

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**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
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., преподаватель первой категории

Ивашкова А.В., преподаватель высшей категории

Фетисова В.С., преподаватель первой категории

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г.Севастополь.

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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

_____ Горченева Е.В.

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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 202__ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ05 «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»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Перечень общих компетенций	4
1.4. Перечень профессиональных компетенций	5
1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.1. ПМ05 «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»	6
2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ05 «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»	24
3.1. Тематический план профессионального модуля	24
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю	26
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	37
4.2. Информационное обеспечение обучения	37
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	40
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	40
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)	42

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».

1.1. Область применения программы

Во исполнение поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, п. 17, п. 18 и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Профессионалы» Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», которая является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Профессионалы» Россия в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ».

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

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным специальностям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД):

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,
а также соответствующие ВД профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК):

1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих *личностных результатов реализации программы воспитания*:

ЛР – 7	Осознавание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры
ЛР – 14	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.5. Количество часов, отведенное на освоение 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»

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) – 288 часов, в том числе на освоение междисциплинарных курсов, практику и демонстрационный экзамен:

всего – 282 часа, включая:

- МДК 05.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
- МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
- учебная и производственная практика – 144 часа
- демонстрационный экзамен – 12 часов.

Обязательная учебная нагрузка обучающегося – 282 часа,

- самостоятельная работа обучающегося – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. 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»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт, определенные знания и умения:

Практический опыт в	- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных,

	мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
МДК05.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК-5.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- регламенты, стандарты в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных к

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ОК 05. ОК 06. ОК 07, ОК 09.		сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	кондитерских изделий сложного ассортимента; - методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера	- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера	сложного ассортимента; - важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства; - методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки
	- организация подготовки рабочих мест,	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования	- требования охраны труда, пожарной безопасности

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<p>ния, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <p>- обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>и производственной санитарии организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- требования личной гигиены персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- виды, назначение, правила применения безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>- правила утилизации отходов;</p> <p>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>- виды, назначение правил эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектующих)</p>
	- оценка соответствия по подготовке рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандарта в чистоты	<p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</p>	

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			я)готовых хлебобулочных,мучныхкондитерски хизделий сложногоассортимента; - способы и правилапорционирования(комплекто вания),упаковкина выноsgотовых хлебобулочных,мучныхкондитерски хизделий сложногоассортимента
ОК 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональ ной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий;	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности и определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК-5.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07, ОК 09.	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - организовывать их хранение до момента использования. - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. - распознавать недоброкачественные продукты. - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. - правила составления заявки на склад

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. - контролировать ротацию продуктов. - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	изделий разнообразного ассортимента	<p>хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.</p> <p>- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса,</p>	<p>диетического питания.</p> <p>- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p>

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>тесто до определенной консистенции.</p> <p>-владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.</p> <p>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
	Организация и ведение процессов хранения,	- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских	- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании). -контролировать, организовывать Хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	подачи - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. -требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток - ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - правила общения с потребителями. - базовый словарный запас на иностранном языке. - техника общения, ориентированная на потребителя - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и
	Взаимодействи е с потребителями	- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских	

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	при отпуске продукции с прилавка/разда чи	изделий. - поддерживать визуальный контакт с потребителем. - владеть профессиональной терминологией. - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими, красящими веществами; - принципы организации проработки рецептур;
	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших	- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>- квалификации поваров</p>	
	<p>Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</p>	

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	<p>-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;</p> <p>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	
ОК 1	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действий;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структура плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>определение этапов решения задачи;</p> <p>определение потребности в информации;</p> <p>осуществление эффективного поиска;</p> <p>выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>оценка рисков на каждом шагу;</p> <p>оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</p> <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

Коды форми руемы х компе тенци й	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	профессиональ ной деятельность		
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности и определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК.05.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		56	54	12	-	2	-	-	-
ПК 5.1. - 5.6 ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	56	54	12	-	2	-	-	-
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		82	78	20	-	4	-	-	-
ПК 5.1. - 5.6 ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	82	78	20	-	4			

	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
ПК 5.1. - 5.6 ОК 01-07, ОК 09-10	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72	-					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72	-						72
	Демонстрационный экзамен	12	-						
	Всего:	288		32	-	6	-	72	72

