


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина
« 22 » 04 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе

 В.Г. Шубаева
« 22 » 04 2020 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения – очная

Уровень образования: основное общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет».

Разработчик (и):

Антропова О.Ю., Демидов С.Ф., Демахина Н.В.,
преподаватели колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Рецензент (ы):

Токарева Н.И., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Чунихина А.В., руководитель центра
развития технологий и продуктов ОАО «КАРАВАЙ»



Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Протокол № 9 от 21.04 2020 г.

Председатель ЦК  / Н.И. Токарева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19
6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель: овладеть технологией приготовления кондитерских изделий.

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;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

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 и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой;
- шоколада;
- конфет и ириса;
- фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы;
- драже и халвы;
- способы формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и 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 завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- всего – 640 часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 388 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 259 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 129 часов;
- учебной и производственной практики – 252 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение

обучающимися 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 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий								
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	160	95	26	-	65	-	-	-
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	МДК.03.01.02 Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий	66	44	12	-	22	-	-	-
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	МДК.03.01.03 Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий	60	40	10	-	20	-	-	-
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Учебная практика	36						36	
	МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий								
ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4	МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий	52	40	14	-	12	-	-	-

ПК 3.1 ПК 3.3	МДК.03.02.02 Оборудование производства мучных кондитерских изделий	50	40	8	-	10	-	-	-
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	216							216
	Всего:	640	259	70	-	129	-	36	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий				
МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий				
Раздел 1. ПРОИЗВОДСТВО КАРАМЕЛИ				
Введение	Содержание учебного материала		1	2
	1	История развития кондитерской промышленности. Основные направления развития кондитерской промышленности.		
Тема 1.1. Ассортимент карамели. Классификация карамели, основное сырье и стадии производства.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Ассортимент карамели. Классификация карамели, основное сырье и стадии производства.		
Тема 1.2. Приготовление сиропов.	Содержание учебного материала		4	3
	1	Сиропо. Способы приготовления сиропов. Показатели качества сиропов.		
Тема 1.3. Приготовление карамельной массы.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Способы приготовления карамельной массы, показатели качества, состав, физические свойства.	2	3
	Практическое занятие № 1 Расчет рецептур карамели.			
Тема 1.4. Приготовление начинок.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Ассортимент начинок. Требования к начинкам. Режимы и параметры приготовления начинок.		
Тема 1.5. Обработка карамельной массы.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Охлаждение карамельной массы, внесение добавок, проминка или вытягивание. Формование карамельной массы, охлаждение карамели, возможный брак.		
	Лабораторная работа № 1		4	3

	Приготовление карамельной массы на патоке и инвертном сиропе. Сравнительная оценка органолептических показателей, приготовленных карамельных масс.			
Тема 1.6. Отделка, завертка, расфасовка и упаковка карамели.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Способы отделки поверхности карамели. Виды заверточных материалов, требования к ним. Виды завертки. Использование возвратных отходов. Упаковка и расфасовка карамели. Условия и сроки хранения.		
Раздел 2. ПРОИЗВОДСТВО ШОКОЛАДА И КАКАО-ПОРОШКА				
Тема 2.1. Первичная обработка какао-бобов.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Классификация, состав шоколада. Основное сырье и стадии производства. Первичная обработка какао-бобов: очистка, сортировка, термическая обработка.		
Тема 2.2. Приготовление какао-тертого.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Дробление какао-бобов, отделение какаовеллы. Фракции какао-крупки и их использование. Получение какао-тертого и его хранение.		
Тема 2.3. Производство какао-порошка и какао-масла.	Содержание учебного материала		5	2
	1	Темперирование и препарирование какао-тертого. Прессование какао-тертого. Показатели качества какао-масла. Свойства какао-масла. Заменители _Акао-масла. Производство какао-порошка.		
Тема 2.4. Приготовление шоколадных масс.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Смешивание и измельчение шоколадных масс. Конширование. Способы уменьшения вязкости шоколадных масс. Темперирование.		
	Практическое занятие № 2 Составление блок-схем производства различных видов шоколада.		2	3
Тема 2.5. Формование, завертывание и упаковывание шоколада.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Формование плиточного, пористого шоколада и шоколада с начинкой. Завертывание и упаковывание шоколада.		
Раздел 3. ПРОИЗВОДСТВО ДРАЖЕ И ХАЛВЫ				
Тема 3.1. Приготовление корпусов драже.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Ассортимент и классификация драже. Основные стадии производства: приготовление корпусов.		
Тема 3.2. Дражирование и обработка корпусов.	Содержание учебного материала		4	3
	1	Дражирование, глянцеование, глазирование корпусов. Упаковка, условия и сроки хранения.		
Тема 3.3. Производство халвы.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Производство подсолнечной, арахисовой, тахинной халвы. Приготовление белковой, карамельной масс, экстракта мыльного корня. Вымешивание халвы.		
Раздел 4. ПРОИЗВОДСТВО МАРМЕЛАДО-ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ				
Тема 4.1. Производство фруктово-ягодного и жележного мармелада.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика и классификация мармелада. Основное сырье и стадии производства. Производство фруктово-ягодного мармелада; основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.		

