

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей учебных и производственных практик по профессии

19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»:

Шифр	Наименование циклов, дисциплин	Аннотация к программе
ОУД		
ОУД.01	Русский язык	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Ягудина Л.И. преподаватель. Программа состоит из 7 разделов: 1.Вводный курс. 2. Язык и речь. 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография. 4. Лексика и фразеология. 5. Морфемика, словообразование, орфография 6. Морфология, орфография 7. Синтаксис, пунктуация. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 240 часов, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 160 часов; - самостоятельная работа – 80 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • фронтальный опрос • конспектирование • письменный ответ на вопрос • эссе на лингвистическую тему • ролевая игра в рамках учебной ситуации • комплексный анализ текста • конспектирование • сочинение-миниатюра • письмо по памяти • грамматический разбор • решение лингвистических задач • словарный диктант • устный ответ на вопрос • реферат • доклад • аннотация • словарная работа • анализ словарной статьи • подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы • корректорская правка текста

		выполнение упражнений Рубежный: • тестирование • изложение с элементом сочинения • диктант с грамматическим заданием Промежуточная аттестация в форме экзамена.
ОУД.02	Литература	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Ягудина Л.И. преподаватель, Морозова А.С. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 2 разделов: 1. Литература XIX века. 2. Литература XX века. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 257 часов, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 171 час; - самостоятельная работа - 86 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный ответ на вопрос • конспектирование • аннотация • сжатый пересказ • диалог • чтение по ролям • дискуссия • письменный ответ на вопрос • диалог, полилог • цитирование • анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации • сопоставительная характеристика персонажей • составление таблицы • обзор критической литературы • чтение стихотворения наизусть • письменный анализ стихотворения • работа со словарем литературоведческих терминов • составление опорных схем • выразительное чтение Рубежный: • тестирование • сочинение-рассуждение

		• изложение с элементом сочинения • сочинение-анализ эпизода Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОУД.03	Иностранный язык	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Выгодчикова Н.Н., преподаватель 1 квалификационной категории, Миронова Р.А., преподаватель, Программа состоит из 14 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Описание человека.3. Семья, семейные отношения. Жилище.4 Местонахождение. 5. Распорядок дня студента.6. Хобби, досуг.7. Человек и природа. Экологические проблемы.8. Научно-технический прогресс.9. Путешествие в страну изучаемого языка.10. Моя Родина.11. Моя профессия - кондитер.12. Безопасность на рабочем месте.13. Названия продуктов питания. Сырье. 14. Хлебобулочные изделия. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 342 часа, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 228 часов; - самостоятельная работа - 114 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: ▪ устный опрос ▪ фронтальный опрос ▪ выполнение грамматических заданий и упражнений ▪ составление диалога ▪ аудирование ▪ составление резюме • выполнение грамматических заданий и упражнений • изучающее чтение и перевод печатных изданий • пересказ текстов • личное письмо • словарный диктант • составление монолога • чтение и перевод печатных изданий • ролевая игра • беседа • рассказ разработка проекта (презентации) Рубежный: • составление монолога ▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений) • контрольная работа (пересказ текста, выполнение грамматических заданий) • составление проекта, • грамматические упражнения

		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.
ОУД.04	Математика	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Валиева Г.Р. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа включает в себя 15 тем: 1. Введение. 2. Развитие понятия о числе. 3. Функции, их свойства и графики. 4. Тригонометрические функции. 5. Прямые и плоскости в пространстве. 6. Координаты и векторы. 7. Многогранники. Площадь поверхности. 8. Тела и поверхности вращения. 9. Степени и корни. 10. Показательная и логарифмическая функция 11. Начала математического анализа. 12. Измерения в геометрии. 13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей 14. Уравнения и неравенства. 15. Системы уравнений и неравенств. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 427 часов, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 285 часов; - самостоятельная работа – 142 часа. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • контрольная работа • графический диктант • анализ графиков функций • математический диктант • взаимоконтроль • сообщения • презентации • решения задач по алгоритму • выполнение заданий с комментарием • рефераты • решение проблемных задач • математический диктант • задания на построения сечений • изготовление моделей • измерение и вычисление площадей по моделям Рубежный: • тестирование • контрольная работа • зачетная работа • программируемые тесты • задачи из практической деятельности

