

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

по профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья
(направление подготовки – Кондитер сахаристых изделий)

г. Новосибирск, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от «11» ноября 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составитель Ликаева Наталья Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03., 19.02.11

Протокол №1 от «29» августа 2025 г

Председатель ПЦК _____ / В.С. Шакирова/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного является частью общепрофессионального цикла учебного плана ОПОП СПО.

1.3. Цель, задачи и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является формирование знаний и умений по организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

В рамках программы учебной дисциплины ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности обучающимися осваиваются общие и профессиональные компетенции, знания и умения, предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС

Знания и умения

Знания	Умения
Должен знать: -методы определения свойств сырья и	Должен уметь: -анализировать свойства сырья и

готовой продукции, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; -методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. - научиться применять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности; - уметь применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;	полуфабрикатов; выполнять лабораторные исследования технохимического контроля отрасли. владеть: навыками определения свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; -навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - научиться применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции; - научиться оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки; - научиться эксплуатировать технологическое оборудование для хранения.
--	---

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	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 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
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.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося-**227** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- **151** час,

практических занятий- **55** часов ,

самостоятельной работы обучающегося-**76** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	227
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	151
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	55
контрольные работы	-
в том числе:	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	9

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Количество часов			Коды компетенций и личностных результатов
1	2	3			4
		ТЗ	ПЗ	СР	
Раздел 1 Производство шоколада	3 семестр				ПК 2.1 - ПК 2.4. ОК. 1 – ОК. 9.
	Содержание учебного материала	38	22	30	
	1. Сахаристые изделия. Основные понятия	2	-	-	
	2. Основное сырье и полуфабрикаты	2	-	-	
	3. Шоколадные изделия. Производство шоколада	2	-	-	
	4. Получение масла какао и какао порошка. Технологическая схема	2	-	-	
	5. Производство шоколадных масс	2	-	-	
	6. Технологическая схема производства шоколадных масс	2	-	-	
	7. Основные виды сырья, состав, свойства, требования к качеству какао-бобов	2	-	-	
	8. Первичная обработка какао-бобов	2	-	-	
	9. Химический состав отдельных частей какао-бобов	2	-	-	
	10. Производственный и товарный какао-порошок	2	-	-	
	11. Производство глазури и шоколадной пасты	2	-	-	
	12. Брак и пороки шоколадных изделий	2	-	-	
	13. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья для производства шоколадных изделий	2	-	-	
	14. Органолептические и физико-химические показатели качества какао-бобов и готовых шоколадных изделий	2	-	-	

15. Брак и пороки шоколада	2	-	-
16. Дефекты шоколадных изделий и меры по их устранению	2	-	-
17. Правила и нормы охраны труда и противопожарной безопасности при производстве шоколадных изделий	2	-	-
18. Оборудование для производства начинок	2	-	-
19. Оборудование для производства шоколадных полых фигур	2	-	-
Практическая работа 1. Анализ качества сырья для изготовления шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 2. Пути оптимизации технологических процессов в производстве шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 3. Оформление производственной и технологической документации при производстве шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 4. Расчет производственных рецептур при приготовлении шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 5. Расчет расхода сырья для производства шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 6. Расчет выхода готовых изделий из шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 7. Эксплуатация основных видов оборудования при производстве шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 8. Брак при производстве шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 9. Пороки при производстве шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 10. Техника безопасности при производстве шоколада и шоколадных изделий	-	2	-
Практическая работа 11. Охрана труда при производстве шоколада и шоколадных изделий	-	2	-