		Производство желейного мармелада; основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы. Производство трехслойного желейного мармелада типа «Апельсиновые и лимонные дольки». Особенности технологии.				
	Лабораторная работа № 2 Приготовление мармеладной массы с использованием фруктового пюре, агара, пектина. Органолептическая оценка качества.		4	3		
	Практическое занятие № 3 Расчет полуфабрикатов при производстве пастило-мармеладных изделий.		2	3		
Тема 4.2. Производство пастильных изделий.	Содержание учебного материала		4	2		
	1	Классификация пастильных изделий. Факторы, от которых зависит качество пастилы. Производство пастилы: основные стадии, технологические режимы, показатели качества. Производство зефира: особенности технологии. Условия и сроки хранения мармеладо-пастильных изделий. Использование возвратных отходов.				
Раздел 5. ПРОИЗВОДСТВО КОНФЕТ И ИРИСА						
Тема 5.1. Приготовление конфетных масс.	Содержание учебного материала		6	3		
	1	Ассортимент и классификация конфет. Основное сырье и стадии производства. Приготовление помадной массы традиционным и «холодным» способом. Сравнительная характеристика. Приготовление фруктово-желейных, сбивных масс, молочных, ликерных, кремовых, ореховых, грильяжных масс.				
	Лабораторная работа № 3 Приготовление помадной массы. Органолептическая оценка качества.				4	3
	Практическое занятие № 4 Расчет взаимозаменяемости сырья.				4	3
Тема 5.2. Формование конфетных корпусов.	Содержание учебного материала		2	2		
	1	Способы формования конфетных масс. Возможный брак.				
Тема 5.3. Глазирование и упаковка конфет.	Содержание учебного материала		2	2		
	1	Глазирование корпусов шоколадной глазурью. Упаковка, фасовка конфет.				
Тема 5.4. Производство ириса.	Содержание учебного материала		2	2		
	1	Классификация ириса. Основные стадии производства. Упаковка. Условия и сроки хранения ириса.				
	Лабораторная работа № 4 Приготовление ирисной массы. Органолептическая оценка качества.		4	3		
Тема 5.5. Производство конфет типа «Ассорти».	Содержание учебного материала		2	2		
	1	Формование конфет типа «Ассорти».				
Самостоятельная работа при изучении разделов 1-5.						
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы						
Тема 1.1. Подготовить презентации на тему «История развития фабрики им. Н.К. Крупской», «История развития фабрики им. К. Самойловой », «История развития ОАО «Красный Октябрь» », «История развития кондитерского концерна «Бабаевский»», «История развития ООО«Север-			20	3		

