

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/ Е. В. Миля

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (профессии) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565 в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Сечкина Е.Е., мастер п/о КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Тимошенко И.П., мастер п/о КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

# **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим</p>

	<p>требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

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

Всего (максимальная учебная нагрузка) **366** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (на освоение МДК) **84** часа;

самостоятельная работа обучающегося **5** часов;

учебная практика **72** часа.

производственная практика **180** часов.

консультаций **30** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (суммарный объем нагрузки)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа, часов	Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Теоретическое обучение, часов	лабораторных работ и практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-05, 07, 09-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>47</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	
ПК 5.1., 5.6 ОК 01-05, 07, 09-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>67</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	
ПК 5.1-5.5	<b>Производственная практика</b>	<b>180</b>							<b>180</b>
	<b>Всего:</b>	<b>366</b>	<b>52</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	<b>180</b>
	<i>из них в форме практической подготовки</i>	<b>252</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

**2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32	ПК 5.1.-5.5 ОК 01-05, 07, 09-11
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		32	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание		
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	5	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	
Практическое занятие 2. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4		



<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		7
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера		
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		8
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание</b>		7
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		

	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.			
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			2
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья			2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1.</b> Подготовка презентации на тему: «Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов» Подготовка реферата на тему: «Профессиональный словарь кондитера» Подготовка презентации на тему: «Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства»		2	ПК 5.1., 5.6 ОК 01-05, 07, 09-11	
<b>Консультации по разделу 1</b>		15		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		52		
<b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		52		
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	7		
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и			

	сроки хранения.		
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	<b>1</b>	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>	<b>15</b>	
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 1</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	<b>6</b>	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		

сложного ассортимента	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», туюлипноу, бискуита«Джоконда», бискуита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 2</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	<b>6</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	<b>16</b>	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 3</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	<b>6</b>	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2.</b> Подготовка презентации на тему: «Кремы» Подготовка реферата на тему: «Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба» Подготовка презентации на тему: «Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий» Подготовка реферата на тему: «Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов»		<b>20</b>	

Консультации по разделу 2	15	
<p><b>Учебная практика по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление крема «Шарлотт» (основной) и его производных</li> <li>2. Приготовление крема «Гляссе» и его производных</li> <li>3. Приготовление печенья овсяного</li> <li>4. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами</li> <li>5. Приготовление ватрушек</li> <li>6. Приготовление трубочек вафельных с начинкой</li> <li>7. Приготовление коржиков сахарных</li> <li>8. Приготовление кекса орехового</li> <li>9. Приготовление рулета фруктового</li> <li>10. Приготовление колец воздушных</li> <li>11. Определение необходимого материально технического оснащения и сырья для разрабатываемого изделия. Разработка новых изделий, характеристика сырья</li> <li>12. Расчет массы сырья, полуфабрикатов, выхода изделия. Расчет энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт</li> <li>13. Приготовление торта «Прага»</li> </ol>	72	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление кулебяки</li> <li>2. Приготовление расстегаев</li> <li>3. Приготовление ромовой бабы</li> <li>4. Приготовление хвороста лимонного</li> <li>5. Приготовление булочки шафранной</li> <li>6. Приготовление кекса «Майский»</li> <li>7. Приготовление кекса кондитерского</li> <li>8. Приготовление кекса «Столичный»</li> <li>9. Приготовление печенья воздушного «Меренги»</li> <li>10. Приготовление печенья миндального</li> <li>11. Приготовление сочней с творогом</li> <li>12. Приготовление пряников глазированных</li> <li>13. Приготовление коврижки медовой</li> <li>14. Приготовление печенья творожного</li> <li>15. Приготовление пирожного «Рулет шоколадно-фруктовый»</li> </ol>	180	

16. Приготовление пирожного «Бисквитное с белковым кремом» 17. Приготовление пирожного «Рулет «Чешский» 18. Приготовление пирожного «Трубочка» со сливочным кремом 19. Приготовление торта бисквитного «Кофейный» 20. Приготовление торта «Птичье молоко» 21. Приготовление торта «Слоеный с кремом» 22. Определение необходимого материально технического оснащения и сырья для разрабатываемого изделия 23. Разработка новых изделий, характеристика сырья 24. Расчет массы сырья изделия 25. Расчет энергетической и пищевой ценности 26. Оформление технологических карт 27. Оформление технико-технологических карт 28. Отработка рецептуры нового изделия 29. Презентация нового изделия 30. Приготовление торта «Трюфель»		
<b>Всего</b>	<b>366</b>	

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

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

Программа профессионального модуля реализуется в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащен 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, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана, оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика (практическая подготовка) проводится организуется в учебных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает материально-техническое обеспечение согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики (практической подготовки), в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Печатные издания:

Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1 издание). Учебник для студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14 издание). Учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (1 издание). Учебник студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья, 2018г -192с,

Гигиенические требования к хранению продуктов,

Государственная система стандартизации РФ,

Солин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», 2000г- 256с,

Солин В.П. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ предприятий общественного питания, 2012г -320с

Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание.1990г-240с.

Лутошкина Г.Г. «Техническое оснащение организаций питания» (1 издание). Учебник студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г. – 240с

Методы определения качества товаров

Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2016г -398с

Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (1 издание). Учебник для студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г. – 192с

Сертификация продовольственных товаров (продуктов)

Хранение пищевых продуктов

Шульман Л.З. «Технологические процессы предприятий питания», 2014г – 192с

Дополнительные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия 2013г.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2013г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2014г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2002 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2012 г.

Тимофеева В.А.Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2013 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.



Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2003 г.

Журналы «Питание и общество», 2000-2009 г. № 1-12

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство «Дом и сервис», 2002. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

[www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

[www.cookine.ru](http://www.cookine.ru) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

### **3.3. Кадровое обеспечение реализации программы**

#### **Требования к квалификации педагогических кадров**

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы **ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** обеспечивают:

**Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)**

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2023г. ФГБОУ ДПО ИРПО курс повышения квалификации «Введение в Тифлокомментирование»

2024г.- КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»;

2024г. - КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Профилактика деструктивного поведения студентов профессиональных образовательных учреждений»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, мате-риалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю</li> </ul>

<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>оформления заявки на сырье, продукты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>		
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов:</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее</li> </ul>	<p>аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	--	--

	<p>требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для</li> </ul>	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- точность определения успешной стратегии решения проблемы для реализации профессиональной деятельности	