

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 39
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЙ И СКУЛЬПТУР ИЗ ШОКОЛАДА И
КАРАМЕЛИ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер



Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024г.) , зарегистрирован Министерством юстиции России 22 декабря 2016 года, № 44898.

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

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК


К.С. Кондрашова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО



(должность)

ООО «Фабрика Кухни»

(организация/предприятие)

г. Москва

28 мая 2026 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели является вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09, Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели 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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Иметь практический опыт	- подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели; - в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов; - подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели; - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента; - в хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели; - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента; - в хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
уметь	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за водоизмерительным оборудованием; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха;

	- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия;</i> - <i>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</i> - <i>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</i> - <i>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</i> - <i>соблюдать правила мытья острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</i> - <i>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</i> - <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки;</i> - <i>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи;</i> - <i>презентовать шоколадные изделия;</i> - <i>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.;</i> - <i>производить конфеты нужного веса и размера);</i> - <i>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.;</i> - <i>использовать красители при работе с шоколадом;</i> - <i>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг;</i> - <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС)</i>
знать	- <i>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</i> - <i>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</i> - <i>организация работ на различных участках кондитерского цеха;</i> - <i>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления кондитерских изделий;</i> - <i>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении кондитерских и шоколадных изделий;</i> - <i>нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - <i>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</i> - <i>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</i> - <i>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</i> - <i>правила утилизации отходов;</i> - <i>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</i> - <i>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых кондитерских и шоколадных изделий;</i> - <i>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых кондитерских и шоколадных изделий;</i> - <i>условия, сроки, способы хранения кондитерских и шоколадных изделий;</i> - <i>ассортимент шоколада и кондитерских изделий;</i> - <i>воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом;</i> - <i>типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции;</i> - <i>специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров;</i> - <i>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью;</i> - <i>технику моделирования из различных материалов;</i> - <i>техники и методы моделирования, формования, окрашивания</i>

1.2.3. Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначения	Целевые ориентиры
ЦО 19	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦО 24	Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЦО 27	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности
ЦО 28	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
ЦО 29	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества
ЦО 30	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества
ЦО 31	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе
ЦО 34	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦО 35	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 50	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе

ЦО 53	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЦО 54	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
ЦО 55	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЦО 57	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЦО 58	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего –222 час.

Из них на освоение МДК – 144 час.

На самостоятельную работу – 28 час.

на практики: учебную – 36 час.

производственную – 36 час.