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
МДК05.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				40	
Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (Организация производства)				10	
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала			2	
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О-15 стр 109-117	1	1
	2			1	
Тема 1.2. Организация рабочих мест пекаря и кондитера в цехах	Содержание учебного материала			2	
	3	Организация рабочих мест пекаря в пекарском цехе, организация рабочих мест кондитера в кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания	О-15 стр 109-117	1	1
	4			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Тема 1.3. Хранение сырья, материалов, полуфабрикатов, готовых изделий	Содержание учебного материала			2	1
	5	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов, полуфабрикатов в цехе. Правила утилизации отходов. Правила хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	О-15 стр 42-43	1	
	6			1	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала			2	1
	7	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	О-15 стр 62-65	1	
	8			1	
	Практические занятия			2	2
	9	Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления полуфабрикатов, хлебобулочных изделий сложного ассортимента на различных участках цеха. Составление плана-схемы рабочего места кондитера для приготовления, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на различных участках цеха. Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №1	1	
	10			1	
	Самостоятельная работа				3
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		МУ к СР №1	2	
Раздел 2 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (Технология приготовления)				30	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
Тема 2.1. Характеристика основных продуктов и дополнительны	Содержание учебного материала				
	11	Классификация сырья по его назначению. Сырье для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: основное и дополнительное.	О-1стр 75-76 76-112	1	1
	12	Влияние различных видов сырья на технологических процесс приготовления. Виды сырья и его характеристика, нормативная документация. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Правила хранения на производстве		1	
Тема 2.2. Пищевые смеси промышленного производства	Содержание учебного материала				
	13	Назначение, виды пищевых смесей промышленного производства.	О-1 стр 112-113	1	1
	14	Способы подготовки и использования в кондитерском производстве для оптимизации технологического процесса, и удешевления стоимости. Правила хранения		1	
Тема 2.3. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила взаимозаменяемости сырья	Содержание учебного материала				
	15	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	О-1 стр 114-116- 119	1	1
	16	Принципы сочетания. Взаимозаменяемость сырья. Нормативные технологические документы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность сырья		1	
	Практическое занятие				
	17	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МУ к ПЗ №2	1	2
	18			1	
Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Тема 2.4. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологическая документация	Содержание учебного материала				
	19	Классификация, ассортимент и общая характеристика в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Основные принципы формирования ассортимента в организация различного типа, направлений специализации. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация, порядок ее оформления	О-5 стр 179-180 О-1 стр 7-10	1	1
	20			1	
	Практические занятия				
	21	Разработка технологических карт по различным источникам	МУ к ПЗ №3	1	2
	22			1	
	23	Составление сырьевых ведомостей для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	МУ к ПЗ №4	1	
	24			1	
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации					
Тема 2.5. Физическо-химические процессы	Содержание учебного материала				
	25	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества. Структура теста. Процессы, происходящие при образовании теста. Влияние основных технологических параметров. Влияние компонентов рецептуры на процесс тестообразования	О-1 стр 254-255 ИР	1	1
	26			1	
	Практическое занятие				
	27	Расчет муки, воды, упека, припека и выхода готовых изделий при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	МУ к ПЗ №4	1	2
28	1				
Тема 2.6.	Содержание учебного материала				
	29		О-1 стр	1	1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	30	Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технохимический контроль. Органолептический контроль.	245-246 369-370	1	
Тема 2.7. Хранение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	31	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки реализации изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию	О-1 стр 370-371	1	1
	32			1	
Приготовление отделочных полуфабрикатов					
Тема 2.8. Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала				
	33	Классификация, виды, технологический процесс приготовления и использование отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	О-1 стр 121-122, 176-178	1	1
	34			1	
Тема 2.9. Технология приготовления: кремы сливочные, белковые	Содержание учебного материала				
	35	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству	О-1 стр 138-148	1	1
	36			1	
Тема 2.10. Технология приготовления: кремы заварные из молочных продуктов, комбинированные	Содержание учебного материала				
	37	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству	О-1 стр 148-158	1	1
	38			1	
	Самостоятельная работа				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
	Составить технологическую схему приготовления крема белкового заварного		МУ к СР №	1	3
Тема 2.11. Технология приготовления: шоколад, шоколадные конфеты, глазури, муссы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	39	Методы темперирования шоколада. Изготовление украшений, шоколадных конфет, глазури. Приготовление муссов.	О-1 стр 135-138, 158-159	1	1
	40	Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству		1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			1	
	Составить схему технологического процесса темперирования шоколада		МУ к СР №	1	3
Тема 2.12. Технология приготовления: карамель, марципан, мастика и пр.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41	Виды, правила и режим уваривания карамели, украшения, использования.	О-1 стр 159-163 163-169	1	1
	42	Требования к качеству. Условия и сроки хранения Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления марципана и мастики. Требования к качеству		1	
	<i>Практическое занятие</i>				
	43	Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	МУ к ПЗ №5	1	2
	44			1	
Текущая аттестация	45	Защита практических занятий.		2	
	46	Заслушивание докладов			
Консультация	47 48	Консультация к экзамену по МДК.05.01		2	
МДК05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
Приготовление, оформление и реализация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента					
Тема 3.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание учебного материала				
	49	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Виды теста, технология приготовления теста из различных видов муки: на дрожжах, закваске, безопарный, опарный, с одсдобкой, дрожжевое слоеное, пресное для отделки. Оценка качества теста, выявление дефектов и способы их устранения	О-1 стр 179-195	1	1
	50			1	
Тема 3.2. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	Содержание учебного материала				
	51	Виды и характеристика современных технологий: ускоренный способ приготовления, интенсивная холодная технология приготовления теста, технология замораживания тестовых полуфабрикатов, полуфабрикаты высокой степени готовности	О-1 стр 195-199	1	1
	52			1	
Тема 3.3. Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий: мелкоштучные	Содержание учебного материала				
	53	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 202-214	1	1
	54			1	
Тема 3.4.	Содержание учебного материала				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий: праздничные пироги, кулебяки, рыбники	55	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	О-1 стр 214-233	1	1
	56	Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения.		1	
Тема 3.5. Технология приготовления разных типов праздничного хлеба: караваи, калачи, куличи пасхальные	Содержание учебного материала				
	57	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	О-1 стр 233-247	1	1
	58	Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения		1	
Ассортимент, технология приготовления, оформления и реализация мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
Тема 3.6. Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	59	Ассортимент, и технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	О-1 стр 249-254	1	1
	60	Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий		1	
Тема 3.7. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: бисквитного, вафельного	Содержание учебного материала				
	61	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 255-272	1	1