	СР 1. Маркировка шоколада	-	-	6	
	СР 2. Факты о шоколаде. Презентация	-	-	6	
	СР 3. История создания шоколада. Презентация	-	-	6	
	СР 4. Анализ качества сырья для изготовления шоколадных изделий. Закончить таблицу	-	-	6	
	СР 5. Определение органолептических и физико-химических показателей. Закончить таблицу	-	-	6	
	Всего за 3 семестр	38	22	30	
4 семестр		58	33	46	
Раздел 2	Содержание учебного материала	4	-	-	ПК 2.1 -
Производство халвы	1. 20. Халва. Технология изготовления	2	-	-	ПК 2.4.
	2. 21.Оборудование для изготовления халвы	2	-	-	ОК. 1 – ОК. 9.
Раздел 3	Содержание учебного материала	8	18	18	ПК 2.1 -
	1. 22. Карамель. Основные стадии производства	2	-	-	ПК 2.4.
	2. 23.Карамель ассортимент. Технология производства леденцовой карамели	2	-	-	ОК. 1 – ОК. 9.
	3. 23.Технология производства начинок	2	-	-	
	4. 24.Оборудование для производства карамели	2	-	-	
	Практическая работа 12. Расчет производственных рецептур при приготовлении карамели	-	2	-	
	Практическая работа 13. Расчет расхода сырья для производства карамели.	-	2	-	

	Практическая работа 14. Расчет выхода готовых изделий	-	2	-	
	Практическая работа 15. Эксплуатация основных видов оборудования при производстве карамели	-	2	-	
	Практическая работа 16. Определение органолептических и физико-химических показателей карамели	-	2	-	
	Практическая работа 17. Анализ качества сырья для изготовления мармеладо-пастильных изделий	-	2	-	
	Практическая работа 18. Определение органолептических и физико-химических показателей карамели	-	2	-	
	Практическая работа 19. Пути оптимизации технологических процессов в производстве карамели	-	2	-	
	Практическая работа 20. Оформление производственной и технологической документации при производстве карамели	-	2	-	
	СР 7. Анализ качества сырья для изготовления карамели. Закончить таблицу .	-	-	6	
	СР 8. Определение органолептических и физико-химических показателей. Закончить таблицу	-	-	6	
	СР 9. Пути оптимизации технологических процессов в производстве карамели.			6	
Раздел 4 Производство мармеладо-пастильных изделий	Содержание учебного материала	18	15	16	ПК 2.1 - ПК 2.4. ОК. 1 – ОК. 9.
	1. Характеристика сырья и материалов для изготовления мармеладо-пастильных изделий	2	-	-	
	2. Характеристика сырья и материалов для изготовления мармеладо-пастильных изделий	2	-	-	
	3. Физико-химические свойства и студнеобразующая способность пектиновых веществ	2	-	-	
	4. Особенности приготовления и уваривания фруктово-сахарной	2	-	-	

смеси			
5. Основные моменты темперирования, формования и выстойки мармелада	2	-	-
6. Технологические параметры сушки. Виды и особенности расфасовки, упаковки и хранения мармелада	2	-	-
7. Производство желейного мармелада	2	-	-
8. Производство пастильных изделий	2	-	-
9. Влияние технологических факторов на структурообразование пастильных изделий	2	-	-
Практическая работа 21. Расчет производственных рецептур при приготовлении карамели	-	1	-
Практическая работа 22. Расчет расхода сырья для производства карамели.		2	
Практическая работа 23. Расчет выхода готовых изделий		2	
Практическая работа 24. Эксплуатация основных видов оборудования при производстве карамели		2	
Практическая работа 25. Анализ качества сырья для изготовления карамели		2	
Практическая работа 26. Определение органолептических и физико-химических показателей карамели		2	
Практическая работа 27. Пути оптимизации технологических процессов в производстве карамели		2	
Практическая работа 28. Оформление производственной и технологической документации при производстве карамели		2	
Расчет производственных рецептур при приготовлении карамели– 2 часа Практическая работа 13. Расчет расхода сырья для производства карамели. Практическая работа 14. Расчет выхода готовых изделий– 2 часа Практическая работа 15. Эксплуатация основных видов оборудования	-	-	6

