

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989; примерной программы по профессии **43.01.09.Повар, кондитер**, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; с учетом требований профессионального стандарта Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Организация разработчик:

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

Автор-составитель:

1. Романова И.А., преподаватель профессиональной подготовки ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».
2. Гумерова М.Ф., преподаватель профессиональной подготовки ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического отделения.

Протокол №9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
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 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; Порционирование (комплектование), в эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности. Ведение расчетов с потребителями
Уметь	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **792** часа.

В том числе в форме практической подготовки 432 часа;

Из них на освоение МДК – **332** часа;

В том числе самостоятельная работа обучающихся – **16** часов;
консультации – 6 часов.

Практики, в том учебная – **144** часа и производственная – **288** часов.
промежуточная аттестация – **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные занятия		аудиторные учебные	самостоятельная учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в лабораторные работы и практические занятия, часов	т.ч. и	в т.ч., консультации	всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 5.5 ОК	МДК 05.01 Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	114	52	52	4	0			
ПК 5.1 5.5 ОК	МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	240	98	124	2	16			
ПК 5.1 5.5 ОК	Учебная практика (по профилю специальности), часов	144						144	
ПК 5.1 5.5 ОК	Производственная практика (по профилю специальности), часов	288							288
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	792	150	176	6	16		144	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, и формы организации деятельности обучающегося	Уровень усвоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
МДК. 05.01. Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Раздел 1. Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			104	
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		4	ПК 5.1 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК7, ЛР 4; ЛР5; ЛР6
	1.Предприятие общественного питания (заготовочные, доготовочные, комбинат общественного питания) 2. Характеристика мини пекарни			
Тема 1.2 Организация рабочих мест	Содержание учебного материала	2	6	
	1.прием и хранение всех видов сырья 2. складские помещения для хранения сырья			
	Лабораторно-практическое занятие №1	3	8	
Тема 1.3. Безопасность и охрана труда	Содержание учебного материала	2	8	
	1.Требования охраны труда, пожарной безопасности. 2.Планировка предприятий кондитерской промышленности 3.Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания			
	Лабораторно-практическое занятие №2	2	6	
	Исследование полуфабрикатов и сырья на соответствие ГОСТ и РТУ			
Тема 1.4 Техническое оснащение цехов	Содержание учебного материала	2	12	ПК 5.1 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК7, ЛР 4; ЛР5; ЛР6
	1. Виды и назначение технологического оборудования 2. Механическое оборудование 3.Сортировочно-калибровочное оборудование 4. Специальное оборудование 3. Правила ухода за технологическим оборудованием хлебопекарного т кондитерского цехов. 4. Правила и нормы хранения дезинфицирующих средств			
	Лабораторно-практическое занятие №3	3	10	
	Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных			

	отделениях кондитерского цеха.			
Тема 1.5 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса	Содержание учебного материала	2	10	ПК 5.1 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК7, ЛР 4; ЛР5; ЛР6
	1.Санитарные требования к вспомогательным и производственным помещениям 2.санитарные требования к инвентарю, посуде и таре 3. Санитарные требования к изготовлению и хранению хлебобулочных мучных кондитерских изделий 4. санитарные требования к личной гигиене персонала			
	Лабораторно-практическое занятие №4	3	12	
	1.Заполнение нормативно – технической документации по использованию технологического оборудования 2.Расчет расхода дезинфицирующих средств			
Тема 1.5. Контроль качества, хранение и реализация готовых изделий	Содержание учебного материала	2	12	ПК5.1 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК7, ЛР 4; ЛР5;ЛР6
	1.Лабораторный контроль качества 2.Проверка сырья и готовых изделий 3.Исследования готовых изделий 4.Хранение и доставка кондитерских изделий и хлеба 5.Организация труда кондитера			
	Лабораторно-практическое занятие №5	3	16	
	1.Исследование продуктов сырья на доброкачественность 2.Исследование полуфабрикатов и сырья на соответствие ГОСТ и РТУ 3.Бактериологическое и биологическое исследование сырь и полуфабрикатов			
	Итого по МДК 05.01:		104	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлеба, хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента			222	
Тема 1.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2	4	ПК 5.2-ПК 5.5 ОК 1-ОК9 ЛР 4; ЛР5; ЛР6
	1.Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность. Значение хлебобулочных изделий в питании. 2.Требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба.			
Тема 1.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2	6	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 1, - ОК7, ОК9 ЛР 4; ЛР5;ЛР6
	1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий 2.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. 3.Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		4	
	4.Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	2	

	Лабораторно-практическое занятие №5	3	4	
	1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 2.Проверка качества клейковины.			
Тема 1.3. Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2	8	
	1.Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста. 2.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.		4	ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 1-ОК7, ОК9 ЛР 4; ЛР5;ЛР6
	3.Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления	2	2	
	Лабораторно-практическое занятие №6	3	4	
	1.Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении теста. 2.Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.			
Тема 1.4. Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2	10	
	1.Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. 2.Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. 3.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста. 4.Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 5.Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла. 6.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. 7.Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки.		4	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5 ОК 1-ОК7, ОК9 ЛР 4; ЛР5;ЛР6
	8.Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.	2	2	
	Лабораторно-практическое занятие №7	3	18	

	1.Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста 2.Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста			
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				ПК 5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК5.5 ОК 1 - ОК9
Тема 2.1 Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала 1.Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение основных мучных кондитерских изделий в питании. 2.Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества основных мучных кондитерских изделий.	2	2	ЛР 4; ЛР5;ЛР6
Тема 2.2 Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. 2.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. 3.Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 4.Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	2	
Тема 2.3. Приготовление основных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. 2. Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. 3. Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий. 4. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий. 5. Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения. 6. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 1.Виды изучаемого теста и изделий из него: •блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др.; •сдобное пресное тесто: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др.; •бисквитное тесто, бисквит «Прага», пирог бисквитный, рулет фруктовый, печенье «Ленинградское» и др.; •песочное тесто для кексов «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный» и др.; •заварное тесто: булочка со сливками, кольца воздушные и др.; •воздушное тесто, печенье «Меренги» и др.; •слоеное тесто, ушки слоеные, языки слоеные, пирожки и др.	2	12	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5 ОК 1- ОК9 ЛР 4; ЛР5;ЛР6

	Лабораторно-практическое занятие №8	3	24	
	1.Приготовление основных мучных кондитерских из блинчатого и сдобного пресного теста. 2.Приготовление основных мучных кондитерских из бисквитного теста. 3.Приготовление основных мучных кондитерских из заварного теста. 4.Приготовление основных мучных кондитерских из слоеного теста. 5.Приготовление основных мучных кондитерских из песочного теста.		18	
	6.Приготовление основных мучных кондитерских из воздушного и воздушно-орехового теста.		6	
Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации печенья, пряников, коврижек				
Тема 3.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек	Содержание учебного материала	2	2	
	1.Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Их пищевая ценность. Значение печенья, пряников, коврижек в питании. 2.Требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Проверка органолептическим способом печенья, пряников, коврижек.			ПК5.2 ПК 5.6. ОК 1- ОК7, ОК9 ЛР 4-ЛР6
Тема 3.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении печенья, пряников, печенья	Содержание учебного материала	2	2	
	1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, печенья. 2.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. 3.Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 4.Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.			ПК5.2 ПК 5.6. ОК 1- ОК7, ОК9 ЛР 4-ЛР6
Тема 3.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	Содержание учебного материала	3	6	
	1.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них. 2.Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. 3.Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек. 4.Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 5.Ассортимент изучаемых изделий: •пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские», пряники «Тульские» и др; •коврижка «Медовая», коврижка «Южная» и др; •печенье «Круглое», печенье «Масляное», печенье «Нарезное», печенье «Песочное», печенье «Творожное» и др.		2	ПК5.2 ПК 5.6. ОК 1- ОК7, ОК9 ЛР 4-ЛР6
	Лабораторно-практическое занятие №9	3	12	

	1. Приготовление пряничных изделий, печенья, коврижек			
Раздел №4 Процессы приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Тема 4.1. Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий	Содержание учебного материала 1.Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. 2.Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. 3.Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки.	2	4	ПК5.2-ПК5.5 ОК 1-ОК7, ОК9 ЛР 4- ЛР6
Тема 4.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. 2.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. 3.Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 4.Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	2	ПК5.2-ПК5.5 ОК 1-ОК7, ОК9 ЛР 4- ЛР6
Тема 4.3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала 1.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов. 2.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству. 3.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной. 4.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству. 5.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. 6.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики. 7.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении марципана. Способы украшения из марципана, требования к качеству. 8.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазури: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения.	2	10	ПК5.2-ПК5.5 ОК 1-ОК7, ОК9 ЛР 4- ЛР6

	9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели, требования к качеству. Способы украшения из карамели. 10.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколада, темперирование, способы украшения			
	Лабораторно-практическое занятие № 10	3	14	
	1.Приготовление сиропов. 2.Приготовление сливочных кремов. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. 3.Приготовление белковых кремов. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки.			
	4. <i>Приготовление желе. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные.</i>		4	
Раздел 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации отечественных классических тортов и пирожных				
Тема 5.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных	Содержание учебного материала 1.Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. 2.Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Требования к качеству тортов и пирожных. 3.Основные процессы приготовления пирожных и тортов.	2	4	ПК5.2-ПК5.5 ОК 1-ОК7, ОК9 ЛР 4- ЛР6
Тема 5.2. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов	Содержание учебного материала 1.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», « Киевский», «Прага», «Зимняя вишня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др. 2.Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. 3.Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.	2	8	
	Лабораторно-практическое занятие №11 1.Приготовление и оценка качества отечественных классических бисквитных тортов. 2.Приготовление и оценка качества отечественных классических песочных и слоеных тортов.	3	18	
Тема 5.3. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических пирожных	Содержание учебного материала 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных: «Полоска», «Корзиночка песочная», «Трубочка заварная», «Трубочка слоеная», «Картошка», «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др. 2. Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки	2	10	ПК5.2-ПК5.5 ОК 1-ОК7, ОК9 ЛР 4- ЛР6

	хранения. 3. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря				
	Лабораторно-практическое занятие №12	3	18		
	1.Приготовление и оценка качества бисквитных пирожных. 2.Приготовление и оценка качества песочных и заварных пирожных. 3.Приготовление и оценка качества слоеных и воздушных пирожных.				
Раздел №6 Процессы приготовления, подготовки к реализации легких и обезжиренных тортов и пирожных			14		
Тема 6.1. Ассортимент, пищевая ценность, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание учебного материала	2	2	ПК5.2-ПК5.5 ОК 1-ОК7, ОК9 ЛР 4- ЛР6	
	1.Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. 2.Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов.				
Тема 6.2. Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов	Содержание учебного материала	2	4		
	1.Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов. 2.Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. Условия и сроки хранения. 3.Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов.				
	Лабораторно-практическое занятие №13	3	12		
	Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.				
	Итого по МДК 05.02		222		

Учебная практика Виды работ:	144	ПК5.2-ПК5.5 ОК 1-ОК7, ОК9 ЛР 4- ЛР6
<ul style="list-style-type: none"> • проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; • подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; • приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; • формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; • приготавливать сдобное пресное и изделия из него; • приготавливать бисквитное и изделия из него; • приготавливать блинчатое тесто и изделия из него; • приготавливать воздушное и изделия из него; • приготавливать заварное и изделия из него; • приготавливать слоеное тесто и изделия из него; 		

<ul style="list-style-type: none"> • использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; • приготавливать печенье, пряники, коврижки; • приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных; • украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия; • выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; • оценивать качество готовых изделий. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; • подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; • приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; • формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; • приготавливать сдобное пресное и изделия из него; • приготавливать бисквитное и изделия из него; • приготавливать блинчатое тесто и изделия из него; • приготавливать воздушное и изделия из него; • приготавливать заварное и изделия из него; • приготавливать слоеное тесто и изделия из него; • использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; • приготавливать печенье, пряники, коврижки; • приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных; • украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия; • готовить торты и пирожные массового спроса • выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; • оценивать качество готовых изделий. 	288	

<p>Самостоятельная работа</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы (по вопросам к параграфам , главам учебных пособий составленными преподавателями); • Составление технологических схем. • Просмотр информации, литературы из интернет источников. • <i>Презентации по темам: «Зеркальная глазурь и использовании ее в кондитерском производстве»;</i> • <i>Презентация по теме: Оформление кондитерских изделий из марципана и сахарной мастики;</i> • <i>Работа со сборником рецептов по темам: приготовление классических слоеных тортов</i> • <i>Работа со сборником рецептов по теме: приготовление классических песочных тортов</i> • Подготовка презентации по теме: хранение и транспортировка тортов. Условия и сроки хранения. • Составление алгоритма приготовления отделочных полуфабрикатов • Подготовка презентации: «Зеркальная глазурь» • Реферат на тему: «Контроль качества, хранение и реализация готовых изделий» • Подготовка презентации «Оформление кондитерских изделий из марципана и сахарной мастики» • Реферат на тему: Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий • Составление бракеражных таблиц • Составление алгоритма приготовления песочных и слоеных пирожных • Подготовка презентации: «Упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 	44	
<p>Обязательная аудиторная нагрузка</p>	326	
<p>Учебная практика</p>	144	
<p>Производственная практика</p>	288	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально – техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов технологии кондитерского производства и технологического оборудования кондитерского производства; учебной кухни с зонами для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения): учебно – методическое обеспечение ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия для выполнения лабораторно – практических работ, методические рекомендации по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий: «Ведение технологического процесса приготовления дрожжевого теста и приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба», «Ведение технологического процесса приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него», «Ведение технологического процесса приготовления пирожных и тортов».

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

№ п/п	Наименование оборудования
Весоизмерительное оборудование:	
1	Весы настольные электронные
Тепловое оборудование:	
2	Пароконвектомат
3	Конвекционная печь
4	Микроволновая печь
5	Расстоечный шкаф
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося
7	Электрогриль (жарочная поверхность)
8	Плита wok
9	Электроблинница
10	Электромармиты
Холодильное оборудование:	
11	Шкаф холодильный
12	Шкаф морозильный
13	Шкаф шоковой заморозки
14	Льдогенератор
15	Гранитор
16	Охлаждаемый прилавок-витрина
Механическое оборудование:	
17	Тестораскаточная машина
18	Планетарный миксер
19	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
20	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
21	Процессор кухонный
22	Овощерезка
23	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания
24	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
25	Кофемолка
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:	
26	Лампа для карамели
27	Аппарат для темперирования шоколада

28	Стол с охлаждаемой поверхностью
29	Сифон
30	Газовая горелка (для карамелизации)
31	Барная станция для порционирования соусов
32	Набор инструментов для карвинга
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых	

Учебная кухня

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования
Весозмерительное оборудование:	
1	Весы настольные электронные
Тепловое оборудование:	
2	Пароконвектомат
3	Конвекционная печь
4	Микроволновая печь
5	Подовая печь (для пиццы)
6	Расстоечный шкаф
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные
8	Фритюрница
9	Электроблинница
Холодильное оборудование:	
10	Шкаф холодильный
11	Шкаф морозильный
12	Шкаф шоковой заморозки
13	Льдогенератор
14	Фризер
Механическое оборудование:	
15	Тестораскаточная машина (настольная)
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
17	Тестомесильная машина (настольная)
18	Миксер (погружной)
19	Мясорубка
20	Куттер
21	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
22	Пресс для пиццы
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:	
23	Лампа для карамели
24	Аппарат для темперирования шоколада
25	Сифон
26	Газовая горелка (для карамелизации)
27	Термометр инфракрасный
28	Термометр со щупом
29	Аэрограф
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:	
30	Овоскоп
31	Нитраттестер
32	Машина для вакуумной упаковки
Оборудование для мойки посуды:	
33	Машина посудомоечная
Вспомогательное оборудование:	
34	Производственный стол с моечной ванной
35	Производственный стол с деревянным покрытием
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
37	Моечная ванна (двухсекционная)
38	Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-2329-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/98244> — Режим доступа: для авториз. пользователей

Дополнительные источники:

1. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. Б. Цыганова. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 448 с. (Рецензия № 500 от 14 декабря 2012 г. ФГАУ "ФИРО") количество - 1
2. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. -6-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 480 с. (Рецензия № 761 от 26 декабря 2012) количество – 0,08
3. Кузнецова Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 6-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2013. - 400 с. количество – 0,6
4. Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования. / Л. В. Мармузова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 288 с. количество – 0,6
5. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. - 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 336 с., (8) с. цв. ил. количество – 0,8
6. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3-е изд., стер.) учебник 2016, количество – 0,24

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Общественное питание. Справочник кондитера. - М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Интернет-ресурсы

1. А.Б.М. Кондитер [Электронный ресурс]. URL: www.abmkonditer.ru (дата обращения: 01.02.2017).
2. Все о хлебе – Режим доступа: www.tokoch.ru (дата обращения: 01.02.2017).
3. В помощь инженеру-технологу [Электронный ресурс]. URL: <http://oleg896534.narod.ru> (дата обращения: 01.02.2017).
4. Завод упаковочного и макаронного оборудования «ТЕКО» [Электронный ресурс]. URL: <http://www.teko-makiz.ru> (дата обращения: 01.02.2017).
5. Итальянское пищевое и непищевое оборудование [Электронный ресурс]. URL: <http://www.teknoitalia.ru> (дата обращения: 01.02.2017).
6. Кондитерские изделия. Чай, кофе, какао [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: www.my-ki.ru (дата обращения: 01.02.2017).
7. Московский пекарь: выпечка и кондитерское производство [Электронный ресурс] – URL: <http://www.mosbaker.ru/klienti> (дата обращения: 01.02.2017).

8. О вкусном и здоровом питании [Электронный ресурс] – URL: <http://www.e-pitanie.ru> (дата обращения: 01.02.2017).
9. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий – URL: <http://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>
10. Торговый дизайн: комплексное оснащение объектов, профессиональное оборудование, сервисное обслуживание [Электронный ресурс] – URL: <http://www.trade-design.ru> (дата обращения: 01.02.2017).
11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов Министерства образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс] – URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.02.2017).
12. Хлебопечение с нами легко (ООО «Russian Bread») – Режим доступа: <http://www.russbread.ru> (дата обращения: 01.02.2017).
13. Хлебопечка – Режим доступа: <http://www.hlebopechka.ru> (дата обращения: 01.02.2017).

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий 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);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>подготовка инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для</p>

<p>применительно к различным контекстам.</p>	<p>адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><i>практических/ лабораторных занятий;</i> - <i>заданий по учебной и производственной практике;</i> - <i>заданий для самостоятельной работы</i></p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- <i>заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	

<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	