<br>– производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;<br>– применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию   | 63  | 18 | 18 |
| <i>ОП. 18. Практикум по компетенции «Хлебопечение»</i>                       | Учебная дисциплина введена в учебный план на основании комплекта оценочной документации № 1.1–1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл).<br>Обучающийся должен уметь:<br>– эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки;<br>– отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве изделий;<br>– работать согласно заданным тематикам;<br>– профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях;<br>– разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант, в том числе, соответствующие пожеланиям и заказу клиента;<br>– разрабатывать рецепты для производства хлебобулочных изделий, сладких и витаминизированных продуктов таким образом, чтобы любой | 186 | 14 | 88 |

|  |   |            |           |           |
|--|---|------------|-----------|-----------|
|  | <p>другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства;</li> <li>– создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены;</li> <li>– применять разнообразные техники формования теста;</li> <li>– проявлять креативность при формовании теста согласно заказу клиента;</li> <li>– производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки;</li> <li>– применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий;</li> <li>– прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба;</li> <li>– заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба.</li> </ul>  |            |           |           |
| <p><i>ОП. 19. Практикум по компетенции «Кондитерское дело»</i></p> | <p>Учебная дисциплина введена в учебный план на основании комплекта оценочной документации № 1.1-1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (ДЭ-КД).</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы работать в рамках данной темы;</li> <li>– следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений;</li> <li>– предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию;</li> <li>– профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;</li> <li>– заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;</li> <li>– изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;</li> <li>– изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;</li> </ul> | <p>138</p> | <p>12</p> | <p>80</p> |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;</li> <li>– обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;</li> <li>– эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;</li> <li>– эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;</li> <li>– темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины;</li> <li>– работать с темным, молочным и белым шоколадом;</li> <li>– изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;</li> <li>– изготавливать и эффективно применять ганаш;</li> <li>– стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке;</li> <li>– хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;</li> <li>– изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;</li> <li>– с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;</li> <li>– изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;</li> <li>– создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;</li> <li>– создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи</li> </ul> |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

|   |   |            |           |           |
|---|---|------------|-----------|-----------|
|   | <p>с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;</li> <li>– использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;</li> <li>– использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;</li> <li>– эффективно работать в сжатые сроки,</li> <li>– вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);</li> <li>– визуализировать и изготовить изделие согласно изображению;</li> <li>– вручную изготовить формы нужного размера и массы;</li> <li>– окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;</li> <li>– при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;</li> <li>– создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;</li> <li>– обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей</li> </ul> |            |           |           |
| <p>МДК 02.01.<br/>Технология<br/>производства хлеба и<br/>хлебобулочных<br/>изделий</p> | <p>В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей и Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек).</p>   | <p>135</p> | <p>46</p> | <p>54</p> |
|   | <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы организации питания, в том числе диетического (ПС);</li> <li>– правила порционирования, оформления, подачи и презентации диетических блюд хлебобулочного производства (ПС);</li> <li>– технологию изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения (ТР).</li> </ul> <p>Уметь:</p>   | <p>36</p>  | <p>12</p> | <p>14</p> |

|   |  |    |    |    |
|---|--|----|----|----|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать производственное рецептуры хлебобулочного изделия для лечебного питания (ТР);</li> <li>выпекать хлебобулочные изделия для профилактического питания (ТР).</li> </ul>   |    |    |    |
|   | <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы планирования технологического процесса производства (ТР).</li> </ul> <p>Уметь:</p> <p>рассчитывать технологический план хлебопекарного производства;</p> <p>рассчитывать запасы сырья и площади для его хранения, суточный расход сырья;</p> <p>рассчитывать технологическое оборудование;</p> <p>рассчитывать производственные рецептуры и параметры технологического процесса (ТР).</p>   | 69 | 18 | 34 |
|   | <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлебных консервов (ТР).</li> </ul> <p>Уметь:</p> <p>Организовать технологический процесс изготовления хлебных консервов (ТР).</p>   | 30 | 16 | 6  |
| МДК 03.01.<br>Технология производства сахаристых и кондитерских изделий | В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей (ТР).   | 81 | 32 | 24 |
|   | <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию производства кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства лечебно-профилактического назначения;</li> <li>– рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения.</li> </ul> | 45 | 24 | 6  |
|   | <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методику ведения расчета технологического плана производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– основы планирования технологического процесса производства.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать запасы сырья и площади для его хранения;</li> <li>– рассчитывать параметры технологического процесса;</li> </ul>   | 36 | 8  | 18 |



|  |   |     |    |     |
|--|---|-----|----|-----|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать количества материалов и тару для хранения готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать потребности сырья по ассортименту на смену;</li> <li>– рассчитывать рабочую рецептуру на изделия без обрезков и с обрезками.</li> </ul>  |     |    |     |
| <p><i>МДК 06.01</i><br/><i>Выполнение работ по профессии 16476</i><br/><i>Пекарь</i></p> | <p>Междисциплинарный курс включен в учебный план в соответствии с Приложением к ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программ подготовки специалистов среднего звена».</p> <p>Междисциплинарный курс включен в учебный план с целью реализации требований Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек), с учётом комплектов оценочной документации № 1.1-1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл).</p> <p>В процессе освоения профессионального модуля у обучающегося формируются профессиональные компетенции:</p> <p>ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия</p> <p>ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия</p> <p>ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</li> <li>– контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</li> <li>– составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</li> <li>– замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек);</li> </ul> | 216 | 44 | 100 |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | <p>– выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий и их презентации (ПС-Пек).<br/>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ХАССП; ДЭ-Хл);</li> <li>– требования к качеству, срокам, условиям хранения (ПС-Пек), порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);</li> <li>– технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);</li> <li>– способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства и кулинарной продукции (ПС-Пек);</li> <li>– рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);</li> <li>– нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов (ПС-Пек);</li> <li>– правила составления меню, заявок на продукты (ПС-Пек);</li> <li>– виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации (ПС-Пек);</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке (ПС-Пек);</li> <li>– технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты (ПС-Пек);</li> <li>– принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям (ПС-Пек).</li> </ul> <p>Уметь:</p> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

|   |   |            |           |           |
|---|---|------------|-----------|-----------|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек);</li> <li>– применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);</li> <li>– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек);</li> <li>– применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек);</li> <li>– определять дефекты теста (ПС-Пек);</li> <li>– оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</li> <li>– соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек);</li> <li>– применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек);</li> <li>– соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек);</li> <li>– оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</li> <li>– работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания – ХАССП (ДЭ-Хл);</li> <li>– готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);</li> <li>– кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</li> </ul> <p>составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).</p> |            |           |           |
| <p><i>МДК 06.02<br/>Выполнение работ по профессии 112901<br/>Кондитер</i></p> | <p>Междисциплинарный курс МДК 06.02<br/>Выполнение работ по профессии 112901<br/>Кондитер включен в учебный план в соответствии с Приложением к ФГОС СПО по специальности 19.02.03<br/>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, «Перечень профессий рабочих, должностей</p>   | <p>213</p> | <p>44</p> | <p>98</p> |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | <p>служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программ подготовки специалистов среднего звена».</p> <p>Междисциплинарный курс включен в учебный план с целью реализации требований Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н (ПС-К).</p> <p>В процессе освоения профессионального модуля у обучающегося формируются профессиональные компетенции:</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе</p> <p>ПК.6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>ПК.6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>– проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;</li> <li>– подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>– упаковки готовой продукции</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в</li> </ul> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | <p>приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>– назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>– правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> <li>– принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>– безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

|        |  |      |     |     |
|--------|--|------|-----|-----|
|        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>– презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> </ul> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе</p> |      |     |     |
| Итого: |  | 1350 | 306 | 594 |

### 3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

#### Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

Рабочая программа ОГСЭ.01 Основы философии (приложение 2)

Рабочая программа ОГСЭ.02 История (приложение 3)

Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык) (приложение 4.1)

Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык) (приложение 4.2)

Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура (приложение 5)

Рабочая программа ОГСЭ.05 Психология общения (приложение 6)

#### Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла:

Рабочая программа ЕН.01 Математика (приложение 7)

Рабочая программа ЕН.02 Экологические основы природопользования (приложение 8)

Рабочая программа ЕН.03 Химия (приложение 9)

#### Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

Рабочая программа ОП.01 Инженерная графика (приложение 10)

Рабочая программа ОП.02 Техническая механика (приложение 11)

Рабочая программа ОП.03 Электротехника и электронная техника (приложение 12)

Рабочая программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (приложение 13)

Рабочая программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов (приложение 14)

Рабочая программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности (приложение 15)

Рабочая программа ОП.07 Метрология и стандартизация (приложение 16)

Рабочая программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности (приложение 17)

Рабочая программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (приложение 18)

Рабочая программа ОП.10 Охрана труда (приложение 19)

Рабочая программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности (приложение 20)

Рабочая программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности (*Расширяем горизонты. ProfilUM*) (приложение 21)

Рабочая программа ОП.13 Цифровая экономика (приложение 22)

Рабочая программа ОП.14 Основы финансовой грамотности (приложение 23)

Рабочая программа ОП.15 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира (приложение 24)

Рабочая программа ОП.16 Защита прав потребителей (приложение 25)

Рабочая программа *ОП.17 Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты* (приложение 26)

Рабочая программа *ОП.18 Практикум по компетенции «Хлебопечение»* (приложение 27)

Рабочая программа *ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело»* (приложение 28)

**Рабочие программы профессиональных модулей:**

Рабочая программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (приложение 29.1)

Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика (приложение 29.2)

Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 29.3)

Рабочая программа ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий (приложение 30.1)

Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика (приложение 30.2)

Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 30.3)

Рабочая программа ПМ.03 Производство кондитерских изделий (приложение 31.1)

Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика (приложение 31.2)

Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 31.3)

Рабочая программа ПМ.04 Технология производства макаронных изделий (приложение 32.1)

Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика (приложение 32.2)

Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 32.3)

Рабочая программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (приложение 33.1)

Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 33.2)

Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение 34.1)

Рабочая программа УП 06.01 Учебная практика (приложение 34.2)

Рабочая программа УП 06.02 Учебная практика (приложение 34.3)

Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 34.4)

Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 34.5)

Рабочая программа ПДП Производственная практика (преддипломная) (приложение 35)

### **3.3. Рабочая программа воспитания**

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 36.

### **3.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы формируется в соответствии с учебным планом ООП ППССЗ и рабочей программой воспитания.

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 37.



## **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена**

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

Реализация ППССЗ осуществляется ГАПОУ ТО «ТКПСТ» на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Перед началом разработки ППССЗ колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- определил для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессии согласно приложению к ФГОС СПО: 16476 Пекарь, 112901 Кондитер;

- ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;

- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулировал требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- в целях реализации компетентностного подхода предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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

ГАПОУ ТО «ТКПСТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

##### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
иностранный язык;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
инженерной графики;  
технической механики;  
технологии изготовления хлебобулочных изделий;  
технологического оборудования хлебопекарного производства;  
технологии производства макарон;  
технологического оборудования макаронного производства;  
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
электротехники и электронной техники;  
автоматизации технологических процессов;  
метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Мастерские:

*по компетенции «Хлебопечение»;*  
*по компетенции «Кондитерское дело».*

Спортивный комплекс:

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.5. Организация практики**

При реализации ОПОП ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Порядок организации и проведения практики обучающихся осуществляется в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., № 59778) и Письмом Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки».

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Программы практик разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры. Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

## **5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения ОПОП ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль подразумевает регулярную проверку уровня освоения обучающимися содержания дисциплины (междисциплинарного курса, вариативного курса) и способствует успешному овладению учебным материалом, умениями и компетенциями в разнообразных формах аудиторной работы, и в процессе внеаудиторной подготовки (домашнее задание, самостоятельное изучение и т.п.). Текущий контроль предполагает оценку результатов усвоения обучающимися определенной темы или раздела программы.

При планировании и осуществлении текущего контроля педагоги колледжа отдают предпочтение практическим методам педагогического контроля, позволяющим максимально приблизить содержание контрольных заданий и процедуру их выполнения к условиям будущей профессиональной деятельности.

Уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах: 5 – отлично; 4 – хорошо; 3 – удовлетворительно; 2 – неудовлетворительно.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Фонды оценочных средств представлены в Приложении 39.

### **5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП СПО.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие

тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968.

Программа ГИА разрабатывается ведущей предметно-цикловой комиссией по специальности и утверждается директором колледжа после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета. Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации; - сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Программа ГИА представлена в Приложении 38.

### **5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Приложение 1  
к ОПОП ППСЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 28  
к ОПОП ППСЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.19 ПРАКТИКУМ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»*

Тюмень 2021



Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), на основании комплекта оценочной документации № 1.1-1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (ДЭ-КД).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Ворон Елена Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис и биотехнологии»  
Протокол №10/2 от 28.06.2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы работать в рамках данной темы;
- следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений;
- предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию;
- профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;
- заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;
- изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;
- изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;
- изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;
- обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;
- эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;
- эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины;
- работать с темным, молочным и белым шоколадом;
- изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;
- изготавливать и эффективно применять ганаш;
- стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке;
- хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;
- изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;
- с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;
- изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;
- создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;

- создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;
- изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;
- использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;
- использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;
- эффективно работать в сжатые сроки,
- вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);
- визуализировать и изготовить изделие согласно изображению;
- вручную изготовить формы нужного размера и массы;
- окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;
- при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;
- создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;
- обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;
- ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;
- применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;
- принципы утонченного художественного оформления готовых изделий;
- ассортимент кондитерских изделий и шоколада;
- методы темперирования шоколада вручную;
- рациональное использование шоколада и этику при работе с ним.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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.