	62	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 3.8.	Содержание учебного материала				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: песочного, воздушного	63	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 255-272	1	1
	64	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 3.9.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: заварного, блинчатого	65	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 274-282, 287-292	1	1
	66	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 3.10.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: миндального, слоеного	67	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 274-282, 287-292	1	1
	68	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 3.11.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: пряничного, крошкового	69	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 282-287, 292-295	1	1
	70	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 3.12.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технологический процесс приготовления	71	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.	О-1 стр	1	1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
выпеченных полуфабрикатов: сахарного и тюлипного	72	Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	282-287, 292-295	1	
Технологический процесс приготовления праздничных тортов					
Тема 3.13. Технология приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из бездрожжевого теста	<i>Содержание учебного материала</i>				
	73	Способы формования штучных и многопорционных изделий, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки.	ИР	1	1
	74	Органолептические способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию.		1	
Тема 3.13. Классификация праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	75	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса тортов и пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные.	О-1 стр 326-329	1	1
	76	Основные процессы приготовления тортов и пирожных.	О-10 стр 273-275	1	
Тема 3.14. Способы и приемы отделки праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	77	Правила монтажа праздничных тортов.	О-1 стр 330-343	1	1
	78	Способы и приемы отделки праздничных тортов		1	
Тема 3.15. Технология приготовления праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	79	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 343-349	1	1
	80			1	
Тема 3.16.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Технология приготовления современных тортов	81	Рецептура и технология приготовления детских, юбилейных и корпоративных праздничных тортов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 349-368	1	1
	82			1	
Тема 3.17. Классификация праздничных и мелкоштучных пирожных	Содержание учебного материала				
	83	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные. Рецептура, основные процессы. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.	О-1 стр 326-329 О-10 стр 273-275	1	1
	84			1	
Мелкоштучные мучные кондитерские изделия					
Тема 3.23. Технология приготовления и варианты оформления: брауни, бискотти, макарони, меренги	Содержание учебного материала				
	85	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.	О-1 стр 305-308	1	1
	86			1	
Тема 3.24. Технология приготовления и варианты оформления: птифуры, твиль, маффины, капкейки	Содержание учебного материала				
	87	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.	О-1 стр 308-313	1	1
	88			1	
Тема 3.25. Технология приготовления и	Содержание учебного материала				
	89	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	О-1 стр 313-316	1	1
	90			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
варианты оформления: печенье, кексы, корзиночки, флорентины		Оценка качества и подготовка к реализации			
	Практические занятия				
	91	Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий	МУ к ПЗ №6		
	92				
	Самостоятельная работа			6	
	Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления десерта с соусом		МУ к СР №3	3	3
	Разработать технико-технологическую карту для приготовления пастилажа		МУ к СР №4	3	3
	Лабораторные занятия				
	93	Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками	МУ к ЛЗ №1	1	2
	94			1	
	95			1	
	96			1	
	97			1	
	98			1	
	99	Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитное, заварное , песочное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №2	1	2
	100			1	
	101			1	
	102			1	
	103			1	
	104			1	
	105	Приготовление антреме, муссового торта	МУ к ЛЗ №3	1	2
	106			1	
	107			1	
	108			1	
	109			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
	110			1	
Тема 3.26 Технология приготовления и варианты оформления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	Содержание учебного материала				
	111	Значение в питании. Использование. Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности: ассортимент, рецептура, технология приготовления. Изделия пониженной калорийности: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.	Д-1 стр 236-249	1	1
	112			1	
Тема 3.27 Технология приготовления и варианты оформления: мучных кондитерских изделий для диетического питания	Содержание учебного материала				
	113	Значение в питании. Использование согласно диеты. Полуфабрикаты для изделий для диетического питания: ассортимент, особенности рецептуры, технологии приготовления. Изделия для диетического питания: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.	Д-2 стр 273-281	1	1
	114			1	
Тема 3.28 Технология приготовления и варианты оформления: национальных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	115	Приготовление национального хлеба и мучных кондитерских изделий народов мира: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Приготовление хлеба и мучных кондитерских изделий русской национальной кухни: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству	Д-1 стр 250-259	1	1
	116			1	
Тема 3.29 Технология приготовления и варианты оформления: региональных и брендовых мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	117	Региональные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия: ассортимент, пищевая ценность, рецептура, методы и технология приготовления с учетом региональных видов сырья и продуктов. Изделия народов Крыма. Разработка и внедрение брендовых (авторских) хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: характеристика, рецептура, отличительные особенности приготовления	Д-2 стр 323-365 366-372	1	1
	118			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Консультация	119 120	Консультация к экзамену по МДК.05.02		2	
Промежуточная аттестация	Экзамен комплексный МДК.05.01-05.02			6	
Учебная практика				72	
Виды работ					
1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 5. Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий. 6. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. 7. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. 8. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 9. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба 10. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 11. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 12. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. 13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки 14. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 15. Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий. 16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 17. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
18. Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, пtiфур на основе фруктовых или ягодных пюре.				
19. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, пtiфур на основе фруктового и ягодного пюре				
Производственная практика (концентрированная)			72	
Виды работ				
1. Вводное занятие.				
2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.				
3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.				
4. Ассортимент муссовых тортов, антреме.				
5. Ассортимент десертов с соусом, пtiфур.				
6. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, пtiфур.				
7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.				
8. Современные технологии приготовления конфет погружным способом.				
9. Современные технологии приготовления корпусных конфет.				
10. Современные технологии приготовления нарезных конфет.				
11. Технология приготовления сложных композиций из шоколада.				
12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.				
13. Способы и правила темперирования шоколада.				
14. Технология приготовление сложных изделий из карамели.				
15. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.				
16. Технология приготовление сложных изделий из марципана, мастики.				
17. Технология приготовления маршмеллоу.				
18. Технология приготовления пастилажа.				
Демонстрационный экзамен		12		
Всего		288		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты «Технология приготовления пищи»;
- лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория «**Учебный кондитерский цех**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Механическое оборудование

