

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:34:58

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**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**



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года № 1565.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Чопивская Л.С. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	24
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	30

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**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 (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 компетенций (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.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессиям повара, кондитера в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li><li>– 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;</li><li>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li><li>– приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li><li>– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>– контроля хранения и расхода продуктов</li></ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– 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;</li><li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li><li>– 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;</li><li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li></ul>

<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 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;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</li> </ul>
--------------	---

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 470 часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 400 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;  
 консультаций – 8 часов;  
 промежуточная аттестация – 36 часов;  
 учебной практики – 72 часа;  
 производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля **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**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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	10
ПК 5.1.-5.5	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	48	12	–	6	–		
ПК 5.1- 5.6	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	192	172	56	–	20	–		
ПК 5.1- 5.6	Консультации	8				8			
ПК 5.1- 5.6	Промежуточная аттестация	36							
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	72						72	–
ПК 5.1-5.6	Производственная практика	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>470</b>	<b>220</b>	<b>68*</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

\* в т.ч. 66 часов практическая подготовка

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54		
МДК 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		48		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	12	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	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования		2
	5	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2

		лий сложного ассортимента.		
	<b>6</b>	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>1</b>	Разработка производственной программы кондитерского цеха. Ознакомление с нормативными и технологическими документами, необходимыми для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Составление наряда-заказа. Расчет сырья для приготовления заданного количества кондитерских изделий.	8	
	<b>2</b>	Разработка технологических и калькуляционных карт на мучные, кондитерские изделия по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>1</b>	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	4	2
	<b>2</b>	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>1</b>	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	10	2
	<b>2</b>	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.		2
	<b>3</b>	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		2
	<b>4</b>	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.		2
	<b>5</b>	Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	<b>1</b>	Правила безопасного использования технологического оборудования кондитерского цеха Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных,		

		мучных кондитерских изделий. Тестомесильное, тестораскаточное и тестоформирующее оборудование: подбор и правила безопасного использования. Правила безопасного использования технологического оборудования кондитерского цеха. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тестораскаточное, тестомесильное и тестоформирующее оборудование: подбор и правила безопасного использования.		
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	<b>1</b>	Товароведная характеристика, назначение 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.	10	2
	<b>2</b>	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
	<b>3</b>	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		2
	<b>4</b>	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		2
	<b>5</b>	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		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
<b>1</b>	Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.			
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			<b>6</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				

<p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>													
<p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>		192											
<p><b>МДК 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		172											
<p><b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="640 858 696 970">1</td> <td data-bbox="696 858 1798 970">Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> </tr> <tr> <td data-bbox="640 970 696 1082">2</td> <td data-bbox="696 970 1798 1082">Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> </tr> <tr> <td data-bbox="640 1082 696 1193">3</td> <td data-bbox="696 1082 1798 1193">Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="640 1193 696 1305">4</td> <td data-bbox="696 1193 1798 1305">Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td> </tr> <tr> <td data-bbox="640 1305 696 1453">5</td> <td data-bbox="696 1305 1798 1453">Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных ви-</td> </tr> </table>	1	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных ви-	22	2
1	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
2	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
3	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.												
4	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
5	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных ви-												

		дов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	7	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	8	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	9	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Расчет расхода сырья для приготовления фаршей, сиропов, помады, крема. Разработка технологических и технико-технологических карт на полуфабрикаты для сдобных хлебобулочных изделий. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>		<b>54</b>	
Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	1	Способы разрыхления теста. Влияние основного сырья на свойства теста и качество готовых изделий.	32	2
	2	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и в формах, охлаждение, дополнительная отделка. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		2
	3	Формирование качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Процессы, происходящие при замесе, брожении и выпечке изделий из дрожжевого теста.		2
	4	Технология приготовления безопасного дрожжевого теста, пресного теста для отделки. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их		2

	устранения.		
5	Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста: булочка с повидлом; пирожки с различными фаршами; ватрушки; пирог «Московский». Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовых изделий из безопарного дрожжевого теста.		2
6	Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.		2
7	Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста: сдоба обыкновенная; сдоба выборгская; сдоба фигурная; сдоба «Лесной хоровод»; булочки сдобные; каравайчик «Серпуховский»; крендель сдобный «Юбилейный»; кулебяка; расстегаи; ромовая баба; кексы; рулет с маком.		2
8	Техника и варианты оформления изделий. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовых изделий из опарного дрожжевого теста.		2
9	Технология приготовления пирогов из дрожжевого опарного и безопарного теста. Ассортимент и технология приготовления изделий: пирог «Невский», «Лакомка», «Домашний с маком», «Московский». Техника и варианты оформления изделий. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовых изделий из дрожжевого теста. Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
10	Технология приготовления дрожжевого опарного теста с «отсдобкой». Ассортимент и технология приготовления изделий: кекс «Майский», кекс «Российский», «Здоровье», «Кондитерский», «Весенний», «Ромовая баба». Техника и варианты оформления изделий. Оценка качества теста и полуфабрикатов. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий.		2
11	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Ассортимент и технология приготовления изделий: слойка с повидлом, булочка слоеная; «Конверт», «Книжка»; «Булочка молочная»; ватрушки «Венгерские»; «Слойка с марципаном»; крученик слоеный. Оценка качества теста		2

		и полуфабрикатов. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий.		
12		Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация хлебобулочных изделий. Диетические хлебные изделия. Ассортимент и технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий: кулич, плетенка из дрожжевого теста, смешанный хлеб с пряностями; хлеб белково-отрубной; хлеб «Бородинский»; батон нарезной; хлеб с зеленью; луковый хлеб; овсяный хлеб «Здравушка»; веночек с изюмом и грецкими орехами, каравай свадебный, калач, крендель «Юбилейный». Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у различных народов мира. Ассортимент: английские маффины, фокачча по-генуэзски, хала и др. Оценка качества теста и полуфабрикатов. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий.		2
13		Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
14		Ассортимент и технология приготовления европейских изделий из дрожжевого теста: саварен с клубникой, рюмерский пирог, рождественская штоля, классических английских маффинов. Порционирование, сервировка и варианты оформления европейских изделий из дрожжевого теста. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
15		Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
16		Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		2
<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	
1		Расчет сырья и составление технологических карт на изделия из дрожжевого теста (для выполнения лабораторной работы). Решение задач на взаимозаменяемость сырья. Определение упека, припека и выхода готовых изделий из дрожжевого теста.	4	
2		Разработка новых видов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
<b>Лабораторные работы</b>			<b>18</b>	

	1	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: сдоба «Лесной хоровод»; каравай свадебный, калач, кулич. Оценка качества готовых изделий.		
	2	Приготовление изделий из дрожжевого теста: расстегаи; ватрушки; кулебяка; пирог «Московский». Оценка качества готовых изделий.		
	3	Приготовление европейских изделий из дрожжевого теста: «Саварен с клубникой», «Рюмерский пирог», «Рождественская штоля», Маффины английские классические. Оценка качества готовых изделий.		
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>		<b>48</b>	
Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	34	2
	2	Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		2
	3	Особенности приготовления вафельного теста: листового, сахарного, с какао, сметанного. Ассортимент и технология приготовления изделий из вафельного теста: трубочка вафельная с начинкой, вафельные торты, торт «Сюрприз», торт «Арахис», торт «Шоколадно-вафельный». Виды и возможные причины брака.		2
	4	Особенности приготовления сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста ватрушки, сочни с творогом, кольца сдобные с миндалем, сметанный полуфабрикат, рулет с маком, пирожки сдобные пресные с различными фаршами, коржи маковые, пирог с творогом.		2
	5	Особенности и способы приготовления пряничного теста. Ассортимент и технология приготовления изделий из пряничного теста: коржики молочные, коржики сахарные, пряники тульские, «Коврижка медовая с начинкой», пряники овальные, пряники медовые, пряники глазированные, имбирные пряники.		2
	6	Технология приготовления песочного теста различных видов: основного медового, «Бризе», «Бретон», песочного полуфабриката с орехами и какао-порошком, песочного теста для печенья «сабле», «бретон», «бризе» (без сахара с солью для тарталеток), теста для кексов для сложных мучных кондитерских изделий.		2
	7	Ассортимент и технология приготовления песочных изделий: кекс песочный, печенье «Звездочка», «Ромашка», «Курабье Бакинское», пай, кростата (ита-		2