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа; самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

#### 1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

| Дисциплина  | Обоснование   | Объем часов                      |                                  |    |                        |
|---|---|----------------------------------|----------------------------------|----|------------------------|
|   |   | максимальной аудиторной нагрузки | обязательной аудиторной нагрузки |    | самостоятельная работа |
|   |   |                                  | ТЗ                               | ПЗ |                        |
| ОП.19<br>Практикум по компетенции «Кондитерское дело» | Учебная дисциплина введена в учебный план на основании комплекта оценочной документации № 1.1-1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (ДЭ-КД). | 138                              | 12                               | 80 | 46                     |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка   | 138         |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка                                | 92          |
| в том числе:  |             |
| практические занятия  | 80          |
| лабораторные работы   | -           |
| Самостоятельная работа обучающегося                                     | 46          |
| в том числе:  |             |
| составление таблиц, плана, заполнение схем                              | 10          |
| подготовка сообщений  | 12          |
| подготовка рефератов  | 8           |
| написание эссе  | 4           |
| подготовка презентаций  | 12          |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (6 семестр) |             |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело»

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень знаний |
|--|--|-------------|----------------|
| 1  | 2  | 3           | 4              |
| Раздел 1. Введение в компетенцию «Кондитерское дело»   |  |             |                |
| Тема 1.1<br>Введение   | Содержание учебного материала  | 2           | 2              |
|  | Предмет и введение в специальность.<br>Место дисциплины в освоении основной профессиональной образовательной программы.<br>Цели и задачи дисциплины. |             |                |
| Тема 1.2 Исторические факты профессии кондитер   | Содержание учебного материала  | 2           | 2              |
|  | История профессии кондитер   |             |                |
|  | Кондитерское ремесло   |             |                |
|  | Первые виды десертов   |             |                |
|  | Самостоятельная работа обучающихся   |             |                |
|  | Самостоятельная работа № 1. Подготовка сообщения «История профессии кондитер»  | 2           | -              |
| Тема 1.3<br>Основные направления развития кондитерского направления                                | Содержание учебного материала  | 2           | 2              |
|  | Различные группы потребителей.   |             |                |
|  | Развитие сети предприятий быстрого питания (кафетерии, шоколадницы).<br>Восстановление и расширение сети социально-ориентированных предприятий.      |             |                |
|  | Стимулирование расширения сети предприятий общественного питания (кондитерские).   |             |                |
|  | Практические занятия   |             | -              |
|  | Практическое занятие № 1. Составление схем направлений общественного питания (кондитерских).   | 2           |                |
|  | Практическое занятие № 2. Экскурсия на предприятие общественного питания «Шоколадница»   | 2           |                |
|  | Практические занятия № 3-4. Экскурсия на предприятие общественного питания ООО «Максим – Кофейни»  | 4           |                |
|  | Самостоятельная работа обучающихся   |             | -              |
|  | Самостоятельная работа № 2. Заполнение таблицы «Анализ развития сети предприятий быстрого питания»   | 2           |                |
| Самостоятельная работа № 3. Подготовка сообщения «Современные технологии в профессиональной сфере» | 2  |             |                |
| Тема 1.4<br>Квалификационная характеристика кондитера  | Содержание учебного материала  | 2           | 2              |
|  | Квалификационная характеристика кондитера. Основные виды деятельности: кондитера, шеф – кондитера, технолога ТХК, заведующего производством.         |             |                |
|  | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессии рабочих и служащих  |             |                |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | Практические занятия  |   | - |
|   | Практическое занятие № 5. Сотрудники производственной части и торгового зала предприятий кондитерского производства   | 2 |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  |   | - |
|   | Самостоятельная работа № 4. Составление схем должностных обязанностей   | 2 |   |
|   | Самостоятельная работа № 5. Написание эссе «Моя профессия самая лучшая»   | 4 |   |
| Тема 1.5<br>Нормативная документация  | Содержание учебного материала   | 2 | 2 |
|   | Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения; ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ Р 50762-95. «Общественное питание. Классификация предприятий»; ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». |   |   |
| Тема 1.6<br>Движение WorldSkillsInternational и ворлдскилс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки | Содержание учебного материала   | 2 | 2 |
|   | WorldSkills: История движения, цель движения WorldSkills, масштаб движения, основные соревновательные мероприятия, основная деятельность WorldSkills, старт движения WorldSkills в России;  |   |   |
|   | Стандарты ворлдскилс и спецификация стандартов Ворлдскилс по компетенции «Кондитерское дело»: Понятие о компетенциях.   |   |   |
|   | Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Техническое описание компетенции  |   |   |
|   | Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Конкурсное задание  |   |   |
|   | Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест.   |   |   |
|   | Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Кодекс этики, основные термины.   |   |   |
|   | Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Критерии оценивания.  |   |   |
|   | WorldSkillsInternational: Национальная сборная России, подготовка к чемпионатам мирового уровня, отборочные чемпионаты в национальную сборную России  |   |   |
|   | Внедрение стандартов Ворлдскилс в государственную итоговую аттестацию   |   |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  |   | - |
|   | Самостоятельная работа № 6. Подготовка реферата «История движения WorldSkills в Тюменской области»  | 4 |   |
| Раздел 2. Конкурсные задания цикла регионального чемпионата   |   |   |   |
| Тема 2.1<br>Подготовка рабочего места (МОДУЛЬ А)  | Практические занятия  |   | - |
|   | Практическое занятие № 6. Анализ меню. Подбор ингредиентов, подготовка инструментов, оборудования.  | 2 |   |
|   | Практическое занятие № 7. Заполнение технологической карты  | 2 |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  |   | - |

|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
|  | Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщения «Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности»   | 2   |   |  |
|  | Самостоятельная работа № 8. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в производственных цехах предприятия общественного питания. | 2   |   |  |
| Тема 2.2<br>Моделирование<br>(МОДУЛЬ В)      | Практические занятия   |   | - |  |
|  | Практическое занятие № 8. Техника и методы моделирования, формования, окрашивания.   | 2   |   |  |
|  | Практические занятия № 9-10. Изготовление вручную фигур из марципана, мастики (люди, фрукты, животные)   | 4   |   |  |
|  | Практические занятия № 11-12. Украшения изделий роял айсингом и шоколадом.   | 4   |   |  |
|  | Практические занятия № 13-14. Создание творческих, гармоничных фигур.  | 4   |   |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся   |   | - |  |
|  | Самостоятельная работа № 9. Подготовка презентации «Сочетания цветов, вкусов и текстур»  | 4   |   |  |
|  | Самостоятельная работа № 10. Заполнение таблицы «Использование разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций»        | 2   |   |  |
| Тема 2.3<br>Шоколадные конфеты<br>(МОДУЛЬ С) | Практические занятия   |   | - |  |
|  | Практические занятия № 15-16. Техника работы с темным, молочным и белым кувертюром.  | 4   |   |  |
|  | Практические занятия № 17-18. Изготовление, использование ганаша.  | 4   |   |  |
|  | Практические занятия № 19-20. Изготовление шоколадных фигур  | 4   |   |  |
|  | Практические занятия № 21-22. Изготовление фигур из карамели   | 4   |   |  |
|  | Практические занятия № 23-24. Изготовление корпусных конфет из молочного, горького, белого шоколада с начинкой   | 4   |   |  |
|  | Практические занятия № 25-26. Изготовление отсаженных и нарезных трюфелей с начинкой, с погружением в шоколад.   | 4   |   |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся   |   | - |  |
|  |  | Самостоятельная работа № 11. Подготовка презентации «Дизайн оформления и правила подачи упаковки шоколадных конфет в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями» | 4 |  |
|  |  | Самостоятельная работа № 12. Подготовка сообщения «Устойчивость и этика источников шоколада»  | 2 |  |
|  |  | Самостоятельная работа № 13. Подготовка реферата «Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм»   | 4 |  |
| Тема 2.4<br>Торты, пtiфуры<br>(МОДУЛЬ D)     | Практические занятия   |   | - |  |
|  | Практические занятия № 27-29. Приготовление бисквитных, муссовых тортов  | 6   |   |  |
|  | Практические занятия № 30-31. Приготовление различных начинок, кремов для кондитерских изделий   | 4   |   |  |
|  | Практические занятия № 32-33. Приготовление пtiфур, маленьких тортов.  | 4   |   |  |



|   |   |     |   |
|---|---|-----|---|
|   | Самостоятельная работа обучающихся  |     | - |
|   | Самостоятельная работа № 14. Заполнение таблицы «Процессы приготовления птифур»   | 2   |   |
|   | Самостоятельная работа № 15. Подготовка презентации «Украшения тортов и пирожных»   | 4   |   |
| Тема 2.5<br>Таинственное задание<br>(МОДУЛЬ F)              | Практические занятия  |     | - |
|   | Практические занятия № 34-36. Приготовление 4 порции десерта на тарелке.  | 6   |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  |     | - |
|   | Самостоятельная работа № 16. Подготовка сообщения «Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд»        | 2   |   |
| Тема 2.6<br>Презентационная<br>скульптура (МОДУЛЬ E)        | Практические занятия  |     | - |
|   | Практические занятия № 37-39. Разработка эскиза и изготовление презентационной скульптуры по собственному выбору, используя сахар или изомальт. | 6   |   |
|   | Практическое занятие № 40. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.  | 2   |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  |     | - |
|   | Самостоятельная работа № 17. Подготовка доклада «Правила презентации шоколадных изделий»  | 2   |   |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |   |     |   |
| Всего   |   | 138 |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 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).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета Технологии производства и учебного кондитерского цеха, мастерская «Кондитерское дело».

**Мастерская «Кондитерское дело»**, оснащенная оборудованием: стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, миксер погружной стационарный, ванна для темперирования шоколада, доска мраморная, шкаф шоковой заморозки, стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, вытяжки и нержавейки, лампа для карамели, фрезер для мороженого.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения): классная доска; столы; стулья, стеллажи; плакаты; инструкционные и инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения: видеопроектор; компьютер; экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### 3.2.1. Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина. -М.: Гиорд, 2014. -768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.)
17. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

### 3.2.2. Основная литература:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

### 3.2.3. Дополнительная литература:

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.

2. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н. Иванова. – 2-е изд., стер.: Академия, 2019. – 160 с., [16] с. цв. ил.

### 3.2.4. Интернет-ресурсы:

1. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>

2. Задания демонстрационного экзамена [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения  |
|---|---|
| <b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы работать в рамках данной темы;</li><li>– следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений;</li><li>– предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию;</li><li>– профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;</li><li>– заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;</li><li>– изготавливать широкий ряд тортов с</li></ul> | Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-40<br>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-17<br>Оценка результатов промежуточной аттестации |

использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;

- изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;
- изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;
- обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;
- эффективно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины;
- работать с темным, молочным и белым шоколадом;
- изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;
- изготавливать и эффективно применять ганаш;
- стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке;
- хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;
- изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;
- с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;
- изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;
- создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;
- создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;
- изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;

- использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;
- использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;
- эффективно работать в сжатые сроки,
- вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);
- визуализировать и изготовить изделие согласно изображению;
- вручную изготовить формы нужного размера и массы;
- окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;
- при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;
- создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;
- обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей.
- эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;
- эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины;
- работать с темным, молочным и белым шоколадом;
- изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;
- изготавливать и эффективно применять ганаш;
- стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке;
- хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;
- изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;
- с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;
- изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с

|  |   |
|--|---|
| <p>учетом важных диетических рекомендаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;</li> <li>– создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;</li> <li>– изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;</li> <li>– использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;</li> <li>– использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;</li> <li>– эффективно работать в сжатые сроки,</li> <li>– вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);</li> <li>– визуализировать и изготовить изделие согласно изображению;</li> <li>– вручную изготовить формы нужного размера и массы;</li> <li>– окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;</li> <li>– при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;</li> <li>– создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;</li> <li>– обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей.</li> </ul> |   |
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;</li> <li>– ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;</li> <li>– применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;</li> <li>– принципы утонченного художественного оформления готовых изделий;</li> <li>– ассортимент кондитерских изделий и шоколада;</li> <li>– методы темперирования шоколада вручную;</li> <li>– рациональное использование шоколада и этику при работе с ним.</li> </ul>   | <p>Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1-2.6</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-17</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p> |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

| Результаты освоения ОК  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки  |
|---|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   | - сознательно относится к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.   | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельных работ № 1-17 |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     | - использует современные научные методы и способы решения профессиональных управленческих задач;<br>- составляет план работы на краткосрочный и среднесрочный периоды.                              | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельных работ № 1-17 |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | - анализирует и оценивает ситуацию и несет за них персональную ответственность.   | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельных работ № 1-17 |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения производственных задач;<br>- осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения самостоятельных заданий. | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельных работ № 1-17 |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | - использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.   | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельных работ № 1-17 |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   | - работает в коллективе и команде эффективно<br>- общается с коллегами и руководством эффективно  | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельных работ № 1-17 |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  | - берет на себя ответственность за работу членов команды<br>- берет на себя ответственность за результат выполнения заданий.  | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельных работ № 1-17 |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации    | - самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития<br>- занимается самообразованием<br>- осознанно планирует повышение квалификации  | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельных работ № 1-17 |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  | - ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельных работ № 1-17 |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит анализ качества сырья в соответствии с требованиями действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- определяет качество сырья органолептическим и лабораторными методами.</li> </ul>  | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul> |
| <p>ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- производит расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывает расход сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- использует необходимые виды сырья для производства сахаристых изделий;</li> <li>- осуществляет выбор способа формования в зависимости от вида изделий;</li> <li>- производит оформление производственной и технологической документации;</li> <li>- дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- соблюдает технологический режим приготовления сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- проводит анализ качества и количества полуфабрикатов и готовых сахаристых кондитерских изделий органолептическим методом;</li> <li>- определяет виды дефектов продукции и мер по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</li> </ul> | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul> |
| <p>ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- производит расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- использует необходимые виды сырья для производства мучных изделий;</li> <li>- производит расчет</li> </ul>   | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности</li> </ul>  |



|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>производственных рецептов по производству мучных кондитерских изделий,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет расчет производительности печей;</li> <li>- производит оформление производственной и технологической документации;</li> <li>- дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- соблюдает технологического режима приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проведение анализа качества и количества мучных кондитерских изделий органолептическим методом;</li> <li>- рассчитывает количество потерь при производстве мучных кондитерских изделий;</li> <li>- определяет виды дефектов продукции и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</li> </ul> | <p>19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>  |
| <p>ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- осуществляет устранение незначительных неполадок при эксплуатации оборудования;</li> <li>проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- дает рекомендации по рациональному использованию технологического оборудования;</li> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.</li> </ul>  | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul> |

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 31.1  
к ОПОП ППССЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Тюмень 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), с целью реализации требований работодателей (ТР).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис и биотехнологии»  
Протокол №10/2 от 28.06.2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: 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.