	при производстве карамели– 2 часа Практическая работа 16. Определение органолептических и физико-химических показателей карамели– 2 часа Практическая работа 17. Анализ качества сырья для изготовления мармеладо-пастильных изделий– 2 часа Практическая работа 18. Определение органолептических и физико-химических показателей карамели – 2 часа Практическая работа 19. Пути оптимизации технологических процессов в производстве карамели– 2 часа Практическая работа 20. Оформление производственной и технологической документации при производстве карамели– 2 часа СР 10. Студнеобразователи для мармелада, их особенности и применение. Сообщение по теме СР 11. ”Агар”, “Пектин”, “Фурцелларан”, ”Агароид”, ”Модифицированный крахмал”. Сообщения по темам. СР 13. Анализ качества сырья для изготовления мармеладо-пастильных изделий. Закончить таблицу				
		-	-	6	
		-	-	4	
Раздел 5	Содержание учебного материала	12	-	-	ПК 2.1 -
Производство конфет	Получение масс для конфет кристаллической структуры	2	-	-	ПК 2.4.
	1. Производство масс для конфет студнеобразной структуры	2	-	-	ОК. 1 – ОК. 9.
	2. Производство масс для конфет пенообразной структуры	2	-	-	
	3. Производство конфетных масс на ореховой основе	2	-	-	
	4. Способы формования конфетных масс (корпусов)	2	-	-	
	5. Глазирование корпусов конфет	2	-	-	
	6. Завертка, упаковка и хранение конфет	2	-	-	
Раздел 6	Содержание учебного материала	16	-	12	ПК 2.1 -
Производство драже и ириса	1. Производство ириса	2	-	-	ПК 2.4.
	2. Производство драже	2	-	-	

	3. Маркеровка конфет, ириса и драже	2	-	-	ОК. 1 – ОК. 9.
	4. Брак и пороки конфет	2	-	-	
	5. Брак и пороки ириса	2	-	-	
	6. Особенности получения драже	2	-	-	
	7. Брак драже	2	-		
	8. Пороки драже	2			
	СР 14. Инновации при производстве драже. Сообщение по теме	-	-	6	
	СР 15. Пути оптимизации технологических процессов в производстве драже	-	-	6	
	Всего за 4 семестр	58	33	46	
	Экзамен				
	Итого: 151	96	55	76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета: технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий, организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Кабинет организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места	Оборудование: Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхярусный -3 Стол ученический письменный -13 Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1 Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
---	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций

Реализация программы учебной дисциплины обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

3.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

3.3 Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники:

1. Алексеева, М. М. Физико-химические методы исследований / М. М. Алексеева, Т. Н. Романова [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. –

Самара: РИЦ СГСХА, 2022 – 140 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/278943>.

2. Журавлева А. П. Послеуборочная обработка зерна с основами хранения зернопродуктов / А. П. Журавлев, Л. А. Журавлева [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2020 – 308 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/224281>.

3. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин: учеб. пособие [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2023 – 140 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/204987>.

4. Остриков, А. Н. Процессы и аппараты пищевых производств / А. Н. Остриков - [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – СПб: ГИОРД, 2021. – 614 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4887.

5. Ромадина, Ю. А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства / Ю. А. Ромадина, А. В. Волкова [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2022 – 247 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/224889>.

6. Сажин, С. Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред / С. Г. Сажин - [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2023. – 440 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4134.

7. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ОСТы. ТУ и ТИ. Режим доступа http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70616. 8. Сысоев, В. Н. Оборудование перерабатывающих производств / В. Н. Сысоев С. А. Толпекин, [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2020 4 – 256 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/231953>.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка освоения программы учебной дисциплины раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения и навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций, которые синхронизируются с предметными результатами обучения и личностными результатами воспитания.

Для контроля и оценки результатов обучения предусмотрен выбор форм и методов с учетом профессиональной направленности обучения по программе учебной дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
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.	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
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.	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	Тесты Устный опрос. Задания на

к различным контекстам;	Раздел 6	экзамене Тестирование Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 6. 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;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене

