

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

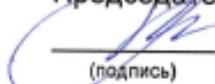
Тюмень 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Верещагина С.Г., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.

Председатель ПЦК

 Л.В.Тихонова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО


(должность)


(организация/предприятие)


30 мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль 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 является обязательной/ вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид 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 компетенции, и профессиональные компетенции (ОК, ПК):

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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку,

	<p>отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; - <i>готовить полный ассортимент гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</i> - <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i> - <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i> - <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов(WS);</i> <i>демонстрировать креативность и инновации, гато антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i> - <i>подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания(WS);</i> - <i>учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS);</i> - <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</i> - <i>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</i> - <i>презентовать шоколадные изделия (WS);</i> - <i>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);</i> - <i>производить конфеты нужного веса и размера (WS);</i> - <i>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);</i> - <i>использовать красители при работе с шоколадом (WS);</i> - <i>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS);</i> - <i>готовить хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</i> - <i>оформлять, производить подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</i>
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты; - <i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</i> - <i>возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур;</i> - <i>особенности национальных традиций;</i> - <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</i> - <i>хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</i> - <i>воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</i> - <i>использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS); - воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS); - типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS); - специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS); - особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS); - технику моделирования из различных материалов (WS); - техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS). - особенности национальных традиций; - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия; - хранение и способы презентации изделий из марципана; - воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS); особенности национальных традиций (WS) - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS); - особенности национальных традиций (WS); - художественное оформление презентационного изделия(WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS).
--	--

1.2.3. Личностные результаты, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код ЛР	Дескрипторы
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
ЛР 17	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
ЛР 18	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона

ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЛР 20	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЛР 21	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
ЛР 22	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
ЛР 23	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
ЛР 24	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
ЛР 25	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
ЛР 26	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 548 час.

Из них на освоение МДК 347 час.;

на практики: учебную – 72 час.;

производственную – 108 час.;

экзамен по модулю - 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио нальных и общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовате льной программы , час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Промеж уточная аттестац ия	Самосто ятельна я работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего , часов	в т.ч.		Учебная	Производ ственная		
лабора торные работы и практич еские занятия , часов	курсова я проект (работа), часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.- ПК 5.3. ПК-5.6 ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК 05.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	35	32	12				3	-
ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6 ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	55	52	20				3	-
ПК 5.4.-ПК 5.5. ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК. 05.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	107	96	86				3	8
ПК 5.4. -ПК 5.5. ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК. 05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	107	100	94				3	4

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (работа), часов									
ПК 5.1. -ПК 5.3. ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК. 05.05. Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	43	38	30				3	2	
ПК 5.1. - ПК 5.6 ОК 01- 07, ОК 09-10	Учебная практика	72				72				
ПК 5.1. - ПК 5.6 ОК 01- 07, ОК 09-10	Производственная практика	108					108			
	Экзамен по модулю	21						21		
	Всего:	548	318	242		72	108	36	14	

2.2. Тематический план и содержание 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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 05.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		35
Тема 1.1 Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	Организация рабочих мест в пекарском и кондитерском цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий	
	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 1 Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
	Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	Безопасное использование оборудование и инвентаря при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Тема 1.3 Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	Содержание учебного материала Механическое оборудование для первичной обработки продуктов Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Правила безопасного использования механического оборудования	2
Тема 1.4 Правила эксплуатации холодильного оборудования	Содержание учебного материала Правила эксплуатации холодильного оборудования	2
Тема 1.5 Весоизмерительное, тепловое и холодильное оборудование	Содержание учебного материала Весоизмерительное, тепловое и холодильное оборудование. Холодильное оборудование. Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы. Правила эксплуатации холодильного оборудования	2
Тема 1.6 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера (пекаря), порядок ее оформления Тематика практических занятий Практическое занятие № 4 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2
Тема 1.7 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных	Содержание учебного материала Актуальные направления при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
кондитерских изделий сложного приготовления		
Тема 1.8 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
Тема 1.9 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий Тематика практических занятий Практическое занятие № 5 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.10 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание учебного материала 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 Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	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	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 6 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Промежуточная аттестация		3
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		55
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	2
	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов	
Тема 2.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов	
	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 2.3 Приготовление помады, виды карамели	Содержание учебного материала	2
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Тема 2.4 Приготовление глазури	Содержание учебного материала Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюром, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.5 Приготовление кремов	Содержание учебного материала 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. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
Тема 2.6 Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2
Тема 2.7 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание учебного материала Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения 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. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	4
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. 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	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»)	4
Тема 2.9 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	2
	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 Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
Тема 2.10 Ассортимент и классификация пирожных и сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент и классификация пирожных и сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных	
Тема 2.11	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.12 Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумонолитной формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы	
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
Тема 2.14	Содержание учебного материала	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2
Тема 2.15 Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных и тортов	Содержание учебного материала Температурный и санитарный режим, правила приготовления пирожных и тортов Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных и тортов Требования к качеству готовых пирожных и тортов	2
Тема 2.16 Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
Промежуточная аттестация		3
МДК. 05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур		107
Тема 3.1 Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового или ягодного пюре	Содержание учебного материала Характеристика основных продуктов: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре Самостоятельная работа Самостоятельная работа № 1 Разработка компьютерной презентации на тему: «Характеристика основных продуктов»	2
Тема 3.2 Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	Содержание учебного материала Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре Самостоятельная работа Самостоятельная работа № 2 Подготовка доклада на тему: «Требования к качеству основных продуктов»	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Тема 3.3 Ассортимент муссовых тортов, антреме	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент муссовых тортов, антреме	
	Технологический процесс приготовления муссовых тортов, антреме на основе фруктового и ягодного пюре	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 3 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент муссовых тортов, антреме»	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления муссовых тортов на основе фруктового пюре	6
	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления антреме на основе ягодного пюре	6
	Лабораторная работа № 3 Технология приготовления антреме на основе шоколада	6
	Лабораторная работа № 4 Технология приготовления гляссажа	6
	Лабораторная работа № 5 Технология приготовления велюра	4
	Лабораторная работа № 6 Технология приготовления спонжей для декора	4
Тема 3.4 Ассортимент десертов с соусом, птифур	Содержание учебного материала	
	Ассортимент десертов с соусом, птифур	2
	Технологический процесс приготовления десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 4 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент миниатюр»	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 7 Технология приготовления десертов с соусом	6
	Лабораторная работа № 8 Технология приготовления сложных десертов с соусом	6
	Лабораторная работа № 9 Технология приготовления муссовых десертов с соусом	6
Тема 3.5 Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	Содержание учебного материала	
	Температурный и санитарный режим, правила приготовления тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	2
	Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	
	Требования к качеству готовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 10 Технология приготовления муссовых птифур	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	Лабораторная работа № 11 Технология приготовления птифур на основе фруктового пюре	6
	Лабораторная работа № 12 Технология приготовления птифур на основе ягодного пюре	6
	Лабораторная работа № 13 Технология приготовления песочных птифур	6
	Лабораторная работа № 14 Технология приготовления гато	6
	Лабораторная работа № 15 Технология приготовления гато на основе ягодного пюре	6
Промежуточная аттестация		3
МДК. 05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели		107
Тема 4.1 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных и нарезных	Содержание учебного материала	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям Способы и правила темперирования шоколада	
	Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	Современные технологии приготовления конфет погружным способом. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	
	Современные технологии приготовления корпусных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	
	Современные технологии приготовления нарезных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 1 Разработка компьютерной презентации на тему: «Современные и классические методы приготовления корпусных и нарезных конфет»	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления конфет погружным способом из белого и молочного шоколада (трюфели)	4
	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления конфет погружным способом из горького шоколада (трюфели)	6
	Лабораторная работа № 3 Технология приготовления корпусных конфет с начинкой, изготовленной с	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	использованием фруктового и ягодного пюре	
	Лабораторная работа № 4 Технология приготовления корпусных конфет с двойной начинкой	6
	Лабораторная работа № 5 Технология приготовления корпусных конфет с применением декорирующих технологий	6
	Лабораторная работа № 6 Технология приготовления нарезных конфет с различными начинками	6
Тема 4.2 Технология приготовления сложных композиций из шоколада	Содержание учебного материала	2
	Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 2 Разработка компьютерной презентации на тему: «Современные направления при приготовлении скульптур из шоколада»	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 7 Технология изготовления цветов из белого и молочного шоколада	6
	Лабораторная работа № 8 Технология изготовления композиций из шоколада	6
	Лабораторная работа № 9 Технология приготовления цветов из пластичного шоколада	6
Тема 4.3 Технология приготовления сложных изделий из карамели	Содержание учебного материала	2
	Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из карамели	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 10 Выдувание из карамели простых форм	6
	Лабораторная работа № 11 Литье из карамели, выдувание – создание сложных форм	6
	Лабораторная работа № 12 Технология приготовления простых цветов из карамели	6
	Лабораторная работа № 13 Технология приготовления сложных цветов из карамели	6
	Лабораторная работа № 14 Технология приготовления лент и цветов карамели	6
	Лабораторная работа № 15 Технология изготовления композиций из карамели	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	Лабораторная работа № 16 Технология изготовления скульптур из карамели, техника окрашивания	6
Промежуточная аттестация		3
МДК. 05.05 Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь		43
Тема 5.1 Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	Содержание учебного материала	2
	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	
	Организация рабочих мест в пекарском и кондитерском цехе	
	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	
Тема 5.2 Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание учебного материала	2
	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий сложного ассортимента национальных кухонь	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 1 Разработка компьютерной презентации на тему: «Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря»	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста	4
Тема 5.3 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста опарным способом	4
	Содержание учебного материала	2
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	<i>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецепттуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	
	<i>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</i>	
	<i>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</i>	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 3 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации различных хлебов национальных кухонь	4
Тема 5.4 Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь	Лабораторная работа № 4 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации мелкоштучных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	4
	Содержание учебного материала	2
	<i>Ассортимент изделий из бездрожжевого теста национальных кухонь Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из бездрожжевого теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из бездрожжевого теста. Техника и варианты оформления изделий из бездрожжевого теста национальных кухонь Оценка качества. Условия и сроки хранения изделий из бездрожжевого теста. Способы подачи изделий из бездрожжевого теста. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</i>	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление изделий из пресного бездрожжевого теста национальных кухонь	4
	Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление изделий из сдобного бездрожжевого теста национальных кухонь	4
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление изделий из бездрожжевого слоеного теста и изделий из него	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Промежуточная аттестация		3
Учебная практика		72
<ol style="list-style-type: none"> 1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 5. Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий. 6. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. 7. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. 8. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 9. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба 10. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 11. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 12. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. 13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки 14. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 15. Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий. 16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 17. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. 18. Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре. 19. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре 		
Производственная практика		108
<ol style="list-style-type: none"> 1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Ассортимент муссовых тортов, антреме. 5. Ассортимент десертов с соусом, птифур. 6. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур. 7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
8. Современные технологии приготовления конфет погружным способом. 9. Современные технологии приготовления корпусных конфет. 10. Современные технологии приготовления нарезных конфет. 11. Технология приготовления сложных композиций из шоколада. 12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 13. Способы и правила темперирования шоколада. 14. Технология приготовления сложных изделий из карамели. 15. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 16. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики. 17. Технология приготовления маршмеллоу. 18. Технология приготовления пастилажа. 19. Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 20. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 21. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 22. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 23. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 24. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь. Технология приготовления бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста и изделий из него национальных кухонь		
Экзамен по модулю		21
Всего		548

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

«Кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех, Компетенция «Хлебопечение», Компетенция «Кондитерское дело», Кабинет профессионального обучения, оснащенный оборудованием:

Оборудование:

Весы настольные электронные
Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница
Электроблинница
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Гранитор
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с гранитной поверхностью
Стол с деревянной поверхностью
Газовая горелка (для карамелизации)
Овоскоп
Нитраттестер

Оснащение базы практики в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. «Требования к оснащению баз практик»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. № 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
7. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 230 с.,

3.2.2. Электронные издания:

1. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL : www.jur-jur.ru/
2. Еда [Электронный ресурс] - URL : www.eda-server.ru/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL : www.academia-moscow.ru

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<p>Подготавливает рабочее место в соответствии с требованиями инструкций и регламентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>кондитерских изделий ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<p>ингредиентов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение до момента использования. – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, – требованиями санитарных норм и правил. – распознавать недоброкачественные продукты. – контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав – хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. – осуществлять взаимозаменяемость – продуктов в соответствии с нормами – закладки, особенностями заказа, – сезонностью; – использовать региональные, – сезонные продукты для приготовления – хлебобулочных, мучных кондитерских – изделий. – контролировать, осуществлять – выбор, комбинировать, – применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. – контролировать ротацию продуктов. – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств; – подготавливать продукты; – готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации, – готовить полный ассортимент антреме, – готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, – текстурой, подачей и украшениями; – готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;

	<ul style="list-style-type: none"> – затрат на приготовление, – комбинировать вкус, текстуру и цвет, – производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания ингредиентов – эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, пtiфуры после декорирования – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила заполнения этикеток; – хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и пtiфуров; – воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS) – хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности (WS) 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; – организовывать их хранение в процессе приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на

	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дифференцированном зачете.
<p>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>ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий сложного ассортимента; – методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применить к различным контекстам</p> <p>ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; 	

	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<p>– эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

