

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания
кондитерских изделий

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ДопУД.01. в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). **19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Организация-разработчик:

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

Разработчики:

Лицаева Н.А., мастер производственного обучения

Протокол № 1 от 31.08.22
Председатель ПЦК _____  Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической группы ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ"





СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
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)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

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

Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

Программа профессионального модуля по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки при наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, 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:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- работы на оборудовании для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;

уметь:

- завертывать кондитерские изделия;
- расфасовывать кондитерские изделия;
- упаковывать кондитерские изделия;
- выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;

- обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;

знать:

- виды заверточно-упаковочных материалов;
- технологический процесс завертывания кондитерских изделий;
- технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий;
- технологический процесс упаковывания кондитерских изделий;
- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий, и меры по их устранению

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 533 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 65 часа, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 49 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
- учебной и производственной практики – 468 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Завертывать кондитерские изделия.
ПК 5.2	Расфасовывать кондитерские изделия.
ПК 5.3	Упаковывать кондитерские изделия.
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).

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие	ЛР 3

и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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
ОК 1-7 ПК 5.1- ПК 5.3 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	МДК. 05.01 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	65	49	20		16		72	396

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01. Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий			
Раздел 1: Завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий	Содержание	49	
	Введение. Виды заверточно-упаковочных материалов	2	2
	Свойства бумаги, картона, пергамент, подпергамент и фольги в процессе завертывания кондитерских изделий	2	2
	Применение многослойных пленочных и комбинированных материалов в кондитерской промышленности	2	2
	Способы упаковывания кондитерских изделий	2	2
	Технологический процесс завертывания кондитерских изделий	2	2
	Технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий	2	2
	Технологический процесс упаковывания кондитерских изделий	2	2
	Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для расфасовывания	2	2
	Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для завертывания	2	2
	Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для упаковывания	2	2
	Дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания и методы их устранения	2	2
	Дефекты, возникающие в результате упаковывания и методы их устранения	2	2
	Устранение дефектов, возникающих в результате завертывания, расфасовывания кондитерских изделий.	2	2
	Практическая работа № 1. Способы упаковывания, завертывания, расфасовывания кондитерских изделий	2	2
	Практическая работа № 2. Способы устранения мелких неполадок в эксплуатации оборудования для завертывания	2	2
	Практическая работа № 3. Способы устранения мелких неполадок в эксплуатации оборудования для расфасовывания и упаковывания кондитерских изделий	2	2

Практическая работа № 4. Соблюдение правила техники безопасности и личной гигиены при завертывании	2	2
Практическая работа № 5. Соблюдение правила техники безопасности и личной гигиены при расфасовывании	2	2
Практическая работа № 6. Соблюдение правила техники безопасности и личной гигиены при упаковывании	2	2
Практическая работа № 7. Заполнение таблицы «Виды и дефекты упаковочных материалов»	2	2
Практическая работа № 8. Оборудование для завертывания. Аппаратурно-технологическая схема	2	2
Практическая работа № 9. Оборудование для расфасовывания. Аппаратурно-технологическая схема	2	2
Практическая работа № 10. Оборудование для упаковывания. Аппаратурно-технологическая схема	2	2
Защита проекта на тему «Упаковывание, завертывание, расфасовывание кондитерских изделий»	2	2
Обобщение итогового материала	2	2

<p>Самостоятельная работа при изучении МДК 05.01 СР1. Сообщение: Виды заверточных материалов СР2. Сообщение: Виды упаковочных материалов СР3. Сообщение: Виды материалов для расфасовывания СР5. Вычерчивание Оборудования для завертывания, расфасовывания и упаковывания</p>	16	
<p>Учебная практика Виды работ: Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку Завертывание и фасование мелкоштучных изделий Фасование по массе и по объему Способы упаковывания кондитерских изделий Проект. Упаковка и маркировка кондитерских изделий в соответствии с ТРТС Использование упаковки в кондитерской промышленности. Принципы завертывания кондитерских изделий Принципы упаковывания кондитерских изделий Принципы расфасовывания кондитерских изделий Упаковочные материалы, используемые в кондитерской промышленности. Расход материала для упаковывания конфет, мармелада и шоколада. Расход материала для упаковывания в транспортную тару Расход материала для упаковывания в лотки Пересчет расхода сырья завернутых изделий</p>	72	

