

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

Приложение № 30.2  
к ОПОП ППСЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.21 ОСНОВЫ КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА*

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), с целью реализации требований работодателей и Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 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 рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.21 Основы кондитерского мастерства 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:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского производства;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

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 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.21 Основы кондитерского мастерства	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей и Профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н	120	20	60

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	80
в том числе:	
практические занятия	60
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	40
в том числе:	
составление таблиц	32
составление технологических схем	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.21 Основы кондитерского мастерства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка кондитерского сырья к производству		5	
Тема 1.1. Введение в профессию. Требование к основному и дополнительному виду сырья	Содержание учебного материала	2	2
	Требования, предъявляемые к современному кондитеру.		
	Инвентарь, оборудование, правила эксплуатации и санитарные требования. Рабочее место кондитера.		
	Виды основного и дополнительного сырья. Условия хранения сырья.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 1. Составить таблицу по основному и дополнительному сырью Составить таблицу по оборудованию и правилам эксплуатации		
Тема 1.2. Шоколад.	Темперирование (виды и вариации). Хранение шоколада. Способы использования (конфеты – корпусные, обливные, декор. Проблемы, причины и решения в работе с шоколадом.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 2. Составить таблицу с проблемами (даны), причинами и решениями в работе с шоколадом.		
	Практические занятия	6	-
	Практические занятия № 1-3. Работа с шоколадом. Темперирование. Шоколадный декор. Изготовление конфет «Трюфели».		
Тема 1.3. Пряности и пищевые добавки (пищевые ароматизаторы, пищевые кислоты, красители). Разрыхлители.	Содержание учебного материала	2	2
	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. Правила взаимозаменяемости сырья.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 3. Составить таблицу с видами и характеристиками пищевых добавок (натуральные, искусственные и т.д.) Мифы о дрожжах. (термофильные дрожжи, правда ли, что дрожжи неблагоприятно сказываются на здоровье человека и т.д.)		
Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.1. Виды и технологии приготовления сиропов, помады, желе, глазури, муссов, марципана и карамели.	Содержание учебного материала	2	2
	Сиропоы, карамель – виды, требования к качеству.		
	Помада, желе – особенности приготовления, требования к качеству.		
	Глазури (сырцовая, заварная), муссы (различные виды – на сливках, на желатине, на яйцах). Особенности приготовления, требования к качеству		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 4. Составление таблиц – рецептуры сиропов и разных видов помад (сырье/масса для приготовления. Переложение рецептов в табличный вид)		
	Дефекты при изготовлении помады, причины их возникновения и способы устранения.		
	Практические занятия	6	-
	Практические занятия № 4-6. Приготовление сиропов, желе и муссов		
Тема 2.2. Виды и технологии приготовления кремов, сахарной мастики, пралине и посыпок. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	2
	Виды крема, требования к качеству, дефекты, причины возникновения и способы устранения.		
	Марципан – сырцовый, заварной. Требования к качеству.		
	Сахарная мастика – сырцовая, заварная, молочная. Пралине и посыпки.		
	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства	4	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5. 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)		
	Практические занятия	6	-
	Практические занятия № 7-9. Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов из них. Работа с кондитерским мешком и различными видами насадок.		
Раздел 3. Приготовление и оформление кондитерских изделий.			
Тема 3.1. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Бисквитный и песочный полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	2
	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.		
	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления		
	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	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся		



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Самостоятельная работа № 6. Составление технологических схем приготовления бисквитных изделий		
	Практические занятия	6	-
	Практические занятия № 10-12. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него.		
Тема 3.2. Полуфабрикаты воздушный, вафельный и из блинчатого теста.	Содержание учебного материала	2	2
	Воздушный полуфабрикат – виды воздушных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Вафельный полуфабрикат – виды вафельных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Полуфабрикат из блинчатого теста – технология приготовления, требования к качеству.		
	Практические занятия	6	-
	Практические занятия № 13-15. Приготовление воздушного и вафельного полуфабрикатов и изделий из них.		
Тема 3.3. Заварной, миндальный и пряничный полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	2
	Заварной полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	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	4	-
	Самостоятельная работа № 7. Составление технологических схем приготовления заварных изделий		
	Самостоятельная работа № 8. Составление технологических схем приготовления пряничных изделий.		
	Практические занятия	12	-
	Практические занятия № 16-18. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.		
	Практические занятия № 19-21. Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него.		
Тема 3.4. Крошковый и слоеный полуфабрикаты. Полуфабрикаты на основе сахарного и тюлипного теста. Выпеченные	Содержание учебного материала	2	2
	Крошковый полуфабрикат – виды крошковых полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Слоеный полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Полуфабрикаты из сахарного теста – технология приготовления, требования к качеству.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
полуфабрикатов на основе промышленных смесей.	Полуфабрикаты из тюлипного теста – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 9. Создание эскиза для отделки бортовых сторон торта или пирожного с использованием тюлипного теста и бисквита «Джаконда»		
	Доклад на тему «Полуфабрикаты на промышленных смесях»		
	Практические занятия	12	-
	Практические занятия № 22-24. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.		
	Практическое занятие № 25-27. Приготовление полуфабрикатов на основе тюлипного теста и применение тюлипного теста для приготовления отделочного бисквитного полуфабриката «Джоконда» (на основе разработанных самостоятельно эскизов).		
Раздел 4. Приготовление сложных кондитерских изделий.			
Тема 4.1. Праздничные торты и сложные пряничные изделия	Содержание учебного материала	2	2
	Этапы сооружения, правила монтажа, способы крепления. Виды и формы.		
	Оценка качества и хранение сложных кондитерских изделий.		
	Дифференцированный зачет.		
	Практические занятия	6	-
	Практическое занятие № 28-30. Сооружение сложных пряничных изделий. (Из выпеченных заранее заготовок). Дифференцированный зачет.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		120	

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 сахаристых кондитерских изделий, технологического оборудования производства сахаристых кондитерских изделий, мастерской «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:

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

Технические средства обучения:

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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

Дополнительная литература:

1. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, 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://biblio-online.ru/bcode/437374>

#### 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
<b>Умения:</b>	
выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского производства	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-30 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9 Оценка результатов промежуточной аттестации
замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-30 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9 Оценка результатов промежуточной аттестации
процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-30 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9 Оценка результатов промежуточной аттестации
безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-30 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9 Оценка результатов промежуточной аттестации
<b>Знания:</b>	
требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1-4.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9 Оценка результатов промежуточной аттестации
назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1-4.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9 Оценка результатов промежуточной аттестации
правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1-4.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9 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	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к	- сознательно относится к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-9

ней устойчивый интерес		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<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>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-9
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализирует и оценивает ситуацию и несет за них персональную ответственность;</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-9
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<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>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-9
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-9
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работает в коллективе и команде эффективно</li> <li>- общается с коллегами и руководством эффективно</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-9
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- берет на себя ответственность за работу членов команды</li> <li>- берет на себя ответственность за результат выполнения заданий</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-9
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<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>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-9
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-9
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>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</li> </ul>

		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"> <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>
ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	<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> </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>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	<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>