

Министерство образования Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 Особенности современного производства  
кондитерских сахаристых изделий

Новосибирск, 2022 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Первухина Тамара Викторовна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № 1 от 31.08.22  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель технологической  
группы ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ»  
А.А. Шынк



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Обучающийся по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий готовится к следующим видам деятельности (ВПД):

1. Изготовление конфет, драже.
2. Изготовление карамели, халвы.
3. Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
4. Изготовление мармеладо-пастильных изделий.
5. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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)

и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК):

- 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.
- ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель.
- ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками.
- ПК 2.3. Изготавливать халву.
- ПК 3.1. Производить шоколадные массы.

- ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.
- ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.
- ПК 4.1. Изготавливать мармелад.
- ПК 4.2. Изготавливать пастилу.
- ПК 4.3. Изготавливать зефир.
- ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.
- ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.
- ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программа повышения квалификации и переподготовки) при наличии начального профессионального образования по профессиям пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по рабочей профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в ассортименте кондитерской продукции;
- определять виды и качество кондитерских сахаристых изделий;
- определять изменения спроса на кондитерскую продукцию;
- переходить на выпуск новых видов продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности современного производства и реализации кондитерской продукции;
- принципы организации кондитерского производства, ориентированного на спрос;
- основные отечественные и зарубежные кондитерские бренды;
- роль потребительских свойств кондитерской продукции в формировании спроса;
- ассортимент кондитерских сахаристых изделий;
- требования действующих стандартов к качеству кондитерских сахаристых изделий;
- примеры применения достижения научно-технического прогресса в кондитерском производстве;
- конъюнктуру современного рынка кондитерских товаров;
- перспективы развития кондитерского производства.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 49 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 33 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>49</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>33</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	10
контрольные работы	0
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	ОК, ПК, ЛР
1	2	3	4	
Раздел 1.	Современное состояние кондитерской промышленности			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	4	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.3 ЛР 2,4,7,10
	1   Отрасль в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития кондитерского производства. Использование достижений научно-технического прогресса в кондитерском производстве.			
	Самостоятельная работа обучающихся Виды самостоятельных работ: сообщение. Тематика: Приоритетные направления развития кондитерской промышленности.	4		
Тема 1.2. Ассортимент кондитерских сахаристых изделий	Содержание учебного материала	8	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.3 ЛР 2,4,7,10
	1   Рынок кондитерских изделий. Основные отечественные и зарубежные кондитерские бренды. Требования к качеству изделий. Роль потребительских свойств кондитерской продукции в формировании спроса.			
	Практические занятия Составление схемы: Оценка потребительских свойств продукции. Составление анкеты: Изучение потребительского спроса на кондитерскую продукцию. Составление таблицы: Торговые марки российских производителей кондитерских изделий. .Составление схемы: Технология производства жевательной карамели.	8		
	Самостоятельная работа обучающихся Виды самостоятельных работ: сообщение, презентация. Тематика: Ассортимент кондитерских изделий холдинга «Объединенные кондитеры».	6		
Раздел 2.	Маркетинг в кондитерском производстве			
Тема 2.1. Стратегия продвижения кондитерской продукции	Содержание учебного материала	11	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.3 ЛР 2,4,7,10
	1   Изменение спроса на кондитерскую продукцию. Система маркетинговых исследований. Прогнозирование конъюнктуры рынка. Организация перехода на выпуск новых изделий. Стратегия продвижения продукции на рынок. Фирменная торговля, информационное обеспечение, реклама.			
	Практические занятия Анализ методов перехода на выпуск новых изделий	2		

	Самостоятельная работа обучающихся	6		
	Виды самостоятельных работ: сообщение, презентация. Тематика: Создание фирменного стиля кондитерского предприятия.			
	<b>Всего:</b>	49		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:  
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;  
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

Лаборатории:

сырья и материалов в кондитерском производстве;  
кондитерской сахаристой продукции.

Реализация программы дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий (интернет-ресурсы, учебная среда Moodle и т.д.).

Оборудование учебного кабинета:

комплект натуральных образцов сырья;  
комплект бланков технологической документации;  
комплект учебно-методической документации;  
наглядные пособия (натуральные образцы изделий);  
видеофильмы.

Технические средства обучения:

проектор VIVITEK  
компьютер  
интерактивная доска Smart Board  
многофункциональный центр HP LaserJet Professional M1132 MFP

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

комплект натуральных образцов сырья;  
наглядные пособия (натуральные образцы изделий).

**Средства при дистанционной форме обучения:**

1. образовательные сайты;
2. платформы для организации и проведения вебинаров;
3. социальные сервисы;
4. сервисы Веб 2.0.

**В условиях дистанционного обучения:**

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа;

- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа, Skype, Zoom и т.д.;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Zoom.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеевков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – Спб.: Лань, 2021.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.

Интернет-ресурсы:

1. Холдинг «Объединенные кондитеры» <http://www.uniconf.ru/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>4.1. Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>4.2. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ориентироваться в ассортименте кондитерской продукции;</li><li>- определять виды и качество кондитерских сахаристых изделий;</li><li>- определять изменения спроса на кондитерскую продукцию;</li><li>- переходить на выпуск новых видов продукции.</li></ul>	<p>Наблюдение, опрос, проверка домашнего задания, защита практических работ, тестирование.</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- особенности современного производства и реализации кондитерской продукции;</li><li>- принципы организации кондитерского производства, ориентированного на спрос;</li><li>- основные отечественные и зарубежные кондитерские бренды;</li><li>- роль потребительских свойств кондитерской продукции в формировании спроса;</li><li>- ассортимент кондитерских сахаристых изделий;</li><li>- требования действующих стандартов к качеству кондитерских сахаристых изделий;</li><li>- примеры применения достижения научно-технического прогресса в кондитерском производстве;</li><li>- конъюнктуру современного рынка кондитерских товаров;</li><li>- перспективы развития кондитерского производства.</li></ul>	<p>Наблюдение, опрос, проверка домашнего задания, тестирование.</p>