### 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;

уметь:

- 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 (сироп, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства, в том числе лечебно-профилактического назначения;*
- *рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения;*
- 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 при производстве кондитерских изделий;
- *рассчитывать запасы сырья и площади для его хранения;*
- *рассчитывать параметры технологического процесса;*
- *рассчитывать количества материалов и тару для хранения готовой продукции;*
- *рассчитывать потребности сырья по ассортименту на смену;*
- *рассчитывать рабочую рецептуру на изделия без обрезков и с обрезками.*

знать:

- 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, ириса, пастиломармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий;
- 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 (сахарного 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 заправки, 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;
- *технологию производства кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения.*
- *методику ведения расчета технологического плана производства сахаристых кондитерских изделий;*
- *Основы планирования технологического производства.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 884 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 740 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 496 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 241 час;

консультации – 3 часа;

учебной практики – 72 часа;  
производственной практики – 72 часа.

#### 1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

| Междисциплинарный курс  | Обоснование  | Объем часов                      |                                  |    |
|---|--|----------------------------------|----------------------------------|----|
|   |  | максимальной аудиторной нагрузки | обязательной аудиторной нагрузки |    |
|   |  |                                  | ТЗ                               | ПЗ |
| МДК 03.01.<br>Технология производства сахаристых и кондитерских изделий | В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей (ТР). | 45                               | 24                               | 6  |
| МДК 03.02.<br>Технология производства мучных кондитерских изделий       |  | 36                               | 8                                | 18 |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности Производство 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.   |
| 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.  |



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)    | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                    |   |                                     |   | Консультация | Практика       |                         |
|-----------------------------------|---|---|---|------------------------------------|---|-------------------------------------|---|--------------|----------------|-------------------------|
|                                   |   |   | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                    |   | Самостоятельная работа обучающегося |   |              | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |   |   | Всего, часов  | в т.ч. 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             |                         |
| ПК 3.1, ПК.3.2, ПК 3.4.           | МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий | 368   | 246   | 130                                | -                                       | 120                                 | -                                       | 2            |                |                         |
| ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4.           | МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий     | 372   | 250   | 122                                | 16                                      | 121                                 | -                                       | 1            |                |                         |
| ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4.   | УП. 03.01 Учебная практика, часов                                 | 72  |   |                                    |   |                                     |   |              | 72             |                         |
| ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4.   | ПП.03.01 Производственная практика                                | 72  |   |                                    |   |                                     |   |              |                | 72                      |
|                                   | Всего:  | 884   | 496   | 252                                | 16                                      | 241                                 | -                                       | 3            | 72             | 72                      |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Производство кондитерских изделий

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)    | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
| МДК. 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий                           |  | 368         |                  |
| Введение   | Содержание учебного материала  | 2           | 1                |
|  | 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства сахаристых кондитерских изделий   |             |                  |
|  | 2. Ассортимент сахаристых кондитерских изделий   |             |                  |
| Раздел 1. Контроль качества сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий.          |  | 22          |                  |
| Тема 1.1 Основные виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий                | Содержание учебного материала  | 10          |                  |
|  | 1. Вода. Сахаросодержащее сырье, сахарозаменители и подсластители  |             | 2                |
|  | 2. Какао-бобы. Орехи и масличные семена  |             | 2                |
|  | 3. Жиры и эмульгаторы. Молоко и молочные продукты  |             | 2                |
|  | 4. Яйца и яйцапродукты. Студнеобразователи и загустители   |             | 2                |
|  | 5. Плодово-ягодное и овощное сырье и полуфабрикаты   |             | 2                |
| Тема 1.2 Дополнительные виды сырья. Вспомогательные материалы                                | Содержание учебного материала  | 12          |                  |
|  | 1. Вкусовые продукты, пряности, ароматизаторы. Красители и подкислители  |             | 2                |
|  | 2. Вспомогательные материалы. Упаковка и тара  |             | 2                |
|  | Самостоятельная работа   | 8           | -                |
|  | 1. Самостоятельная работа №1. Подготовка реферата по теме «Сырье для приготовления сахаристых кондитерских изделий»  | 1           |                  |
|  | 2. Самостоятельная работа №2. Подготовка реферата по теме «Ассортимент сахаристых кондитерских изделий производящихся в городе Тюмени»                           | 3           |                  |
|  | 3. Самостоятельная работа №3. Составление теста по теме «Контроль качества сырья для сахаристых кондитерских изделий»  | 2           |                  |
|  | 4. Самостоятельная работа №4. Составление презентации «Виды сырья, используемые для производства сахаристых кондитерских изделий»                                | 2           |                  |
| Раздел 2. Организация технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий |  |             |                  |
| Тема 2.1 Шоколад, шоколадные изделия и полуфабрикаты   | Содержание учебного материала  | 46          |                  |
|  | 1. Шоколадное производство: история и современное состояние. Ознакомление с ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия.                                  | 2           | 2                |
|  | 2. Первичная переработка какао-бобов   | 2           | 2                |
|  | 3. Приготовление шоколадной массы и шоколада   | 2           | 2                |
|  | 4. Требования к качеству шоколада. Потери и отходы в шоколадном производстве   | 2           | 2                |
|  | 5. Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов. Особенности структуры и расчета рецептуры шоколада. Производство шоколадной, кондитерской и жировой глазурей | 2           | 2                |

|                                |                               |  |    |   |
|--------------------------------|-------------------------------|--|----|---|
|                                | 6                             | Производство какао-порошка.  | 2  | 2 |
|                                | Практические занятия          |  | 18 | - |
|                                | 1                             | Практическое занятие № 1. Расчет выхода какао-масла и какао-тертого в шоколадном производстве  | 2  |   |
|                                | 2                             | Практическое занятие № 2. Изучение натуральных образцов. Определение качества шоколада по ГОСТ   | 2  |   |
|                                | 3                             | Практическое занятие № 3. Составление технологической схемы производства шоколада (работа с натуральным образцом и сборником рецептов)   | 2  |   |
|                                | 4                             | Практическое занятие № 4. Изучение натуральных образцов. Определение качества какао-порошка по ГОСТ  | 2  |   |
|                                | 5                             | Практическое занятие № 5. Темперирование шоколада и отливка шоколадных плиток в мастерской «Кондитерское дело»   | 4  |   |
|                                | 6                             | Практическое занятие № 6. Изготовление фигур из темперированного шоколада  | 6  |   |
|                                | Самостоятельная работа        |  | 16 | - |
|                                | 1                             | Самостоятельная работа №5. Составить презентацию по теме «Производство шоколада»   | 2  |   |
|                                | 2                             | Самостоятельная работа №6. Составить презентацию по теме «Производство какао-порошка»  | 2  |   |
|                                | 3                             | Самостоятельная работа №7. Составить технологическую схему по производству какао-порошка   | 2  |   |
|                                | 4                             | Самостоятельная работа №8. Подобрать видео «Производство шоколада»   | 2  |   |
|                                | 5                             | Самостоятельная работа №9. Подобрать видео «Производство какао-порошка»  | 2  |   |
|                                | 6                             | Самостоятельная работа №10. Составление теста по теме «Производство шоколада»  | 2  |   |
|                                | 7                             | Самостоятельная работа №11. Составление теста по теме «Производство какао-порошка»   | 2  |   |
|                                | 8                             | Самостоятельная работа №12. Изучение ассортимента шоколада и какао-порошка в торговой сети.  | 2  |   |
| Тема 2.2 Производство карамели | Содержание учебного материала |  | 40 |   |
|                                | 1                             | Состав, рецептура и технологическая схема производства карамели. Ознакомление с ГОСТ 6477-2019 Карамель. Общие технические условия. Приготовление карамельного сиропа и карамельной массы. | 2  | 2 |
|                                | 2                             | Приготовление начинки  | 2  | 2 |
|                                | 3                             | Охлаждение и обработка карамельной массы. Разделка и формование карамели   | 2  | 2 |
|                                | 4                             | Охлаждение и обработка поверхности карамели. Завертка, фасование и упаковывание карамели. Требования к качеству карамели. Потери и отходы в карамельном производстве                       | 2  | 2 |
|                                | Практические занятия          |  | 20 | - |
|                                | 1                             | Практическое занятие № 7. Изучение натуральных образцов. Определение качества карамели по ГОСТ.  | 2  |   |
|                                | 2                             | Практическое занятие № 8. Расчет производственных рецептур при производстве карамели   | 4  |   |
|                                | 3                             | Практическое занятие № 9. Составление технологической схемы производства карамели (работа с натуральным образцом и сборником рецептов)   | 2  |   |

|                             |   |  |    |    |
|-----------------------------|---|--|----|----|
|                             | 4   | Практическое занятие № 10. Изготовление леденцовой карамели в мастерской «Кондитерское дело»   | 6  |    |
|                             | 5   | Практическое занятие № 11. Изготовление элементов отделки из карамельной массы, сборка карамельной фигуры в мастерской «Кондитерское дело» | 6  |    |
|                             | Самостоятельная работа                    |  | 12 |    |
|                             | 1   | Самостоятельная работа №13. Составить презентацию по теме «Производство карамели»  | 3  | -  |
|                             | 2   | Самостоятельная работа №14. Составить презентацию по теме «Ассортимент карамели. Требования к качеству»                                    | 3  |    |
|                             | 3   | Самостоятельная работа №15. Подобрать видео «Производство карамели леденцовой», «Производство карамели с начинкой»                         | 2  |    |
|                             | 4   | Самостоятельная работа №16. Составление теста по теме «Производство карамели»  | 2  |    |
|                             | 5   | Самостоятельная работа №17. Изучение ассортимента карамели в торговой сети.  | 2  |    |
| Тема 2.3 Производство халвы | Содержание учебного материала             |  | 24 |    |
|                             | 1   | Состав и свойства халвы. Производство тахинной (кунжутной) халвы. Производство подсолнечной и арахисовой халвы.                            | 2  | 2  |
|                             | Практические занятия                      |  | 8  | -  |
|                             | 1   | Практическое занятие Практическое занятие № 12. Расчет производственных рецептур при производстве халвы.                                   | 4  |    |
|                             | 2   | Практическое занятие № 13. Изучение натуральных образцов. Определение качества халвы по ГОСТ.  | 2  |    |
|                             | 3   | Практическое занятие № 14. Составить технологическую схему производства халвы (по сборнику рецептур)                                       | 2  |    |
|                             | Самостоятельная работа                    |  | 14 |    |
|                             | 1   | Самостоятельная работа №18 Составить кроссворд по теме «Халва»   | 2  | -  |
|                             | 2   | Самостоятельная работа №19 Составить презентацию «Ассортимент и производство халвы»  | 4  |    |
|                             | 3   | Самостоятельная работа №20 Составить технологическую схему «Производство тахинной халвы»   | 2  |    |
|                             | 4   | Самостоятельная работа №21 Составить тест  | 2  |    |
|                             | 5   | Самостоятельная работа №22 Проработка конспекта  | 2  |    |
|                             | Тема 2.4 Производство мармеладных изделий | Содержание учебного материала  |    | 24 |
| 1                           |   | Производство фруктово-ягодного мармелада   | 2  | 2  |
| 2                           |   | Производство желейного и желейно-фруктового мармелада  | 2  | 2  |
| 3                           |   | Фасование, завертывание, упаковывание мармелада. Требования к качеству мармелада   | 2  | 2  |
| Практические занятия        |   | 12   | -  |    |
| 1                           |   | Практическое занятие № 15 Изучение натуральных образцов. Определение качества мармеладных изделий по ГОСТ.                                 | 2  |    |
| 2                           |   | Практическое занятие № 16 Расчет производственных рецептур при производстве мармелада  | 2  |    |
| 3                           |   | Практическое занятие № 17 Составление технологической схемы производства мармелада (работа с натуральным образцом и сборником рецептур)    | 2  |    |

|  |                               |   |    |    |
|--|-------------------------------|---|----|----|
|  | 4                             | Практическое занятие № 18 Изготовление мармелада в мастерской «Кондитерское дело»   | 6  |    |
|  | Самостоятельная работа        |   | 6  |    |
|  | 1                             | Самостоятельная работа № 23 Работа с НТД  | 1  |    |
|  | 2                             | Самостоятельная работа № 24 Подобрать видеофрагменты по производству мармелада  | 1  |    |
|  | 3                             | Самостоятельная работа № 25 Составить тест по теме «Производство мармеладных изделий»   | 2  |    |
|  | 4                             | Самостоятельная работа № 26 Составить таблицу «производство мармеладных изделий с использованием различных студнеобразователей        | 2  |    |
| Тема 2.5 Производство пастильных изделий | Содержание учебного материала |   | 26 |    |
|  | 1                             | Производство пастилы. Производство зефира   | 2  | 2  |
|  | 2                             | Требования к качеству. Потери и отходы пастильного производства   | 2  | 2  |
|  | Практические занятия          |   | 10 | -  |
|  | 1                             | Практическое занятие № 19 Изучение натуральных образцов. Определение качества пастилы и зефира по ГОСТ                                | 2  |    |
|  | 2                             | Практическое занятие № 20 Составление технологической схемы производства пастилы (работа с натуральным образцом и сборником рецептур) | 2  |    |
|  | 3                             | Практическое занятие № 21 Изготовление зефира и маршмеллоу в мастерской «Кондитерское дело»   | 6  |    |
|  | Самостоятельная работа        |   | 12 |    |
|  | 1                             | Самостоятельная работа № 27 Подбор видео «Производство зефира»  | 2  |    |
|  | 2                             | Самостоятельная работа № 28 Подбор видео «Производство маршмеллоу в домашних условиях»  | 2  |    |
|  | 3                             | Самостоятельная работа № 29 Составление таблицы «Особенности технологического процесса приготовления пастильных изделий»              | 2  |    |
|  | 4                             | Самостоятельная работа № 30 Проработка конспекта, работа с учебником  | 2  |    |
|  | 5                             | Самостоятельная работа № 31 Составление презентации «Ассортимент и производство пастильных изделий»                                   | 4  |    |
|  | Тема 2.6 Производство конфет  | Содержание учебного материала   |    | 40 |
| 1  |                               | Производство помадных конфет. Производство фруктово-желейных и молочных конфет  | 2  | 2  |
| 2  |                               | Производство сбивных, ликерных и кремowych конфет   | 2  | 2  |
| 3  |                               | Производство ореховых и грильяжных конфет   | 2  | 2  |
| Практические занятия                     |                               | 22  | -  |    |
| 1  |                               | Практическое занятие № 22 Изучение натуральных образцов. Определение качества конфет по ГОСТ.   | 2  |    |
| 2  |                               | Практическое занятие № 23 Расчет производственных рецептур при производстве конфет  | 2  |    |
| 3  |                               | Практическое занятие № 24 Составление технологических схемы производства конфет (работа с натуральным образцом и сборником рецептур)  | 2  |    |
| 4  |                               | Практическое занятие ИЕ № 25 Изготовление нарезных конфет в мастерской «Кондитерское дело»  | 6  |    |
| 5  |                               | Практическое занятие ЯТИЕ № 26 Изготовление кремowych конфет (трюфель) в мастерской   | 4  |    |

