

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.04.2022 09:44:27  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc46b217bc0c1c71a2719

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико - технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**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**  
специальность  
среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Чебоксары 2021

Разработана в соответствии с требованиями  
Федерального государственного  
образовательного стандарта, на основании  
примерной основной образовательной программы  
по профессии среднего профессионального  
образования 43.02.15 Поварское и кондитерское  
дело

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом №299  
от "23 " августа 2021 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол №15 от «22» июня 2021 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_/М.Н. Барская/

Разработчики:

Борцова Алина Вячеславовна, Николаева Полина Александровна, преподаватели

" \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности 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 и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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 и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 5	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
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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
--------------------------------	--

	<p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 424 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 238 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –222 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

промежуточная аттестация по МДК.05.02 – 6 часов

учебной и производственной практики – 180 часов;

промежуточная аттестация по ПМ.05– 6 часов.

## 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 (курсов)					Промежуточная аттестация часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1 – ПК 5.6	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	60	58	20	-	2	-	-
ПК 5.1 – ПК 5.6	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	178	164	30	-	8	-	6
ПК 5.1 – ПК 5.6	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144	-	-	-	-	-	-
ПК 5.1 – ПК 5.6	Учебная практика, часов	36	-	-	-	-	-	-
ПК 5.1 – ПК 5.6	Промежуточная аттестация ПМ.05	6	-	-	-	-	-	6
	<b>Всего:</b>	<b>424</b>	<b>222</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>12</b>

\*



**2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые ОК и ПК
1	2	3	4
<b>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</b>		<b>238</b>	
<b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>		
1	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	14	ПК 5.1 – ПК 5.6
2	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
3	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.		
4	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.		
5	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		
6	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		
7	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
1	Практическое занятие №1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера	10	ПК 5.1 – ПК 5.6
2	Практическое занятие №2. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий. Расчет взаимозаменяемости сырья.		

	3	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач на определение массы сырья для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Изучение принципов формирования ассортимента и необходимой документации.	2	
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	8	ПК 5.1 – ПК 5.6
	2	Технологический цикл оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера		
	4	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	14	ПК 5.1 – ПК 5.6
	2	Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3	Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними..		
	4	Требования к организации рабочих мест.		
	5	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.		
	6	Правила утилизации отходов		
	7	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.		
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	1	Практическое занятие №4. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках	10	ПК 5.1 – ПК 5.6
	2	Практическое занятие №5. Тренинг безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		
	3	Практическое занятие №6 Принцип работы оборудования, используемых при реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
<b>Промежуточная аттестация</b>	1	Дифференцированный зачет	2	

<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>178</b>		
<b>Тема 2.1</b> <b>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	18	ПК 5.1 – ПК 5.6
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения различных видов кондитерского сырья и продуктов		
	3	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	4	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.		
	5	Характеристика кондитерских смесей, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, пищевых добавок, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	6	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
	7	Правила оформления заявок на склад.		
	8	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	9	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	36	ПК 5.1 – ПК 5.6
	2	Использование сиропов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим			

<b>кондитерских изделий</b>		варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	4	Использование помад при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	5	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	6	Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	7	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	8	Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.			
	9	Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	10	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.			
	11	Темперирование шоколада.			
	12	Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	13	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение.			
	14	Требования к качеству различных кремов, условия и сроки хранения			
	15	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	16	Использование мастики при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	17	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	18	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения			
		<b>Самостоятельная работа</b>			
		1	Классификация отделочных полуфабрикатов. Современные отделочные полуфабрикаты и их оформление.	1	
	<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b> <b>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов</b> <b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	22	ПК 5.1 – ПК 5.6
	2	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.		
	3	Оценка качества теста: органолептические, физико-химические показатели.		
	4	Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	5	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	6	Способы формования штучных и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки..		
	7	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	8	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	9	Оценка качества, условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	10	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	11	Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
<b>Тематика лабораторных занятий</b>				
1	Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	6		
2	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.			
3	Лабораторное занятие №3 Определение органолептических показателей качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			
<b>Самостоятельная работа</b>				
1	Подготовка информации о способах формования изделий. Способы подачи в предприятиях общественного питания.	1		
<b>Содержание</b>				
1	Бисквитный полуфабрикат. Технология приготовления. Требования к качеству.	22	ПК 5.1 – ПК 5.6	
2	Дефекты бисквитного теста и полуфабрикатов из него. Причины возникновения и способы устранения.			
3	Песочный полуфабрикат. Технология приготовления. Требования к качеству.			
4	Дефекты песочного теста и полуфабрикатов из него. Причины возникновения и способы устранения.			
5	Заварной полуфабрикат. Паташу. Технология приготовления. Требования к			

	качеству.		
6	Дефекты заварного теста и полуфабриката из него. Причины возникновения и способы устранения.		
7	Вафельный полуфабрикат. Технология приготовления. Требования к качеству.		
8	Дефекты вафельного теста и полуфабрикатов из него. Причины возникновения и способы устранения.		
9	Пряничный полуфабрикат. Технология приготовления. Требования к качеству.		
10	Дефекты пряничных полуфабрикатов. Причины возникновения и способы устранения.		
11	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.		
<b>Тематика лабораторных занятий</b>			
1	Лабораторное занятие №4 Приготовление, оформление песочного полуфабриката («Корзиночки»), в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	6	
2	Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление заварного полуфабриката («Шу», «Паташу» и т.д.), в т.ч. региональных, авторских, брендовых.		
3	Лабораторное занятие №6 Определение органолептических показателей качества песочного и заварного полуфабрикатов..		
<b>Самостоятельная работа</b>			
1	Современные технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов.	1	
<b>Содержание</b>			
1	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий..	18	ПК 5.1 – ПК 5.6
2	Использование сухих смесей промышленного производства		
3	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		
4	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.		
5	Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из бездрожжевого теста.		
6	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.		
7	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов		

		теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	8	Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	9	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>			
	1	Лабораторное занятие №7 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	6	
	2	Лабораторное занятие №8 Оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.		
	3	Лабораторное занятие №9 Определение органолептических показателей качества сложных мучных кондитерских изделий.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Органолептические способы определения степени готовности.	2	
<b>Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	18	ПК 5.1 – ПК 5.6
	2	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		
	3	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста..		
	4	Режимы выпечки полуфабрикатов из теста для праздничных тортов. Органолептические способы определения степени готовности		
	5	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.		
	6	Техники и варианты оформления праздничных тортов.		
	7	Оценка качества праздничных тортов. Условия и сроки хранения		
	8	Способы подачи праздничных тортов, пирожных.		
	9	Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию праздничных тортов и пирожных.		
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>			
	1	Лабораторное занятие №10: Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	
2	Лабораторное занятие №11 Оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских,			

		брендовых.		
	3	Лабораторное занятие №12 Определение органолептических показателей качества пирожных.		
	4	Лабораторное занятие №13: Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		
	5	Лабораторное занятие №14 Оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.		
	6	Лабораторное занятие №15 Определение органолептических показателей качества тортов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Техники и варианты оформления. Правила и способы подачи.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>	1	Экзамен МДК.05.02	<b>6</b>	
	2	Экзамен ПМ.05	<b>6</b>	
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol>				



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

### **Производственная практика**

**144**

#### **Виды работ:**

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	
---	--

<b>ВСЕГО</b>	<b>424</b>
--------------	------------

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии и организации производства»; лабораторий «Кондитерского производства» и «Хлебопекарного производства».

Оборудование учебного кабинета «Технологии и организации производств»: посадочных мест - 36, рабочее место преподавателя, стенды по тематике, доска. Интерактивная обучающая программа по дисциплине «Технология и организация хлебопекарного, кондитерского производства».

Лаборатория кондитерского производства: рабочих мест - 5, оборудованные мойкой, расстойными шкафами, печами, посудой, инвентарем, весами, тестомесильными машинами, индукционными плитами, планетарными миксерами, столами производственными, стеллажами.

Лаборатория хлебопекарного производства: рабочих мест - 5, оборудованные мойкой, расстойными шкафами, печами, посудой, инвентарем, весами, тестомесильными машинами, индукционными плитами, планетарными миксерами, столами производственными, стеллажами, камерными и подовыми печами.

Материально-техническая база социальных партнеров малые пекарни, кондитерские цеха, организации общественного питания, технологические лаборатории.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

Нормативные документы:

Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на хлеб и хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия и методы оценки качества.

Основные источники:

1. . Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2018. -384 с.

2.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

3. "Ермилова С.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 336 с. - (Профессиональное образовани"

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

2.Харченко Н.Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 512 с. - (Профессиональное образование)."

Периодические издания

Журналы «Кондитерское производство», «Хлебопродукты», «Хлебопечение России»

Internet ресурсы

Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\](http://db/portal/sites/portal_page.html):

Федеральный портал «Российское образование» [www.edu.ru](http://www.edu.ru)

Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» [www.law.edu.ru](http://www.law.edu.ru)

Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование»  
[www.humanities.edu.ru](http://www.humanities.edu.ru)

Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании»  
[http\](http://www.ict.edu.ru):[www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru)

Сайт журнала «Хлебопек» [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)

Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>

«Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>

Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и 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>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ПК 5.2. Осуществлять хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных</p>	

<p>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 –</p>	<p>продуктов; оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p>	
---	--	--

	<p>соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.6.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры;  оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно 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; – 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 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>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 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>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 с учетом особенностей</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	



социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	–	понимание значимости своей профессии
ОК 07. 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
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– – и –	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