

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

Приложение № 25
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Тюмень 2020

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), в соответствии с региональными требованиями работодателей к применению положений Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-I.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Гарбар Мария Михайловна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК гуманитарных,
естественнонаучных и математических дисциплин
Протокол №10 от 26.06.2020 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 программы

Программа учебной дисциплины ОП.16 Защита прав потребителей 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:

Цели курса:

1. Формирование знания и умения грамотного поведения потребителей в различных рыночных ситуациях.

2. Развитие экономического и логического мышления, творческих способностей, коммуникативных способностей.

3. Воспитание организованности, деловитости, культуры поведения и смелости в защите своих прав.

Задачи курса:

1. Подвести обучающихся к осознанию необходимости овладения различными экономическими знаниями в области прав потребителей.

2. Ознакомить с основными законодательными актами, регламентирующими права и защиту интересов потребителей, а также элементы маркировки на упаковки товаров.

3. Показать, что потребитель является главным действующим лицом в рыночной экономике, поэтому должен знать требования объективных экономических законов и вести себя в соответствии с этими требованиями.

4. Выработать умения и навыки разумного поведения потребителя при покупке товаров.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- права потребителей;
- права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца);
- ответственность изготовителя (исполнителя, продавца);
- функции Федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- работать с нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, научной литературой, аналитическими материалами, материалами судебной практики;
- применять правовые нормы законодательства в области защиты прав потребителей при решении производственных ситуаций.

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 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.

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.

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 программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

| Дисциплина | Обоснование | Объем часов | | |
|--------------------------------------|--|--|--|----|
| | | максимальной аудиторной нагрузки | обязательной аудиторной нагрузки | |
| | | | ТЗ | ПЗ |
| ОП.11 Защита прав потребителей | 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-I. | 54 | 18 | 18 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка | 54 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 36 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 18 |
| лабораторные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | 18 |
| в том числе: | |
| работа с глоссарием | 12 |
| работа с нормативными документами | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (5 семестр) | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 Защита прав потребителей

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей | | 1 |
| | Основные понятия и категории Закона РФ «О защите прав потребителей» | | 1 |
| | Основные права потребителей | | 1 |
| | Источники информации для потребителей | | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 1. 1. выделение ключевых понятий и терминов темы, работа с глоссарием; 2. работа с Законом РФ «О защите прав потребителей», другими нормативными правовыми актами; | 2 | - |
| 2. Право потребителей на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце), и о товарах (работах, услугах) | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Право потребителя на качество товара (работы, услуги). | | 1 |
| | Права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца) в области установления срока службы, срока годности товара (работы), а также гарантийного срока на товар (работу). | | 1 |
| | Право потребителя на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце) и о товарах (работах, услугах). | | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 2. 1. выделение ключевых понятий и терминов темы, работа с глоссарием; работа с Законом РФ «О защите прав потребителей», другими нормативными правовыми актами; 3. составить претензию по выявленному недостатку | 2 | - |
| 3. Защита прав потребителей при продаже товаров | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков. | | 1 |
| | Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара. | | |
| | Устранение недостатков товара изготовителем. | | 1 |
| | Замена товара ненадлежащего качества. | | 1 |
| | Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя. | | 1 |
| | Ответственность продавца (изготовителя, уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя, импортера) за просрочку выполнения требований потребителя. | | 1 |
| | Последствия нарушения продавцом срока передачи предварительно оплаченного товара потребителю. | | 1 |
| | Право потребителя на обмен товара надлежащего качества. | | 1 |
| | Практические занятия | 4 | |
| | Практическое занятие № 1. Расчеты с потребителем в случае приобретения им товара ненадлежащего качества. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 2. Дистанционный способ продажи товара. Правила продажи отдельных видов товаров. | 2 | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся № 3. 1. выделение ключевых понятий и терминов темы, работа с глоссарием; работа с Законом РФ «О защите прав потребителей», другими нормативными правовыми актами; | 2 | - |
| 4. Защита прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Сроки выполнения работ (оказания услуг). | | 1 |
| | Последствия нарушения исполнителем сроков выполнения работ (оказания услуг). | | 1 |
| | Права потребителя при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги). | | 1 |
| | Сроки устранения недостатков выполненной работы (оказанной услуги). | | 1 |
| | Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя. | | 1 |
| | Право потребителя на отказ от исполнения договора о выполнении работ (оказании услуг). | | 1 |
| | Регулирование оказания отдельных видов услуг. Правила оказания отдельных видов услуг, выполнения отдельных видов работ потребителям. | | |
| | Практические занятия | 8 | |
| | Практическое занятие № 3. Смета на выполнение работы (оказание услуги). | 2 | - |
| | Практическое занятие № 4. Выполнение работы из материала исполнителя. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 5. Выполнение работы из материала (с вещью) потребителя. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 6. Порядок и формы оплаты выполненной работы (оказанной услуги). | 2 | - |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 4. 1. выделение ключевых понятий и терминов темы, работа с глоссарием; 2. работа с Законом РФ «О защите прав потребителей», другими нормативными правовыми актами; | 2 | - |
| 5. Права потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги) | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Требования, предъявляемые к качеству работ (услуг). | | 1 |
| | Сроки предъявления и удовлетворения требований потребителя в отношении недостатков выполненной работы (оказанной услуги). | | 1 |
| | Ответственность за нарушение сроков. | | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 5. 1. выделение ключевых понятий и терминов темы, работа с глоссарием; 2. работа с Законом РФ «О защите прав потребителей», другими нормативными правовыми актами; 3. составить претензию по выявленному недостатку | 2 | - |
| 6. Правила выполнения (оказания) отдельных видов работ (услуг.) | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Правила перевозки пассажиров, грузов, багажа воздушным, водным, автомобильным, железнодорожным транспортом. | | 1 |
| | Правила туристско-экскурсионных услуг; коммунальных и бытовых услуг; услуг автостоянок; | | 1 |
| | Предоставления гостиничных услуг; медицинских, правовых, образовательных, информационных, финансовых, рекламных, транспортных услуг; услуг связи. | | 1 |
| 7. Государственные и общественные организации по защите прав потребителей | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Государственный контроль и надзор за соблюдением законов и иных нормативных правовых актов РФ, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей. | | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 6. | 2 | - |