|  |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
|  |   | «Кондитерское дело»   |  |   |
|  | 6 | Практическое занятие № 27 Изготовление корпусных конфет в мастерской «Кондитерское дело»                          | 6  |   |
|  |   | Самостоятельная работа  | 12   |   |
|  | 1 | Самостоятельная работа №32 Подбор видео «Производство трюфельных конфет в производственных и домашних условиях»   | 2  |   |
|  | 2 | Самостоятельная работа № 33 Подбор видео «Производство помадных и ликерных конфет»                                | 2  |   |
|  | 3 | Самостоятельная работа № 34 Составление таблицы «Особенности технологического процесса формования конфетных масс» |  |   |
|  | 4 | Самостоятельная работа № 35 Проработка конспекта, работа с учебником  | 2  |   |
|  | 5 | Самостоятельная работа № 36 Составление презентации «Ассортимент и производство конфет»                           | 4  |   |
|  | 6 | Самостоятельная работа № 37 Составление теста по теме   | 2  |   |
| Тема 2.7 Производство ириса и драже  |   | Содержание учебного материала   | 16   |   |
|  | 1 | Производство ириса  | 2  | 2 |
|  | 2 | Производство драже  | 2  | 2 |
|  |   | Практические занятия  | 6  | - |
|  | 1 | Практическое занятие № 28 Изучение натуральных образцов. Определение качества ириса по ГОСТ.                      | 2  |   |
|  | 2 | Практическое занятие № 29 Изготовление тираженного ириса в мастерской «Кондитерское дело»                         | 4  |   |
|  |   | Самостоятельная работа  | 6  |   |
|  |   | 1   | Самостоятельная работа № 38 Проработка конспекта | 2 |
|  | 2 | Самостоятельная работа № 39 Составление презентации   | 4  |   |
| Тема 2.8 Новый ассортимент и новые технологии производства сахаристых кондитерских изделий |   | Содержание учебного материала   | 2  |   |
|  | 1 | Ассортимент и новые технологии производства сахаристых кондитерских изделий                                       | 2  | 2 |
| Тема 2.9 Расчет технологического плана производства сахаристых кондитерских изделий        |   | Содержание учебного материала   | 40   |   |
|  | 1 | Методика ведения расчета технологического плана производства сахаристых кондитерских изделий.                     | 2  | 2 |
|  | 2 | Планирование технологического процесса производства.  | 2  | 2 |
|  | 3 | Особенности расчета выхода изделий  | 2  | 2 |
|  | 4 | Расчет запасов сырья и площадей для его хранения  | 6  | 2 |
|  | 5 | Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса   | 4  | 2 |
|  |   | Практические занятия  | 10   | - |
|  | 1 | Практическое занятие № 30 Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса                 | 4  |   |
|  | 2 | Практическое занятие № 31 Особенности расчета выхода изделий  | 4  |   |
|  | 3 | Практическое занятие № 32 Расчет количества материалов и тары для хранения готовой продукции.                     | 2  |   |

|  |  |   |  |    |   |
|--|--|---|--|----|---|
|  | <i>Самостоятельная работа</i>  |   | 14   |    |   |
|  | 1  | Самостоятельная работа № 40 <i>Расчет сводных рецептур на одну тонну не завернутых конфет.</i>                                      | 6  |    |   |
|  | 2  | Самостоятельная работа № 41 <i>Расчет производственных рецептур (по заданию)</i>  | 8  |    |   |
| <i>Тема 2.10 Технология производства сахаристых кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения.</i> | <i>Содержание учебного материала</i>   |   | 30   |    |   |
|  | 1  | <i>Ассортимент сахаристых кондитерских изделий для лечебно-профилактического питания.</i>   | 41   | 2  |   |
|  | 2  | <i>Сырьё, используемое для приготовления сахаристых кондитерских изделий лечебно-профилактического питания.</i>                     | 6  | 2  |   |
|  | 3  | <i>Особенности технологического процесса приготовления изделий кондитерского производства для лечебно-профилактического питания</i> | 4  | 2  |   |
|  | 4  | <i>Использование лекарственных растений в производстве сахаристых кондитерских изделий.</i>   | 4  | 2  |   |
|  | <i>Практические занятия</i>  |   | 14   | -  |   |
|  | 1  | Практическое занятие №33 <i>Расчет производственных рецептур для различных видов изделий лечебно-профилактического назначения.</i>  | 10   |    |   |
|  | 2  | Практическое занятие №34 <i>Составить схемы производства различных видов изделий лечебно-профилактического назначения.</i>          | 4  |    |   |
|  | <i>Самостоятельная работа</i>  |   | 11   |    |   |
|  | 1  | Самостоятельная работа № 42 <i>Изучение ассортимента изделий лечебно-профилактического назначения в сети города</i>                 | 4  |    |   |
|  | 2  | Самостоятельная работа № 43 <i>Составить презентацию «Ассортимент изделий лечебно-профилактического назначения»</i>                 | 5  |    |   |
|  | 3  | Самостоятельная работа № 44 <i>Составить кроссворд по теме «Ассортимент изделий лечебно-профилактического назначения»</i>           | 2  |    |   |
|  | Раздел 3. Технологическое оборудование для производства сахаристых кондитерских изделий. | <i>Содержание учебного материала</i>  |  | 43 |   |
|  |  | 1   | Оборудование для приема, хранения и подготовки сырья к производству. | 4  | 2 |
| 2  |  | Оборудование для тепловой обработки сырья.  | 2  | 2  |   |
| 3  |  | Оборудование для производства карамели и драже  | 4  | 2  |   |
| 4  |  | Оборудование для производства конфет и ириса  | 4  | 2  |   |
| 5  |  | Оборудование для производства шоколада, какао-порошка   | 4  | 2  |   |
| 6  |  | Оборудование для производства мармелада и пастилы   | 2  | 2  |   |
| 7  |  | Оборудование для производства халвы   | 2  | 2  |   |
| 8  |  | Оборудование для заправки кондитерских изделий  | 2  | 2  |   |
| <i>Практические занятия</i>  |  | 10  | -  |    |   |
| 1  |  | Практическое занятие №35 <i>Анализ аппаратурно-технологических схем для производства карамели</i>                                   | 2  |    |   |
| 2  |  | Практическое занятие Е №36 <i>Анализ аппаратурно-технологических схем для производства конфет</i>                                   | 2  |    |   |
| 3  |  | Практическое занятие №37 <i>Анализ аппаратурно-технологических схем для производства шоколада и какао-порошка</i>                   | 2  |    |   |
| 4  |  | Практическое занятие №38 <i>Анализ аппаратурно-технологических схем для производства</i>  | 2  |    |   |

|   |                        |  |     |   |
|---|------------------------|--|-----|---|
|   |                        | мармеладных и пастильных изделий   |     |   |
|   | 5                      | Практическое занятие №39 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства халвы  | 2   |   |
|   | Самостоятельная работа |  | 9   |   |
|   | 1                      | Самостоятельная работа № 45 По образцам карамели определить способ ее формирования и составить схему механизированной линии по ее изготовлению.  | 2   |   |
|   | 2                      | Самостоятельная работа № 46 Составить линию для производства конфет по самостоятельно выбранному образцу.  | 2   |   |
|   | 3                      | Самостоятельная работа № 47 Составить линию для производства ириса по самостоятельно выбранному образцу  | 2   |   |
|   | 4                      | Самостоятельная работа № 48 По выбранному образцу определить способ формирования мармелада, пастилы, зефира. Определить, какое формирующее оборудование для этого потребуется и вычертить его схему. | 3   |   |
| Консультации  |                        |  | 2   |   |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена   |                        |  |     |   |
| МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий                             |                        |  | 372 |   |
| Введение  |                        | Содержание учебного материала  | 2   |   |
|   | 1                      | Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства мучных кондитерских изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий   | 2   |   |
| Раздел 4. Контроль качества сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий.       |                        |  | 4   |   |
| Тема 4.1. Контроль качества сырья для производства мучных кондитерских изделий            |                        | Содержание учебного материала  | 4   |   |
|   | 1                      | Основные виды сырья для производства мучных кондитерских изделий   | 2   |   |
|   | 2                      | Дополнительные виды сырья для производства мучных кондитерских изделий   | 2   |   |
| Раздел 5. Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. |                        |  |     |   |
| Тема 5.1 Приготовление теста.   |                        | Содержание учебного материала  | 8   |   |
|   | 1                      | Замес теста. Роль белков муки в процессе тестообразования.   | 2   | 2 |
|   | 2                      | Роль крахмала в процессе тестообразования  | 2   | 2 |
|   | 3                      | Состав и свойства кондитерского теста  | 2   | 2 |
|   | 4                      | Физические условия тестообразования.   | 2   | 2 |
| Тема 5.2 Печенье и галеты   |                        | Содержание учебного материала  | 52  |   |
|   | 1                      | Характеристика и ассортимент печенья. Ознакомление с ГОСТ 24901-89.  | 2   | 2 |
|   | 2                      | Производство сахарного печенья   | 4   | 2 |
|   | 3                      | Производство затяжного печенья   | 4   | 2 |
|   | 4                      | Производство сдобного печенья  | 2   | 2 |
|   | 5                      | Производство крекера и галет   | 2   | 2 |
|   |                        | Практические занятия   | 26  | - |
|   | 1                      | Практическое занятие №40 Органолептическая оценка качества печенья по ГОСТ. Составить схему приготовления печенья (по образцу)   | 2   |   |
|   | 2                      | Практическое занятие № 41 Приготовление сахарного и затяжного печенья в мастерской «Кондитерское дело»   | 6   |   |



|   |   |  |                     |    |   |
|---|---|--|---------------------|----|---|
|   | 3   | Практическое занятие № 42 Приготовление сдобного песочного печенья в мастерской «Кондитерское дело»  | 4                   |    |   |
|   | 4   | Практическое занятие ТИЕ № 43 Приготовление воздушного печенья в мастерской «Кондитерское дело»  | 4                   |    |   |
|   | 5   | Практическое занятие № 44 Приготовление бисквитно-сбивного печенья «Савоярди» в мастерской «Кондитерское дело»                             | 6                   |    |   |
|   | 6   | Практическое занятие № 45 Расчет производственных рецептур на печенье (по заданию)   | 4                   |    |   |
|   | Самостоятельная работа  |  | 12                  |    |   |
|   | 1   | Самостоятельная работа № 49 Составить презентацию «Ассортимент печенья»  | 4                   |    |   |
|   | 2   | Самостоятельная работа № 50 Подбор видео «Производство печенья на небольшом предприятии»   | 2                   |    |   |
|   | 3   | Самостоятельная работа № 51 Составление теста «Производство печенья»   | 4                   |    |   |
|   | 4   | Самостоятельная работа № 52 Проработка конспекта   | 2                   |    |   |
| Тема 5.3 Производство пряничных изделий | Содержание учебного материала   |  | 26                  |    |   |
|   | 1.  | Производство пряничных изделий   | 2                   | 2  |   |
|   | Практические занятия  |  | 14                  | -  |   |
|   | 1   | Практическое занятие № 46 Приготовление пряников сырцовым и заварным способом в мастерской «Кондитерское дело»                             | 6                   |    |   |
|   | 2   | Практическое занятие № 47 Органолептическая оценка качества пряников по ГОСТ. Составить схему приготовления пряничных изделий (по образцу) | 4                   |    |   |
|   | 3   | Практическое занятие № 48 Расчет производственной рецептуры на пряничные изделия (по заданию)  | 4                   |    |   |
|   | Самостоятельная работа  |  | 10                  |    |   |
|   | 1   | Самостоятельная работа № 53 Составить технологическую схему приготовления пряничного теста сырцовым способом                               | 2                   |    |   |
|   | 2   | Самостоятельная работа № 54 Составить технологическую схему приготовления пряничного теста заварным способом                               | 2                   |    |   |
|   | 3   | Самостоятельная работа № 55 Проработка конспекта   | 2                   |    |   |
|   | 4   | Самостоятельная работа № 56 Составить презентацию «Ассортимент пряничных изделий»  | 4                   |    |   |
|   | Тема 5.4 Производство вафель  | Содержание учебного материала  |                     | 24 |   |
|   |   | 1.   | Производство вафель | 2  | 2 |
| Практические занятия                    |   | 10   | -                   |    |   |
| 1                                       |   | Практическое занятие № 49 Приготовление сдобных венских вафель, вафельных трубочек и рожков в мастерской «Кондитерское дело»               | 6                   |    |   |
| 2                                       |   | Практическое занятие № 50 Органолептическая оценка качества вафель по ГОСТ. Составить схему приготовления вафельных изделий (по образцу)   | 4                   |    |   |
| Самостоятельная работа                  |   | 12   |                     |    |   |
| 1                                       |   | Самостоятельная работа № 57 Составление теста по теме «Производство вафель»  | 2                   |    |   |
| 2                                       |   | Самостоятельная работа № 58 Проработка конспекта   | 2                   |    |   |
| 3                                       | Самостоятельная работа № 59 Составить презентацию «Ассортимент вафельных изделий» | 4  |                     |    |   |

