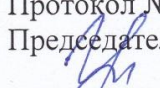


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ**  
**ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

2021 г.

Рассмотрено  
на заседании МО ПСОП  
Протокол № 9 от 18.05.2021  
Председатель МО  
  
Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:  
Черных Анна Леонидовна, преподаватель,  
Белякова Оксана Алексеевна, мастер производственного обучения

Рецензент:  
ИП Лоскутова



Лоскутова О.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>36</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы специальностей, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У. 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У. 3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У. 4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать		
	3. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	3. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3. 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3. 4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	3. 5	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	3. 6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности

		продуктов при приготовлении
Практический опыт		
	П.1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	П.2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	П.3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	П.4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	П.5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	П.6	порционировании, эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	П.7	ведении расчетов с потребителями.
Формируемые компетенции		
	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 традиционных 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 языке.
	ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	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

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 684 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 46 часов

Всего занятий **638 часов:**  
 Теоретического обучения 62 часов;  
 Лабораторные занятия 96 часов;  
 Практические занятия **46 часов;**  
 Консультации 2 часов;  
 Практика 432 часов;  
 учебная практика 144 часов;  
 производственная практика 288 часов;  
 Промежуточная аттестация:  
**Консультации 2 часов;**  
**Экзамен 12 часов.**

### 1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК Способность использовать современные методы в приготовлении, творческом оформлении, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	<b>Практический опыт:</b> в организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом безопасности готовой продукции. <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, современные методы приготовления региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента <b>Умения:</b> применять, современные способы приготовления региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Тема. Технология приготовления, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	20	Знание и владение современными методами технологии в приготовлении мучных кондитерских изделий, используемых на предприятиях пищевой промышленности региона
2	ПК Способность использовать современные методы	<b>Практический опыт:</b> в организации и ведении процессов приготовления,	Тема. Приготовление тортов, изготавливаемых	40	

	<p>в приготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона</p>	<p>творческого оформления и подготовки к использованию региональных пирожных разнообразного ассортимента с учетом безопасности готовой продукции.  <b>Знания:</b>  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, современные методы приготовления региональных, пирожных и тортов разнообразного ассортимента  <b>Умения:</b>  применять, современные способы приготовления региональных пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>на предприятиях пищевой промышленности региона  Тема.  Приготовление пирожных, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона</p>	<p>40</p>	
				<p>92</p>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика		
			Учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	Всего, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1. – 5.5.	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	26 (2К)	10	6			
ПК 5.1. – 5.5.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	220	180	132	40			
ПК 5.1. – 5.5.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	432						
	<b>Всего:</b>	<b>684</b>	<b>206</b>	<b>142</b>	<b>46</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	



## 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	4 курс		Всего часов
	7 семестр	8 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	106	578	<b>684</b>
<b>учебная нагрузка</b> обучающегося			
во взаимодействии с преподавателем	84	590	674
в том числе:			
теоретического обучения	26	36	62
лабораторные занятия	28	72	100
практические занятия	18	24	42
консультации	2		2
учебная практика		144	144
производственная практика		288	288
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	22	24	46
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

**2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				<b>26</b>				
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.3. ПК 5.4.	2	
<b>Тема 1.2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	3,4	<b>Содержание учебного материала</b> Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Тестирование.	2	3.3	ОК 5. ОК 6. ПК 5.3. ПК 5.4.	2	
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	5,6	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам работы. Устный и письменный опрос.	2	3.1	ОК 5. ОК 6. ПК 5.3. ПК 5.4.	2	
<b>Тема 1.4. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации</b>	7,8	<b>Содержание учебного материала</b> Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, отпуску и на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.1	ОК 5. ОК 6. ПК 5.1.	2	
<b>Тема 1.5. Санитарно-гигиенические требования к организации</b>	9,10	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.1	ОК 5. ОК 6. ПК 5.1.	2	

<b>рабочих мест</b>		приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.						
	11,12	<b>Практическое занятие №1</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.1 П.1	ОК 1. ОК 2. ПК 5.1.		ПЗ
	13,14 15,16	<b>Лабораторное занятие №1</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1 П.1	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1.		ЛЗ
	17,18	<b>Самостоятельная работа обучающегося №1</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования и подготовка сообщений.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.1	ОК 9. ОК 10. ПК 5.1.		
<b>Тема 1.6. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	19,20	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.1	2	
	21,22	<b>Практическое занятие №2</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2 П.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.1.		ПЗ
	23,24	<b>Самостоятельная работа обучающегося №2</b> Работа с нормативной документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.1.		
<b>Тема 1.7. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов</b>	25,26	<b>Содержание учебного материала</b> Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.1 3.2	ОК 5. ОК 6. ПК 5.1.	2	

		отделочных полуфабрикатов.						
	27,28	<b>Практическое занятие №3</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.1 П.1	ОК 1. ОК 2. ПК 5.1.		ПЗ
	29,30	<b>Самостоятельная работа обучающегося №3.</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.1	ОК 9. ОК 10. ПК 5.1.		
Консультация	31,32			2				
Дифференцированный	32	зачет						
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>								
<b>Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				<b>20</b>				
<b>Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов, помады</b>	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, назначение, характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос.	2	3.5	ОК 5. ОК 6. ПК 5.2.	2	

		хранения помады.						
<b>Тема 1.2. Приготовление карамели, глазури, желе</b>	3,4	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.5	ОК 5. ОК 6. ПК 5.2.	2	
		Приготовление, карамели, глазури, желе их виды, использования, правила и режимы варки Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
<b>Тема 1.3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	5,6	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.5	ОК 5. ОК 6. ПК 5.2.	2	
		Классификация кремов , ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. виды в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.						
<b>Тема 1.4. Приготовление сахарной мастики и марципана, посыпок</b>	7,8	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.5	ОК 5. ОК 6. ПК 5.2.	2	
		Виды сахарной мастики и марципана, посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
	9,10	<b>Практическое занятие №1</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2 П.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.2.		ПЗ
	11,12 13,14	<b>Лабораторное занятие №1</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1 У.3 П.3 П.4	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.2.		ЛЗ
	15,16	<b>Самостоятельная работа обучающегося №1.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.2.		
	17,18	<b>Самостоятельная работа обучающегося №2.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.2.		
	19,20	<b>Самостоятельная работа обучающегося №3</b> Подготовка компьютерных презентаций	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.3	ОК 9. ОК 10. ПК 5.2.		

		по темам раздела.						
<b>Раздел модуля 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>				<b>36</b>				
<b>Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	21,22	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.6	ОК 5. ОК 6. ПК 5.3.	2	
<b>Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	23,24	<b>Содержание учебного материала</b> Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.6	ОК 5. ОК 6. ПК 5.2.	2	
<b>Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</b>	25,26	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое Замес и образования теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.3.	2	
<b>Тема 2.4. Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий и хлеба.</b>	27,28	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление дрожжевого слоеного теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и письменный опрос.	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.3.	2	
	29,30	<b>Практическое занятие №2</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.3	ОК 1. ОК 2. ПК 5.3.		ПЗ
<b>Тема 2.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации</b>	31,32	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, приготовление хлебобулочных изделий и хлеба,	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный и	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.3.	2	

хлебобулочных изделий и хлеба		формование, расстойка, Особенности оформления до выпечки и после нее.. выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации	письменный опрос.					
	33,34	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2 П.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.3.		ПЗ
	35,36 37,38	<b>Лабораторное занятие №2</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1 У.3 П.1 П.5 П.6	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.3.		ЛЗ
	39,40	<b>Самостоятельная работа обучающегося №4</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.3.		
	41,42	<b>Практическое занятие №4</b> Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2 П.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.3.		ПЗ
	43,44 45,46	<b>Лабораторное занятие № 3</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.1 У.4 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.3.		ЛЗ
	47,48	<b>Самостоятельная работа обучающегося №5</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	У.3	ОК 9. ОК 10. ПК 5.3.		
	49,50 51,52	<b>Лабораторное занятие № 4</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, с использованием сырья местного региона	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.3.		
	53,54	<b>Самостоятельная работа обучающегося №6</b> Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	У.1	ОК 9. ОК 10. ПК 5.3.		

	55,56	<b>Самостоятельная работа обучающегося №7</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	У.1 У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.3.		
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>				<b>68</b>				
<b>Тема 3.1. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного вафельного, пряничного теста</b>	57,58	<b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления вафельного, пряничного теста. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Письменный опрос.	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.4.	2	
	59,60	<b>Практическое занятие №5</b> Расчет сырья для приготовления изделий из вафельного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.4.		ПЗ
	61,62 63,64	<b>Лабораторное занятие №5</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.4.		ЛЗ
	65,66	<b>Практическое занятие №6</b> Расчет сырья для приготовления изделий из пряничного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.4.		ПЗ
	67,68 69,70	<b>Лабораторное занятие №6</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1 У.3 П.1 П.5 П.6	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.4.		ЛЗ
	71,72	<b>Самостоятельная работа обучающегося №8.</b> Составление технологических карт изделий из вафельного, пряничного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.4.		
<b>Тема 3.2. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации</b>	73,74	<b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления песочного, сдобного теста,ассортимент.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы.	2	3.3 3.4		2	





<b>Тема 3.4.</b> <b>Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента.</b>	93,94	<b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления изделий из заварного, воздушного теста, ассортимент. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос.	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.4.	2	
	95,96	<b>Практическое занятие №9</b> Расчет сырья для приготовления изделий из заварного полуфабриката	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2 П.7	ОК 1. ОК 2. ПК 5.4.		ПЗ
	97,98 99,100	<b>Лабораторное занятие №9</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.4.		ЛЗ
	101,102	<b>Самостоятельная работа обучающегося №11.</b> Составление технологических карт изделий из заварного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.4.		
<b>Тема 3.5.</b> <b>Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового, миндального теста разнообразного ассортимента.</b>	103-104	<b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления изделий из воздушного, миндального теста. ассортимент. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Письменный опрос.	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.4.	2	
	105,106	<b>Практическое занятие №10</b> Расчет сырья для приготовления изделий из воздушного полуфабриката	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.4.		ПЗ
	107,108 109,110	<b>Лабораторное занятие №10</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.4.		ЛЗ
<b>Тема 3.6.</b> <b>Технология приготовления, оформления и подготовка к</b>	111,112	<b>Содержание учебного материала</b>	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.4.	2	
		Технология приготовления изделий слоеного теста, ассортимент						

реализации мучных кондитерских изделий из слоеного разнообразного ассортимента.		Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий .Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
	113,114	<b>Практическое занятие №11</b> Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного полуфабриката	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.4.		ПЗ
	115,116 117,118	<b>Лабораторное занятие №11</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного полуфабриката.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.4.		ЛЗ
	119,120	<b>Самостоятельная работа обучающегося №12.</b> Составление технологических карт изделий из слоеного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.4.		
Тема 3.7. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового разнообразного ассортимента.	121,122	<b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления изделий из крошкового теста, ассортимент. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.4.	2	
	123,124	<b>Самостоятельная работа обучающегося №13</b> Составление технологических карт изделий из крошкового, воздушного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.4.		
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				<b>96</b>				
Тема 4.1. Классификация, изготовление и оформление пирожных	125,126	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный опрос	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.5.	2	
		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.						
<b>Тема 4.2. Приготовление пирожных</b>	127,128	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный опрос	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.5.	2	
		Приготовление пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные . и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты.						
<b>Тема 4.3. Приготовление бисквитных, песочных пирожных</b>	129,130	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный опрос	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.5.	2	
		Технология приготовления, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона						
	131,132	<b>Практическое занятие №12</b> Расчет сырья для приготовления бисквитных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.5.		ПЗ
	133,134 135,136	<b>Лабораторное занятие №12</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.5.		ЛЗ
	137,138	<b>Самостоятельная работа обучающегося №14.</b> Составление технологических карт на пирожные.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.5.		
	139,140	<b>Практическое занятие №13</b> Расчет сырья для приготовления песочных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.5.		ПЗ
	141,142 143,144	<b>Лабораторное занятие №13</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных, с использованием сырья местного региона	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.5.		
<b>Тема 4.4. Приготовление слоеных, заварных, воздушных пирожных, изготавливаемых на</b>	145,146	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный опрос	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.5.	2	
		Технология приготовления, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента, изготавливаемых на						

предприятиях пищевой промышленности региона		предприятиях пищевой промышленности региона						
	147,148	<b>Практическое занятие №14</b> Расчет сырья для приготовления слоеных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.5.		
	149,150 151,152	<b>Лабораторное занятие №14</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.5.		
	153,154	<b>Самостоятельная работа обучающегося №15.</b> Составление технологических карт на пирожные.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.5.		
	155,156	<b>Практическое занятие №15</b> Расчет сырья для приготовления заварных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.5.		ПЗ
	157,158	<b>Содержание учебного материала</b>	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.5.	2	
		Технология приготовления, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона						
	159,160 161,162	<b>Лабораторное занятие №15</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.1 У.4 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.5.		ЛЗ
	163,164 165,166	<b>Лабораторное занятие №16</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.5.		ЛЗ
167,168	<b>Самостоятельная работа обучающегося №16.</b> Составление технологических карт на пирожные.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.5.			
<b>Тема 4.5. Изготовление и оформление тортов</b>	169,170	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.5.	2	
		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.						
<b>Тема 4.6. Приготовление тортов</b>	171,172	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос	2	3.3 3.4	ОК 5. ОК 6. ПК 5.5.	2	
		Приготовление 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						
	173,174	<b>Практическое занятие №16</b> Расчет сырья для приготовления бисквитных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2 П.7	ОК 1. ОК 2. ПК 5.5.		ПЗ
	175,176 177,178	<b>Лабораторное занятие №17</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.1 У.4 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.5.		ЛЗ
	179,180	<b>Самостоятельная работа обучающегося №17.</b> Составление технологических карт.	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.5.		
	181,182	<b>Практическое занятие №17</b> Расчет сырья для приготовления песочных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.5.		ПЗ
	183,184 185,186 187,188	<b>Лабораторное занятие №18</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов, с использованием сырья местного региона.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	6	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.5.		ЛЗ
	189,190	<b>Самостоятельная работа обучающегося №18</b> Работа с технологической документацией	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.5.		
	191,192	<b>Практическое занятие №18</b> Расчет сырья для приготовления слоеных тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У.2	ОК 1. ОК 2. ПК 5.5.		ПЗ
	193,194 195,196 197,198	<b>Лабораторное занятие №19</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов, с использованием сырья местного региона.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	6	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.5.		ЛЗ
199,200 201,202 203,204	<b>Лабораторное занятие №20</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных тортов,	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-	6	У.1 У.3 П.1	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1.		ЛЗ	

		изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	демонстрационный		П.5	ПК 5.5.		
205,206		<b>Самостоятельная работа обучающегося №19</b> Работа с технологической документацией, справочной литературой	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.2	ОК 9. ОК 10. ПК 5.5.		
207,208 209,210 211,212		<b>Лабораторное занятие №21</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	Закрепление и совершенствование знаний и умений	6	У.1 У.3 П.1 П.5	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.5.		ЛЗ
213,214 215,216		<b>Лабораторное занятие №22</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий с пониженной калорийности	Закрепление и совершенствование знаний и умений	4	У.1 У.4	ОК 3. ОК 4. ПК 5.1. ПК 5.4.		ЛЗ
217,218		<b>Самостоятельная работа обучающегося №20</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	Закрепление и совершенствование знаний и умений	2	У.3	ОК 9. ОК 10. ПК 5.5.		
219,220		Экзамен	.	2				

#### Учебная практика по ПМ.05

##### Виды работ:

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,

144

<p>соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> <li>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</li> </ol>	<p><b>228</b></p>
<b>Экзамен</b>	<b>12</b>
<b>Всего</b>	<b>684</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

доска учебная, рабочее место для преподавателя, столы, стулья для обучающихся на 25-30 обучающихся.

##### **Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Оборудование учебного кондитерского цеха:**

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные, электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, льдогенератор.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.

Механическое оборудование:

тестомес, взбивальная машина, миксер, куттер, мясорубка.

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста, жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,

фритюрница, гриль – саломандра, микроволновая печь.

Вспомогательное оборудование:

стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырех-секционная,

производственный стол с деревянной поверхностью со шкафчиками,

производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками,

полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, моечная ванна.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм),

паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные), терпирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка.

Расходные материалы:

бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Нормативные документы:

1.Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

2.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ

3.Постановление Правительства РФ от 24 июля 2000 г. N 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»

4. ГОСТ 31984 -2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

6.ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

7.ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

8.ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

9.ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

10.ГОСТ 32691-2014. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

11.ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования

12.ГОСТ Р 53106-2008. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

Дополнительные источники:

1.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских

изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016 г.

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитера: учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр Академия, 2004 г.

4. Ткачева Г.В. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академкнига/ учебник, 2005 г.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2004 г.

6. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.1: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

7. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.2: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «[Кондитера](#). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.po-var.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerskiy-dom.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции

Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p align="center"><b>ПК 5.1</b></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 <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, 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> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- защита отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание; недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:</p> <p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным</p>	<p>Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>оценка в процессе выполнения:</p>



<p>контекстам.</p>	<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; 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;</p>	<p>- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности;</p>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе;</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии;</p>	

применять стандарты антикоррупционного поведения .		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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.	
<b>ОК11</b> Использовать знания по финансовой грамотности планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Актуальность применения финансовой грамотности. Планирование профессиональной сфере предпринимательскую деятельность	