

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
Комиссией коммерции и технологии
потребительских товаров

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
профессии/специальности начального/среднего
профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № _____
от «__» _____ 2022 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Заместитель директора по учебной работе

_____ **Кожанова О.П.**

_____ **Паркина Н.В.**

Составила преподаватель _____ Пигусова Л.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	6
2. МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 9 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	48
МОДУЛЯ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	53
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА	
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «07» сентября 2015 года № 597н, профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «01» декабря 2015 года № 914н; международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в Коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе

	традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ВД5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление,

	подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. В результате освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО студент должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроль хранения и расхода продуктов.

2.2. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **414** часов, включая:
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **156** часов,

в том числе

теоретические занятия -**86 час**

лабораторно-практические -**70 час**

самостоятельной работы обучающегося – **78 часов;**

учебной практики – **72 часов;**

производственной практики – **108 часов;**

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. 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 (курсов)			Производственное обучение (в т.ч. производственная практика)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 1-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	68	40	22	28		
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 1-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	166	116	48	50		
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 1-11	Учебная практика	72				72	
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 1-11	Производственная практика	108					108
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 1-11	Экзамен квалификационный	6					
Всего		414	156	70	78	72	108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		156
		40
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала 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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2

	2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2
	Практическое занятие №1 «Решение ситуационных задач»	4
	1. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4
Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	1. Товароведная характеристика, назначении различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2
	2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила оформления заявок на склад.	2
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2
	5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных	2

	кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	4
Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
	2. Организация рабочих мест в пекарском и кондитерском цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий	2
	3. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных,	2
	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	4
Характеристика процессов приготовления, оформления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие №2 «Решение ситуационных задач»	6
	1. Организация рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	

	2.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
	3.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
Тема 1.5. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2
	2.	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2
	3.	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2
	4.	Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2
	Практическое занятие №3 «Разработка технологических карт»		6
	1.	Разработка ассортимента и нормативно – технологической документации ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа предприятия, специализации и вида приема пищи.	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала		2
Основные продукты и	1.	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при	2

дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления		изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	
	2.	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	2
	Практическое занятие №4 «Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья»		6
	1.	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья, возникающих в процессе приготовления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Адаптация	
		рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Самостоятельная работа при изучении раздела <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			128

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		116
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация, ассортимент, виды отделочных п/ф. Правила выбора отделочных п/ф при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Основные характеристики отделочных п/ф при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>2. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов. Ассортимент и назначение различных видов отделочных п/ф (сиропы, помада, желе, глазури, мастика, карамель, шоколад и т.д.)</p> <p>Практическое занятие № 1 «Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов»</p> <p>1. Адаптация рецептур отделочных п/ф при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p>
Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы</p>	<p>4</p> <p>1</p> <p>1</p>

		приготовления начинок и фаршей для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	3.	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.	
	Практическое занятие № 2 «Решение производственных ситуаций»		6
	1.	Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления начинок и фаршей для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, видов и форм обслуживания.	
Тема 2.3. Технология приготовления помады, карамели, желе, глазури, мастики	Содержание учебного материала		4
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность помады, карамели, желе, глазури, мастики. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении помады, карамели, желе, глазури, мастики.	1
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления помады, карамели, желе, глазури, мастики (темперирование, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1

	3.	Правила оформления и отпуска помады, карамели, желе, глазури, мастики: творческое оформление и эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
Тема 2.4 Процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала		4
	1.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста: замешивание теста из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба. Особенности приготовления, требования к качеству праздничного хлеба сложного ассортимента. слоеного дрожжевого теста. Требования к качеству хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	2
	2.	Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста: замешивание на опаре сдобного дрожжевого теста для хлебобулочных изделий с наполнителями и без. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста: прослаивание дрожжевого теста сливочным маслом. Ассортимент, формовка, расстойка, отделка и выпечка (температурный режим и влажность) сформованных сдобных хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого и	1
	3.	Правила подачи, температура подачи хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к	1

		безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	Лабораторная работа № 1 «Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий сложного и разнообразного ассортимента»		6
	1.	Разработка, адаптация рецептур авторских, брендовых, региональных хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	
Тема 2.5. Процесс приготовления пресного сдобного и вафельного теста и изделий из него	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	1
	2.	Технология приготовления сдобного и вафельного теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Способы формования изделий из сдобного и вафельного теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из сдобного и вафельного теста.	
	3.	Правила подачи, температура подачи изделий из сдобного и вафельного теста. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
Тема 2.6. Процесс приготовления изделий сложного ассортимента из песочного теста и изделий из	Содержание учебного материала		4
	1.	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при	2

него		приготовлении песочного теста и изделий из него (Сабле, Сюкре, Бризе)	
	2.	Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Способы формования изделий из песочного теста и изделий из него, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из песочного теста и изделий из него.	1
	3.	Правила подачи, температура подачи изделий из песочного теста и изделий из него. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
Тема 2.7. Процесс приготовления изделий сложного ассортимента из бисквитного теста и изделий из него	Содержание учебного материала		4
	1.	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при приготовлении бисквитного теста и изделий из него (Женуаз, Джаконда, Пан де жен, Дакуаз)	2
	2.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Способы формования изделий из бисквитного теста и изделий из него, температурный режим выпечки. Органолептические	1

		способы определения степени готовности изделий из бисквитного теста и изделий из него.	
	3.	Правила подачи, температура подачи изделий из бисквитного теста и изделий из него. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
Тема 2.8. Процесс приготовления изделий сложного ассортимента из заварного теста и изделий из него	Содержание учебного материала		4
	1.	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при приготовлении заварного теста и изделий из него	2
	2.	Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Способы формования изделий из бисквитного теста и изделий из него, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из заварного теста и изделий из него.	1
	3.	Правила подачи, температура подачи изделий из заварного теста и изделий из него. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
Тема 2.9. Процесс приготовления изделий сложного ассортимента из слоеного пресного теста и	Содержание учебного материала		4
	1.	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при	2

изделий из него		приготовлении слоеного пресного теста и изделий из него	
	2.	Технология приготовления слоеного пресного теста и изделий из него. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Способы формования изделий из слоеного пресного теста и изделий из него, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из слоеного пресного теста и изделий из него.	1
	3.	Правила подачи, температура подачи изделий из слоеного пресного теста и изделий из него. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
Тема 2.10. Процесс приготовления изделий сложного ассортимента из пряничного теста и изделий из него	Содержание учебного материала		4
	1.	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при приготовлении пряничного теста и изделий из него.	2
	2.	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Способы формования изделий из пряничного теста и изделий из него, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из пряничного теста и изделий	1

		из него.	
	3.	Правила подачи, температура подачи изделий из пряничного теста и изделий из него. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
Тема 2.11.	Процесс	Содержание учебного материала	4
приготовления изделий сложного ассортимента из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него	1.	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при приготовлении из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него.	2
	2.	Технология приготовления из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Способы формования изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него.	1
	3.	Правила подачи, температура подачи изделий из из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
Тема 2.12.	Процесс	Содержание учебного материала	4

приготовления кремов различного ассортимента сложного приготовления	1.	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при приготовлении кремов различного ассортимента (сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).	2
	2.	Технология приготовления кремов различного ассортимента. Оценка качества теста. Выявление дефектов крема и способы их устранения. Органолептические способы определения степени готовности кремов различного ассортимента.	1
	3.	Правила подачи, температура кремов различного ассортимента. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации песочных пирожных сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент и классификация песочных пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении песочных пирожных	2
	2.	Рецептуры, технология приготовления пирожных из песочного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных песочных пирожных. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1

	3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления пирожных. Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных. Требования к качеству готовых пирожных. Правила и варианты оформления песочных пирожных сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
Тема 2.14. Приготовление, подготовка к реализации бисквитных пирожных сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент и классификация бисквитных пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении бисквитных пирожных	2
	2.	Рецептуры, технология приготовления пирожных из бисквитного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных бисквитных пирожных. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1
	3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления пирожных. Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных. Требования к качеству готовых пирожных. Правила и варианты оформления бисквитных пирожных сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия	1