|   |                               |   |     |   |
|---|-------------------------------|---|-----|---|
|   | 4                             | Самостоятельная работа № 60 Составить презентацию «Производство вафельных изделий»  | 4   |   |
| Тема 5.5 Производство бисквитных рулетов    | Содержание учебного материала |   | 18  |   |
|   | 1                             | Производство бисквитных рулетов   | 2   | 2 |
|   | Практические занятия          |   | 8   | - |
|   | 1                             | Практическое занятие № 51 Приготовление рулетов с фруктовой начинкой в мастерской «Кондитерское дело»   | 4   |   |
|   | 2                             | Практическое занятие № 52 Органолептическая оценка качества рулетов бисквитных по ГОСТ. Составить схему приготовления бисквитных рулетов (по образцу) | 4   |   |
|   | Самостоятельная работа        |   | 8   |   |
|   | 1                             | Самостоятельная работа № 61 Подбор видео «Производство бисквитных рулетов   | 2   |   |
|   | 2                             | Самостоятельная работа № 62 Проработка конспекта  | 2   |   |
|   | 3                             | Самостоятельная работа № 63 Составить презентацию «Производство бисквитных рулетов»   | 4   |   |
| Тема 5.6 Производство кексов и ромовых баба | Содержание учебного материала |   | 32  |   |
|   | 1                             | Производство кексов на химических разрыхлителях   | 2   | 2 |
|   | 2                             | Производство кексов на дрожжах. Производство ромовых баба   | 2   | 2 |
|   | Практические занятия          |   | 16  | - |
|   | 1                             | Практическое занятие № 53 Приготовление кексов, капкейков, маффинов в мастерской «Кондитерское дело»  | 6   |   |
|   | 2                             | Практическое занятие № 54 Приготовление кексов на дрожжах, ромовых баба в мастерской «Кондитерское дело»  | 6   |   |
|   | 3                             | Практическое занятие № 55 Органолептическая оценка качества кексов по ГОСТ. Составить схему приготовления кексов (по образцу)                         | 4   |   |
|   | Самостоятельная работа        |   | 12  |   |
|   | 1                             | Самостоятельная работа № 64 Проработка конспекта  | 2   |   |
|   | 2                             | Самостоятельная работа № 65 Составить презентацию «Кексы, капкейки и маффины»   | 4   |   |
|   | 3                             | Самостоятельная работа № 66 Подбор видео по теме  | 2   |   |
|   | 4                             | Самостоятельная работа № 67 Подготовка сообщений по теме  | 4   |   |
| Тема 5.7 Пирожные и торты                   | Содержание учебного материала |   | 100 |   |
|   | 1                             | Характеристика пирожных и тортов  | 2   | 2 |
|   | 2                             | Приготовление бисквитных полуфабрикатов   | 2   | 2 |
|   | 3                             | Приготовление песочных полуфабрикатов   | 2   | 2 |
|   | 4                             | Приготовление слоеного полуфабриката  | 2   | 2 |
|   | 5                             | Приготовление заварного полуфабриката   | 2   | 2 |
|   | 6                             | Приготовление белково-сбивного и миндального полуфабрикатов   | 2   | 2 |
|   | 7                             | Приготовление сахарного и крошкового полуфабрикатов   | 2   | 2 |
|   | 8                             | Приготовление сливочных кремов и белковых кремов, суфле   | 2   | 2 |
|   | 9                             | Приготовление заварных кремов и кремов на основе молочных продуктов   | 2   | 2 |
|   | 10                            | Приготовление сахарных сиропов желе и помады  | 2   | 2 |
|   | 11                            | Приготовление глазурей, карамели, мастики и марципана.  | 2   | 2 |
|   | 12                            | Приготовление и декорирование тортов  | 2   | 2 |

|  |                               |  |    |   |
|--|-------------------------------|--|----|---|
|  | 13                            | Приготовление и декорирование пирожных   | 2  | 2 |
|  | Практические занятия          |  | 42 | - |
|  | 1                             | Практическое занятие № 56 Приготовление бисквитных тортов  | 6  |   |
|  | 2                             | Практическое занятие № 57 Приготовление песочных и слоеных тортов  | 4  |   |
|  | 3                             | Практическое занятие № 58 Приготовление воздушных тортов   | 4  |   |
|  | 4                             | Практическое занятие № 59 Приготовление бисквитных и крошковых пирожных  | 6  |   |
|  | 5                             | Практическое занятие № 60 Приготовление песочных и заварных пирожных   | 6  |   |
|  | 6                             | Практическое занятие № 61 Приготовление воздушных и слоеных пирожных   | 6  |   |
|  | 7                             | Практическое занятие № 62 Расчет рабочей рецептуры на изделия без обрезков                                       | 2  |   |
|  | 8                             | Практическое занятие № 63 Расчет рабочей рецептуры на изделия с обрезками  | 4  |   |
|  | 9                             | Практическое занятие № 64 Особенности расчета рецептуры на новые разрабатываемые изделия                         | 4  |   |
|  | Самостоятельная работа        |  | 36 |   |
|  | 1                             | Самостоятельная работа № 68 Составить технологические схемы приготовления выпеченных полуфабрикатов              | 2  |   |
|  | 2                             | Самостоятельная работа № 69 Подбор видеофрагментов по теме «Работа с шоколадом, глазурью, карамелью, марципаном» | 4  |   |
|  | 3                             | Самостоятельная работа № 70 Презентация «Виды и технология приготовления отделочных полуфабрикатов»              | 4  |   |
|  | 4                             | Самостоятельная работа № 71 Подбор видео «Декорирование тортов»  | 2  |   |
|  | 5                             | Самостоятельная работа № 72 Составить презентацию «Виды и технология приготовления пирожных»                     | 4  |   |
|  | 6                             | Самостоятельная работа № 73 Составить презентацию по теме «Ассортимент пирожных»                                 | 4  |   |
|  | 7                             | Самостоятельная работа № 74 Составить презентацию по теме «Ассортимент тортов»                                   | 4  |   |
|  | 8                             | Самостоятельная работа № 75 Произвести расчет рабочей рецептуры на изделия без обрезков (по заданию)             | 2  |   |
|  | 9                             | Самостоятельная работа № 76 Произвести расчет рабочей рецептуры на изделия с обрезками (по заданию)              | 2  |   |
|  | 10                            | Самостоятельная работа № 77 Расчет рабочей рецептуры на новые изделия  | 2  |   |
|  | 11                            | Самостоятельная работа № 78 Работа с нормативной документацией (ОСТ-10-060-95)                                   | 2  |   |
|  | 12                            | Самостоятельная работа № 79 Подбор видеофрагментов по теме «Изготовление тематических тортов»                    | 4  |   |
| Тема 5.8 Упаковывание мучных кондитерских изделий. Условия хранения                    | Содержание учебного материала |  | 2  |   |
|  | 1                             | Упаковывание мучных кондитерских изделий. Условия хранения изделий   | 2  | 2 |
| Тема 5.9 Новые технологии производства и новый ассортимент мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала |  | 2  |   |
|  | 1                             | Новые технологии производства и новый ассортимент мучных кондитерских изделий                                    | 2  | 2 |
| Тема 5.10 Контроль производства и качества кондитерских изделий                        | Содержание учебного материала |  | 6  |   |
|  | 1                             | Контроль производства  | 2  | 2 |

|   |    |  |    |   |
|---|----|--|----|---|
|   | 2  | Контроль качества кондитерских изделий   | 2  | 2 |
|   |    | Самостоятельная работа   | 2  |   |
|   |    | Самостоятельная работа № 80 Работа с НТД (ОСТ 10-060-95)   | 2  |   |
| Раздел 6. Технологическое оборудование для производства мучных кондитерских изделий |    |  | 59 |   |
|   |    | Содержание учебного материала  | 59 |   |
|   | 1  | Оборудование для приема, хранения и подготовки сырья к производству  | 4  | 2 |
|   | 2  | Оборудование для тепловой обработки сырья и полуфабрикатов   | 6  | 2 |
|   | 3  | Механическое оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов.  | 6  | 2 |
|   | 4  | Оборудование для формования и разделки теста   | 6  | 2 |
|   | 5  | Оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий   | 6  | 2 |
|   | 6  | Оборудование для формования мучных кондитерских изделий  | 6  | 2 |
|   | 7  | Оборудование для охлаждения  | 2  | 2 |
|   | 8  | Холодильное оборудование   | 2  | 2 |
|   | 9  | Оборудование для фасовки кондитерских изделий  | 2  | 2 |
|   | 10 | Оборудование для упаковки кондитерских изделий   | 2  | 2 |
|   |    | Практические занятия   | 10 | - |
|   | 1  | Практическое занятие № 65 Анализ аппаратурно-технологических схем производства сахарного и затяжного печенья | 2  |   |
|   | 2  | Практическое занятие № 66 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства пряников                  | 2  |   |
|   | 3  | Практическое занятие № 67 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства вафель с жировой начинкой | 2  |   |
|   | 4  | Практическое занятие № 68 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства пирожных                  | 4  |   |
|   |    | Самостоятельная работа   | 9  |   |
|   | 1  | Самостоятельная работа № 81 Вычертить схему сбивальной машины МВ-60.   | 2  |   |
|   | 2  | Самостоятельная работа № 82 Вычертить схему отсадочной машины.   | 2  |   |
|   | 3  | Самостоятельная работа № 83 Вычертить схему комбинированной мельницы   | 2  |   |
|   | 4  | Самостоятельная работа № 84 Вычертить схему бестарного хранения сыпучих компонентов (сахар, мука, крахмал)   | 3  |   |
| Курсовая работа   |    | Практические занятия Практическое занятие № 69   | 16 | - |
|   |    | Самостоятельная работа Самостоятельная работа № 85   | 16 | - |
| Консультация  |    |  | 1  |   |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена   |    |  |    |   |
| Учебная практика  |    |  | 72 | - |
| Темы  |    |  |    |   |
| Контроль качества сырья и подготовка его производства                               |    |  | 6  |   |
| Организация технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий  |    |  | 24 |   |
| Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий      |    |  | 36 |   |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета                         |    |  |    |   |

|  |     |   |
|--|-----|---|
| Производственная практика  | 72  | - |
| Виды работ:  |     |   |
| 1. Приготовление конфет. Определение качества полуфабрикатов и готовых изделий органолептическим методом.  |     |   |
| 2. Приготовление мармелада. Определение качества мармеладной массы и готовых изделий органолептическим методом.  |     |   |
| 3. Приготовление зефира. Определение качества зефирной массы и готовых изделий органолептическим методом.  |     |   |
| 4. Приготовление пастилы. Определение качества пастильной массы и готовых изделий органолептическим методом.   |     |   |
| 5. Приготовление выпеченных полуфабрикатов (полуфабрикаты: бисквитный, песочный, слоеный, заварной, воздушный, воздушно-ореховый, вафельный), органолептическая оценка качества на каждом этапе производства.  |     |   |
| 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов (помада, желе, кремы, суфле, посыпки, глазури, мастика, марципан), органолептическая оценка качества на каждом этапе производства.  |     |   |
| 7. Приготовление пирожных (бисквитных, песочных, слоёных, заварных, крошковых) с различной отделкой, контроль качества изделий по массе, соотношению полуфабрикатов органолептическим способом.  |     |   |
| 8. Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоёных, воздушных, комбинированных) массового спроса и фигурных с различной отделкой, контроль качества готовых изделий на соответствие ОСТу (масса, влажность, форма, соотношение полуфабрикатов, отделка поверхности). |     |   |
| 9. Приготовление печенья (сахарного, затяжного, овсяного, сдобного), контроль качества готовых изделий органолептическим способом.   |     |   |
| 10. Приготовление пряничных изделий, контроль качества готовых изделий органолептическим способом.   |     |   |
| 11. Приготовление рулетов, контроль качества готовых изделий органолептическим способом.   |     |   |
| 12. Приготовление кексов, контроль качества готовых изделий органолептическим способом.  |     |   |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета  |     |   |
| Экзамен квалификационный   |     |   |
| Всего:   | 884 |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 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)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебного кабинета технологии производства сахаристых кондитерских изделий, технологического оборудования производства сахаристых кондитерских изделий, лаборатории Учебная пекарня, мастерской «Кондитерское дело».

Оборудование лаборатории: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

**Мастерская «Кондитерское дело»,** оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, миксер погружной стационарный, ванна для темперирования шоколада, доска мраморная, шкаф шоковой заморозки, стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, вытяжки и нержавейки, лампа для карамели, фрезер для мороженого.

Технические средства обучения:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- образцы натурального сырья.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- образцы сырья и кондитерских изделий;
- образцы документов;
- муляжи тортов.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017 - 384 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники:

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018 - 336 с., [16] с. цв. ил.

Интернет-ресурсы:

1. Производство кондитерских изделий [Сайт ФЦИОР] Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/search?q=%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%98%D0%97%D0%92%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%9E+%D0%9A%D0%9E%D0%9D%D0%94%D0%98%D0%A2%D0%95%D0%A0%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%A5+%D0%98%D0%97%D0%94%D0%95%D0%9B%D0%98%D0%99&moduletypes%5B%5D=1&moduletypes%5B%5D=2&moduletypes%5B%5D=3>

2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>

3. Задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Кондитерское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca>

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

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной и производственной практик проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на практику.

Производственная практика реализуется в организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Курсовое проектирование выполняется индивидуально каждым студентом в соответствии с выданным ему заданием равномерно в течение всего семестра обучения. Темы курсовых работ объявляются перед началом курсового проектирования. Для контроля за ходом выполнения курсового проекта предусмотрены консультации для обучающихся в количестве 30 часов (групповые, индивидуальные). Итогом курсового проектирования является публичная защита курсовой работы, которая проводится в конце семестра.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)   | Основные показатели оценки<br>результата  | Формы и методы контроля и<br>оценки  |
|--|---|--|
| ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит анализ качества сырья в соответствии с требованиями действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- определяет качество сырья органолептическим и лабораторными методами.</li> </ul>  | <p>Текущий контроль:<br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе №1-4;</p> <p>Промежуточная аттестация:<br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических заданий на экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>  |
| ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- производит расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывает расход сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- использует необходимые виды сырья для производства сахаристых изделий;</li> <li>- осуществляет выбор способа формования в зависимости от вида изделий;</li> <li>- производит оформление производственной и технологической документации;</li> <li>- дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- соблюдает технологический режим приготовления сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- проводит анализ качества и количества полуфабрикатов и готовых сахаристых кондитерских изделий органолептическим методом;</li> <li>- определяет виды дефектов</li> </ul> | <p>Текущий контроль:<br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий практических занятий №1-34;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе №5-43;</p> <p>Промежуточная аттестация:<br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических заданий на экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |



|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>продукции и мер по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>  |   |
| <p>ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- производит расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- использует необходимые виды сырья для производства мучных изделий;</li> <li>- производит расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий,</li> <li>- осуществляет расчет производительности печей;</li> <li>- производит оформление производственной и технологической документации;</li> <li>- дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- соблюдает технологического режима приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проведение анализа качества и количества мучных кондитерских изделий органолептическим методом;</li> <li>- рассчитывает количество потерь при производстве мучных кондитерских изделий;</li> <li>- определяет виды дефектов продукции и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</li> </ul> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий практических занятий № 40-64;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе № 49-80;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> <li>- при выполнении и защите курсовой работы</li> </ul> <p>практическая работа № 69</p> |
| <p>ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- осуществляет устранение незначительных неполадок при эксплуатации оборудования;</li> <li>проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- дает рекомендации по рациональному использованию технологического оборудования;</li> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной</li> </ul>   | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий практических занятий №35-39, № 45-48;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе № 65-68, №81-85</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- при выполнении и защите курсовой работы</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</li> </ul>   |

|  |  |                            |
|--|--|----------------------------|
|  | санитарии при производстве кондитерских изделий. | производственной практикам |
|--|--|----------------------------|

