

Департамент по делам казачества и кадетских учебных
заведений Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский
профессиональный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

Согласовано



*Фоменко Елена Ивановна, директор ресторана
«Сильвер» И.П. Фоменко Е.И.*

2023

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «1» сентября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УЦР

С.И. Шарченко

«1» сентября 2023 г.



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчики:

Эльвира Васильевна Сафронова - преподаватель первой категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Лариса Ивановна Бондарева - мастер производственного обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензенты:

1. Валентина Николаевна Потакова - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

2. Шарченко Елена Ивановна - директор ресторана «Сильвер» ИП Шарченко Е.И.

**Рецензия на рабочую программу
профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики: преподаватель Э.В.Сафронова, мастер производственного обучения
Л.И.Бондарева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровском казачьем кадетском профессиональном техникуме».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

В состав профессионального модуля входят два междисциплинарных курса МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учебная и производственная практики.

Рабочая учебная программа подробно отражает цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля, содержит перечень общих и профессиональных компетенций, определяет практический опыт, умения, знания, которыми должны обладать студенты в результате освоения данной программ, структуру и содержание профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля, определяет условия реализации программы профессионального модуля.

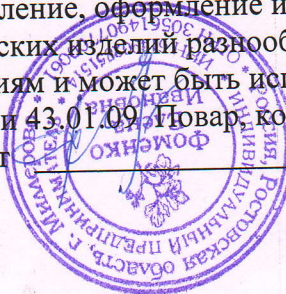
Содержание профессионального модуля разбито на пять разделов, определены часы на учебную и производственную практики. В каждой теме МДК после теоретических уроков проводятся лабораторные работы и практические занятия. Предусмотрена самостоятельная работа студентов.

Заключение:

В результате изучения профессионального модуля студенты освоят вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции, что позволит им стать специалистами, отвечающими современным требованиям рынка труда и работать в предприятиях массового питания.

Считаю, что данная рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и может быть использована в качестве действующей рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «МККПТ»

Рецензент _____



*Роменко Елена Ивановна -
директор ресторана „Сильвер“
ИП Роменко Э.И.*

**Рецензия на рабочую программу
профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики: преподаватель Э.В.Сафронова, мастер производственного обучения
Л.И.Бондарева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и нацелена на освоение основного вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Профессиональный модуль ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента относится к профессиональному учебному циклу. Объём образовательной программы составляет 760 часов (292 ч. на пять разделов профессионального модуля, включающих в себя МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и 468 часов учебной и производственной практик). Междисциплинарные курсы состоят из занятий во взаимодействии с преподавателем (в т.ч. лабораторных и практических занятий) и самостоятельной работы. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

В рабочей программе показаны цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля, имеется перечень общих и профессиональных компетенций, определены практический опыт, умения, знания, которыми должны обладать студенты в результате освоения данной программ, структура и содержание профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля, имеются условия реализации программы профессионального модуля. Завершается профессиональный модуль экзаменом (квалификационным)

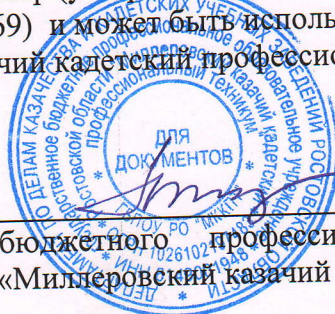
Заключение:

Считаю, что данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учётом требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.0 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и может быть использована в учебном процессе ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

Рецензент

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

В.Н.Потакова — преподаватель



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный</p>

	<p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 760

Из них на освоение МДК 292

на практики учебную 180 и производственную 288

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	62	52	16	-	-	10
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52	45	12	-	-	7
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	45	38	17	-	-	7
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	77	70	44	-	-	7
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	56	47	17	-	-	9
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	468			180	288	-
	Всего:	760	252	106	180	288	40

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		62
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		52
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	24
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестомесильных машин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1

	<i>Практическое занятие 2.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации взбивальных машин, миксера в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	<i>Практическое занятие 3.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестораскаточных машин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	<i>Практическое занятие 4.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации блинницы, печи для пиццы.	1
	<i>Практическое занятие 5.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации пароконвектомата в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	<i>Практическое занятие 6.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации шкафов холодильных в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	<i>Практическое занятие 7.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	<i>Практическое занятие 8.</i> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха: тестомесильном и тесторазделочном отделении.	1
	<i>Практическое занятие 9.</i> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха: выпечном отделении, отделении для охлаждения и отделки изделий.	
<i>Тема 1.3.</i> <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	<i>Содержание</i>	24
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	

	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	7
	<i>Практическое занятие 10.</i> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1
	<i>Практическое занятие 11.</i> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1
	<i>Практическое занятие 12.</i> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1
	<i>Практическое занятие 13.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в тестомесильном и тесторазделочном отделениях кондитерского цеха.	1
	<i>Практическое занятие 14.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в выпечном отделении	1
	<i>Практическое занятие 15.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в отделении для приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, кремов.	1
	<i>Практическое занятие 16.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в отделении для охлаждения и отделки изделий	1
	<p><i>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Написание эссе на тему «Каково значение в питании хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». 2. Составление конспекта на тему «Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций». 3. Составление конспекта на тему «Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 4. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на темы «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и способы их безопасной эксплуатации» 5. Ответы на контрольные вопросы по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» . 6. Заполнение таблицы «Показатели качества муки пшеничной хлебопекарной» 7. Заполнение таблицы «Пищевые красители» 8. Составление конспекта на тему «Оформление заявок на склад» 9. Составление конспекта на тему «Приборы для оценки хлебопекарных свойств муки и теста, для определения пористости хлеба, для определения объема, для определения формоустойчивости, для определения влажности». 10. Составление конспекта на тему «Приборы для определения плотности жидкости (сиропа)» 	10

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		52
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		45
Тема 2.1. <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	Содержание	3
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	
	3. Оценка их качества.	
Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	Содержание	12
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание	10
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 17. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание	3
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	Содержание	12
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	

	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	8
	Практическое занятие № 18. Расчёт количества сырья для приготовления сиропов	1
	Практическое занятие № 19. Расчёт количества сырья для приготовления помады	1
	Практическое занятие № 20. Расчёт количества сырья для приготовления кремов сливочных и белковых	1
	Практическое занятие № 21. Расчёт количества сырья для приготовления кремов заварных, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	1
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	<i>Содержание</i>	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
<i>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2</i> 1. Составление конспекта на тему «Товароведно-технологическая характеристика молока и молочных продуктов» 2. Заполнение таблицы «Пряности для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 3. Составление конспекта на тему «Приготовление карамели» 4. Составление конспекта на тему «Сухие смеси для приготовления сливочных и белковых кремов» 5. Заполнение таблицы «Виды кремов» 6. Заполнение таблицы «Дефекты, причины их возникновения и способы устранения у отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 7. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Современные направления в производстве отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».		7
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		45
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38
Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	<i>Содержание</i>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2

Тема 3.2. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	Содержание	4
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	10
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие № 22. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	22
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	15
	Практическое занятие № 23. Расчёт количества сырья для приготовления хлеба.	1
	Практическое занятие № 24. Расчёт количества сырья для приготовления булочек.	1

	<i>Практическое занятие № 25.</i> Расчёт количества сырья для приготовления пирогов.	1
	<i>Лабораторная работа №2.</i> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	<i>Лабораторная работа № 3.</i> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 3		
	1. Заполнение таблицы «Классификация хлеба и хлебобулочных изделий»	
	2. Заполнение таблицы «Приготовление фаршей»	
	3. Составление конспекта на тему «Процессы, происходящие при замесе и расстойке теста»	
	4. Составление конспекта на тему «Способы разрыхления теста»	7
	5. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Приготовление хлеба в донской казачьей кухне»	
	6. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Приготовление пирогов в донской казачьей кухне»	
	7. Составление конспекта на тему «Хлебобулочные изделия народов России»	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		77
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		70
Тема 4.1.	Содержание	
<i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.	3
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.2.	Содержание	
<i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента</i>	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	67
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ		44
	<i>Практическое занятие № 26.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из пресного теста	1

<i>Лабораторная работа № 4.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4
<i>Практическое занятие № 27.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из вафельного теста	1
<i>Практическое занятие № 28.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из сдобного пресного теста	1
<i>Лабораторная работа № 5.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4
<i>Практическое занятие № 29.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из пресного слоёного теста	1
<i>Лабораторная работа № 6.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4
<i>Практическое занятие № 30.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из пряничного теста	1
<i>Лабораторная работа № 7.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4
<i>Практическое занятие № 31.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из песочного теста	1
<i>Лабораторная работа № 8.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4
<i>Практическое занятие № 32.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из воздушного теста	1
<i>Практическое занятие № 33.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из бисквитного теста, приготовленного основным способом с подогревом	1
<i>Практическое занятие № 34.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из бисквитного теста, приготовленного холодным способом	1
<i>Практическое занятие № 35.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из бисквитного теста для рулета.	1
<i>Лабораторная работа № 9.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4
<i>Практическое занятие № 36.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из миндального теста	1
<i>Практическое занятие № 37.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из заварного теста	1
<i>Лабораторная работа № 10.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4

	<i>Практическое занятие № 38.</i> Расчёт количества сырья для приготовления крошкового полуфабриката	1
	<i>Практическое занятие № 39.</i> Расчёт количества сырья для приготовления изделий из сахарного теста	1
	<i>Практическое занятие № 40.</i> Составление таблицы «Дефекты, причины их возникновения и способы устранения изделий из теста блинчатого, вафельного, сдобного пресного, пресного слоёного, пряничного, воздушного»	1
	<i>Практическое занятие № 41.</i> Составление таблицы «Дефекты, причины их возникновения и способы устранения изделий из теста песочного, миндального, бисквитного, заварного»	1
Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 4		
	1. Составление конспекта на тему «Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент» 2. Составление конспекта на тему «Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами». 3. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Приготовление мучных кондитерских изделий из блинчатого, вафельного, сдобного пресного, пресного слоёного теста» 4. Составление технологических схем приготовления песочных мучных кондитерских изделий. 5. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного, воздушного теста» 6. Составление конспекта на тему «Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия пониженной калорийности» 7. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Приготовление мучных кондитерских изделий из блинчатого, вафельного, сдобного пресного, пресного слоёного, пряничного, воздушного теста» 8. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального, бисквитного, заварного теста »	7
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		56
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		47
Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	Содержание	20
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	

	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	7
	Практическое занятие № 42. Расчёт количества сырья для приготовления пирожных бисквитных, песочных	1
	Практическое занятие № 43. Расчёт количества сырья для приготовления пирожных слоёных, заварных и воздушных	1
	Практическое занятие № 44. Расчёт количества сырья для приготовления пирожных миндальных и крошковых	1
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4
Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i>	Содержание	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	27
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	

	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных, заварных и крошковых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие № 45. Расчёт количества сырья для приготовления тортов бисквитных	1
	Практическое занятие № 46. Расчёт количества сырья для приготовления тортов песочных, слоёных	1
	Практическое занятие № 47. Расчёт количества сырья для приготовления тортов заварных, воздушных	1
	Практическое занятие № 48. Расчёт количества сырья для приготовления тортов миндальных, крошковых	1
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6
	<p>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление и заполнение таблицы «Классификация пирожных» 2. Составление конспекта на тему «Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения» 3. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Приготовление пирожных» 4. Составление и заполнение таблицы «Классификация тортов» 5. Составление конспекта на тему «Способы отделки тортов» 6. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Технология приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов» 7. Составление конспекта на тему «Кондитерские изделия пониженной калорийности» 8. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Комбинированные торты» 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Приготовление пирожных», «Приготовление тортов». 	9

<p>Промежуточная аттестация по МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в форме экзамена</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой 	<p>180</p>

<p>продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Промежуточная аттестация по УП.05 проводится в форме дифференцированного зачёта</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 	<p>288</p>

<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p>Промежуточная аттестация по ПП.05 проводится в форме дифференцированного зачёта</p>	
<p>Всего</p>	<p>760</p>
<p>Промежуточная аттестация по ПМ.05 проводится в форме экзамена (квалификационного)</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные оборудованием:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)

Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащенные оборудованием базы практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.- 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
3. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.- 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.- 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 – 240 с.

12. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
13. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
14. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник - М.: Академия, 2020. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник . - М.: Академия, 2018. – 160 с.
18. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
20. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учебник. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
21. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; -устного опроса; -тестирования; -карточек-заданий; -письменных заданий. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.05.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; -устного опроса; -тестирования; -карточек-заданий; -письменных заданий.

<p>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных 	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.05.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	---

	<p>кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике;

	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.05.01; МДК.05.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.05.01; МДК.05.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по

		<p>модулю;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.05.01; МДК.05.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике;

		<ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.05.01; МДК.05.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.05.01; МДК.05.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по

		<p>модулю;</p> <p>-оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять патриотическую позицию, демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.05.01; МДК.05.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по

		<p>МДК.05.01; МДК.05.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.05.01; МДК.05.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.05.01; МДК.05.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.05; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.05; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	---	---