Метрополь»», История развития ОАО «Невские берега», История развития ООО «Смольнинский хлебозавод», История развития ЗАО «Карат плюс», История развития ЗАО «Балтийский хлеб».				
Тема 1.1 Конспект – «Основное сырье для производства карамели».				
Тема 1.2. Конспект – «Красители, ароматизаторы, кислоты, применяемые в производстве карамели».				
Тема 1.4. Конспект – «Подготовка сырья для производства начинок».				
Тема 1.6. Подготовка сообщения по теме: Тальк, парафин.				
Тема 2.1. Реферат «История шоколада».		15		
Тема 2.3. Реферат «Заменители какао-масла».				
Тема 2.5. Реферат «Упаковочные материалы».				
Тема 3.1. Доклад по теме: «Сухофрукты, цукаты, орехи».		10		
Тема 3.3. Сообщения по теме: «Арахис», «Кунжут», «Семена подсолнечника», «Мыльный корень».				
Тема 4.1. Доклад по теме: «Студнеобразователи в кондитерском производстве».		10		
Тема 4.2. Доклад по теме: «Обработка яиц для производства пастильных изделий».				
Тема 5.1. Реферат по теме: «Смеси для производства помадных масс «холодным способом».		10		
Тема 5.5. Реферат по теме «Лецитины».				
МДК.03.01.02 Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий				
Раздел 1. ОБОРУДОВАНИЕ ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ				
Тема 1.1. Оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов.		
		Практическое занятие № 1 Ударно-штифтовая мельница.		2
Тема 1.2. Оборудование для тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Оборудование для тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.		
		Лабораторная работа № 1 Изучение оборудования для тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.		2
Раздел 2. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ				
Тема 2.1. Оборудование для производства карамели.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Оборудование для производства карамели.		
		Лабораторная работа № 2 Изучение работы оборудования для производства карамели.		2
Тема 2.2. Оборудование для производства конфет и ириса.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Оборудование для производства конфет и ириса.		
		Лабораторная работа № 3 Изучение работы оборудования для производства конфет и ириса.		2
Тема 2.3. Оборудование для производства шоколада и какао-порошка.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Оборудование для производства шоколада и какао-порошка.		
		Лабораторная работа № 4 Изучение работы оборудования для производства шоколада и какао-порошка.		2
	Содержание учебного материала		4	2
	1	Оборудование для производства мармелада и пастилы.		

Тема 2.4. Оборудование для производства мармелада и пастилы.	Практическое занятие № 2 Баланс влаги при сушке мармелада и пастилы.		2	3
Раздел 3. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫХОДА ГОТОВЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ				
Тема 3.1. Оборудование для за­вёртки кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Оборудование для за­вёртки кондитерских изделий.		
Тема 3.2. Оборудование для фасовки и упаковки кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Оборудование для фасовки и упаковки кондитерских изделий.		
Самостоятельная работа при изучении разделов 1-3.				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Тема 1.1. Изучение работы пятивалковой мельницы.			2	3
Тема 1.2. Приборы КИПа в варочных аппаратах.			2	
Тема 2.1. Дозаторы красителей и эссенций.			2	
Тема 2.1. Тянульная машина для карамельной массы.			2	
Тема 2.2. Изучение золотниковых устройств отливочной машины.			2	
Тема 2.2. Работа штампов отливочных машин.			2	
Тема 2.3. Отливочные машины для шоколадных масс.			2	
Тема 2.3. Шоколадоотделочные машины.			2	
Тема 2.4. Взбивальный агрегат для зефирных масс.			2	
Тема 2.4. Изучение сушильного процесса в диаграмме J-d.			2	
Тема 3.1. Назначение способов за­вертки и расфасовки. Их цель.			2	
МДК.03.01.03 Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий				
Раздел 1. ВИДЫ ПОТОЧНЫХ ЛИНИЙ. ОПЕРАЦИИ В ПОТОЧНЫХ ЛИНИЯХ. УРОВЕНЬ МЕХАНИЗАЦИИ ПОТОЧНЫХ ЛИНИЙ				
Тема 1.1. Понятие о машинах и аппаратах. Полумеханизированные, механизированные и автоматизированные поточные линии. Уровень механизации поточных линий.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Понятие о машинах и аппаратах. Полумеханизированные, механизированные и автоматизированные поточные линии. Уровень механизации поточных линий.		
Тема 1.2. Создание технологического потока.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Создание технологического потока.		
Раздел 2. МОРФОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПОТОКА				
Тема 2.1. Классы технологических потоков. Условные обозначения технологических операций (процессоры).	Содержание учебного материала		6	2
	1	Классы технологических потоков. Условные обозначения технологических операций (процессоры).		
Раздел 3. ПОТОЧНЫЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ				
Тема 3.1. Поточные линии	Содержание учебного материала		2	2
	1	Поточные линии для производства леденцовой и карамели с фруктово-ягодными начинками.		