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  |
|--|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</li> <li>- участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства</li> </ul> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий практических занятий №5, 6, 11, 12.</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе №1-2, 4;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>          |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организывает собственную деятельность, достигает результата</li> </ul>   | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий практических занятий №3-5, 19;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе №3-7;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> <li>- своевременно и качественно</li> </ul>            | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий практических занятий №8, 12;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | выполняет задания  | - заданий по самостоятельной работе №9;<br>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;<br>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - осуществляет поиск необходимой информации;<br>- анализирует инновации в области профессиональной деятельности;<br>- ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях | Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий практических занятий №2, 14-21;<br>- заданий по учебной и производственной практикам;<br>- заданий по самостоятельной работе №14-17;<br>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;<br>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | - использует информационные технологии в процессе обучения;<br>- осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности                                      | Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий практических занятий №15, 28;<br>- заданий по учебной и производственной практикам;<br>- заданий по самостоятельной работе №27;<br>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;<br>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам      |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,  | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного  | Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий практических  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>потребителями.</p>  | <p>отношения;<br/>- соблюдает нормы деловой культуры и этикета</p>                          | <p>занятий №4-7, 30;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе №34;<br/>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических заданий на экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>  |
| <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>   | <p>- проявляет ответственность за работу подчиненных и за результат выполнения заданий.</p> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий практических занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе;<br/>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических заданий на экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>- планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня.</p>                   | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий практических занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе;<br/>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических заданий на экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной</p>   | <p>- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>            | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий практических</p>  |

|               |  |  |
|---------------|--|--|
| деятельности. |  | занятий;<br>- заданий по учебной и<br>производственной практикам;<br>- заданий по самостоятельной<br>работе;<br>Промежуточная аттестация:<br>наблюдение и оценка в<br>процессе выполнения:<br>- практических заданий на<br>экзамене по МДК;<br>- выполнения заданий<br>экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты<br>отчетов по учебной и<br>производственной практикам |
|---------------|--|--|

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 34.1  
к ОПОП ППСЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,  
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Тюмень 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), с целью реализации требований Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек), с учётом комплектов оценочной документации № 1.1-1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис и биотехнологии»  
Протокол №10/2 от 28.06.2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)



# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций:

по профессии 16472 Пекарь

ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий

ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий

ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия

ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия

ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия

по профессии 112901 Кондитер

ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе

ПК 6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию

ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.

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:

по профессии 16472 Пекарь

*иметь практический опыт:*

– разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек);

– контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);

– составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции (ПС-Пек);

– замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек);

– выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).

*уметь:*

– применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек);

– применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);

– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек);

– применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек);

– определять дефекты теста (ПС-Пек);

– оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек);

– соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек);

– применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек);

– соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек);

- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);
  - работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания – ХАССП (ДЭ-Хл);
  - готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);
  - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции (ПС-Пек);
  - составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).
- знать:
- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ХАССП; ДЭ-Хл);
  - требования к качеству, срокам, условиям хранения (ПС-Пек), порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);
  - технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);
  - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства и кулинарной продукции (ПС-Пек);
  - рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);
  - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов (ПС-Пек);
  - правила составления меню, заявок на продукты (ПС-Пек);
  - виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации (ПС-Пек);
  - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке (ПС-Пек);
  - технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции (ПС-Пек);
  - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты (ПС-Пек);
  - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям (ПС-Пек).
- по профессии 112901 Кондитер  
иметь практический опыт:
- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
  - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;
  - подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;
  - изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
  - презентации кондитерской и шоколадной продукции;
  - приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;
  - упаковки готовой продукции
- уметь:
- 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;
  - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
  - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
  - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
  - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
  - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
  - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
  - презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию;
  - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе
- знать:
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
  - 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;
  - правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
  - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
  - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
  - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

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

всего – 609 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 429 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 286 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 141 час;

консультации – 2 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов.

### 1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

| Междисциплинарный курс | Обоснование | Объем часов                      |                                  |
|------------------------|-------------|----------------------------------|----------------------------------|
|                        |             | максимальной аудиторной нагрузки | обязательной аудиторной нагрузки |
|                        |             |                                  | ТЗ                               |
|                        |             |                                  |                                  |

|  |  |            |           |            |
|--|--|------------|-----------|------------|
| <p><i>МДК 06.01</i><br/> <i>Выполнение работ по профессии 16472</i><br/> <i>Пекарь</i></p>   | <p><i>Междисциплинарный курс включен в учебный план с целью реализации требований Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек), с учётом комплектов оценочной документации № 1.1-1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл).</i></p> | <p>216</p> | <p>44</p> | <p>100</p> |
| <p><i>МДК 06.02</i><br/> <i>Выполнение работ по профессии 12901</i><br/> <i>Кондитер</i></p> | <p><i>Междисциплинарный курс включен в учебный план с целью реализации требований Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н</i></p>   | <p>213</p> | <p>44</p> | <p>98</p>  |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код                          | Наименование результата обучения  |
|------------------------------|---|
| по профессии 16472 Пекарь    |   |
| ПК 6.1.                      | Составлять рецептуры хлебобулочных изделий  |
| ПК 6.2.                      | Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий  |
| ПК 6.3.                      | Формовать хлебобулочные изделия   |
| ПК 6.4.                      | Выпекать хлебобулочные изделия  |
| ПК 6.5.                      | Презентовать и продавать хлебобулочные изделия  |
| по профессии 112901 Кондитер |   |
| ПК 6.1.                      | Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе   |
| ПК 6.2.                      | Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию   |
| ПК 6.3.                      | Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.   |
| ОК 1.                        | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   |
| ОК 2.                        | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)   | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                    |   |                                     |   | Консультация | Практика       |  |
|-----------------------------------|--|---|---|------------------------------------|---|-------------------------------------|---|--------------|----------------|--|
|                                   |  |   | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                    |   | Самостоятельная работа обучающегося |   |              | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
|                                   |  |   | Всего, часов  | в т.ч. 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             | 11   |
| ПК 6.1. – ПК 6.5.                 | МДК 06.01<br>Выполнение работ по профессии 16472<br>Пекарь       | 216   | 144   | 44                                 | –                                       | 71                                  | –                                       | 1            | –              | –  |
| ПК 6.1. – ПК 6.3.                 | МДК 06.01<br>Выполнение работ по профессии 12901<br>Кондитер     | 213   | 142   | 44                                 | –                                       | 70                                  | –                                       | 1            | –              | –  |
| ПК 6.1. – ПК 6.5.                 | УП.06.01 Учебная практика, часов                                 | 36  |   |                                    |   |                                     |   |              | 36             |  |
| ПК 6.1. – ПК 6.3.                 | УП.06.02 Учебная практика, часов                                 | 36  |   |                                    |   |                                     |   |              | 36             |  |
| ПК 6.1. – ПК 6.5.                 | ПП.06.01<br>Производственная практика (по профилю специальности) | 108   |   |                                    |   |                                     |   |              |                | 108  |
|                                   | Всего:   | 609   | 286   | 88                                 | –                                       | 141                                 | –                                       | 2            | 72             | 108  |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <i>МДК.06.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</i>                               |   | 216         |                  |
| <i>Тема 1.1. Размножение и выращивание дрожжей.</i>                                       | <i>Содержание учебного материала</i>  | 4           |                  |
| <i>Тема 1.1.1. Технология производства дрожжей.</i>                                       | <i>Введение. Профессиональная значимость. Размножение и выращивание дрожжей. Активирование прессованных дрожжей. Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей</i> | 2           | 2                |
|   | <i>Оборудование дрожжевого цеха. Требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами</i>  | 2           | 2                |
|   | <i>Практические занятия</i>   | 4           | -                |
|   | <i>Практическое занятие № 1. Определение кислотности дрожжей и подъемной силы.</i>  | 2           |                  |
|   | <i>Практическое занятие № 2. Расчет расхода дрожжевой суспензии и жидких дрожжей, рецептуры активации дрожжей.</i>  | 2           |                  |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>   | 2           | -                |
|   | <i>Самостоятельная работа № 1. Составление опорного конспекта по теме «Размножение дрожжей»</i>   | 2           |                  |
| <i>Тема 1.2. Приготовление теста</i>  | <i>Содержание учебного материала</i>  | 4           |                  |
| <i>Тема 1.2.1. Характеристика сырья и требования к его качеству</i>                       | <i>Основное и дополнительное сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Характеристика сырья.</i>                                       | 2           | 2                |
|   | <i>Требования к качеству сырья. Правила хранения сырья. Правила подготовки сырья к пуску в производство. Подготовка муки и др. видов сырья.</i>                                 | 2           | 2                |
|   | <i>Практические занятия</i>   | 6           | -                |
|   | <i>Практическое занятие № 3. Определение физико-химических показателей качества сырья.</i>  | 2           |                  |
|   | <i>Практическое занятие № 4. Подготовка сырья: взвешивание, растворение, дозирование.</i>   | 2           |                  |
|   | <i>Практическое занятие № 5. Оценка качества сырья по органолептическим показателям.</i>  | 2           |                  |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>   | 12          | -                |
|   | <i>Самостоятельная работа № 2. Составление опорного конспекта по теме «Приготовление теста»</i>   | 2           |                  |
|   | <i>Самостоятельная работа № 3. Подготовка реферата «Традиционный способ приготовления теста на густой опаре».</i>   | 6           |                  |

|  |   |    |   |
|--|---|----|---|
|  | <i>Самостоятельная работа № 4. Подготовка презентации «Приемы, применяемые для сокращения брожения опары».</i>  | 4  |   |
| <i>Тема 1.2.2. Приготовление теста из пшеничной муки</i>                         | <i>Содержание учебного материала</i>  | 8  |   |
|  | <i>Способы замеса теста. Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах, жидких опарах. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах: на жидкой дисперсной фазе, на набухающем полуфабрикате, пшеничных заквасках.</i>                                  | 4  | 2 |
|  | <i>Безопарный и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки: на молочной сыворотке, с применением улучшителей, на замороженных полуфабрикатах. Сущность процессов созревания теста. Методы определения готовности полуфабрикатов. Сущность процессов созревания теста. Методы определения готовности полуфабрикатов.</i> | 4  | 2 |
|  | <i>Практические занятия</i>   | 10 | - |
|  | <i>Практическое занятие № 6. Расчет производственных рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки.</i>  | 2  |   |
|  | <i>Практическое занятие № 7. Составление технологических инструкций.</i>  | 2  |   |
|  | <i>Практические занятия № 8-10. Приготовление теста из пшеничной муки различными способами тестоведения. Оценка качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение готовности теста в процесс созревания.</i>   | 6  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>   | 6  | - |
|  | <i>Самостоятельная работа № 5. Составление опорного конспекта по теме «Сущность процессов созревания теста»</i>   | 2  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 6. Подготовка сообщения «Приготовление теста на густой опаре в агрегатах И8-ХТА-6».</i>   | 4  |   |
| <i>Тема 1.2.3. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</i> | <i>Содержание учебного материала</i>  | 4  |   |
|  | <i>Приготовление ржаного теста многофазным способом на густых и жидких заквасках. Микрофлора ржаных заквасок и теста. Приготовление ржаного теста на специальных полуфабрикатах.</i>  | 2  | 2 |
|  | <i>Приготовление ржаного теста однофазным способом. Алгоритм расчета производственных рецептур для приготовления ржаного теста.</i>   | 2  | 2 |
|  | <i>Практические занятия</i>   | 10 | - |
|  | <i>Практическое занятие № 11. Расчет производственных рецептур на хлеб ржаной.</i>  | 2  |   |
|  | <i>Практическое занятие № 12. Расчет производственных рецептур на хлеб ржано-пшеничный.</i>   | 2  |   |
|  | <i>Практические занятия № 13-15. Приготовление теста из ржаной муки различными способами.</i>   | 6  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>   | 2  | - |
|  | <i>Самостоятельная работа № 7. Составление опорного конспекта по теме «Микрофлора ржаных заквасок и теста»</i>  | 2  |   |
| <i>Тема 1.2.4. Технология</i>  | <i>Содержание учебного материала</i>  | 4  |   |
|  | <i>Разрыхлители. Способы разрыхления</i>  | 2  | 2 |



|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| <i>приготовления теста для мучных кондитерских изделий</i>  | <i>Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</i>   | 2  | 2 |
|   | <i>Практические занятия</i>   | 14 | - |
|   | <i>Практическое занятие № 16. Расчет рецептур приготовления теста мучных кондитерских изделий</i>   | 2  |   |
|   | <i>Практическое занятие № 17. Расчет рецептур приготовления теста мучных кондитерских изделий</i>   | 2  |   |
|   | <i>Практическое занятие № 18. Расчет рецептур приготовления теста мучных кондитерских изделий</i>   | 2  |   |
|   | <i>Практические занятия № 19-20. Приготовление бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста. Определение качества теста по органолептическим и физико-химическим показателям.</i> | 4  |   |
|   | <i>Практические занятия № 21-22. Приготовление теста для печенья, пряников, вафель. Определение качества теста по органолептическим и физико-химическим показателям.</i>                | 4  |   |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>   | 10 | - |
|   | <i>Самостоятельная работа № 8. Составление опорного конспекта по теме «Разрыхлители»</i>  | 4  |   |
|   | <i>Самостоятельная работа № 9. Подготовка реферата «Периодический и непрерывный способы приготовления теста на большой густой опаре».</i>   | 6  |   |
| <i>Тема 1.2.5. Тестоприготовительное оборудование</i>   | <i>Содержание учебного материала</i>  | 2  |   |
|   | <i>Классификация тестоприготовительного оборудования. Технические характеристики тестомесильных машин периодического действия и тестоприготовительных агрегатов.</i>                    | 1  | 2 |
|   | <i>Правила работы и обслуживания тестоприготовительного оборудования.</i>   | 1  | 2 |
|   | <i>Практические занятия</i>   | 2  | - |
|   | <i>Практическое занятие № 23. Выбор тестоприготовительного оборудования для определенных видов изделий.</i>   | 2  |   |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>   | 4  | - |
|   | <i>Самостоятельная работа № 10. Составление опорного конспекта по теме «Тестоприготовительное оборудование»</i>   | 2  |   |
|   | <i>Самостоятельная работа № 11. Подготовка презентации «Классификация тестоприготовительного оборудования»</i>  | 2  |   |
| <i>Тема 1.3 Разделка теста<br/>Тема 1.3.1. Технология деления теста, формования тестовых заготовок.</i> | <i>Содержание учебного материала</i>  | 4  |   |
|   | <i>Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. Способы разделки различных видов изделий. Режимы расстойки полуфабрикатов.</i>                                      | 2  | 2 |
|   | <i>Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. Правила безопасного обслуживания оборудования.</i>   | 2  | 2 |
|   | <i>Практические занятия</i>   | 18 | - |
|   | <i>Практические занятия № 24-26. Составление аппаратурно-технологических схем производства различных хлебобулочных изделий.</i>   | 6  |   |
|   | <i>Практические занятия № 27-29. Составление аппаратурно-технологических схем производства различных хлебобулочных изделий.</i>   | 6  |   |

|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
|  | <i>Практические занятия № 30-32. Способы разделки теста для различных видов изделий.</i>   | 6  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  | 8  | - |
|  | <i>Самостоятельная работа № 12. Составление опорного конспекта по теме «Разделка теста»</i>  | 2  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 13. Подготовка реферата «Приготовление теста однофазным способом»</i>  | 4  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 14. Подготовка презентации «Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий»</i>   | 2  |   |
| <i>Тема 1.3.2. Технология разделки и формования мучных кондитерских изделий</i>  | <i>Содержание учебного материала</i>   | 4  |   |
|  | <i>Ассортимент мучных кондитерских изделий. Способы разделки песочного, слоеного, заварного и бисквитного полуфабрикатов, кексов.</i>  | 2  | 2 |
|  | <i>Способы формования печенья, пряников, вафель</i>  | 2  | 2 |
|  | <i>Практические занятия</i>  | 12 | - |
|  | <i>Практические занятия № 33-38. Разделка различных видов мучных кондитерских полуфабрикатов.</i>  | 12 |   |
|  | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  | 9  | - |
|  | <i>Самостоятельная работа № 15. Составление опорного конспекта по теме «Технология разделки мучных кондитерских изделий»</i>   | 2  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 16. Подготовка реферата «Приготовление бараночного теста однофазным способом с использованием молочной сыворотки»</i>  | 4  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 17. Подготовка презентации «Пряники, вафли»</i>  | 3  |   |
| <i>Тема 1.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий.</i><br><i>Тема 1.4.1. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий</i> | <i>Содержание учебного материала</i>   | 4  |   |
|  | <i>Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий. Условия выпекания сухарных плит и сушки сухарных изделий. Процессы при выпечке.</i>  | 2  | 2 |
|  | <i>Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Классификация хлебопекарных печей, их техническая характеристика. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.</i> | 2  | 2 |
|  | <i>Практические занятия</i>  | 20 | - |
|  | <i>Практические занятия № 39-41. Расчет упека. Расчет выхода готовой продукции.</i>  | 6  |   |
|  | <i>Практические занятия № 42-44. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение упека</i>  | 6  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  | 9  | - |
|  | <i>Самостоятельная работа № 18. Составление опорного конспекта по теме «Термическая обработка теста»</i>   | 2  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 19. Подготовка реферата «Приготовление теста для сдобных сухарей»</i>  | 4  |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 20. Подготовка презентации «Процессы при выпечке»</i>  | 3  |   |
| <i>Тема 1.5. Укладка и упаковка готовой продукции.</i>   | <i>Содержание учебного материала</i>   | 6  |   |
|  | <i>Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Требования к упаковке и маркировке изделий. Упаковочное оборудование.</i>   | 2  | 2 |

|  |   |     |   |
|--|---|-----|---|
| Тема 1.5.1 Технология упаковки и укладки готовой продукции   | Требования к качеству хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка.   | 2   | 2 |
|  | Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Хранение. | 2   | 2 |
|  | Практические занятия  | 12  | - |
|  | Практическое занятие № 45-47. Расчет усушки   | 6   |   |
|  | Практические занятия № 48-50. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.   | 6   |   |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  | 9   | - |
|  | Самостоятельная работа № 21. Составление опорного конспекта по теме «Укладка и упаковка готовой продукции»  | 2   |   |
|  | Самостоятельная работа № 22. Подготовка реферата «Тестоприготовительное оборудование импортных и отечественных фирм»  | 4   |   |
| Самостоятельная работа № 23. Подготовка презентации «Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий» | 3   |     |   |
| Консультация   |   | 1   |   |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена  |   |     |   |
| МДК 06.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер   |   | 213 |   |
| Раздел 1. Подготовка кондитерского сырья к производству  |   | 48  |   |
| Тема 1.1. Введение в профессию. Требования к основному и дополнительному виду сырья                    | Содержание учебного материала   | 2   | 1 |
|  | Требования, предъявляемые к современному кондитеру.   |     |   |
|  | Инвентарь, оборудование, правила эксплуатации и санитарные требования. Рабочее место кондитера.   |     |   |
|  | Виды основного и дополнительного сырья.<br>Условия хранения сырья.  |     |   |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  |     | - |
|  | Самостоятельная работа № 1. Составить таблицу по основному и дополнительному сырью  | 2   |   |
| Самостоятельная работа № 2. Составить таблицу по оборудованию и правилам эксплуатации                  | 2   |     |   |
| Тема 1.2. Мука, крахмал и желирующие агенты.   | Содержание учебного материала   | 2   | 1 |
|  | Виды муки, используемые при производстве кондитерских изделий.<br>Показатели качества муки.   |     |   |
|  | Виды крахмала, используемые для производства кондитерских изделий. Желирующие агенты  |     |   |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  |     | - |
|  | Самостоятельная работа № 3. Подготовка доклада «Сравнительная характеристика желе на желатине и агаре»  | 2   |   |
|  | Самостоятельная работа № 4. Составить таблицу по муке – сорт, цвет, консистенция, кулинарное использование  | 2   |   |
| Тема 1.3.  | Содержание учебного материала   | 2   | 1 |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Сахар, мед и патока. Соль.<br>Яйца и яичные продукты.  | Виды сахаросодержащего сырья, использование и подготовка к производству. Соль.  |   |   |
|  | Виды яичных продуктов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке яиц.   |   |   |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  |   | - |
|  | Самостоятельная работа № 5. Составить алгоритм выполнения обработки сырых яиц   | 2 |   |
|  | Самостоятельная работа № 6. Сообщение на тему «Заменители сахара»   | 2 |   |
| Тема 1.4.<br>Молоко и молочные продукты.<br>Масла, маргарин и жиры.  | Содержание учебного материала   | 2 | 1 |
|  | Виды молочных продуктов. Хранение и подготовка к использованию.   |   |   |
|  | Виды жиров. Классификация. Нормы замены сливочного масла.   |   |   |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  |   | - |
|  | Самостоятельная работа № 7. Составить схему по жирам. (животные/растительные, твердые/жидкие)   | 2 |   |
|  | Самостоятельная работа № 8. Решение задач по нормам замены  | 2 |   |
| Тема 1.5.<br>Пряности и пищевые добавки (пищевые ароматизаторы, пищевые кислоты, красители).<br>Разрыхлители.  | Содержание учебного материала   | 4 | 1 |
|  | Пряности. Хранение, подготовка к использованию  |   |   |
|  | Пищевые добавки. Классификация, хранение, использование.  |   |   |
|  | Разрыхлители. Виды биологических и химических разрыхлителей. Способы механического разрыхления.   |   |   |
|  | Правила выбора и варианты сочетания ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий.<br>Правила взаимозаменяемости сырья.                                       |   |   |
|  | Практические занятия  | 2 | - |
|  | Практическое занятие № 1. Распознавание ассортимента пряностей, пищевых добавок и разрыхлителей.  |   |   |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  |   | - |
|  | Самостоятельная работа № 9. Составить таблицу с видами и характеристиками пищевых добавок (натуральные, искусственные и т.д.)                                       | 2 |   |
| Самостоятельная работа № 10. Подготовка сообщения «Мифы о дрожжах» (термофильные дрожжи, правда ли, что дрожжи неблагоприятно сказываются на здоровье человека и т.д.) | 2   |   |   |
| Тема 1.6.<br>Приготовление фаршей и начинок. Шоколад.  | Содержание учебного материала   | 2 | 1 |
|  | Фарши и начинки.  |   |   |
|  | Темперирование (виды и вариации). Хранение шоколада. Способы использования (конфеты – корпусные, обливные, декор. Проблемы, причины и решения в работе с шоколадом. |   |   |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  | 4 | - |
|  | Самостоятельная работа № 11. Составить таблицу с проблемами (даны), причинами и решениями в работе с шоколадом.   |   |   |
|  | Практические занятия  | 8 | - |
|  | Практическое занятие № 2. Распознавание ассортимента молочных продуктов, органолептическая  |   |   |

|   |   |     |   |
|---|---|-----|---|
|   | <i>оценка качества на соответствие требованиям. Обработка яиц и подготовка к использованию. Приготовление начинок.</i>  |     |   |
|   | <i>Практическая работа № 3. Работа с шоколадом. Темперирование. Шоколадный декор. Изготовление конфет «Трюфели».</i>  |     |   |
| <i>Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.</i>   |   | 22  |   |
| <i>Тема 2.1.<br/>Виды и технологии приготовления сиропов, помады, желе, глазури, муссов, марципана и карамели.</i>  | <i>Содержание учебного материала</i>  | 2   | 2 |
|   | <i>Сиропаы, карамель – виды, требования к качеству.</i>   |     |   |
|   | <i>Помада, желе – особенности приготовления, требования к качеству.</i>   |     |   |
|   | <i>Глазури (сырцовая, заварная), муссы (различные виды – на сливках, на желатине, на яйцах). Особенности приготовления, требования к качеству</i>   |     |   |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>   | 4   | - |
|   | <i>Самостоятельная работа № 12. Составление таблиц – рецептуры сиропов и разных видов помад (Сырье/масса для приготовления. Переложение рецептов в табличный вид)</i>   |     |   |
|   | <i>Дефекты при изготовлении помады, причины их возникновения и способы устранения</i>   |     |   |
|   | <i>Практические занятия</i>   | 8   | - |
|   | <i>Практическое занятие № 4. Приготовление сиропов и карамели. Соленая карамель.</i>  |     |   |
| <i>Практическое занятие № 5. Работа с желирующими агентами. Приготовление мусса, зефира и панна-котты.</i>  |   |     |   |
| <i>Тема 2.2.<br/>Виды и технологии приготовления кремов, сахарной мастики, пралине и посыпок. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.</i> | <i>Содержание учебного материала</i>  |     |   |
|   | <i>Виды крема, требования к качеству, дефекты, причины возникновения и способы устранения.</i>  | 2   | 2 |
|   | <i>Марципан – сырцовый, заварной. Требования к качеству.</i>  |     |   |
|   | <i>Сахарная мастика – сырцовая, заварная, молочная. Пралине и посыпки.</i>  |     |   |
|   | <i>Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства</i>  |     |   |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>   | 2   | - |
|   | <i>Самостоятельная работа № 13. Составление таблиц – рецептуры кремов разных видов сливочных, «Шарлотт» и его производных, крема «Гляссе», фирменных сливочных кремов, заварных кремов, белковых заварных кремов, комбинированных кремов. (Сырье/масса для приготовления. Переложение рецептов в табличный вид)</i> |     |   |
|   | <i>Практические занятия</i>   | 4   | - |
|   | <i>Практическое занятие № 6. Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов из них. Работа с кондитерским мешком и различными видами насадок.</i>   |     |   |
| <i>Раздел 3. Приготовление и оформление кондитерских изделий и тортов.</i>  |   | 102 |   |
| <i>Тема 3.1.<br/>Ассортимент мучных кондитерских изделий. Характеристики и технологический процесс</i>  | <i>Содержание учебного материала</i>  | 2   | 2 |
|   | <i>Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.</i>   |     |   |
|   | <i>Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления</i>  |     |   |
|   | <i>Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов. Понятия «упёк», «припек», «выход».</i>  |     |   |
|   | <i>Практические занятия</i>   | 2   | - |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| приготовления выпечных полуфабрикатов.                      | Практическое занятие № 7. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления различных изделий.  |   |   |
| Тема 3.2.<br>Бисквитный и песочный полуфабрикаты            | Содержание учебного материала   | 2 | 2 |
|   | Бисквитный полуфабрикат – виды бисквитных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения                                  |   |   |
|   | Песочный полуфабрикат – виды песочных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения                                      |   |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  | 2 | - |
|   | Самостоятельная работа № 14. Составление технологических схем приготовления бисквитных изделий  |   |   |
|   | Практические занятия  | 8 | - |
|   | Практическое занятие № 8. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него.<br>Практическое занятие № 9. Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него.            |   |   |
| Тема 3.3.<br>Полуфабрикаты воздушный и из блинчатого теста. | Содержание учебного материала   | 2 | 2 |
|   | Воздушный полуфабрикат – виды воздушных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения                                    |   |   |
|   | Полуфабрикат из блинчатого теста – технология приготовления, требования к качеству.   |   |   |
|   | Практические занятия  | 8 | - |
|   | Практическое занятие № 10. Приготовление воздушного полуфабриката и изделий из него.<br>Практическое занятие № 11. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.           |   |   |
| Тема 3.4.<br>Вафельный и заварной полуфабрикаты             | Содержание учебного материала   | 2 | 2 |
|   | Вафельный полуфабрикат – виды вафельных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения                                    |   |   |
|   | Заварной полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения  |   |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  |   | - |
|   | Самостоятельная работа № 15. Составление технологических схем приготовления вафельных изделий   | 4 |   |
|   | Самостоятельная работа № 16. Составление технологических схем приготовления заварных изделий  | 4 |   |
|   | Практические занятия  | 8 | - |
|   | Практическое занятие № 12. Приготовление вафельного полуфабриката и изделий из него.<br>Практическое занятие № 13. Приготовление полуфабриката из блинчатого теста и изделий из него. |   |   |
| Тема 3.5.<br>Миндальный и пряничный полуфабрикаты           | Содержание учебного материала   | 2 | 2 |
|   | Миндальный полуфабрикат – виды миндальных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения                                  |   |   |
|   | Пряничный полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения   |   |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  |   | - |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <i>Самостоятельная работа № 17. Составление технологических схем приготовления пряничных изделий.</i>  | 2 |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 18. Составление технологических схем приготовления изделий с бисквитом «Дакуаз»</i>  | 2 |   |
|  | <i>Практические занятия</i>  | 6 | - |
|  | <i>Практическое занятие № 14. Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него.</i>  |   |   |
| <i>Тема 3.6.<br/>Крошковый и слоеный полуфабрикаты</i>   | <i>Практические занятия</i>  | 8 | - |
|  | <i>Практическое занятие № 15. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.</i>  |   |   |
|  | <i>Практическое занятие № 16. Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него.</i>  |   |   |
|  | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  |   | - |
|  | <i>Самостоятельная работа № 19. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного полуфабриката.</i>  | 2 |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 20. Составление технологических схем приготовления изделий с тестом «Фило» (баклава, бурека и т.д.)</i>  | 2 |   |
| <i>Тема 3.7.<br/>Полуфабрикаты на основе сахарного и тюлипного теста. Выпеченные полуфабрикатов на основе промышленных смесей.</i> | <i>Содержание учебного материала</i>   | 2 | 2 |
|  | <i>Полуфабрикаты из сахарного теста – технология приготовления, требования к качеству.</i>   |   |   |
|  | <i>Полуфабрикаты из тюлипного теста – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения</i>   |   |   |
|  | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  |   | - |
|  | <i>Самостоятельная работа № 21. Составление технологических схем приготовления изделий на основе сахарного полуфабриката.</i>  | 2 |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 22. Создание эскиза для отделки бортовых сторон торта или пирожного с использованием тюлипного теста и бисквита «Джаконда»</i>   | 2 |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 23. Доклад на тему «Полуфабрикаты на промышленных смесях»</i>  | 2 |   |
|  | <i>Практические занятия</i>  | 8 | - |
|  | <i>Практическое занятие № 17. Приготовление полуфабрикатов на основе сахарного теста изделий из него.</i>  |   |   |
|  | <i>Практическое занятие № 18. Приготовление полуфабрикатов на основе тюлипного теста и применение тюлипного теста для приготовления отделочного бисквитного полуфабриката «Джаконда» (на основе разработанных самостоятельно эскизов).</i> |   |   |
| <i>Тема 3.8.<br/>Изделия пониженной калорийности</i>   | <i>Содержание учебного материала</i>   | 2 | 2 |
|  | <i>Виды тортов и пирожных пониженной калорийности. Технология приготовления, требования к качеству</i>   |   |   |
|  | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  |   | - |
|  | <i>Самостоятельная работа № 24. Реферат «Новые виды десертов с пониженной калорийностью»</i>   | 2 |   |
|  | <i>Самостоятельная работа № 25. Составление технологических схем десертов с пониженной калорийностью.</i>  | 4 |   |
|  | <i>Практические занятия</i>  | 6 | - |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
|   | <i>Практическое занятие № 19. Приготовление изделий пониженной калорийности.</i>   |    |   |
| <i>Тема 3.9.<br/>Приготовление тортов.</i>  | <i>Содержание учебного материала</i>   | 2  | 2 |
|   | <i>Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоёные, воздушные; их характеристика, формы, размеры и масса тортов. Технология приготовления. Требования к качеству изделий, условия хранения и сроки реализации.</i> |    |   |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  | 2  | - |
|   | <i>Самостоятельная работа № 26. Составление технологических схем приготовления тортов</i>  |    |   |
| <i>Раздел 4. Приготовление сложных кондитерских изделий.</i>                                    |  | 34 |   |
| <i>Тема 4.1.<br/>Сложные пряничные изделия</i>  | <i>Содержание учебного материала</i>   | 2  | 2 |
|   | <i>Этапы сооружения сложного пряничного изделия. Виды сложных пряничных изделий.</i>   |    |   |
|   | <i>Технология приготовления сложных пряничных.</i>   |    |   |
|   | <i>Способы и приемы отделки сложных пряничных. Оценка качества и хранение.</i>   |    |   |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  | 2  | - |
|   | <i>Самостоятельная работа № 27. Создание эскиза сложного пряничного изделия. Составление технологической схемы сборки по эскизу.</i>   |    |   |
|   | <i>Практические занятия</i>  | 8  | - |
|   | <i>Практическое занятие № 20. Сооружение сложных пряничных изделий.</i>  |    |   |
| <i>Тема 4.2.<br/>Мелкоштучные кондитерские изделия.</i>   | <i>Содержание учебного материала</i>   | 2  | 2 |
|   | <i>Виды мелкоштучных кондитерских изделий. Технология приготовления. Требования к качеству.</i>  |    |   |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  |    | - |
|   | <i>Самостоятельная работа № 28. Составление таблицы «Ассортимент мелкоштучных изделий»</i>   | 2  |   |
|   | <i>Самостоятельная работа № 29. Составление технологических схем мелкоштучных изделий</i>  | 2  |   |
|   | <i>Практические занятия</i>  | 6  | - |
|   | <i>Практическое занятие № 21. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</i>  |    |   |
| <i>Тема 4.3.<br/>Праздничные торты</i>  | <i>Практические занятия</i>  | 8  | - |
|   | <i>Практическое занятие № 22. Приготовление праздничных тортов.</i>  |    |   |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  | 2  | - |
|   | <i>Самостоятельная работа № 30. Создание эскиза праздничного торта. Составление технологической схемы сборки по эскизу.</i>  |    |   |
| <i>Раздел 5. Различные акты и нормы</i>   |  | 6  |   |
| <i>Тема 5.1.<br/>Нормативные правовые акты РФ регулирующие деятельность организаций питания</i> | <i>Содержание учебного материала</i>   |    |   |
|   | <i>Закон РФ "О защите прав потребителя"</i>  | 2  | 2 |
|   | <i>Постановление Правительства РФ "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»</i>   |    |   |
|   | <i>Нормативно-технологические документы предприятий общественного питания</i>  |    |   |
| <i>Тема 5.2.<br/>Нормы санитарии и гигиены.</i>   | <i>Содержание учебного материала</i>   |    |   |
|   | <i>Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Понятие о пищевых отравлениях и их классификация. Медицинское обследование работников предприятий, их цель. Требования к</i>                           | 2  | 2 |



|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
|   | <i>транспортировке полуфабрикатов и изделий. Сроки хранения.</i>   |    |   |
| <i>Тема 5.3.<br/>Охрана труда. Пожарная<br/>безопасность.</i>   | <i>Содержание учебного материала</i>   |    |   |
|   | <i>Основные документы, регламентирующие охрану труда. Надзор и контроль по охране труда.<br/>Производственный травматизм и профессиональные заболевания.<br/>Требования техники безопасности. Пожарная безопасность.</i> | 2  | 2 |
| Консультация  |  | 1  |   |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена   |  |    |   |
| Учебная практика, УП.06.01<br>Виды работ:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>– Проведение анализа условий хранения сырья: определение температуры, влажности помещения;</li> <li>– Определение физико-химических показателей сырья;</li> <li>– Оценивание качества сырья по органолептическим показателям;</li> <li>– Освоение приемов подготовки сырья к производству:</li> <li>– Освобождение сырья от тары;</li> <li>– Взвешивание муки;</li> <li>– Смешивание муки;</li> <li>– Просеивание сыпучего сырья;</li> <li>– Удаление металлопримесей из сырья;</li> <li>– Фильтрация жидкого сырья;</li> <li>– Приготовление солевых и сахарных растворов.</li> <li>– Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей;</li> <li>– Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании;</li> <li>– Отработка навыков обслуживания для приготовления теста;</li> <li>– Отработка навыков использования производственных рецептов и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста;</li> <li>– Определение готовности теста различными методами.</li> <li>– Ознакомление с разделкой теста.</li> <li>– Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Укладка и упаковка готовой продукции.</li> </ul> |  | 36 | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета   |  |    |   |
| Учебная практика, УП.06.02<br>Виды работ:<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вводное занятие.</li> <li>2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.</li> <li>3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</li> <li>4. Организация технологического процесса приготовления кондитерских и шоколадных изделий.</li> <li>5. Ознакомление с оборудованием для приготовления кондитерских и шоколадных изделий.</li> </ol>   |  | 36 | - |

|  |     |   |
|--|-----|---|
| <p>6. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских и шоколадных изделий</p> <p>7. Классификация, ассортимент приготовления кондитерских и шоколадных изделий</p> <p>8. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.</p> <p>9. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>10. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной.</p> <p>11. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки</p> <p>12. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>13. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кондитерских и шоколадных изделий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>                                  |     |   |
| <p>Производственная практика, ПП.06.01</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Прием и подготовка сырья к производству;</li> <li>– Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям;</li> <li>– Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей;</li> <li>– Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок;</li> <li>– Оценка качества опары, закваски;</li> <li>– Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования;</li> <li>– Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании;</li> <li>– Определение готовности теста;</li> <li>– Определение готовности теста в процессе созревания различными методами;</li> <li>– Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям;</li> <li>– Освоение работ в пекарном отделении.</li> <li>– Работа в остывочном отделении и экспедиции.</li> <li>– Контроль качества выполняемых работ.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> | 108 | - |
| <p>Экзамен квалификационный</p>  |     |   |
| <p>Всего:</p>  | 609 |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебного кабинета технологии производства мучных кондитерских изделий, лаборатории Учебная пекарня, мастерской по компетенции «Хлебопечение», мастерской по компетенции «Кондитерское дело».

Оборудование учебного кабинета технологии производства мучных кондитерских изделий и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебной литературы;
- наглядные пособия, плакаты, муляжи.
- комплект бланков технологической документации;
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование лаборатории Учебная пекарня: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

Оборудование **мастерской по компетенции «Хлебопечение»** и рабочих мест мастерской: аппарат шоковой заморозки; тестораскаточная машина; блендер ручной Braun 4200-MQ9005X; весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5; машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30; микроволновая печь; миксеры планетарные; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5; тестомесильные машины; шкафы пекарские; шкафы расстоечные; шкафы холодильные; шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

Оборудование **мастерской по компетенции «Кондитерское дело»** и рабочих мест мастерской: стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, миксер погружной стационарный, ванна для темперирования шоколада, доска мраморная, шкаф шоковой заморозки, стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, вытяжки и нержавейки, лампа для карамели, фрезер для мороженого.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 478 с.

Дополнительные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/437374>

Интернет-ресурсы:

1. Производство кондитерских изделий [Сайт ФЦИОР] Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/search?q=%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%98%D0%97%D0%92%D0%9E%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%9E+%D0%9A%D0%9E%D0%9D%D0%94%D0%98%D0%A2%D0%95%D0%A0%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%A5+%D0%98%D0%97%D0%94%D0%95%D0%9B%D0%98%D0%99&moduletypes%5B%5D=1&moduletypes%5B%5D=2&moduletypes%5B%5D=3>

2. Приготовление теста. Приготовление и оформление кондитерских изделий и тортов [Сайт ФЦИОР] Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/search?q=%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D0%B8+%D0%BE%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D1%85+%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B9+%D0%B8+%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%BE%D0%B2&moduletypes%5B%5D=1&moduletypes%5B%5D=2&moduletypes%5B%5D=3>

3. Задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Кондитерское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной и производственной практикам проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на практику.

Производственная практика реализуется в организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| Результаты<br>(освоенные профессиональные<br>компетенции)  | Основные показатели оценки<br>результата  | Формы и методы контроля и<br>оценки  |
|--|---|--|
| <b>по профессии 16472 Пекарь</b>   |   |  |
| ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</li> <li>- демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления кондитерских изделий</li> <li>- излагает правила безопасного использования технологического оборудования</li> <li>- составляет рецептуры хлебобулочных изделий</li> </ul>   | <p>Текущий контроль:<br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-50;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:<br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении хлебобулочных изделий</li> <li>- процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления хлебобулочных изделий</li> <li>- аккуратно и экономно использует сырьё в процессе производства хлебобулочных изделий</li> <li>- применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочных изделий</li> <li>- демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</li> <li>- демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>- излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>- демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий</li> <li>- демонстрирует знания последовательности технологических</li> </ul> | <p>Текущий контроль:<br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-50;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:<br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>операций при приготовлении полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий</li> <li>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий</li> </ul>  |  |
| <p>ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия</p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий</li> <li>- демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывает готовые хлебобулочные изделия</li> </ul>  | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-50;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p>ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия</p>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно дает органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам;</li> <li>- готовит тесто различными методами;</li> <li>- владеет производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>- правильно взвешивает, дозирует необходимое сырье;</li> <li>- правильно оценивает качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</li> </ul> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-50;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p>ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно дает органолептическую оценку готовой продукции;</li> <li>- упаковывает различными способами;</li> <li>- эффективно и безопасно использует производственный инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- презентует и продает хлебобулочные изделия</li> </ul>   | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-50;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>   |
|   | по профессии 112901 Кондитер   |  |
| ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</li> <li>- демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления кондитерских изделий</li> <li>- излагает правила безопасного использования технологического оборудования</li> <li>- безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul>  | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-22;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-30.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| ПК 6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивает тесто для кондитерской продукции</li> <li>- готовит начинки для кондитерской продукции</li> <li>- готовит полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции</li> <li>- процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции</li> <li>- аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</li> <li>- демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества</li> </ul> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-22;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-30.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>- демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении простых кондитерских изделий</li> <li>- демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов</li> <li>- демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий</li> <li>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий</li> </ul> |  |
| <p>ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий</li> <li>- демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</li> </ul>   | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-22;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-30.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только формирование 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>- сознательно относится к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.</p> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>   |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использует современные научные методы и способы решения профессиональных управленческих задач;</li> <li>- составляет план работы на краткосрочный и среднесрочный периоды;</li> </ul>                              | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует способность анализировать и оценивать ситуацию и нести персональную ответственность;</li> </ul>  | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения производственных задач;</li> <li>- осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения самостоятельных заданий;</li> </ul> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>   |
| <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p> <p style="text-align: right;">в</p> | <p>- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>                           | <p>- работает в коллективе и команде эффективно</p> <p>- общается с коллегами и руководством эффективно</p>                            | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>                      | <p>- берет на себя ответственность за работу членов команды</p> <p>- берет на себя ответственность за результат выполнения заданий</p> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>   |
| <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития</li> <li>- занимается самообразованием</li> <li>- осознанно планирует повышение квалификации</li> </ul> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>   | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |