

Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Изготовление конфет, драже

Профессия: Кондитер сахаристых изделий

Форма обучения - ОЧНАЯ

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования *технический*

Формы аттестации: МДК 01.01 Технология изготовления конфет - экзамен 2 семестр; МДК 01.02

Технология изготовления драже - дифференцированный зачёт 3 семестр; ПП.01 -

дифференцированный зачёт 3 семестр; экзамен квалификационный – 3 семестр.

<p>Рассмотрена и одобрена предметно-цикловой комиссией</p> <p>Протокол № <u>1</u> от «<u>28</u>» <u>08</u> 2017г.</p> <p>Председатель <u>[Signature]</u></p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам директора по УПР</p> <p><u>[Signature]</u></p> <p>Загородникова Н.И.</p> <p>«<u>28</u>» <u>08</u> 2017г.</p>
--	--

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Организация-разработчик: ТОБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Разработчик: Блинецова Любовь Валентиновна – преподаватель специальных дисциплин

Согласовано с работодателем
Зам. генерального директора –
исполнительный директор
ООО «Объединенные кондитеры»
[Signature] Саликов А.А./

МП

«28» 08 2017



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации программы профессионального модуля	19
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. Паспорт программы профессионального модуля

Изготовление конфет, драже

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Изготовление конфет, драже

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Изготавливать конфетные массы.
2. Формовать корпуса конфет.
3. Изготавливать корпуса драже
4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в рамках повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников кондитерской промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- работы на оборудовании для изготовления конфет;
- работы на оборудовании для изготовления драже;

уметь:

- изготавливать конфетные массы;
- формировать корпуса конфет;
- изготавливать корпуса драже;
- обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже;
- устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже;

- обслуживать оборудование для изготовления конфет, драже;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже.

знать:

- характеристики сырья и материалов, применяемых для изготовления конфет, драже;
- технологические процессы изготовления конфетных масс и подготовки кондитерской массы к формованию;
- технологический процесс формования корпусов конфет;
- виды брака в процессе формования и резания, меры по их устранению;
- технологический процесс изготовления корпусов драже;
- технологический процесс обрабатывания поверхности корпусов конфет, драже;
- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления конфет, драже;
- способы устранения неполадок оборудования при изготовлении конфет, драже;
- дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже, и меры по их устранению.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 528 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;
учебной и производственной практики - 378 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **изготовление конфет, драже**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Изготавливать конфетные массы.
ПК 1.2	Формовать корпуса конфет.
ПК 1.3	Изготавливать корпуса драже.
ПК 1.4	Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля «Изготовление конфет, драже»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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
ПК 1.1; 1. 2;1. 4	Раздел 1. Ведение технологических процессов изготовления конфет	102	68	34	-	34	-		
ПК 1.3;1. 4	Раздел 2. Ведение технологических процессов изготовления драже	48	32	16	-	16	-		
	Учебная практика	0						0	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	378							378
	Всего:	528	100	50	-	50	-	0	378

4.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 1. Ведение технологических процессов изготовления конфет		354	
МДК 01.01. Технология изготовления конфет		102	
Тема 1.1 Технологические процессы подготовки сырья к производству.	Содержание	12	
	1. Введение. Цель и задачи модуля. Современное производство конфет. Ассортимент конфет. Автоматизация и повышение эффективности производства.	4	1
	2. Освобождение сырья от тары, обмывка отдельных видов тары. Очистка сырья. Разогревание, смешивание, взвешивание и дозирование сырья.		2
	3. Первичная переработка сырья. Виды сырья, предназначенного для переработки. Выполнение требований к первичной переработке сырья. Подготовка нетрадиционных видов сырья.		2
	4. Приготовление различных видов сиропов. Виды сиропов. Назначение сиропов. Технологические параметры приготовления сиропов. Требования, предъявляемые к сиропу.		3
	5. Выбор технологического оборудования, применяемого для подготовки сырья к производству. Назначение, устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования. Соблюдение безопасности труда, санитарно – гигиенического режима и пожарной безопасности при ведении технологических процессов подготовки сырья к производству.		3
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	8	
	1 Составление маршрута очистки сырья, взвешивания и дозирования		
	2 Составление маршрута первичной переработки сырья		
	3 Определение оборудования для подготовки сырья к производству		

	Самостоятельная работа			
	1	Составление инструкционно- технологических карт просеивания сырья, подготовки жидкого сырья	6	
	2	Составление таблицы неполадок в работе оборудования для подготовки сырья к производству.		
	3	Проектирование маршрута подготовки сахаро- паточного сиропа.		
			24	
Тема 1.2 Технологические процессы изготовления конфетных масс	Содержание		24	
	1.	Рецептуры конфетных масс. Изготовление различных конфетных масс. Виды и способы изготовления конфетных масс, Характеристики конфетных масс, Устранение дефектов, возникающих в процессе изготовления конфетных масс.	12	2
	2.	Соблюдение особенностей технологии различных конфетных масс. Отличия технологий приготовления различных конфетных масс. Выдерживание технологических режимов		2
	3	Производство помадных конфет. Производство фруктовых, желеино-фруктовых и желейных конфет. Производство фруктов и ягод в шоколаде.		2
	4	Производство молочных конфет. Производство сбивных конфет. Производство ликерных и кремовых конфет. Производство ореховых и грильяжных конфет. Требования к качеству конфет. Потери и отходы. Условия хранения.		2
	5	Выбор технологического оборудования, применяемого для изготовления конфетных масс. Устранение неполадок в работе оборудования.. Назначение, устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации.		3
	6	Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов изготовления конфетных масс.		3
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
Практические занятия		12		

	1.	Составление маршрутов изготовления различных конфетных масс.			
	2.	Определения оборудования для различных конфетных масс			
	3	Расчет рецептур на различные виды конфет			
	Самостоятельная работа		8		
	1	Составление инструкционно- технологических карт приготовления различных конфетных масс			
	2	Составление инструкции по технике безопасности на участке изготовления конфетных масс.			
	3	Подготовка презентации «Виды конфет»			
	4	Составление тематического кроссворда			
	Тема 1.3 Технологические процессы формования корпусов конфет	Содержание			18
		1.	Определение способов формования конфетных корпусов. Соблюдение требований, предъявляемых к различным конфетным массам. Подготовка конфетных масс к формованию.		8
2.		Формование корпусов конфет различными способами. Свойства формуемых масс. Охлаждение и выстойка корпусов конфет. Соблюдение технологического режима формования. Определение и устранение дефектов, возникающих в процессе формования		2	
3.		Выбор технологического оборудования, применяемого для формования корпусов конфет. Назначение, устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования.		3	
4.		Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов формования корпусов конфет .		3	
Лабораторные работы (не предусмотрены)		-			
Практические занятия		10			
1.		Определение оборудования для формования корпусов конфет			

	2.	Составление маршрута формования корпусов конфет	10	
	Самостоятельная работа			
	1	Составление инструкционно – технологических карт формования корпусов конфет		
	2.	Составление инструкции по технике безопасности на участке формования корпусов конфет		
	3.	Подготовить сообщение « Основные способы формования конфетных корпусов . Достоинства и недостатки».		
4	Подготовка материала для проведения урока – игры по теме			
Тема 1.4. Технологические процессы обработки поверхности корпусов конфет	Содержание		14	2
	1.	Выбор способов для обработки поверхности корпусов конфет. Требования, предъявляемые к обработке поверхности корпусов конфет	8	
	2.	Определение способов глазурирования. Виды глазури, свойства глазури. Подготовка глазури для глазурирования корпусов .Назначение глазурирования .Обработка поверхности корпусов конфет различными способами.		2
	3.	Соблюдение технологического процесса глазурирования корпусов конфет. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе глазурирования. Обработка поверхности корпусов конфет различными способами.		3
	4.	Выбор оборудования для обработки поверхности корпусов конфет различными способами. Назначение, устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования		3
	5.	Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.		3
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия		6	
	1.	Составление маршрута темперирования глазури		
	2.	Составление маршрута глазурирования корпусов конфет.		

	3.	Определение оборудования для глазирования корпусов конфет	10	
	4.	Определение неполадок в работе оборудования для глазирования корпусов конфет.		
	Самостоятельная работа			
	1	Определение основных способов для обрабатывания поверхности корпусов конфет		
	2	Составление таблицы дефектов при обрабатывании поверхности корпусов конфет		
	3	Определение достоинств способов для обрабатывания поверхности корпусов		
	4	Выполнение схемы глазировочного агрегата		
Производственная практика при изучении раздела 1 ПМ 1			252	
Виды работ: Самостоятельная работа на оборудовании для изготовления конфет в составе бригады				
<ul style="list-style-type: none"> - освобождение сырья от тары; - обмывка отдельных видов тары; - подготовка сырья к производству; - первичная переработка сырья; - изготовление различных конфетных масс; - формование корпусов конфет различными способами; - охлаждение и выстойка корпусов конфет; - темперирование глазури; - глазирование корпусов конфет; - выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении конфет; - устранение неполадок в работе оборудования для изготовления конфет. 				
Раздел 2 ПМ 1. Ведение технологических процессов изготовления драже			174	
МДК.01.02. Технология изготовления драже			48	

Тема 2.1. Технологические процессы отливки корпусов драже в крахмал	Содержание		10	
	1.	Характеристика и ассортимент драже. Квалификационные характеристики дражировщиков. Подготовка крахмала как формовочного материала.	5	
	2.	Приготовление кондитерских масс. Темперирование кондитерских масс. Соблюдение технологического режима темперирования кондитерских масс		2
	3	Приготовление корпусов драже. Отливка кондитерских масс в крахмал. Выстаивание и охлаждение корпусов. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе отливки корпусов драже в крахмал.		2
	4	Выбор технологического оборудования, применяемого для отливки корпусов драже в крахмал. Устранение неполадок в работе оборудования. Назначение, устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации.		3
	5	Соблюдение безопасности труда, санитарно – гигиенического режима и пожарной безопасности при ведении технологических процессов отливки корпусов драже в крахмал. Содержание оборудования. Выполнение общих требований безопасности в процессе отливки корпусов драже в крахмал		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия		5	
	1.	Составление маршрута приготовления кондитерских масс.		
	2.	Определения оборудования для приготовления кондитерских масс		
	3.	Составление инструкционно – технологической карты отливки корпусов драже в крахмал: ликерных, помадных, желеино-фруктовых		
4.	Проектирование маршрута подготовки крахмала как формовочного			

		материала		
	Самостоятельная работа		5	
	1	Определение характерных неполадок в работе оборудования для отливки корпусов драже в крахмал		
	2.	Выполнение схемы дражировочного котла		
	3.	Подготовить сообщение о способах выстаивания корпусов драже		
	4.	Подготовка ответов на контрольные вопросы		
Тема 2.2. Технологические процессы штампования и выпрессовывания корпусов драже	Содержание		12	
	1.	Подготовка карамельной массы. Смешивание карамельной массы с кунжутным ядром или дробленным ядром ореха.	6	2
	2.	Прокатка полученной кондитерской массы. Штампование корпусов драже. Выпрессовывание корпусов драже. Соблюдение требований, предъявляемых к корпусам драже.		2
	3	Ведение технологического процесса штампования и выпрессовывания корпусов драже. Соблюдение технологических режимов штампования и выпрессовывания корпусов драже. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе штампования и выпрессовывания корпусов драже.		3
	4	Выбор оборудования для ведения технологических процессов штампования и выпрессовывания корпусов драже. Назначение, устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования.		3
	5	Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов штампования и выпрессовывания корпусов драже.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия		6	
1.	Определения оборудования для штампования и выпрессовывания корпусов драже.			

	2.	Составление маршрута прокатки кондитерской массы.	5	
	3.	Составление маршрута штампования и выпрессования корпусов драже		
	Самостоятельная работа			
	1.	Решение производственной проблемы: «Устранение дефектов, возникающих в процессе штампования корпусов драже».		
	2.	Выполнение технологической схемы производства драже		
	3.	Выполнение схемы приготовления карамельных корпусов		
	4.	Составление тематического кроссворда		
Тема 2.3. Технологические процессы обрабатывания поверхности корпусов драже.	Содержание		10	
	1.	Приготовление поливочного сиропа. Назначение поливочного сиропа. Технологические параметры сиропа. Особенности поливочного сиропа.	5	2
	2	Определение способов обрабатывания поверхности корпусов драже. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе обрабатывания поверхности корпусов драже.		2
	3	Выполнение технологического процесса дражирования корпусов. Выбор оборудования для дражирования корпусов. Назначение, устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования		2
	4	Выполнение технологического процесса глянцеваания корпусов. Выбор оборудования для глянцеваания корпусов. Назначение, устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования		2
	5	Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены,		

	промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов обработки поверхности корпусов драже.		3
Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
Практические занятия		5	
1.	Определение оборудования для обрабатывания поверхности корпусов драже различными способами.		
2.	Составление маршрута обрабатывания поверхности корпусов драже различными способами.		
Самостоятельная работа		6	
1	Проектирование технологической схемы дражирования корпусов		
2	Проектирование технологической схемы глянцеования корпусов		
3	Составление инструкции по технике безопасности на участке обрабатывания поверхности корпусов драже		
4	Составление таблицы характерных неполадок в работе оборудования для обрабатывания поверхности корпусов драже.		
5.	Составление тематического кроссворда		
Производственная практика при изучении раздела 2 ПМ 1 Виды работ: Самостоятельная работа на оборудовании для изготовления драже в составе бригады: - подготовка крахмала для формования - приготовление кондитерской массы - темперирование кондитерской массы - отливка кондитерской массы - подготовка карамельной массы - смешивание карамельной массы с кунжутным ядром - смешивание карамельной массы с дробленным ядром ореха - прокатка кондитерской массы - штампование корпусов драже - приготовление поливочного сиропа		126	

<ul style="list-style-type: none">- обрабатывание корпусов драже различными способами- выявление и устранение дефектов, возникающих в результате изготовления драже- устранение неполадок в работе оборудования		
Всего	528	

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиа-проектор

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику на кондитерских предприятиях

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. «Технология производства сахарных кондитерских изделий» Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2013.
2. Драгилев А.И. «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронных и кондитерское» - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. Ю., «Технология и организация производства кондитерских изделий». - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Баранов Д.А. «Процессы и аппараты пищевых производств», - М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Драгилев А.И., Сенаев Я.М. «Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий», - М.: ИРПО, издательский центр «Академия», 2013
3. Нечаев А.П., Шуб И.С., «Технология пищевых производств», - М.: Колос, 2013

4. Рыжаков А.В. «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров», -М.: Издательский центр «Академия», 2012

5. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н., «Технология производства сахарных кондитерских изделий», -М.: ПрофОбрИздат, 2014

5.Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н., «Озрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе», -М.:ИРПО, издательский центр «Академия», 2013

Интернет- ресурсы:

1.www.konditerprom.ru

2.www.conditer.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации профессионального модуля предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Проведение консультаций для обучающихся предусматриваются в различной форме: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Занятия при изучении данного модуля проводятся в учебных кабинетах и тренинговых лабораториях. Производственная и учебная практика проводится концентрировано, в соответствии с программой модуля на предприятиях пищевой промышленности.

Учебная и производственная практика завершается зачетом обучающимся освоенных общих и профессиональных компетенций. Результаты прохождения практики по профессиональному модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме квалификационного экзамена.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебно- методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение производства».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по ПМ: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, прошедшие стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1. Изготавливать конфетные массы	Выполнение операций по изготовлению конфетных масс на технологическом оборудовании: - подготовка сырья к производству; - изготовление различных конфетных масс; - устранение дефектов, возникающих в процессе изготовления конфетных масс.	Защита практических работ; зачеты по учебной и производственной практике; тестирование по разделам профессионального модуля. Экспертная
ПК 1. 2. Формовать корпус конфет	Выполнение операций по формованию корпусов конфет масс на технологическом оборудовании: - подготовка конфетных масс к формованию; - формование корпусов конфет;	оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в

	- выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе формования.	ходе наблюдения за деятельностью обучающегося на учебной и производственной практике по изготовлению конфет, драже
ПК1.3. Изготавливать корпус драже	Выполнение операций по изготовлению корпусов драже на технологическом оборудовании: - изготовление корпусов драже различными способами; - выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе изготовления корпусов драже.	
ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже	Отсутствие дефектов на поверхности корпусов конфет, драже при их изготовлении на технологическом оборудовании	Защита практических работ. Оценивание качества обработки поверхности корпусов конфет, драже органолептическим способом. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающегося на учебной и производственной практике по обработке поверхности корпусов конфет, драже.
Экзамен квалификационный		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных

компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в конкурсах профмастерства. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-Правильность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления конфет, драже.	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях в процессе производственной практике по изготовлению конфет, драже.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - Адекватность оценки эффективности и качества выполнения работ по изготовлению конфет, драже; - ответственность за результаты своей работы по изготовлению конфет, драже 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Эффективность поиска информации необходимой для выполнения процессов изготовления конфет, драже.	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях в процессе производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Правильность выполнения работ по изготовлению конфет, драже на технологическом оборудовании с автоматизированной системой управления.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Бесконфликтность общения и регулирование собственного поведения в повседневной деятельности, работы в команде; - эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо

50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.