

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально – экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 Выполнение технологических операций производства
кондитерских сахаристых изделий в соответствии
с технологическими инструкциями**

*«профессиональный учебный цикл»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/ по
профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности (профессии) среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 799.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж».

Составитель:
Моисеева В.И мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии

с технологическими инструкциями и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях

В

ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий

ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных

технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании

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 кондитерских сахаристых изделий; обслуживании оборудования;

выявлении и устранении дефектов, возникающих в процессе изготовления кондитерских сахаристых изделий

уметь:

подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

знать:

основные технологические операции и режимы работы
правила эксплуатации технологического оборудования, систем
производству кондитерских сахаристых изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 338 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 266 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;

учебной и производственной практики – 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности — «Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий
ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями...
ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для ППКРС)

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 01,02,03,04,05,06,07,08,09	Раздел 3 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	338					
	Производственная практика, часов						
	Всего:						

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. 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) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями				
МДК 03.01 Техничко технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий .				
Тема 1.1.. Технологические процессы изготовления конфетных масс	Содержание <i>учебного материала</i>		10	2
	1.	Введение. Цель и задачи модуля. Современное производство конфет. Ассортимент конфет. Автоматизация и повышение эффективности производства. Производство помадных конфет. Производство фруктовых, желеино-фруктовых и желейных конфет. Производство фруктов и ягод в шоколаде. 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	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. Соблюдение технологического процесса глазирования корпусов конфет. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе глазирования. Обработка поверхности корпусов конфет различными способами. 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.		

	Лабораторные работы			
	1.			
	Практические занятия (
	1.	Составление маршрутов изготовления различных конфетных масс. Определения оборудования для различных конфетных масс Составление маршрута темперирования глазури Составление маршрута глазирования корпусов конфет. Определения оборудования для штампования и выпрессовывания корпусов драже.		
Тема 1.2. Технологические процессы изготовления карамели, различных видов халвы	Содержание учебного материала		10	
	1.	. Состав, рецептура и технологическая схема производства карамели. Приготовление карамельных сиропов. Виды сиропов. Получение карамельной массы. Свойства карамельной массы. Этапы обработки карамельной массы. Требования к качеству карамельной массы. Характеристика халвы. Виды халвы. Подготовка сырья для производства халвы. Оборудование для подготовки семян. Хранение и очистка масла семян для производства халвы.		
	...			
	Лабораторные работы			
		1.		
	Практические занятия		10	
	1.	Расчет производственных рецептур для приготовления полуфабрикатов карамельного производства: сироп, карамельная масса, начинка. Расчет производственных рецептур на различные сорта карамели. Изучение требований к качеству карамельной массы. Составление маршрута очистки масла семян. Определения оборудования для приготовления белковых масс для халвы. Составление инструкционно-технологической карты производства халвы. Показатели качества халвы. Изучение устройства и принцип работы оборудования.		
	Содержание учебного материала			
Тема 1.3. Технологические процессы изготовления шоколада,	1	Виды шоколадных масс. Технология приготовления шоколадных масс:		

шоколадной глазури и шоколадных паст		приготовление рецептурной смеси шоколадной массы, измельчение рецептурной смеси шоколадной массы, разведение гомогенизация и конширование шоколадной массы. Особенности структуры и расчета рецептуры шоколада. Темперирование шоколадной массы. Формование шоколада Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов. Производство шоколадной, кондитерской и жировой глазури. Технологический процесс изготовления глазури и шоколадной пасты	16	
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
	1	. Расчет производственных рецептур для приготовления различных видов шоколада Изучение оборудования для производства плиточного шоколада, шоколадных фигур Изучение требований к качеству шоколадной массы Расчет рецептур на шоколадные пасты и шоколадные глазури		
Тема 1.4. Технологические процессы изготовления мармелада, пастилы и зефира.		Содержание учебного материала		
	1.	Ассортимент желейного мармелада. Производство желейного и желейно-фруктового мармелада. Желейный мармелад на агаре. Желейный мармелад на пектине Желейный мармелад на агароиде. Производство желейного резного мармелада. Изделия детского ассортимента. Формовой желейный мармелад на пектине.		
	2	. Технология производства пастилы на агаре и пектине. Рецептуры на пастильные изделия и их расчет Машинно-аппаратурная схема линии для производства пастилы на агаре. Способы приготовления зефирной массы и зефира Производство зефира на агаре. Технология и схема производства зефира на поточно-механизированной линии. Машинно-аппаратурная схема линии для производства зефира на агаре. Машинно-аппаратурная схема линии для производства зефира на пектине.		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
	1	Расчет производственных рецептур для приготовления различных видов мармелада Рецептуры на зефир и пастильные изделия и их расчет		
Тема 1.5. Технология изготовления мучных кондитерских изделий, приготовления теста		Содержание учебного материала		
	1	. Технологический процесс производства затяжного печенья: Рецептура на затяжное, Овсяное, сдобное, печенье. Приготовление теста в машинах периодического действия. Вылеживание теста, прокатка теста. Формование тестовых заготовок. Выпечка и охлаждение. Технология приготовления галет и крекеров. Рецептуры вафельных листов. Особенность вафельного		

		теста. Влияние клейковины муки на качество теста. Технологические параметры замеса		
	2	Общие сведения о производстве пряников. Ассортимент пряничных изделий. Пряники заварные и сырцовые. Форма пряничных изделий. Требования к качеству пряничных изделий. Выпечка тестовых заготовок. Печи ротационного типа. Тоннельные или конвейерные печи непрерывного действия. Параметры выпечки пряничных изделий. Охлаждение. Глазирование пряников сахарным сиропом в дражировочных котлах и в машинах барабанного типа. Охлаждение и выстаивание пряников.		
	3	Ведение технологических процессов завертывания кондитерских изделий на завертывание. Завертывание кондитерских изделий. Соблюдение требований, предъявляемых к кондитерским изделиям, предназначенных для завертывания. Дефекты, возникающие в процессе завертывания и меры по их устранению. Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
	1	. Расчет производственных рецептур для приготовления различных видов печенья пряников. Рецептуры на пряничные изделия и их расчет Рецептуры на вафельные изделия и их расчет		
	2	Анализ способов изготовления картонных пачек Анализ способов расфасовывания кондитерских изделий в жестяные банки, пакеты Организация работ по охране труда на кондитерской фабрике		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03				

<p>2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>3. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</p>		
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>.....</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> Освоение приемов и видов работ на оборудовании для изготовления карамели изготовление различных видов карамели выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении карамели; устранение неполадок в работе оборудования для изготовления карамели Первичная переработка какао-бобов; Изготовление различных видов шоколада Приготовление шоколадной глазури; Приготовление шоколадных паст Выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении шоколада и шоколадных изделий Устранение неполадок в работе оборудования для изготовления шоколада и шоколадных изделий Изготовление различных видов мармеладно-пастильных изделий Формование мармеладно-пастильных изделий различными способами Выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении мармеладно-пастильных изделий Устранение неполадок в работе оборудования для изготовления мармеладно-пастильных изделий Изготовление различных видов мучных кондитерских изделий Формование мучных кондитерских изделий различными способами Выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении мучных кондитерских изделий Устранение неполадок в работе оборудования для изготовления мучных кондитерских изделий..... 		
<p>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности))</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> Освобождение сырья от тары Обмывка отдельных видов тары Подготовка сырья к производству Первичная переработка сырья Подготовка оборудования к работе; подача кондитерских изделий на завертывание Устранение дефектов, возникающих в процессе завертывания Расфасовывание кондитерских изделий на различном оборудовании; упаковывание различных кондитерских изделий Устранение характерных неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий..... 	<p style="text-align: center;">*</p>	
Всего	338	

Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой *). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; учебно-производственных мастерских «Учебная пекарня»; для организации самостоятельной работы обучающихся - учебно-производственная лаборатория «Кондитерского дела».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Технология термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской по количеству обучающихся:

- тестомесильная машина,
- электронные весы,
- мойка,
- духовой шкаф.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении производственной практики: Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебная и справочная литература, нормативно-техническая документация, модели и макеты оборудования, вычислительная техника и программное обеспечение к ней, аудио и видеозаписи, видеофильмы, видеомагнитофон, телевизор, плакаты по учебным темам, диапроектор, комплекты слайдов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с.
2. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с.
3. ... Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с.

4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. С4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
- 5.
6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева.
7. 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 428 с.
9. ...7. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 128 с.....

Дополнительные источники:

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
2. ... ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015-01-01.
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.
5. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий / Сост. Н.С. Павлова. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010.
6. ГОСТ 31721-2012. Межгосударственный стандарт. Шоколад. Общие технические условия.
7. ГОСТ 4570-2014. Межгосударственный стандарт. Конфеты. Общие технические условия.
8. .ГОСТ 6477-88. Межгосударственный стандарт. Карамель. Общие технические условия ...
9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193- 07 «Дополнения № 1»].

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
<i>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4.</i>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практически х/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практически х заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

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
--	--	--

<p>OK 01, 02, 04, 05, 07, 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; профессиональная демонстрация навыков работы с механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа; 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>практически х/ лабораторных занятий;</i> - <i>заданий по учебной и производственной практикам;</i> - <i>заданий по самостоятельной работе</i> <p><i>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>практически х заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> - <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
--------------------------------------	--	---

	<p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, чистота на рабочем месте и т.д.); соответствие времени выполнения работ нормативам; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры: точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры.</p>	
--	--	--