<p>Производственная практика Виды работ: Инструктаж промышленной санитарии, соблюдение техники безопасности на производстве. Инструктаж по охране труда, заполнение документов, оформление пропусков. Технологические процессы упаковывания Технологические процессы расфасовывания Технологические процессы завертывания Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине 5500 для индивидуальной групповой завертки карамели Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине MC IEW с ориентирующим транспортным питателем MC A4 для завертывания конфет в конверт Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине MC 1 с ориентирующим транспортерным питателем MC A3 для завертывания конфет в саше Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине MC 1B для завертывания конфет в обтяжку Наблюдение и контроль за процессом на формующе-зарерточной машиной 1200-N Наблюдение и контроль за процессом на машине GTP Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине с одним операционным ротором для фасования какао-порошка в картонные пачки Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине AP-4Ж для фасования кондитерских изделий с ручным взвешиванием порций Наблюдение и контроль за процессом на многопорционном весовом дозаторе Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине Машина ЕФ с горизонтальным ротором Наблюдение и контроль за процессами на машине ЗКЦА с вертикальным ротором для завертывания конфет Наблюдение и контроль за процессами на машине 1100 для завертывания карамели вперекрутку Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M1X Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной вертикальной машине M1M Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M3M Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M3G Vario Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M31S Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M3A (M3As) Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M4 Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M5 Наблюдение и контроль за процессами на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий Наблюдение и контроль за процессами на линии фасовки в лоток Наблюдение и контроль за автоматом упаковочным ТДА 1200-ШБ ВД Наблюдение и контроль за автоматом упаковочным SUPREMA Наблюдение и контроль за вертикальным упаковщиком MV 100 Small Наблюдение и контроль за автоматом ЛИНЕПАК Ф3М Наблюдение и контроль за горизонтальной упаковочной машиной «ЛИНЕПАК» Наблюдение и контроль за вертикальным упаковочным автоматом ECOSPEEDY INCLINABILE (наклоняемый) Наблюдение и контроль за процессами на горизонтальной упаковочной машине MINI от SIGITASPAK Наблюдение и контроль за процессами на компактной упаковочной машине MAYA INCLINATA</p>	<p>396</p>	
--	------------	--

<p>Наблюдение и контроль за процессом на карамелезаверточном автомате ЕУ-4</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на полуавтомате типа ЕФ для закрутки карамели и конфет с заделкой концов «в уголок»</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине Линепак ф3м с нижней размоткой</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Линепак ф3м box-motion</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Линепак sr 500</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Стикпак str-250</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Stickpack (десять ручьев)</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак 1006</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак 1006</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак m1</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак twin</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак stark</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом упаковывания какао-порошка</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом фасования какао-порошка</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом упаковывания шоколадных конфет</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом фасования вафельных заготовок</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине вертикальной М1М</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине М3М</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине М3G</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине М3G Vario.</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине М31S</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине М3А (М3As)</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине М4</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине М5</p> <p>Наблюдение и контроль за процессом на машине (МГУ-НОТИС-135)</p> <p>Наблюдение и контроль за весоупаковщиком электронным WPM-50 Michalak</p> <p>Наблюдение и контроль за процессами на горизонтальном упаковочном автомате SBB 800</p>		
--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебных кабинетов:

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий

Лаборатории:

сырья и материалов в кондитерском производстве;

кондитерской сахаристой продукции.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект технологической документации:

1. стандарты,
2. сборники рецептов,
3. технологические инструкции;

- комплект нормативной документации:

1. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03
2. Оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш
3. Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России
4. Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

- комплект учебно-методической документации:

1. инструкционно-технологические карты,
2. комплект лабораторных и практических работ,
3. карточки-задания и контрольные листы опроса,
4. учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
5. комплект бланков технологической документации;

- наглядные пособия:

1. мультимедийные презентации уроков;
2. CD, DVD-диски,
3. плакаты.

Технические средства обучения: компьютеры в комплект, интерактивная доска, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
оборудование и инвентарь кондитерского цеха базового предприятия.

4.2. Информационное обеспечение обучения **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература:

1. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: Издательство «Академия», 2017.
2. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Брехов А.Ф. Технология карамели. – Санкт- Петербург: ГИОРД, 2018.

Дополнительная литература:

1. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий. – М.: ИРПО, 2015.
2. Справочник по сырью, полуфабрикатам и готовым изделиям кондитерского производства. – М.: Издательство «Пищевая промышленность», 2017.
3. Соколова Е. И., Ермилова С. В. Современное сырье для кондитерского производства. – М.: Издательство «Академия», 2014.
4. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

Нормативная литература:

1. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.- М.: 2002. - 164 с.
2. Сборник технологических инструкций для производства макаронных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989. – 74 с.
3. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1974. – 34 с.
4. Инструкция по определению производственных мощностей предприятий макаронной промышленности всех форм подчиненности. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1977. – 18 с.

Интернет-ресурсы:

1. Объединённые кондитеры — кондитерский холдинг
<http://www.uniconf.ru/>
2. Мастерская карамели
<https://masterskaya-karameli.ru/>
3. Российское образование. Федеральный портал
<http://www.edu.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля ПМ.05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ТЕХНОЛОГИИ ЗАВЕРТЫВАНИЯ, РАСФАСОВЫВАНИЯ,
УПАКОВЫВАНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.	Способен организовывать и осуществлять технологический процесс завертывания кондитерских изделий	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.	Способен организовывать и осуществлять технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.	Способен организовывать и осуществлять технологический процесс упаковывания кондитерских изделий	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции

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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах, олимпиадах, на практических занятиях	<i>Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, определенных руководителем	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ, оценка и корректировка своей деятельности при выполнении профессиональных задач, уровень самооценки	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использование различных источников информации, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уровень толерантности при общении в ходе обучения между обучающимися, преподавателями и мастерами	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Использование профессиональной деятельности с учетом требований воинской службы	