для производства леденцовой и карамели с фруктово-ягодными начинками.	Практическое занятие № 1 Поточные линии для производства карамели.		2	2,3
Тема 3.2. Поточные линии для производства отливных сортов конфет.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Поточные линии для производства отливных сортов конфет.		
	Практическое занятие № 2 Поточные линии для производства отливных сортов конфет.		2	2,3
Тема 3.3. Поточные линии для производства размазных (растяжных) сортов конфет.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Поточные линии для производства размазных (растяжных) сортов конфет.		
	Практическое занятие № 3 Поточные линии для производства размазных сортов конфет.		1	2,3
Тема 3.4. Поточные линии для производства конфет путем отсадки и выпрессовывания.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Поточные линии для производства конфет путем отсадки и выпрессовывания.		
	Практическое занятие № 4 Поточные линии для производства отсадных сортов конфет.		1	2,3
Тема 3.5. Поточные линии для производства шоколадных изделий.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Поточные линии для производства шоколадных изделий.		
	Практическое занятие № 5 Поточные линии для производства шоколадных изделий и какао-порошка.		2	2,3
Тема 3.6. Поточные линии для производства мармелада, пастилы и зефира.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Поточные линии для производства мармелада, пастилы и зефира.		
	Практическое занятие № 6 Поточные линии для производства мармелада, пастилы и зефира.		2	2,3
Самостоятельная работа при изучении разделов 1-3.				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Тема 1.1. Изучить разницу между машинами и аппаратами.			2	3
Тема 1.1. Работа с книгой по теме: «Виды поточных линий».				
Тема 1.2. Работа с книгой по теме: «Классификация операций по классам».			2	
Тема 1.2. Работа с книгой по теме: «Создание технологического потока».				
Тема 2.1. Работа с книгой по теме: «Условные обозначения, процессы».			4	
Тема 2.1. Работа с книгой по теме: «Порядок построения процессорных схем».				
Тема 3.1. Работа с книгой по теме: «Изучение поточных линий для производства карамели».			12	
Тема 3.2. Работа с книгой по теме: «Изучение поточных линий для производства для производства отливных сортов конфет».				
Тема 3.3. Работа с книгой по теме: «Изучение поточных линий для производства размазных и осадных видов конфет».				
Тема 3.4. Работа с книгой по теме: «Изучение поточных линий для производства осадных видов конфет».				
Тема 3.5. Работа с книгой по теме: «Изучение поточных линий для производства шоколада и какао-порошок»				
Учебная практика			36	2,3
МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий				

МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий					
Раздел 1. ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ					
Тема 1.1. Производство печенья, галет, крекеров.	Содержание учебного материала			10	2
	1	Классификация, характеристика печенья, галет, крекеров. Основное сырье и стадии производства. Приготовление теста для сахарного, затяжного, сдобного печенья, галет, крекеров. Формование различных видов печенья. Выпечка. Упаковывание, завертка, расфасовка. Условия и сроки хранения.			
	Практическое занятие № 1 Расчет рецептур печенья..			4	2,3
Тема 1.2. Производство вафель.	Содержание учебного материала			4	2
	1	Классификация и характеристика вафель. Приготовление вафельных листов. Формование и выпечка. Приготовление начинок. Нанесение начинок на вафельные листы.			
Тема 1.3. Производство тортов и пирожных.	Содержание учебного материала			6	2
	1	Классификация тортов и пирожных. Виды выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Производство выпеченных полуфабрикатов. Производство отделочных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения тортов и пирожных.			
	Лабораторная работа № 1 Изготовление сахарного и затяжного печенья. Органолептическая оценка качества.			4	2,3
	Лабораторная работа № 2 Приготовление выпечных и отделочных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества. Оформление тортов и пирожных отделочными полуфабрикатами.			6	
Тема 1.4. Производство пряников.	Содержание учебного материала			6	2
	1	Классификация, характеристика пряников. Приготовление сырцовых и заварных пряников. Формование, выпечка пряников. Упаковывание, завертка, расфасовка. Условия и сроки хранения.			
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.					
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы					
Тема 1.1. Подготовить сообщение по теме: «Сдобное печенье».				12	3
Тема 1.3. Подготовить сообщение по теме: «Отделка тортов и пирожных».					
Тема 1.4. Подготовить сообщение по теме: «Формование пряников».					
МДК.03.02.02 Оборудование производства мучных кондитерских изделий					
Раздел 1. КЛАССИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КОНСТРУКЦИИ МАШИН И АППАРАТОВ					
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании для производства МКИ (мучных кондитерских изделий).	Содержание учебного материала			2	2
	1	Общие сведения о технологическом оборудовании для производства МКИ (мучных кондитерских изделий).			
Раздел 2. ПРИЕМ, ХРАНЕНИЕ И ВНУТРИФАБРИЧНОЕ ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ СЫРЬЯ					
Тема 2.1. Основные типы складов для бестарного хранения муки и сахарного песка.	Содержание учебного материала			4	3
	1	Основные типы складов для бестарного хранения муки и сахарного песка.			
	Лабораторная работа № 1			2	2,3

