

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

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

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, биотехнологии, экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 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 (сиропа, 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 заливки, 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. Технология производства сахаристых и кондитерских изделий	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей (ТР).	45	24	6
МДК 03.02. 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 яйцепродукты. Студнеобразователи и загустители		2
	5	Фруктово-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	С.р №1. Подготовка реферата по теме «Сырье для приготовления сахаристых кондитерских изделий»	1	
	2	С.р №2. Подготовка реферата по теме «Ассортимент сахаристых кондитерских изделий производящихся в городе Тюмени»	3	
	3	С.р №3. Составление теста по теме «Контроль качества сырья для сахаристых кондитерских изделий»	2	
	4	С.р №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 глазури	2	2
	6	Производство какао-порошка.	2	2
	Практические занятия		18	-
	1	П.З. № 1. Расчет выхода какао-масла и какао-тертого в шоколадном производстве	2	
	2	П.З. № 2. Изучение натуральных образцов. Определение качества шоколада по ГОСТ	2	
	3	П.З. № 3. Составление технологической схемы производства шоколада (работа с натуральным образцом и сборником рецептур)	2	
	4	П.З. № 4. Изучение натуральных образцов. Определение качества какао-порошка по ГОСТ	2	
	5	П.З. № 5. Темперирование шоколада и отливка шоколадных плиток в мастерской «Кондитерское дело»	4	
	6	П.З. № 6. Изготовление фигур из темперированного шоколада	6	
	Самостоятельная работа		16	-
	1	С.р №5. Составить презентацию по теме «Производство шоколада»	2	
	2	С.р №6. Составить презентацию по теме «Производство какао-порошка»	2	
	3	С.р №7. Составить технологическую схему по производству какао-порошка	2	
	4	С.р №8. Подобрать видео «Производство шоколада»	2	
	5	С.р №9. Подобрать видео «Производство какао-порошка»	2	
	6	С.р №10. Составление теста по теме «Производство шоколада»	2	
	7	С.р №11. Составление теста по теме «Производство какао-порошка»	2	
	8	С.р №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	П.З. № 7. Изучение натуральных образцов. Определение качества карамели по ГОСТ.	2	
	2	П.З. № 8. Расчет производственных рецептур при производстве карамели	4	
	3	П.З. № 9. Составление технологической схемы производства карамели (работа с натуральным образцом и сборником рецептур)	2	
	4	П.З. № 10. Изготовление леденцовой карамели в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	5	П.З. № 11. Изготовление элементов отделки из карамельной массы, сборка карамельной фигуры в мастерской «Кондитерское дело»	6	

	Самостоятельная работа		12	
	1	С.р №13. Составить презентацию по теме «Производство карамели»	3	-
	2	С.р №14. Составить презентацию по теме «Ассортимент карамели. Требования к качеству»	3	
	3	С.р №15. Подобрать видео «Производство карамели леденцовой», «Производство карамели с начинкой»	2	
	4	С.р №16. Составление теста по теме «Производство карамели»	2	
	5	С.р №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	П.З. № 12. Расчет производственных рецептур при производстве халвы.	4	
	2	П.З. № 13. Изучение натуральных образцов. Определение качества халвы по ГОСТ.	2	
	3	П.З. № 14. Составить технологическую схему производства халвы (по сборнику рецептур)	2	
	Самостоятельная работа		14	
	1	С.р №18 Составить кроссворд по теме «Халва»	2	-
	2	С.р №19 Составить презентацию «Ассортимент и производство халвы»	4	
	3	С.р №20 Составить технологическую схему «Производство тахинной халвы»	2	
	4	С.р №21 Составить тест	2	
	5	С.р №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	П.З. № 15 Изучение натуральных образцов. Определение качества мармеладных изделий по ГОСТ.	2	
	2	П.З. № 16 Расчет производственных рецептур при производстве мармелада	2	
	3	П.З. № 17 Составление технологической схемы производства мармелада (работа с натуральным образцом и сборником рецептур)	2	
	4	П.З. № 18 Изготовление мармелада в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	Самостоятельная работа		6	
	1	С.р № 23 Работа с НТД	1	
	2	С.р № 24 Подобрать видеофрагменты по производству мармелада	1	
	3	С.р № 25 Составить тест по теме «Производство мармеладных изделий»	2	
	4	С.р № 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	П.З. № 19 Изучение натуральных образцов. Определение качества пастилы и зефира по ГОСТ	2	
	2	П.З. № 20 Составление технологической схемы производства пастилы (работа с натуральным образцом и сборником рецептов)	2	
	3	П.З. № 21 Изготовление зефира и маршмеллоу в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	Самостоятельная работа		12	
	1	С.р № 27 Подбор видео «Производство зефира»	2	
	2	С.р № 28 Подбор видео «Производство маршмеллоу в домашних условиях»	2	
	3	С.р № 29 Составление таблицы «Особенности технологического процесса приготовления пастильных изделий	2	
	4	С.р № 30 Проработка конспекта, работа с учебником	2	
	5	С.р № 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 кремовых конфет	2	2
	3	Производство ореховых и грильяжных конфет	2	2
	Практические занятия		22	-
	1	П.З. № 22 Изучение натуральных образцов. Определение качества конфет по ГОСТ.	2	
	2	П.З. № 23 Расчет производственных рецептов при производстве конфет	2	
	3	П.З. № 24 Составление технологических схемы производства конфет (работа с натуральным образцом и сборником рецептов)	2	
	4	П.З. № 25 Изготовление нарезных конфет в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	5	П.З. № 26 Изготовление кремовых конфет (трюфель) в мастерской «Кондитерское дело»	4	
	6	П.З. № 27 Изготовление корпусных конфет в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	Самостоятельная работа		12	
	1	С.р №32 Подбор видео «Производство трюфельных конфет в производственных и домашних условиях»	2	
	2	С.р № 33 Подбор видео «Производство помадных и ликерных конфет»	2	
	3	С.р № 34 Составление таблицы «Особенности технологического процесса формования конфетных масс»		
	4	С.р № 35 Проработка конспекта, работа с учебником	2	
	5	С.р № 36 Составление презентации «Ассортимент и производство конфет»	4	
	6	С.р № 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	П.З. № 28 Изучение натуральных образцов. Определение качества ириса по ГОСТ.	2	
	2	П.З. № 29 Изготовление тираженного ириса в мастерской «Кондитерское дело»	4	
	Самостоятельная работа		6	
	1	С.р № 38 Проработка конспекта	2	
	2	С.р № 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	П.З. № 30 Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса	4	
	2	П.З. № 31 Особенности расчета выхода изделий	4	
	3	П.З. № 32 Расчет количества материалов и тары для хранения готовой продукции.	2	
	Самостоятельная работа		14	
	1	С.р № 40 Расчет сводных рецептур на одну тонну не завернутых конфет.	6	
	2	С.р № 41 Расчет производственных рецептур (по заданию)	8	
	Содержание учебного материала		30	
	1	Ассортимент сахаристых кондитерских изделий для лечебно-профилактического питания.	41	2
	2	Сырьё, используемое для приготовления сахаристых кондитерских изделий лечебно-профилактического питания.	6	2
	3	Особенности технологического процесса приготовления изделий кондитерского производства для лечебно-профилактического питания	4	2
	4	Использование лекарственных растений в производстве сахаристых кондитерских изделий.	4	2
	Практические занятия		14	-
	1	П.З. №33 Расчет производственных рецептур для различных видов изделий лечебно-профилактического назначения.	10	
	2	П.З. №34 Составить схемы производства различных видов изделий лечебно-профилактического назначения.	4	
	Самостоятельная работа		11	
	1	С.р № 42 Изучение ассортимента изделий лечебно-профилактического назначения в сети города	4	
Тема 2.10 Технология производства сахаристых кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения.	2	С.р № 43 Составить презентацию «Ассортимент изделий лечебно-профилактического назначения»	5	

