

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.05 Дизайн

по профессии 19.01.04 Пекарь

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования- естественно-научный

Казань

2021

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УНР

О.Р. Скальская

« 2 » 28 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Дизайн составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций 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 или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Дизайн» по профессии 19.01.04 Пекарь, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

Разработал(а) преподаватель:

 Таяна Г. Иванова

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 1 от « 2 » сентября 2021 г.

Руководитель группы

 Камилова Г.Т.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ДИЗАЙН»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 «Дизайн» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

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.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОП.05 «Дизайн» должен обладать элементами профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

5.2.2. Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК2.2. Подготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

5.2.3. Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

5.2.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

5.2.5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация интереса к будущей профессии;- оценка собственного продвижения, личного развития;- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;- конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе;- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;- проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда	ЛР 4
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;- сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или	ЛР 9

<p>веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>стремительно меняющихся ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь 	
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта эколого-направленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве 	<p>ЛР 10</p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений 	<p>ЛР 11</p>

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 13
Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Содействующий сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 15
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	ЛР 20
Активно применяющий полученные знания на практике.	ЛР 21
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Содействующий сохранению традиций и поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	ЛР 23
Имеющий высокий уровень подготовки в смежных полученной специальности областях.	ЛР 24

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины – сформировать представление о дизайне кондитерских и мучных изделий продукции массового производства и в праздничном исполнении. Ознакомление с приемами оформления кондитерских и мучных изделий, различными способами. Ознакомление с дизайном конкурсных работ пекарей. Развить творческие способности обучающихся.

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.05 «Дизайн» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	<i>Перечень осваиваемых в рамках дисциплины</i> знаний,	<i>Перечень осваиваемых в рамках дисциплины</i> умений,
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24	- основы составления композиции; - основы цветоведения; - правила подбора техник исполнения оформления и материалов; - чувство меры в оформлении изделий; - правила сочетаемости различных групп сырья и продуктов;	правильно выбирать сырье и продукты для оформления изделий; разрабатывать эскизы будущих изделий с учетом подбора цветов и форм; разрабатывать эскизы блюд и кондитерских и мучных изделий, составлять эскизы изделий; уметь сочетать сырье по цвету, вкусу, структуре. уметь выбирать технику работы с отделочными материалами и полуфабрикатами;

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, экономические и правовые основы производственной деятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 43 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

из них:

лекции – 24 часа;

лабораторные и практические работы – 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося 11 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ДИЗАЙН

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>43</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
лекции	<i>8</i>
практические занятия	<i>24</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>0</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>11</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>0</i>
Внеаудиторная самостоятельная работа	<i>11</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Дизайн»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. Цвет в дизайне кондитерских и мучных изделий	Содержание учебного материала. Понятие о цвете, цветовой круг. Основы цветоведения.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Содержание учебного материала Цветовая гамма сырья и продуктов используемых для производства кондитерских и мучных изделий.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №1 Цветовой круг, спектр, цветовая гамма естественных цветов и оттенков сырья для изготовления кондитерских и мучных изделий.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
Тема 2. Форма в дизайне кондитерских и	Содержание учебного материала Форма кондитерских изделий, способы придания формы. Сочетание различных	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

мучных изделий.	форм в дизайне кондитерских и мучных изделий.			ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №2 Разработка эскиза торта по тематической принадлежности, свадебные.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №3 Разработка эскиза торта по тематической принадлежности, юбилейные.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №4 Разработка эскиза фигурных тортов.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №5 Разработка эскиза тортов с контурно-рельефной отделкой.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №6	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3

	Разработка эскиза торта по тематической принадлежности, детские.			ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №7 Разработка эскиза торта по тематической принадлежности, ко дню рождения.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №8 Разработка эскиза для кулебяк с различными начинками.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
Тема 3. Дизайн конкурсных и выставочных работ	Содержание учебного материала Ассортимент хлебобулочных изделий	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №9 Способы оформления мучных изделий.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24

	Практическая работа №10 Разработка эскиза фигурных пирогов	2	2	
	Практическая работа №11 Разработка эскиза праздничного хлеба каравай.	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Практическая работа №12 Разработка эскиза праздничных калачей	2	2	ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24
	Самостоятельная работа. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - составление цветового круга; - подбор цветов по цветовому кругу; - эскиз тортов в естественной цветовой гамме; - зарисовка эскизов тематических тортов; - зарисовка эскизов фигурных пирогов; - зарисовка эскизов кулебяк; - зарисовка эскизов праздничного хлеба каравай; - зарисовка эскиза праздничных калачей; - эскиз композиции из овощей и фруктов; - эскиз пирога из дрожжевого теста, хлеба подарочного; - изготовление фигур из шоколада; простых геометрических форм.	11		ОК 1- ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24

ВСЕГО		43		
-------	--	----	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета специальной дисциплины.

3.1.1. Оборудование кабинета специальных дисциплин:

- учебные столы,
- посадочные места студентов
- доска ученическая,
- шкаф ученический,
- рабочее место преподавателя
- наглядные пособия, опорные конспекты, раздаточный материал.

3.1.2. Технические средства обучения:

- интерактивная доска,
- мультимедийный проектор,
- ноутбук,
- компьютерная техника для обучающихся, оснащенный необходимыми программами,
- источник бесперебойного питания,
- колонки.

3.2. Действующая нормативно-техническая документация:

- правила техники безопасности и производственной санитарии;
- инструкции по эксплуатации компьютерной техники.

3.3. Программное обеспечение:

- Операционная система Windows XP
- Microsoft Office 2007

3.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Литература обязательная:

1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, Учебное пособие . М. Высшая школа . Изд. Центр Академия. 2019 г.187 с.
2. Коева В.А.Рисование и лепка кондитерских изделий. Учебное пособие. «Феникс» Ростов на Дону, 2018 г.157с.
3. И.Ю. Бурчакова ,С.В. Ермилова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Изд. Центр Академия. 2018 г.383 с.

Литература дополнительная:

1. Клэр Уэт Браун Акварель цветы. Энциклопедия. М. Арт –родник. 2007. 193 с.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. – 272 с.
3. Н.И. Ковалев, Л.К. Сальникова Технология приготовления пищи Москва «Экономика» 1988. – 304 с.
4. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Серия «Учебный курс». – Ростов на Дону: «Феникс», 2017. – 352 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов / Г.Г. Дубцов. –М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 264 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Издательство. «Хлебпродинформ», М. 2011 г.

7. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, Учебное пособие .
 М. Высшая школа . Изд. Центр Академия. 2011 г.187 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
Знания: основы составления композиции; - основы цветоведения; - правила подбора техник исполнения оформления и материалов; - чувство меры в оформлении изделий; - правила сочетаемости различных групп сырья и	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. ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого	Оценка за тестирование Оценка самостоятельной работы студентов. Устный опрос, проверка письменных заданий/эскизов Оценка результатов практических работ. Итоговая аттестация по дисциплине в форме дифференцирова

<p>продуктов</p>	<p>цеха.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p> <p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.</p>	<p>нного зачета.</p>
------------------	--	----------------------

	<p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p> <p>ЛР 4</p> <p>ЛР 9-ЛР 11</p> <p>ЛР 13-ЛР 18</p> <p>ЛР 20-ЛР 24</p>	
<p>Умения:</p> <p>правильно выбирать сырье и продукты для оформления изделий;</p> <p>разрабатывать эскизы будущих изделий с учетом подбора цветов и форм;</p> <p>разрабатывать эскизы блюд и кондитерских и мучных изделий, составлять эскизы изделий; уметь сочетать сырье по цвету, вкусу, структуре.</p> <p>уметь выбирать технику работы</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p>	<p>Оценка за тестирование</p> <p>Оценка самостоятельной работы студентов.</p> <p>Устный опрос, проверка письменных заданий/эскизов</p> <p>Оценка результатов практических работ.</p> <p>Итоговая аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>с отделочными материалами и полуфабрикатам и</p>	<p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p> <p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.</p> <p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p> <p>ЛР 4 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 18 ЛР 20-ЛР 24</p>	
---	--	--

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