| | | | |
|---|--|----|---|
| | 1. выделение ключевых понятий и терминов темы, работа с глоссарием; 2. работа с Законом РФ «О защите прав потребителей», другими нормативными правовыми актами; | | |
| 8. Юридическая ответственность за нарушение прав потребителей | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Подсудность дел, связанных с защитой прав потребителей. | | 1 |
| | Уплата государственной пошлины. | | 1 |
| | Досудебный порядок рассмотрения требований потребителя. | | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 7. 1. выделение ключевых понятий и терминов темы, работа с глоссарием; 2. работа с Законом РФ «О защите прав потребителей», другими нормативными правовыми актами; 3. составить исковое заявление о нарушенном праве | 4 | - |
| 9. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Досудебный порядок урегулирования споров между потребителем и продавцом (изготовителем, исполнителем). | | 1 |
| | Порядок предъявления претензии и удовлетворения претензионных требований | | 1 |
| | Круг лиц, имеющих право предъявлять иск и участвовать в деле | | 1 |
| | Практические занятия | 6 | |
| | Практическое занятие № 7. Порядок подачи искового заявления. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 8. Судебная защита прав потребителей | 2 | - |
| | Практическое занятие № 9. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет. | 2 | - |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 8. 1. выделение ключевых понятий и терминов темы, работа с глоссарием; 2. работа с Законом РФ «О защите прав потребителей», другими нормативными правовыми актами; | 2 | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | |
| Всего | | 54 | |

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 программы дисциплины требует наличия учебного кабинета правового обеспечения профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; нормативные документы.

Технические средства обучения: ПЭВМ, интерактивная доска, СПС.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Семенихин, В.В. Защита прав потребителей / В.В. Семенихин. — 2-е изд. — Москва: Гросс Медиа, 2015. — 197 с.

Правовые акты:

1. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ
3. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ.
4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей".
5. Приказ МАП РФ от 20.05.1998 N 160 "О некоторых вопросах, связанных с применением Закона РФ "О защите прав потребителей".
6. Постановление Пленума Верховного Суда РФ от 28.06.2012 N 17 "О рассмотрении судами гражданских дел по спорам о защите прав потребителей".
7. Постановление Правительства РФ от 16.02.2013 N 129 "О государственном информационном ресурсе в области защиты прав потребителей"
8. Постановление Правительства РФ от 27.09.2007 N 612 "Об утверждении Правил продажи товаров дистанционным способом"
9. Постановление Правительства РФ от 02.05.2012 N 412 "Об утверждении Положения о федеральном государственном надзоре в области защиты прав потребителей"

Интернет-ресурсы:

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс»;
2. Информационно-правовая система «Гарант». Режим доступа:
<http://rospotrebnadzor.ru>

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 (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умения: | |
| -работать с нормативно-правовыми актами, регулируемыми отношения в области защиты прав потребителей, судебными материалами; | Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| -применять правовые нормы законодательства в области защиты прав потребителей при решении производственных ситуаций. | Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| Знания: | |
| -права потребителей; | Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 2-5 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2-5 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| -права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца); | Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| -ответственность изготовителя (исполнителя, продавца); | Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| -функции Федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей. | Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 6-9 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6-8 Оценка результатов промежуточной аттестации |

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, ПК | 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. | - понимает сущность и социальную значимость будущей профессии - демонстрирует интерес к будущей профессии | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-8 |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, | - организует собственную деятельность, использует виды документации для решения профессиональных задач | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-8 |

| | | |
|---|---|---|
| оценивать их эффективность и качество. | | |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - принимает решения в стандартных и нестандартных управленческих ситуациях, связанных с применением документов и нести за них ответственность | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-8 |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - демонстрирует умения поиска и использования информации для эффективного решения профессиональных задач в сфере документирования, профессионального и личностного роста | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-8 |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-8 |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | - грамотно формулирует и задает вопросы; - координирует свои действия с другими участниками общения; - контролирует свое поведение, свои эмоции, настроение; - воздействует на партнера общения и др. | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-8 |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | - формулирует цели овладения различными видами работ и определять соответствующий конечный продукт; - реализует поставленные цели в деятельности; - представляет конечный результат деятельности в полном объеме | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-8 |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - демонстрирует стремления к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию; - определяет свои потребности в изучении дисциплины и выбирать соответствующие способы его изучения; - владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью - формулирует цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности, определять соответствующий конечный продукт; | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-8 |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - реализует поставленные цели в деятельности; - понимает роль повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личной сфере | |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности; - понимает роль модернизации технологий профессиональной деятельности - представляет конечный результат деятельности в полном объеме; - ориентируется в информационном поле профессиональных технологий. | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-8 |
| ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. | <ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу по приемке сырья в соответствии с требованиями к качеству сырья и согласно ГОСТов. - эксплуатирует основные виды оборудования, используемого при приемке сырья (оборудование для складов муки и транспортировки сырья) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами; - правильно оформляет производственной и технологической документации при приемке основного и дополнительного сырья; | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. | <ul style="list-style-type: none"> выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; -проводит испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства в соответствии с ГОСТом; - проводит испытания по определению физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. | <ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья. - определяет потери сырья при хранении; | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, |

| | | |
|---|---|--|
| | | кондитерских и макаронных изделий |
| ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. | <ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу по подготовке сырья к дальнейшей переработке. - эксплуатирует основные виды оборудования (оборудование для смешивания и просеивания муки, солерастворители, жиротопки и установки для приготовления водно-жировой эмульсии) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами; - подготавливает сырье к дальнейшей переработке | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | <ul style="list-style-type: none"> - контролирует качество сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТами; - представляет по результатам контроля рекомендаций для оптимизации технологического процесса; - ведет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества сырья); - демонстрирует знания требований стандартов к качеству сырья; - демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья согласно ГОСТа | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | <ul style="list-style-type: none"> - проводит контроль качества полуфабрикатов (жидких дрожжей, опар, заквасок, теста) и технологического процесса; - оформляет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса); - проводит расчет производственных рецептур и определяет расход сырья; - ведет расчет массы тестовой заготовки | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания требований стандартов к качеству готовой продукции; - контролирует качество готовой продукции; - демонстрирует знания органолептических показателей качества готовой продукции; | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности |

| | | |
|---|--|--|
| | - демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий | 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания принципов проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; - проводит эксплуатацию и обслуживание дозировочной аппаратуры; - проводит расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. | <ul style="list-style-type: none"> - проводит анализ качества сырья в соответствии с требованиями действующих стандартов к качеству сырья; - определяет качество сырья органолептическим и лабораторными методами. | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. | <ul style="list-style-type: none"> - производит расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; - рассчитывает расход сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; - использует необходимые виды сырья для производства сахаристых изделий; - осуществляет выбор способа формования в зависимости от вида изделий; - производит оформление производственной и технологической документации; - дает рекомендации для оптимизации технологического процесса; - соблюдает технологический режим приготовления сахаристых кондитерских изделий; - проводит анализ качества и | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>количества полуфабрикатов и готовых сахаристых кондитерских изделий органолептическим методом;</p> <p>-определяет виды дефектов 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> | <p>-производит расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>- использует необходимые виды сырья для производства мучных изделий;</p> <p>- производит расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий,</p> <p>- осуществляет расчет производительности печей;</p> <p>-производит оформление производственной и технологической документации;</p> <p>-дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>- соблюдает технологического режима приготовления мучных кондитерских изделий;</p> <p>- проведение анализа качества и количества мучных кондитерских изделий органолептическим методом;</p> <p>-рассчитывает количество потерь при производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>-определяет виды дефектов продукции и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <p>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</p> <p>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> |