	3	С.р № 44 Составить кроссворд по теме «Ассортимент изделий лечебно-профилактического назначения»	2	
Раздел 3. Технологическое оборудование для производства сахаристых кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		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
	Практические занятия		10	-
	1	П.З. №35 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства карамели	2	
	2	П.З. №36 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства конфет	2	
	3	П.З. №37 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства шоколада и какао-порошка	2	
	4	П.З. №38 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства мармеладных и пастильных изделий	2	
	5	П.З. №39 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства халвы	2	
	Самостоятельная работа		9	
	1	С.р № 45 По образцам карамели определить способ ее формирования и составить схему механизированной линии по ее изготовлению.	2	
	2	С.р № 46 Составить линию для производства конфет по самостоятельно выбранному образцу.	2	
	3	С.р № 47 Составить линию для производства ириса по самостоятельно выбранному образцу	2	
	4	С.р № 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	П.З. №40 Органолептическая оценка качества печенья по ГОСТ. Составить схему приготовления печенья (по образцу)	2	
	2	П.З. № 41 Приготовление сахарного и затяжного печенья в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	3	П.З. № 42 Приготовление сдобного песочного печенья в мастерской «Кондитерское дело»	4	
	4	П.З. № 43 Приготовление воздушного печенья в мастерской «Кондитерское дело»	4	
	5	П.З. № 44 Приготовление бисквитно-сбивного печенья «Савоярди» в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	6	П.З. № 45 Расчет производственных рецептур на печенье (по заданию)	4	
	Самостоятельная работа		12	
	1	С.р № 49 Составить презентацию «Ассортимент печенья»	4	
	2	С.р № 50 Подбор видео «Производство печенья на небольшом предприятии»	2	
	3	С.р № 51 Составление теста «Производство печенья»	4	
	4	С.р № 52 Проработка конспекта	2	
Тема 5.3 Производство пряничных изделий	Содержание учебного материала		26	
	1.	Производство пряничных изделий	2	2
	Практические занятия		14	-
	1	П.З. № 46 Приготовление пряников сырцовым и заварным способом в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	2	П.З. № 47 Органолептическая оценка качества пряников по ГОСТ. Составить схему приготовления пряничных изделий (по образцу)	4	
	3	П.З. № 48 Расчет производственной рецептуры на пряничные изделия (по заданию)	4	
	Самостоятельная работа		10	
	1	С.р № 53 Составить технологическую схему приготовления пряничного теста сырцовым способом	2	
	2	С.р № 54 Составить технологическую схему приготовления пряничного теста заварным способом	2	
	3	С.р № 55 Проработка конспекта	2	
	4	С.р № 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	П.З. № 49 Приготовление сдобных венских вафель, вафельных трубочек и рожков в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	2	П.З. № 50 Органолептическая оценка качества вафель по ГОСТ. Составить схему приготовления вафельных изделий (по образцу)	4	
	Самостоятельная работа		12	
	1	С.р № 57 Составление теста по теме «Производство вафель»	2	
	2	С.р № 58 Проработка конспекта	2	
	3	С.р № 59 Составить презентацию «Ассортимент вафельных изделий»	4	
	4	С.р № 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	П.З. № 51 Приготовление рулетов с фруктовой начинкой в мастерской «Кондитерское дело»	4	
	2	П.З. № 52 Органолептическая оценка качества рулетов бисквитных по ГОСТ. Составить схему приготовления бисквитных рулетов (по образцу)	4	
	Самостоятельная работа		8	
	1	С.р № 61 Подбор видео «Производство бисквитных рулетов	2	
	2	С.р № 62 Проработка конспекта	2	
	3	С.р № 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	П.З. № 53 Приготовление кексов, капкейков, маффинов в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	2	П.З. № 54 Приготовление кексов на дрожжах, ромовых баба в мастерской «Кондитерское дело»	6	
	3	П.З. № 55 Органолептическая оценка качества кексов по ГОСТ. Составить схему приготовления кексов (по образцу)	4	
	Самостоятельная работа		12	
	1	С.р № 64 Проработка конспекта	2	
	2	С.р № 65 Составить презентацию «Кексы, капкейки и маффины»	4	
	3	С.р № 66 Подбор видео по теме	2	
	4	С.р № 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	П.З. № 56 Приготовление бисквитных тортов	6	
	2	П.З. № 57 Приготовление песочных и слоеных тортов	4	
	3	П.З. № 58 Приготовление воздушных тортов	4	
	4	П.З. № 59 Приготовление бисквитных и крошковых пирожных	6	
	5	П.З. № 60 Приготовление песочных и заварных пирожных	6	
	6	П.З. № 61 Приготовление воздушных и слоеных пирожных	6	
	7	П.З. № 62 Расчет рабочей рецептуры на изделия без обрезков	2	
	8	П.З. № 63 Расчет рабочей рецептуры на изделия с обрезками	4	
	9	П.З. № 64 Особенности расчета рецептуры на новые разрабатываемые изделия	4	
	Самостоятельная работа		36	
	1	С.р № 68 Составить технологические схемы приготовления выпеченных полуфабрикатов	2	
	2	С.р № 69 Подбор видеофрагментов по теме «Работа с шоколадом, глазурью, карамелью, марципаном»	4	
	3	С.р № 70 Презентация «Виды и технология приготовления отделочных полуфабрикатов	4	
	4	С.р № 71 Подбор видео «Декорирование тортов»	2	
	5	С.р № 72 Составить презентацию «Виды и технология приготовления пирожных»	4	
	6	С.р № 73 Составить презентацию по теме «Ассортимент пирожных»	4	
	7	С.р № 74 Составить презентацию по теме «Ассортимент тортов»	4	
	8	С.р № 75 Произвести расчет рабочей рецептуры на изделия без обрезков (по заданию)	2	
	9	С.р № 76 Произвести расчет рабочей рецептуры на изделия с обрезками (по заданию)	2	
	10	С.р № 77 Расчет рабочей рецептуры на новые изделия	2	
	11	С.р № 78 Работа с нормативной документацией (ОСТ-10-060-95)	2	
	12	С.р № 79 Подбор видеофрагментов по теме «Изготовление тематических тортов»	4	
Тема 5.8 Упаковывание мучных кондитерских изделий. Условия хранения	Содержание учебного материала		2	2
	1	Упаковывание мучных кондитерских изделий. Условия хранения изделий	2	
Тема 5.9 Новые технологии производства и новый ассортимент мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	2
	1	Новые технологии производства и новый ассортимент мучных кондитерских изделий	2	
Тема 5.10 Контроль производства и качества кондитерских изделий	Содержание учебного материала		6	2
	1	Контроль производства	2	