экзамен по модулю - 6 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.					Самостоятельная работа	Семинар. занятия	Промежуточная аттестация	Консультация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.								
			Обучение по МДК, в час.			Практики					
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов), часов	Учебная, часов	производственная, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 01, ОК 04, ОК 07; ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК 06.01 Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	44	30	24				12	2		2
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 01, ОК 04, ОК 07; ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК.06.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	100	84	76				16			
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 01, ОК 04, ОК 07; ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	Учебная практика, часов	36				36		-			
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 01, ОК 04, ОК 07; ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	Производственная практика (если предусмотрена итоговая концентрированная) практика), часов	36				36		-			
	Экзамен по модулю	6								6	
	Всего	222	114	100		36	36	28	2	6	2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся		Объем часов
1	2		3
МДК.06.01 Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели			44
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада и карамели	Содержание учебного материала		
	1	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из шоколада и карамели (изомальта)	2
	2	Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада и карамели	
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из шоколада и карамели	
	4	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления скульптур из шоколада и карамели	Содержание учебного материала		
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе для приготовления изделий и скульптур из шоколада и карамели	2
	2	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий и скульптур из шоколада и карамели	
	3	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении изделий из шоколада и карамели, их хранении, подготовке к транспортированию	
	Тематика лабораторных работ		
	1	Лабораторная работа № 1. Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада, карамели	4
	2	Лабораторная работа № 2.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: машины для темперирования шоколада, карамельной лампы, краскопульта	4
	3	Лабораторная работа № 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в процессе приготовления изделий и скульптур из шоколада и карамели	4
	4	Лабораторная работа № 4. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	4
	5	Лабораторная работа № 5. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при изготовлении изделий из шоколада и карамели	4
	6	Лабораторная работа № 6. Разработка макетов, трафаретов для изготовления изделий и скульптур из шоколада и карамели (изомальта)	4
	Самостоятельная работа		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся		Объем часов
1	2		3
	1	Самостоятельная работа № 1 Разработка компьютерной презентации на тему: «Виды необходимого оборудования и инвентаря для работы с шоколадом»	2
	2	Самостоятельная работа № 2 Разработка компьютерной презентации на тему: «Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования»	2
	3	Самостоятельная работа № 3 Подготовка реферата на тему: «Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления изделий и скульптур из карамели»	2
	4	Самостоятельная работа № 4 Подготовка доклада на тему: «Виды производственного инвентаря для приготовления скульптур из шоколада и карамели»	2
	5	Самостоятельная работа № 5 Подготовка реферата на тему: «Виды карамельных ламп»	2
	6	Самостоятельная работа № 6 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2
Семинарное занятие			2
Консультация			2
МДК.06.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели			100
Тема 2.1 Технологический процесс приготовления шоколадных масс	Содержание учебного материала		
	1	Технологическая схема и режимы приготовления шоколадных масс	2
	2	Актуальные направления в приготовлении шоколадных масс	
	3	Составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс	
	4	Использование разжижителей	
	5	Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании	
	6	Особенности в изготовления белого, молочного, горького шоколада	
	7	Подготовка шоколадных масс к формованию	
	8	Методы и способы темперирования шоколада с использованием современных технологий и оборудования	
	9	Режим и технологическое значение темперирования	
	10	Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада	
	11	Требование к качеству шоколада	
Самостоятельная работа			
1	Самостоятельная работа № 1 Подготовка доклада на тему: «Требование к качеству шоколада»	2	
Тема 2.2 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных и нарезных	Содержание учебного материала		
	1	Организация процессов производства конфет в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции	2
	2	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 обучающихся		Объем часов
1	2		3
	3	Технология приготовления конфет погружным способом	
	4	Методы приготовления конфетных масс	
	5	Последовательность технологических операций приготовления корпусных конфет	
	6	Принципы и приемы презентации корпусных конфет	
	7	Технология приготовления корпусных конфет	
	8	Последовательность технологических операций приготовления корпусных конфет	
	9	Методы приготовления конфетных масс	
	10	Современные и классические методы приготовления корпусных и нарезных конфет	
	11	Приготовление начинок для конфет. Способы и правила темперирования шоколада	
	12	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	13	Органолептическая оценка качества конфет	
	14	Условия и сроки хранения конфет. Выбор и обеспечение способов хранения конфет в зависимости от дальнейшего использования	
	15	Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения	
	Самостоятельная работа		
	1	Самостоятельная работа № 2 Разработка компьютерной презентации на тему: «Современные и классические методы приготовления корпусных и нарезных конфет»	2
	Тематика лабораторных работ		
	1	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления конфет погружным способом из белого и молочного шоколада (трюфели)	6
	2	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления конфет погружным способом из горького шоколада (трюфели)	6
	3	Лабораторная работа № 3 Технология приготовления корпусных конфет с начинкой, изготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре	6
	4	Лабораторная работа № 4 Технология приготовления корпусных конфет с применением декорирующих технологий	6
	5	Лабораторная работа № 5 Технология приготовления нарезных конфет с одной начинкой	6
	6	Лабораторная работа № 6 Технология приготовления нарезных конфет с различными начинками	6
Тема 2.3 Ассортимент и технологические схемы производства скульптур из шоколада	Содержание учебного материала		
	1	Ассортимент и технологические схемы производства скульптур из шоколада.	2
	2	Основное сырье: виды, состав, свойства	
	3	Современные направления при приготовлении скульптур из шоколада	
	4	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению скульптур	
	5	Приготовление пластичной шоколадной массы	
	6	Технологический процесс приготовления пластичной шоколадной массы	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся		Объем часов
1	2		3
	7	Последовательность технологических операций приготовления	
	8	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
	Самостоятельная работа		
	1	Самостоятельная работа № 3 Разработка компьютерной презентации на тему: «Современные направления при приготовлении скульптур из шоколада»	2
	Тематика лабораторных занятий		
	1	Лабораторная работа № 7 Технология изготовления цветов из белого и молочного шоколада	6
	2	Лабораторная работа № 8 Технология изготовления цветов из горького шоколада	6
	3	Лабораторная работа № 9 Технология изготовления композиций из шоколада	6
	3	Лабораторная работа № 10 Технология изготовления скульптур из шоколада, техника окрашивания шоколада	6
Тема 2.4 Технология приготовления изделий из карамели	Содержание учебного материала		
	1	Классификация, ассортимент изделий из карамели	2
	2	Основное сырье: виды, состав, свойств	
	3	Требования к качеству, пищевая ценность изделий	
	4	Актуальные направления в приготовлении карамели	
	5	Ресурсо - и энергосберегающие технологии производства карамели	
	6	Обработка карамельной массы и формование карамели в различных технологических схемах производства; назначение каждой операции	
	7	Ассортимент, правила подбора сырья, окрашивание. методы приготовления	
	8	Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки	
	9	Последовательность технологических операций при работе с карамелью	
	10	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации карамели	
	11	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
	12	Виды брака карамели, способы его предупреждения и устранения.	
	13	Возвратные отходы и их использование	
	14	Контроль хранения карамели. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	Самостоятельная работа		
	1	Самостоятельная работа № 4 Разработка компьютерной презентации на тему: «Актуальные направления при приготовлении карамели»	2
	Тематика лабораторных занятий		
	1	Лабораторная работа № 11 Лепка и литье из карамели, выдувание – создание объемных форм	4
	3	Лабораторная работа № 12 Технология приготовления цветов из карамели	4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся		Объем часов
1	2		3
	5	Лабораторная работа № 13 Технология изготовления композиций из карамели	4
	6	Лабораторная работа № 14 Технология изготовления скульптур из карамели, техника окрашивания	4
	Самостоятельная работа		
	2	Самостоятельная работа № 5 Разработка компьютерной презентации на тему: «Техника работы с карамелью»	2
	1	Самостоятельная работа № 6 Разработка компьютерной презентации на тему: «Композиции из карамели»	2
	2	Самостоятельная работа № 7 Разработка компьютерной презентации на тему: «Цветы из карамели»	2
	3	Самостоятельная работа № 8 Разработка компьютерной презентации на тему: «Скульптуры из карамели»	2
Учебная практика 1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Техника безопасности при работе с карамелью 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели и изделий из шоколада. 5. Техника безопасности при работе с карамелью 6. Оценка наличия, выбор соответствия технологическим требованиям, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 7. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для изготовления изделий и скульптур из шоколада, карамели. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. 9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость соответствия и нормам из кладки 10. Выбор способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники пожарной безопасности, охраны труда. 11. Методы контроля качества карамели. 12. Изучение методов контроля качества шоколадных изделий. 13. Виды карамели и технология изготовления 14. Изготовление декора с помощью заливки в формы 15. Изготовление декора из карамели (изомальта) с помощью лампы			36
Производственная практика, (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ 1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели и изделий из шоколада.			36

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов
1	2	3
5. Техника безопасности при работе с карамелью 6. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 7. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для изготовления изделий и скульптур из шоколада, карамели. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. 9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки 10. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники пожарной безопасности, охраны труда. 11. Методы контроля качества карамели. 12. Обеспечение контроль нормативно-технологической документации кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. 13. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления. 14. Обеспечение контроль правил утилизации отходов. 15. Анализ требований к организации рабочих мест. 16. Применение правил по организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. 17. Правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 18. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. 19. Изготовление изделий из шоколада. 20. Техника «выдувания» - шары и фигуры. 21. Изготовление декора с помощью заливки в формы. 22. Изготовление декора с помощью лампы		
Экзамен по модулю		6
Всего		222

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

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

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)
миксер для коктейлей
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
весы настольные электронные

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

3.2.2 Основные 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. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2023. - 320 с., ил. - URL : www.academia-moscow.ru
2. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие [Электронный ресурс] / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 158 с.). - Ростов н/Д: Феникс, 2021.- (Среднее профессиональное образование).- URL: <https://znanium.com>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 92 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие [Электронный ресурс] / авт.- сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 158 с.). - Ростов н/Д: Феникс, 2021. - (Среднее профессиональное образование).- URL: <https://znanium.com>
3. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru
4. Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.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
ПК 6.1	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – 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 организации хранения продуктов, изделий из карамели и шоколада, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ № 1,2,3,4,7,8,9,10,11,12; - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю
ПК 6.2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада	Текущий контроль:

	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации изделий из шоколада; – оптимальность процесса изготовления изделий из шоколада(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы изделий из шоколада, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении изделий из шоколада, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – соответствие внешнего вида готовых изделий из шоколада требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос	экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - лабораторных работ № 1,2,3,4,5,6,7; - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; - экзамена по модулю
--	--	--

ПК 6.3	<i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий из карамели</i> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации изделий из карамели; – оптимальность процесса изготовления изделий из шоколада (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации изделий из карамели, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы изделий из шоколада, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении изделий из карамели, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – соответствие внешнего вида готовых изделий из шоколада требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - лабораторных работ № 8,9,10,11; - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю
---------------	--	---

	– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01	- 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ № 1-12; - лабораторных работ № 1-11; - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; - экзамена по модулю
ОК 04	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 07	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте - знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.	
ЦО 19	Проявляет осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 24	Демонстрирует и развивает свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 27	Участвует в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 28	Выражает осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 29	Понимает специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 30	Проявляет осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

ЦО 31	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 34	Применяет знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 35	Имеет и развивает опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 39	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 50	Соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

ЦО 53	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 54	Демонстрирует 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	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 55	Демонстрирует готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 56	Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 57	Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 58	Мобильно реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