	Расчет и проектирование склада бестарного хранения муки (СБХМ).			
Раздел 3. ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ				
Тема 3.1. Оборудование для смешивания и просеивания, ошпарки и мойки, измельчения сырья и полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Оборудование для смешивания и просеивания, ошпарки и мойки, измельчения сырья и полуфабрикатов.		
Раздел 4. ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА				
Тема 4.1. Темперировующие машины. Варочные котлы, диссудоры.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Темперировующие машины. Варочные котлы, диссудоры.		
Тема 4.2. Вакуум-аппараты, помадоварочные станции.	Содержание учебного материала		4	3
	1	Вакуум-аппараты, помадоварочные станции.		
Раздел 5. ДОЗАТОРЫ ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ				
Тема 5.1. Автовесы ДМ-100, ДМ-200. Ленточные дозаторы, шнековые дозаторы для муки и сахарного песка.	Содержание учебного материала		4	3
	1	Автовесы ДМ-100, ДМ-200. Ленточные дозаторы, шнековые дозаторы для муки и сахарного песка.		
		Лабораторная работа № 2 Анализ работы дозаторов непрерывного действия.		2
Тема 5.2. Дозаторы для жидких компонентов.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Дозаторы для жидких компонентов.		
Раздел 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ МАСС				
Тема 6.1. Тестомесильные машины периодического и непрерывного действия. Кремозбивальная машина.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Тестомесильные машины периодического и непрерывного действия. Кремозбивальная машина.		
Раздел 7. ПРОКАТКА ТЕСТА И ФОРМОВАНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК				
Тема 7.1. Оборудование для прокатки теста. Штамп-машина ударного действия для затяжного печения.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Оборудование для прокатки теста. Штамп-машина ударного действия для затяжного печения.		
Тема 7.2. Ротационная формующая машина для сахарного печенья. Отсадочная машина для пирожных типа «Буше», «Эклер».	Содержание учебного материала		2	3
	1	Ротационная формующая машина для сахарного печенья. Отсадочная машина для пирожных типа «Буше», «Эклер».		
Раздел 8. ВЫПЕЧКА ИЗДЕЛИЙ				
Тема 8.1. Печи для выпечки мучных кондитерских изделий с газовым и электрообогревом.	Содержание учебного материала		6	3
	1	Печи для выпечки мучных кондитерских изделий с газовым и электрообогревом.		
	Лабораторная работа № 3 Изучение схем печей с рециркуляцией газов.		2	3
	Лабораторная работа № 4 Изучение ТЭНов и инжекционных газовых горелок.		2	
Самостоятельная работа при изучении разделов 1-8.				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				

Тема 2.1. Учет и контроль муки в складах бестарного хранения муки (СБХМ).	2	3
Тема 4.1. КИП, используемые в варочных аппаратах.	2	
Тема 5.2. Порядок заполнения дозатора Ш2-ХДБ.	2	
Тема 6.1. Подготовка тестомесильных машин (ТММ) к работе и правила эксплуатации.	2	
Тема 8.1. Изучать схему газоходов в печах типа ППЦ.	2	
Производственная практика	216	3
Всего	640	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

МДК.03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Ауд.1309 Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт. Компьютер преподавателя Pentium E5300; Проектор SANYO с проекционным экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

МДК.03.01.02 Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий

Ауд.2403 Кабинет технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., учебные макеты технологического оборудования.

Компьютер преподавателя Pentium E5300; Проектор SANYO с проекционным экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

МДК.03.01.03 Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий

Ауд.2403 Кабинет технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., учебные макеты технологического оборудования. Компьютер преподавателя Pentium E5300; Проектор SANYO с проекционным экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

МДК.03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий

Ауд.2202 Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., наборы плакатов по технологии изготовления хлебобулочных изделий и пр-ва макарон. Компьютер преподавателя Ledovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с

экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware), Acrobat Reader DC (freeware), КонсультантПлюс (Договор об информационной поддержке ВУЗ 01.09.2015), Adobe Acrobat Reader DC (freeware), FireFox 77.0.1 (freeware), Google Chrome 83.0.4103.97 (freeware), VLC media player (freeware), K-Lite Codec Pack Full (freeware).