		Промежуточная аттестация в форме экзамена.
ОУД.05	История	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Хузина Г.Ф. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 6 разделов: 1. История Древнего мира. 2. История средних веков. 3. Новое время. Становление индустриальной цивилизации. 4. Россия и мир в 1900- 1945 гг. 5. СССР и мировое развитие в период «холодной войны». Модернизационные процессы в мире в конце XX-начале XXI вв. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 342 часа, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 228 часов; - самостоятельная работа – 114 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: ▪ составление рассказа с использованием терминов ▪ защита рефератов ▪ чтение карты ▪ формирование вопросов к репродукции, иллюстрации ▪ доклад ▪ составление плана ответа по теме ▪ фронтальная аналитическая беседа ▪ индивидуальный ответ у доски ▪ хронологический диктант ▪ работа с текстом и пропущенными датами ▪ работа с легендой карты ▪ соотнесение дат, событий, исторических личностей. ▪ составление плана ответа по теме ▪ диалог ▪ сравнительно-обобщающая таблица ▪ кроссворды ▪ составление хронологических таблиц ▪ терминологический диктант ▪ определение значений ▪ ранжирование по значимости Рубежный: ▪ терминологический диктант ▪ тестирование ▪ контрольный срез знаний Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОУД.06	Физическая культура	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Федоров Д.М. преподаватель высшей квалификационной категории. Коба В.Д. преподаватель.

		Программа состоит из 6 разделов: 1. Вводно коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика. 5. Спортивные игры. 6. Плавание. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 301 час, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 201 час; - самостоятельная работа - 100 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • сдача контрольных нормативов Рубежный: • сдача зачетных нормативов Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета.
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 5 разделов: 1. Государственная система обеспечения безопасности населения. 2. Основы обороны государства и воинская обязанность. 3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья 4. Основы медицинских знаний. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 123 часа, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 82 часа; - самостоятельная работа – 41 час. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • выполнение практических действий по сигналам оповещения • действовать в условиях чрезвычайных ситуаций (объектовая тренировка) • выполнять эвакуационные мероприятия (объектовая тренировка) • выполнять практические действия по использованию средств индивидуальной защиты • ролевая игра по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС • прием контрольных нормативов по общефизической подготовке в рамках соревнований • прыжки с места в длину • подтягивание на перекладине • бег на короткие дистанции • бег на средние и длинные дистанции • прием контрольных нормативов по военно-прикладной подготовке • преодоление полосы препятствий • метание гранаты • стрельба из пневматической винтовки

		• неполная разборка и сборка (АК – 74) Рубежный: • тестирование • реферат • создание мультимедийных презентаций Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОУД.08	Астрономия	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Кашапова З.Т. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. История развития астрономии. 2. Устройство Солнечной системы. 3. Строение и эволюция Вселенной. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 52 часа, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 35 часов; - самостоятельная работа - 17 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • использование справочной литературы • решение задач • заполнение таблиц • химический диктант; • проверочная работа; • решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам • использование справочной литературы • решение генетических задач • заполнение таблиц Рубежный: • тестирование с разноуровневыми заданиями • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОУД.09	Химия	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Каримова Э.М. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия. 3. Аналитическая химия. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и

		дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 318 часов, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 212 часов; - самостоятельная работа - 106 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • химический диктант • тестирование • решение задач • решение экспериментальных задач • анализ и оценка результатов ЛПЗ создание электронных презентаций • семинар • самостоятельная работа по характеристике элемента по его положению в Периодической системе химических элементов Менделеева • решение задач по химическим формулам и уравнениям реакций • самостоятельная работа по составлению уравнений реакций (цепочка превращений) • проверочная работа • решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам • решение задач на скорость химических реакций • проверочная работа по составлению уравнений ОВР, РИО Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.
ОУД.10	Биология	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Глумова Н.П. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 7 разделов: 1. Клетка - единица живого. 2. Размножение и индивидуальное развитие организмов. 3. Основы генетики и селекции. 4. Эволюционное учение. 5. Происхождение и развитие жизни на Земле. 6. Происхождение человека. 7. Понятие о биосфере. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 257 часов, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 171 час; - самостоятельная работа – 86 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций

		• сообщения • терминологический диктант • составление опорных схем и таблиц • заполнение таблиц • составление словаря терминов Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОУД.11	Информатика	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Валиева Г.Р. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 5 разделов: 1. Информационная деятельность человека. 2. Информация и информационные процессы. 3. Средства ИКТ. 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов 5. Телекоммуникационные технологии. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 257 часов, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 171 час; - самостоятельная работа - 86 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • фронтальный опрос • решение ситуационных задач • подготовка сообщений • демонстрация готового проекта. • информативный диктант • демонстрация готового проекта. • отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях • тестирование Рубежный: • тестирование • информативный диктант Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОУД.12	Родной язык	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Мазитова Р.Р. преподаватель 1 квалификационной категории, Абдрахимова А.А. преподаватель.. Программа состоит из 5 разделов: Вводно-коррективный курс. 2. Республика Татарстан. 3. Татарский язык в повседневной жизни. 4. Казань – столица РТ. 5. Основы профессионального мастерства. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 162 часа, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 108 часов;

		- самостоятельная работа – 54 часа. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • практические работ • тестирование • составление кроссворда • решение ситуационных задач • подготовка докладов Рубежный: • тестирование Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОП.	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Куликова М.А. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 2 разделов: 1. Основы микробиологии. 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 54 часа в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 36 часов. - самостоятельная работа – 18 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • беседа • заполнение таблиц • фронтальный опрос • конспектирование • тестирование • программированный контроль • построение схем устный • ответ на вопрос • подготовка сообщений, докладов, рефератов • электронные презентации • построение схем Рубежный: • тестирование Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Строкова О.Г. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 2 разделов: 1. Модель производственного процесса. 2. Маркетинг в кондитерском производстве Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 53 часа в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 35 часов. - самостоятельная работа – 18 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • индивидуальный и фронтальный опрос • оценка выполненной практической работы • тестирование с применением проблемных заданий • оценка и анализ выполненных работ и заданий • терминологический диктант Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Зияева А.Г. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Основы экономики. 2. Экономика предприятий. 3. Труд и заработная плата. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 81 час в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 54 часа. - самостоятельная работа – 27 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • индивидуальный и фронтальный опрос • оценка выполненной практической работы • тестирование с применением проблемных заданий • оценка и анализ выполненных работ и заданий • терминологический диктант Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена.
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Хурматуллаев В.М. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Гражданская оборона. 2. Основы военной службы. 3. Основы медицинских знаний. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

		Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 65 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 44 часа. - самостоятельная работа – 21 час. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устные выступления на занятиях • фронтальный опрос • письменный ответ на вопрос Рубежный: • тестирование • контрольная работа • решение учебной ситуации Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ	Профессиональные модули	
ПМ.01	Изготовление конфет, драже	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 348 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 268 часов. - самостоятельная работа – 80 часов. Учебная практика: 72 часа. Производственная практика: 36 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
МДК.01.01	Технология изготовления конфет	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 1 раздела: Ведение технологических процессов изготовления конфет. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 150 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 100 часов. - самостоятельная работа – 50 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации

		• рефераты • тестирование Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена.
МДК.01.02	Технология изготовления драже	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 1 раздела: Ведение технологических процессов изготовления драже. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 90 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 60 часов. - самостоятельная работа – 30 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.01	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 10 тем: 1. Ознакомление с предприятием практики (АО «Эссен Продакшн АГ»). Приготовление сахарного сиропа различной крепости: тонкая и толстая нитки, слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка. 2. Приготовление помады основной, сахарной. 3. Приготовление помады молочной, шоколадной. 4. Приготовление ганаша, отсадка элементов декора. 5. Приготовление желевой массы на пектине. 6. Приготовление грильяжных масс. 7. Приготовление грильяжных конфет. 8. Приготовление помадных корпусов конфет. 9. Приготовление молочных корпусов конфет. 10. Приготовление драже.

		Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 72 часа. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.01	Производственная практика	Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 6 тем: 1. Подготовка сырья к производству: просев сыпучего сырья, фильтрация растворов, расплав жиров. Дозирование сырья. 2. Приготовление молочных конфет. 3. Приготовление пралиновых и кремовых конфет. 4. Приготовление драже. 5. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве конфет. 6. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве драже. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 36 часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
ПМ.02	Изготовление карамели, халвы	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 357 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 310 часов. - самостоятельная работа – 47 часов. Учебная практика: 72 часа. Производственная практика: 144 часа. Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.
МДК.02.01	Технология изготовления карамели	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 1 раздела: Изготовление леденцовой карамели и карамели с начинкой. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 96 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 64 часа. - самостоятельная работа – 32 часа. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации

		• рефераты • тестирование Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
МДК.02.02	Технология изготовления халвы	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 1 раздела: Изготовление халвы. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 45 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 30 часов. - самостоятельная работа – 15 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.02	Учебная практика	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 5 тем: 1. Приготовление белковой массы. Кунжутной (тахийной), подсолнечной, арахисовой. 2. Приготовление карамельной массы для халвы. 3. Приготовление халвы, глазированной шоколадом. 4. Приготовление халвы с орехами, сухофруктами. 5. Проведение анализов готовых изделий в лаборатории. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 72 часа.

		Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
ПМ.02	Производственная практика	Рабочая программа производственной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 7 тем: 1. Подготовка масличного сырья (из семян кунжута, подсолнечника и бобов арахиса) для производства халвы. 2. Технологический процесс производства халвы. 3. Технологический процесс производства белковой массы. Кунжутной (тахийной) подсолнечной, арахисовой. 4. Технологический процесс производства карамельной массы для халвы. 5. Участие в процессе неполадок в работе оборудования в процессе приготовления халвы. 6. Участие в процессе неполадок в работе оборудования в процессе приготовления халвы. 7. Проведение анализов готовой карамели и халвы в лаборатории. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 144 часа. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
ПМ.03	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 421 час в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 401 час. - самостоятельная работа – 20 часов. Учебная практика: 180 часов. Производственная практика: 180 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
МДК.03.01	Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 1 раздела: Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 61 час в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 41 час. - самостоятельная работа – 20 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях

		• презентации • рефераты • тестирование Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.03	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 24 тем: 1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности при работе с оборудованием по изготовлению шоколадной массы и изделий из него. 2. Приготовление обыкновенной шоколадной массы. 3. Приготовление десертной шоколадной массы. 4. Приготовление шоколадной массы без добавок 5. Приготовление шоколадной массы с различными добавками. 6. Темперирование горького шоколада на мраморной поверхности с последующей формовкой. 7. Темперирование молочного шоколада на мраморной поверхности с последующей формовкой. 8. Темперирование белого шоколада на мраморной поверхности с последующей формовкой. 9. Темперирование различных видов шоколада с помощью микрио. 10. Темперирование различных видов шоколада с помощью каллет. 11. Изготовление декора из горького шоколада. 12. Изготовление декора из белого шоколада. 13. Изготовление фигур из горького и молочного шоколада. 14. Изготовление фигурок из белого шоколада. 15. Изготовление классической черной глазури. 16. Изготовление глазури из молочного шоколада. 17. Изготовление глазури из белого шоколада. 18. Изготовление зеркальной глазури (с добавлением желирующих веществ). 19. Изготовление цветной глазури. 20. Изготовление пасты из горького шоколада. 21. Изготовление пасты из молочного шоколада. 22. Изготовление пасты из белого шоколада 23. Изготовление пасты с орехами. 24. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве шоколадной массы и изделий из него Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 180 часов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.03	Производственная практика	Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 25 тем: 1. Ознакомление с производственным участком по производству шоколадной массы и изделий из нее . 2. Подготовка сырья к производству: органолептическая оценка качества, дозировка для различных рецептурных смесей. 3. Изготовление шоколадной плитки. 4. Изготовление различных наполнителей для шоколадных плиток. 5. Изготовление шоколадной плитки с наполнителями. 6 . Изготовление полых конфет различных форм. 7. Изготовление конфет из горького шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия. 8. Изготовление конфет из молочного шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия. 9. Изготовление

		конфет из белого шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия. 10 . Изготовление конфет с молочной начинкой. 11. Изготовление конфет с фруктовой начинкой. 12. Изготовление конфет с начинкой пралине. 13. Изготовление конфет с начинкой желе. 14. Изготовление конфет с вафельной начинкой. 15. Изготовление трюфелей с обсыпкой. 16. Изготовление трюфелей методом отсадки из кондитерского мешка. 17. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве шоколадных конфет из различных видов шоколада. 18 . Изготовление корпусных конфет из горького шоколада с двойной начинкой. 19. Изготовление корпусных конфет из молочного шоколада с двойной начинкой. 20. Изготовление корпусных конфет из белого шоколада с двойной начинкой. 21. Изготовление конфет «Птичье молоко». 22. Изготовление конфет «Баунти» с глазурью. 23. Изготовление смешанной пасты из горького и белого шоколада. 24. Изготовление фаджа с фундуком. 25. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве шоколадной пасты Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 180 часов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.04	Изготовление мармеладо-пастильных изделий	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 583 часа в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 562 часа - самостоятельная работа – 21 час. Учебная практика: 108 часов. Производственная практика: 396 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
МДК. 04.01	Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 1 раздела: Изготовление мармеладо-пастильных изделий. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 79 часа в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 58 часов. - самостоятельная работа – 21 час. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • конспектирование • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование • выполнение заданий с комментариями

		Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.04	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 15 тем: 1. Приготовление фруктово-ягодного мармелада. Физико-химические и органолептические свойства. 2 . Приготовление мармелада на агаре. Физико-химические органолептические свойства. 3. Приготовление мармелада на желатине. Физико-химические органолептические свойства. 4. Правила и основы эксплуатации поточно-механизированной линии для производства фруктово-ягодного формового мармелада. 5. Правила и основы эксплуатации поточно-механизированной линии для производства фруктово-ягодного формового мармелада. 6. Приготовление пастилы. Физико-химические органолептические свойства. 7 . Правила и основы эксплуатации при эксплуатации основных видов оборудования для производства пастилы. 8. Приготовление рахат-лукум. Физико-химические органолептические свойства. 9 . Приготовление зефира. Физико-химические органолептические свойства. 10. Приготовление маршмеллоу. Физико-химические органолептические свойства. 11. Правила и основы эксплуатации при эксплуатации основных видов оборудования для производства зефира. 12 . Правила и основы эксплуатации при эксплуатации основных видов оборудования для производства маршмеллоу. 13. Проведение анализов готовых изделий в лаборатории (мармелада). 14. Проведение анализов готовых изделий в лаборатории (пастилы, рахат-лукум). 15. Проведение анализов готовых изделий в лаборатории (зефир). Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 108 часов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.04	Производственная практика	Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 55 тем: 1. Инструктаж промышленной санитарии, соблюдение техники безопасности на производстве. 2 . Принцип и постановка критических контрольных точек на кондитерских предприятиях. 3. Принцип и постановка критических контрольных точек на кондитерских предприятиях. 4 . Принцип и постановка критических контрольных точек на кондитерских предприятиях. 5. Технологический процесс производства фруктово-ягодного мармелада. Физико-химические и органолептические свойства. 6. Технологический процесс производства мармелада на желатине. Физико-химические органолептические свойства. 7. Брак и пороки мармеладных изделий, методы предупреждения брака. 8. Брак и пороки мармеладных изделий, методы предупреждения брака. 9. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве мармелада. 10. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве мармелада. 11. Технологический процесс производства пастилы. Физико-химические органолептические свойства. 12. Брак и пороки пастильных изделий методы предупреждения брака. 13. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве пастилы. 14. Устранение неполадок в

		работе оборудования при производстве пастилы. 15. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории. 16. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории. 17. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории. 18. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории. 19 . Технологический процесс производства рахат-лукум. Физико-химические органолептические свойства. 20. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве пастилы. 21. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории. 22. Технологический процесс производства зефира. Физико-химические органолептические свойства. 23. Технологический процесс производства зефира в шоколаде. Физико-химические органолептические свойства. 24. Брак и пороки при производстве зефира методы предупреждения брака. 25. Брак и пороки при производстве зефира методы предупреждения брака. 26 . Брак и пороки при производстве зефира методы предупреждения брака. 27. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве зефира. 28. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве зефира. 29. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве зефира. 30. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве зефира. 31. Проведение анализов готового зефира в лаборатории. 32. Проведение анализов готового зефира в лаборатории. 33. Проведение анализов готового зефира в шоколаде в лаборатории. 34. Проведение анализов готового зефира в шоколаде в лаборатории. 35 . Технологический процесс производства маршмеллоу. Физико-химические органолептические свойства. 36. Брак и пороки при производстве маршмеллоу методы предупреждения брака. 37. Брак и пороки при производстве маршмеллоу методы предупреждения брака . 38. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве маршмеллоу. 39. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве маршмеллоу. 40. Проведение анализов готового маршмеллоу в лаборатории. 41. Проведение анализов готового маршмеллоу в лаборатории. 42. Учет расхода сырья в кондитерском производстве. 43. Учет расхода сырья в кондитерском производстве. 44. Учет расхода сырья в кондитерском производстве. 45. Составление отчета о расходе сырья. 46. Составление отчета о расходе сырья. 47. Составление отчета о расходе сырья. 48. Анализ расхода сырья. 49 . Анализ расхода сырья. 50. Изготовление мармеладо-пастильных изделий. 51. Изготовление мармеладо-пастильных изделий. 53. Изготовление мармеладо-пастильных изделий. 54 Изготовление мармеладо-пастильных изделий. 55. Изготовление мармеладо-пастильных изделий. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 396 часов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.05	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 364 часа в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 344 часа. - самостоятельная работа – 20 часов. Учебная практика: 108 часов. Производственная практика: 180 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 1 раздела: Завертывание кондитерских изделий. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и

		дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 76 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 56 часов. - самостоятельная работа – 20 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • беседа • диалог • задание в тестовой форме по темам раздела • практические занятия Рубежный: • задания в тестовой форме Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.05	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 15 тем: 1. Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекуток концов в этикетку. 2. Принцип работы упаковочной машины для индивидуальной групповой заправки карамели. 3. Принцип работы упаковочной машины МС IEW с ориентирующим транспортным питателем МС А4 для завертывания конфет в конверт. 4. Принцип работы упаковочной машины МС 1 с ориентирующим транспортным питателем МС А3 для завертывания конфет в саше. 5. Принцип работы упаковочной машины МС 1В для завертывания конфет в обтяжку. 6. Завертывание и фасование мелкоштучных изделий. 7. Фасование по массе и по объему. 8. Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак». 9. Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак». 10. Расфасовывание и упаковывание на автомате «Дойпак». 11. Расфасовывание и упаковывание на автомате «Дойпак», «Шоубокс». 12. Расчет расхода материалов для упаковывания расфасовывания и завертывания кондитерских изделий. 13. Пересчет расхода материалов для упаковывания расфасовывания и завертывания. 14. Инновационные упаковочные материалы. 15. Устранение неполадок в работе оборудования по завертыванию, расфасовыванию, упаковыванию кондитерских изделий. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 108 часов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПМ.05	Производственная практика	Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Киселева Е.Г., мастер производственного обучения, Черкасова А.В., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ», Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории. Программа состоит из 25 тем: 1. Технологический процесс расфасовывания по массе и по объему. 2. Технологический процесс

		расфасовывания мелкоштучных изделий. 3 . Основные дефекты при расфасовывании различных видов изделий. 4. Технологический процесс завертывания. 5. Технологический процесс упаковывания. 6. Технологический процесс завертывания на упаковочной машине для индивидуальной групповой завертки карамели. 7. Технологический процесс завертывания конфет в конверт на упаковочной машине МС IEW с ориентирующим транспортным питателем МС А4 . 8. Технологический процесс завертывания конфет в саше на упаковочной машине МС 1 с ориентирующим транспортерным питателем МС А3 . 9. Технологический процесс на упаковочной машине АР-4Ж для фасования кондитерских изделий с ручным взвешиванием порций. 10. Технологический процесс фасования на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий. 11. Технологический процесс фасования на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий. 12. Дефекты, возникающие в результате завертывания, меры по их устранению. 13. Дефекты, возникающие в результате расфасовывания, меры по их устранению. 14. Дефекты, возникающие в результате упаковки изделий, меры по их устранению. 15. Устранение мелких неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания изделий. 16 . Устранение мелких неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания изделий. 17. Устранение мелких неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания изделий. 18 . Устранение мелких неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания изделий. 19 . Изучение санитарных требований экспедиции и транспортированию готовых изделий. 20. Изучение санитарных требований экспедиции и транспортированию готовых изделий. 21. Правила укладки, маркировки готовой кондитерской продукции. 22. Правила укладки, маркировки готовой кондитерской продукции. 23 . Расчет расхода материалов для упаковывания расфасовывания и завертывания кондитерских изделий. 24. Пересчет расхода материалов для упаковывания расфасовывания и завертывания. 25. Составление отчет по производственной практики и комплектования приложения Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 180 часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
ФК	Физическая культура	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Федоров Д.М. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Гимнастика. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 68 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 34 часа. - самостоятельная работа – 34 часа. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • сдача контрольных нормативов Рубежный: • сдача зачетных нормативов Промежуточный в форме зачета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.