		и сроки хранения.	
Тема 2.15. Приготовление, подготовка к реализации слоеных пирожных сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент и классификация слоеных пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении слоеных пирожных.	2
	2.	Рецептуры, технология приготовления пирожных из слоеного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных слоеных пирожных. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1
	3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления пирожных. Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных. Требования к качеству готовых пирожных. Правила и варианты оформления слоеных пирожных сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Лабораторная работа № 2 «Приготовление, оформление пирожных сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых»		6
1.	Разработка, адаптация рецептов авторских, брендовых, региональных горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирожных сложного ассортимента.	
Тема 2.16. Приготовление, подготовка к реализации заварных пирожных сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент и классификация заварных пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении заварных пирожных.	2
	2.	Рецептуры, технология приготовления пирожных из заварного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных заварных пирожных. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1
	3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления пирожных. Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных. Требования к качеству готовых пирожных. Правила и варианты оформления заварных пирожных сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
Тема 2.17. Приготовление, подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых, миндальных пирожных	Содержание учебного материала		4
	1.	Ассортимент и классификация воздушных и воздушно-ореховых, миндальных пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и	2

сложного ассортимента		оформлении воздушных и воздушно-ореховых, миндальных пирожных.	
	2.	Рецептуры, технология приготовления пирожных из воздушного и воздушно-орехового, миндального теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных воздушных и воздушно-ореховых, миндальных пирожных. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1
	3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления пирожных. Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных. Требования к качеству готовых пирожных. Правила и варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых, миндальных пирожных сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Лабораторная работа № 3 «Приготовление, оформление пирожных сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых»		6
	1.	Разработка, адаптация рецептов авторских, брендовых, региональных горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирожных сложного ассортимента.	
Тема 2.18. Приготовление, подготовка к реализации тортов песочных сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент и классификация песочных тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	2

	Особенности в приготовлении и оформлении песочных тортов.	
2.	Рецептуры, технология приготовления тортов из песочного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления песочных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1
3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления тортов. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила и варианты оформления песочных тортов сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1

Тема 2.19. Приготовление, подготовка к реализации тортов бисквитных сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент и классификация бисквитных тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении бисквитных тортов.	2
	2.	Рецептуры, технология приготовления тортов из бисквитного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления бисквитных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1
	3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления тортов. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила и варианты оформления бисквитных тортов сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Лабораторная работа № 4 «Приготовление, оформление песочных и бисквитных тортов сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских брендовых»		6
	1.	Разработка, адаптация рецептур авторских, брендовых, региональных горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирожных сложного ассортимента	
Тема 2.20. Приготовление, подготовка к реализации тортов	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент и классификация тортов воздушных, воздушно-ореховых	2

воздушных, воздушно-ореховых и миндальных сложного ассортимента		и миндальных тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов.	
	2.	Рецептуры, технология приготовления тортов из тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	1
		Способы подачи тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления тортов. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила и варианты оформления тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
Тема 2.21. Приготовление, подготовка к реализации тортов слоеных сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент и классификация слоеных тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении слоеных тортов	2
	2.	Рецептуры, технология приготовления тортов из слоеного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для	1

	приготовления слоеных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления тортов. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила и варианты оформления слоеных тортов сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Лабораторная работа № 5 «Приготовление, оформление воздушно-ореховых и миндальных, слоеных тортов сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых»	6
1.	Разработка, адаптация рецептов авторских, брендовых, региональных воздушно-ореховых и миндальных, слоеных тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация воздушно-ореховых и миндальных, слоеных тортов сложного ассортимента	
Тема 2.22. Приготовление, подготовка к реализации тортов комбинированных сложного	Содержание учебного материала	2
1.	Ассортимент и классификация комбинированных тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	2

ассортимента		Особенности в приготовлении и оформлении комбинированных тортов	
	2.	Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления комбинированных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1
	3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления тортов. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила и варианты оформления комбинированных тортов сложного ассортимента, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Лабораторная работа № 6 «Приготовление, оформление комбинированных тортов сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых»		6
	1.	Разработка, адаптация рецептов авторских, брендовых, региональных комбинированных тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация комбинированных тортов сложного ассортимента	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	50
Учебная практика	72

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 сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

16. 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).

17. 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.

18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

-мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика

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 сложного 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.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. 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.).

9. 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

Всего	414
--------------	------------

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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:

Учебные кухни ресторана, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные
Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница
Электродрель (жарочная поверхность)
Плита wok
Гриль саламандр
Электроблинница
Электромармиты
Кофемашина с капучинатором
Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой
Гранитор
Тестораскаточная машина

Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Стол с гранитной поверхностью
Стол с деревянной поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга
Овоскоп
Нитраттестер
Машина посудомоечная

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер,

слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В.- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- М.:Издательский центр «Академия», 2018.- 384с.
2. 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. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 384с.
3. 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», 2018.-336с.
4. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С. Е. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 80 а. с.- <http://www.academia-moscow.ru>
5. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : «Академия», 2015. – 432 с.- <http://www.academia-moscow.ru>.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. –12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

Дополнительная литература

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : «Академия», 2015. – 432 с.- <http://www.academia-moscow.ru>.
2. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. - 336с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи учебно-методическое пособие/В.И. Богушева. - Ростов н/Дону Феникс, 2013. - 374с. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

5. Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. -М.-: АльфаМ: ИНФРА-М, 2010. -416 с.Ковалев Н. И., М. Н. Куткина, В. А. Кравцова Технология приготовления пищи: учеб. для студентов средних специальных учебных заведений/ Н. И. Ковалев. – М.: Деловая литература, 2003. – 400 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. а. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
11. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
12. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. Пособие для студ. сред. проф. образования/Л.З. Шильман. -М.: Академия, 13.2011. - 192с.

Законодательные и нормативные документы

1. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009. - 47 с.

2. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

3. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.

4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

5. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

6. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

7. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 01.01.2012 N 35. – М.: Издательство стандартов, 2012 – 12с.

8. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ.2011-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2011. – 8с.

9. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ.2009-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2009. – 12с.

11. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ.2010-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2010. – 10с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2013. -680 с.

3. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2000. – 415 с.

4. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. – 663с.

5. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.: ДеЛипринт, 2002. – 590 с.

Материалы периодической печати Журналы: «Питание и общество»,

«Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.

Электронные ресурсы

1. 1. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С. Е. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2016. – 80 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

Интернет-ресурсы

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> - отечественный кулинарный журнал «Гастрономъ».

<http://www.iamcook.ru/country> - национальные кухни Мира
Еда [Электронный ресурс] - URL : <http://www.eda-server.ru/c>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготавливает рабочее место в соответствии с требованиями инструкций и регламентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья); - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.

	<p>кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. – организовывать их хранение до момента использования. – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с 	

	<p>рецептурой,</p> <ul style="list-style-type: none"> – требованиями санитарных норм и правил. – распознавать недоброкачественные продукты. – контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав – хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. – осуществлять взаимозаменяемость – продуктов в соответствии с нормами – закладки, особенностями заказа, – сезонностью; – использовать региональные, – сезонные продукты для приготовления – хлебобулочных, мучных кондитерских – изделий. – контролировать, осуществлять – выбор, комбинировать, – применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. <p>контролировать ротацию продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	
--	--	--

<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств; – подготавливать продукты; – готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации, – готовить полный ассортимент антреме, – готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, – текстурой, подачей и украшениями; – готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом – затрат на приготовление, – комбинировать вкус, текстуру и цвет, – производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания ингредиентов – эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила заполнения этикеток; – хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров; – воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS) – хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности (WS) 	
--	---	--

<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; – организовывать их хранение в процессе приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий сложного 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента; – методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к зачету. качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применить к различным контекстам</p>	<p>– 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>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - заданий на экзамене по МДК;</p>

	<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 зачете. полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном</p>
<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:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;
<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 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.

<p>ОК 04 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>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	

<p>деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>		
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках</p>	<p>– 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);</p>	
	<p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p>	