МДК.03.02.01 Оборудование производства мучных кондитерских изделий

Ауд.1210 Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства

Учебная мебель на 32 посадочных места, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., трибуна-1, шкаф платяной 2шт., стол под приборы- 4шт., плакаты, учебные макеты технологического оборудования. Компьютер преподавателя Pentium E5300; Проектор SANYO с проекционным экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

МДК.03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В.2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2019. - 248 с. - (Профессиональное образование).	осн		ЭБС Юрайт
Курочкин, А. А. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Байкин С. В., Кухарев О. Н. ; под общ. ред. Курочкина А.А.2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2018. - 439 с. - (Профессиональное образование).	осн		ЭБС Юрайт

МДК.03.01.02 Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы

Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражных А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 . — 331 с.	осн		ЭБС Юрайт
Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражных А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 . — 331 с.	осн		ЭБС Юрайт
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп . — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 . — 203 с.	доп		ЭБС Юрайт
Курочкин, А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражных А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 . — 586 с.	доп		ЭБС Юрайт

МДК.03.01.03 Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражных А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .-331	осн		ЭБС Юрайт
Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражных А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 . — 331	осн		ЭБС Юрайт
Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп . — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 . — 203 . —	доп		ЭБС Юрайт
Курочкин, А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : Учебник Для	доп		ЭБС Юрайт

СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 586			
---	--	--	--

МДК.03.02.01 «Технология производства мучных кондитерских изделий»

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник / Чижилова О. Г., Коршенко Л. О. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2018. - 178 с.	осн.		ЭБС Юрайт
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2019. - 248 с. - (Профессиональное образование).	осн		ЭБС Юрайт

МДК.03.02.02 Оборудование производства мучных кондитерских изделий

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. - 331 с.	осн		ЭБС Юрайт
Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 331 с.	осн		ЭБС Юрайт
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с.	доп		ЭБС Юрайт
Курочкин, А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 586 с.	доп		ЭБС Юрайт

Сазонов, Э. В. Вентиляция: теоретические основы расчета : Учебное пособие / Сазонов Э. В. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 201 с.	доп		ЭБС Юрайт
---	-----	--	---------------------------

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия и учебная практика проводятся в образовательном учреждении. В процессе обучения используются имитационные и информационно-коммуникационные технологии. Консультации обучающихся проводятся в соответствии с графиком консультаций, составленным учебным заведением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по модулю ПМ: высшее специальное образование, соответствующее профилю модуля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных работ
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных работ и во время производственной практики
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных работ и во время производственной практики
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных работ и во время производственной практики

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	Повышение интереса к учебе, расширение кругозора по специальности	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных работ, практических и лекционных занятиях.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Активизация при выполнении лабораторных и практических занятий	Участие в олимпиадах, конференциях, конкурсах.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Активное стремление к положительному решению стандартных и нестандартных профессиональных задач. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Наблюдение во время производственной практики. Экспертная оценка решения профессиональных ситуационных задач.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Написание рефератов, докладов по темам специальности.	Участие в олимпиадах, конференциях, конкурсах.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Работа с сайтами, посещение библиотек.	Проверка рефератов, докладов и оценка в журнал.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Формирование толерантных отношений среди участников группы, формирование межкультурных коммуникаций.	Оценка за прилежание. Наблюдение за поведением студентов на занятиях.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Активизация при выполнении лабораторных и практических занятий.	Оценка по результатам проведения лабораторных и практических занятий.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Активизация при выполнении лабораторных, практических занятиях, а также на теоретических занятиях.	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных, практических, теоретических занятий
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Использование в учебном процессе прогрессивные технологии приготовления кондитерских изделий при написании рефератов, докладов, конспектов.	Участие в олимпиадах, конференциях, конкурсах.

6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы профессионального модуля инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья техникум обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

**Рецензия на
программу профессионального модуля ПМ.03 «Производство
кондитерских изделий»**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций 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.

В рабочей программе приведены цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

Целью освоения профессионального модуля является овладение технологией приготовления сахаристых и мучных кондитерских изделий.

Из программы профессионального модуля становится ясно, что основными задачами профессионального модуля ПМ.03 «Производство кондитерских изделий» является: показать значимость и специфику кондитерского производства, дать представление об ассортименте и технологии производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; дать представление об эксплуатации основных видов оборудования, обучающиеся приобретают навыки по проектированию и подбору оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских;

Программа профессионального модуля может быть использована в учебном процессе, в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Рецензент :

Чунихина А.В., руководитель центра развития технологий и продуктов ОАО «КАРАВАЙ»

Подпись: _____ М.П.