	2	Контроль качества кондитерских изделий	2	2
		Самостоятельная работа	2	
		С.р № 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	П.З. № 65 Анализ аппаратурно-технологических схем производства сахарного и затяжного печенья	2	
	2	П.З. № 66 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства пряников	2	
	3	П.З. № 67 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства вафель с жировой начинкой	2	
	4	П.З. № 68 Анализ аппаратурно-технологических схем для производства пирожных	4	
		Самостоятельная работа	9	
	1	С.р № 81 Вычертить схему сбивальной машины МВ-60.	2	
	2	С.р № 82 Вычертить схему отсадочной машины.	2	
	3	С.р № 83 Вычертить схему комбинированной мельницы	2	
	4	С.р № 84 Вычертить схему бестарного хранения сыпучих компонентов (сахар, мука, крахмал)	3	
Курсовая работа		Практические занятия П.З. № 69	16	-
		Самостоятельная работа С.р № 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. 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 практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья 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>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №1-4;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – 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"> - 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 количества полуфабрикатов и готовых сахаристых кондитерских 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №1-34; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №5-43;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>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>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– заданий практических занятий № 40-64;</p> <p>– заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>– заданий по самостоятельной работе № 49-80;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>– выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p>- при выполнении и защите курсовой работы практическая работа № 69</p>
<p>ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>	<p>- осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>- осуществляет устранение незначительных неполадок при эксплуатации оборудования;</p> <p>проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий при производстве кондитерских изделий;</p> <p>- дает рекомендации по рациональному использованию технологического оборудования;</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– заданий практических занятий №35-39, № 45-48;</p> <p>– заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>– заданий по самостоятельной работе № 65-68, №81-85</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>– выполнения заданий</p>

	-соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.	экзамена по модулю; - при выполнении и защите курсовой работы – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и 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.	–демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; –участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №5, 6,11,12. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №1-2, 4; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.	–организовывает собственную деятельность, достигает результата	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №3-5, 19; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №3-7; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	–соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:

ответственность.	самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; –своевременно и качественно выполняет задания	– заданий практических занятий №8, 12; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №9; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – 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; –анализирует инновации в области профессиональной деятельности; –ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №2, 14-21; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №14-17; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	–использует информационные технологии в процессе обучения; –осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №15, 28; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №27; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>–взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; –соблюдает нормы деловой культуры и этикета</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №4-7, 30; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №34; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – 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: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – 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: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
---	---	--