	льянский пирог). Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
8	Технология приготовления бисквитного теста различных видов: основного буше, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Ассортимент и технология приготовления изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, пирог «Балтика», печенье «Ленинградское», бисквит с орехами.		2
9	Технология приготовления масляного бисквитного теста. Ассортимент и технология приготовления изделий из масляного бисквита: генуаз миндальный, бисквит со сливочным маслом, бисквит «Прага», бисквит на сметане, кекс «Столичный», кекс «Творожный».		2
10	Технология приготовления воздушного и миндального теста различных видов: «Меренга» (шведская, французская), «Даккуаз», «Генуаз. Ассортимент изделий: даккуаз ореховый (меренга ореховая), печенье воздушное меренги, десерт «Павлова», десерт «Марджолайн», печенье макарон ванильных, безе. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		2
11	Технология приготовления заварного теста «Паташу». Ассортимент и технология приготовления изделий из заварного теста: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками, вишня в тест. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		2
12	Приготовление крошкового п/ф, п/ф из сахарного теста, п/ф из тюлипного теста, теста «Фило», «Коре». Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		2
13	Особенности приготовления слоеного теста. Ассортимент изделий из слоеного теста: кулебяка, курник, языки слоеные, волованы, яблоки в слойке, рожки с повидлом.		2
14	Технология приготовления европейских изделий из бездрожжевого теста: лотарингское печенье «Мадлен», маффины с шоколадной крошкой, брауни мраморные, макарон, штрудель, пай, кростата, тирамису. Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, сервировка и варианты оформления европейских изделий из бездрожжевого теста.		2
15	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		2

	16	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		2
	17	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Расчет сырья и составление технологических карт на изделия из бездрожжевых видов теста (для выполнения лабораторной работы). Разработка ТТК на новые изделия.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
	1	Приготовление изделий из бездрожжевого теста: печенье «Звездочка», рулет с джемом (бисквит «Джоконда»), ушки слоеные; булочка со сливками. Оценка качества готовых изделий.		
	2	Приготовление европейских изделий из бездрожжевого теста: «Мадлен»; мраморные брауни; печенье «Макарон»; Яблочный пай. Оценка качества готовых изделий.		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>48</b>	
	1	Классификация, ассортимент пирожных. Варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных пирожных.	32	2
	2	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления пирожных.		2
	3	Особенности приготовления бисквитных пирожных. Характеристика ассортимента и технология приготовления бисквитных пирожных: «Трюфель», пирожное с масляным кремом, пирожное «Фруктово-желейное», пирожное с белковым кремом, пирожное «Буше», пирожное «Тумбочки», пирожные «Риголетто», пирожное «Рулет трюфельный». Температурный и санитарный режим приготовления. Органолептические способы определения степени готовности и качества бисквитных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых бисквитных пирожных.		2
	4	Особенности приготовления песочных пирожных. Характеристика ассортимента и технология приготовления песочных пирожных: нарезное, пирожное штучное кольцо, корзиночка с фруктами, пирожное «Геркулес», пирожное песочное с кремом «Грибок», пирожное «Варшавское», пирожное «Краковское», пирожное «Ленинградское фруктовое», пирожное «Шоколадные трубочки». Органолептические способы определения степени готовности и каче-		2

		ства песочных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых песочных пирожных.		
	5	Особенности приготовления слоеных пирожных. Характеристика ассортимента и технология приготовления слоеных пирожных: «слойка с кремом», трубочка слоеная, пирожное слойка с фруктовой начинкой, муфточка слоеная, пирожное «Пальмира». Органолептические способы определения степени готовности и качества слоеных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых слоеных пирожных.		2
	6	Особенности приготовления заварных пирожных. Характеристика ассортимента и технология приготовления заварных пирожных: трубочка или эклер, пирожное «Шу», пирожное «Заварное кольцо», пирожное «Заварные кольца с пралине», бинье ананасового; бинье шоколадного. Органолептические способы определения степени готовности и качества заварных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых заварных пирожных.		2
	7	Особенности приготовления белково-воздушных и миндальных пирожных. Характеристика ассортимента и технология приготовления воздушных и миндальных пирожных: «Лада», пирожное «Георгин», пирожное «Воздушно-ореховое», пирожное «Опера», даккуаз миндальный (миндальные меренги), макарон апельсиновых, макарон фисташковых Органолептические способы определения степени готовности и качества белково-воздушных и миндальных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых белково-воздушных и миндальных пирожных.		2
	8	Особенности приготовления крошковых и десертных пирожных. Ассортимент и технология приготовления пирожных: «Крошка», «Картошка обсыпная», «Птифуры», «Рулет Любительский», пирожные мелкие «десертный набор», песочно-миндального пирожного «Варшавское». Органолептические способы определения степени готовности и качества крошковых, десертных и комбинированных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых крошковых, десертных и комбинированных пирожных.		2
	9	Ассортимент и классификация тортов. Пищевая ценность, требования к качеству. Методы приготовления и оформления праздничных тортов: разрезание, намазывание и склеивание пластов, отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка. Последовательность выполнения технологических операций при приготовле-		2

	нии тортов.	
10	Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных тортов. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.	2
11	Особенности приготовления бисквитных тортов. Ассортимент и технология приготовления тортов: «Сказка», «Трюфель», «Кофейный», «Ванильный с грибами», «Прага», «Свадебный», «Рубин», «Хлеб соль», «Медовый», «Корзинка с клубникой». Показатели готовности и требования к качеству бисквитных тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления бисквитных тортов. Условия хранения приготовленных тортов.	2
12	Особенности приготовления песочных тортов. Ассортимент и технология приготовления тортов: «Абрикотин», «Ленинградский», «Листопад», «Добрынинский», «Пешт», «Птичье молоко», «Венеция», торт «Жозефина». Показатели готовности и требования к качеству песочных тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления песочных тортов. Условия хранения приготовленных тортов.	2
13	Особенности приготовления слоеных тортов. Ассортимент и технология приготовления тортов: «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром», «Московская слойка», «Спортивный», «Наполеон», торт «Сант-Оноре». Показатели готовности и требования к качеству слоеных тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления слоеных тортов. Условия хранения приготовленных тортов.	2
14	Особенности приготовления воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов. Ассортимент и технология приготовления тортов: «Полет», «Киевский», «Паутинка», «Ярославна», «Воздушный с киви», «Миндально-фруктовый», «Крещатик», «Идеал», «Олимпийский». Показатели готовности и требования к качеству воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов. Условия хранения приготовленных тортов.	2
15	Ассортимент и технология приготовления европейских тортов: «Черный лес» («шварцвальдская вишенка»), «Саше», «Принц-регент», «Свабиан», сырный торт «Гауда», «Творожный», песочный с брусникой. Показатели готовности и требования к качеству европейских тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления европейских тортов. Условия хранения приготовленных тортов.	2

	16	Лабораторный контроль качества. Проверка сырья и готовых изделий. Исследование готовых изделий. Санитарно-гигиенические требования, условия хранения и сроки реализации кондитерских изделий.		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Расчет сырья и составление технологических карт на пирожные и торты. Расчет пищевой и энергетической ценности.		
	2	Разработка новых видов пирожных и тортов. Оформление ТТК на новые рецептуры пирожных и тортов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
	1	Приготовление пирожных из различных видов выпеченного полуфабриката: «Трюфель», «Шу», пирожное «Георгин», песочное с кремом «Грибок», «Муфточка с кремом». Оценка качества готовых изделий.		
	2	Приготовление европейских тортов: торт «Шварцвальдская вишенка»; торт «Саше»; торт песочный с брусникой; торт «Творожный». Оценка качества готовых изделий.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>		<b>20</b>	<b>3</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
	<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b> <i>Не предусмотрена</i>		-	
	<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b>		<b>72</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 использо-</li> </ol>			

вания 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

<p>изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень</li> </ol>	<p><b>108</b></p>	

<p>доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>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</p>		
<b>Всего</b>	<b>470</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).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства», «Технология кулинарного и кондитерского производства» и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства»

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: парты – 15 шт.;

стулья – 30 шт.;

шкаф для хранения плакатов – 1 шт.;

шкаф для книг – 1 шт.;

доска ученическая для написания мелом – 1 шт.;

трибуна преподавателя – 1 шт.;

стол преподавателя – 1 шт.;

стул мягкий – 1 шт.;

сменные механизмы к УКМ-8: МИ – механизм для измельчения сухарей и специй;

ММ - мясорубка;

МР – рыхлитель мяса;

МО - механизм овощерезательный – протирочный;

барный миксер Hamilton Beach 1 G 908; Полуавтоматический слайсер ES 220; кофемашинка Trevi Villa Silver;

поверхность жарочная EG-0,4;

гриль электрический модель 140;

микроволновая печь; ноутбук Asus 110 – 1 шт.;

проектор Epson – 1 шт.;

интерактивная доска Star Bord – 1 шт.

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

ученические столы – 16 шт.;

ученические стулья – 32 шт.;

стол для преподавателя – 1 шт.;

стул для преподавателя -1 шт.;

шкаф -5 шт.;

тумбочка под цветы -1 шт.;

кафедра – 1 шт.;

ноутбук Asus K53S – 1 шт.;

проектор мультимедийный NEC np115 - 1 шт.;

экран проекционный Draper Luma - 1шт.

### Оборудование Учебного кондитерского цеха и его рабочих мест:

- стол для преподавателя – 3 шт.;
- стулья – 26 шт.;
- шкаф для хранения инвентаря, посуды – 5 шт.;
- шкаф для хранения уборочного инвентаря -1 шт.;
- стол для дегустации готовых блюд -2 шт; тумба для посуды – 1шт;
- плита электрическая ПЭМ2-020-8шт; стеллаж-шпилька КШ-4-1шт;
- стол производственный СР-3/1200-С-2шт;
- ванна моечная-1шт;
- блендер ФРП-150-1шт;
- вентилятор-5шт;
- посуда для подачи блюд (тарелки в ассортименте, фужеры, креманки, соусники, и т.д.);
- машина кухонная В-5-3шт;
- фритюрница Tefal FF-1шт;
- стол производственный СТ25/12200-С- 9шт;
- смягчитель воды 12л - 1шт;
- гастроёмкость -4шт;
- инфракрасный термометр – 1шт; мясорубка Kemwood MG-510-1шт;
- огнетушитель-3шт;
- производственный инвентарь (шумовка, лопатка, венчик и т.д.);
- наплитная посуда (сотейник, сковорода, кастрюля, ковш и т.д.);
- мойка с тумбой – 7шт; электронная конвекционная печь с парогенератором – 1шт;
- жарочный шкаф ЭШВ-2 – 1шт;
- стол тумба – 1шт; весы МГЖА-2шт;
- весы порционные SW-I-10 -1 шт;
- блендер ручной REDMOND RHB-1шт;
- Миксер REDMOND RHM-M2104-1шт;
- миксер -1шт; миксер планетарный -1шт;
- соковыжималка – 1шт;
- тостер PHILIPS HR-1шт;
- пароконвектомат-1шт
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор – 1шт.; тестораскаточная машина – 1 шт.;
- планетарный миксер – 1 шт.;
- овощерезка (процессор кухонный) – 1 шт.;
- слайсер – 1 шт.;
- куттер (бликсер) – 1 шт.;
- миксер для коктейлей – 1 шт.;
- соковыжималка (универсальная) – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки – 1 шт.;

кофемашина с капучинатором – 1 шт.;  
холодильник – 1 шт.;  
кофемолка – 1 шт.;  
газовая горелка – 1 шт.;  
набор инструментов для карвинга – 1 шт.;  
овоскоп – 1 шт.;  
нитраттестер - 1 шт.;  
машина посудомоечная – 1 шт.;  
стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;  
стеллаж передвижной – 1 шт.;  
моечная ванная двухсекционная – 1 шт.;  
подовая печь (для пиццы) – 1 шт.;  
фризер – 1 шт.;  
тестомесильная машина (настольная) – 1 шт.;  
миксер (погружной) – 1 шт.;  
пресс для пиццы – 1 шт.;  
лампа для карамели – 1 шт.;  
аппарат для теперирования шоколада – 1 шт.;  
термометр инфракрасный – 1 шт.;  
термометр со щупом – 1 шт.;  
производственный стол с деревянным покрытием – 1 шт.;  
производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) – 1 шт.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основная литература:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 199 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00687-2. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/F19C4C45-60ED-49FC-8865-B85F0DAB4B26](http://www.biblio-online.ru/book/F19C4C45-60ED-49FC-8865-B85F0DAB4B26).

Дополнительная литература:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. Учебник. — М.: Издательский центр «Академия», — 2-е изд., 2018. — 320 с.  
2. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Учебник — М.: Издательский центр «Академия», в 2 ч.: — 2-е издание. — Ч.1. 2018. — 256 с.

3. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», – 4-е издание. 2018. – 240 с.

4. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издательство «Хлебпродинформ», 2000.

Периодические издания:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.frio.ru>. – Федерация рестораторов и отельеров

2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. – Межрегиональная ассоциация кулинаров России

3. URL: <http://www.culinart.ru>. – Академия кулинарного искусства  
Эсклюзив

4. URL: <http://www.consultant.ru>. – Информационно-справочная система «Консультант Плюс»

5. URL: <http://www.garant.ru>. – Информационно-правовой портал «Гарант»

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «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» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «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» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю, а также освоение компетенций в рамках общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практиче-

ского задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

**Мастера:** дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <p>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);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>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);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, са-</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - защита отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>нитарии и гигиене;          правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;          точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;          соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p><b>ПК 5.2</b>          Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i></p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных 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</p>	

	<p>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:  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:</p>	
--	---	--

	<p>цвет/сочетание/баланс/композиция);  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 5.6</b>  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;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ас-</p>	

	сортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

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

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i>ОК.01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной</li> </ul>
<i>ОК.02</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной</li> </ul>

ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	практикам
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпри-	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания сущности предпринимательской деятельности;</li> </ul>	

нимательскую деятельность в профессиональной сфере	– точно, адекватно ситуации планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
--	---	--