Лампа для карамели
Температор для шоколада
Миксер планетарный
Тестораскаточная машина
Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

Печь конвекционная
Плита индукционная
Пароконвектомат

Холодильное оборудование
Шкаф шоковой заморозки
Витрина холодильная
Аппарат упаковочный вакуумный
Сифон для взбивания сливок (кремер)

Весомизмерительное оборудование
Весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. [Текст]/И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова – М.: [Издательский центр «Академия»](#), 2018,-384с.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования/Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова. – Москва.: [Издательский центр «Академия»](#), 2013- 302с. [текст непосредственный].
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова – 8-е изд., доп. – Москва.: [Издательский центр «Академия»](#), 2014-400с. [текст непосредственный].
3. Пальчук М.И. Царская кухня Ливадийского дворца: Справочно-методическое пособие. – Симферополь: НАТА, 2007. – 164 с. (100+ЭР)
4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

Интернет-ресурсы

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>

2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
5. Электронный журнал «Еда»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
6. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
7. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>
8. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
9. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
10. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
11. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
12. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
13. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
14. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
15. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.hleb.net
16. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>
17. Журнал Хлеб&Соль[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
18. Журнал Гастрономъ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
19. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

Заведующий информационно-библиотечным
центром ГБПОУ РК «РКИГ»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Подготовка специалистов по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы: методическими рекомендациями и указаниями к практическим и лабораторным занятиям, (в т.ч. руководство по решению типовых задач), самостоятельному изучению МДК, учебной и производственной практике, а также планами лекций.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на выполнение самостоятельной работы.

Для самостоятельной подготовки каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам и информационным ресурсам сети Интернет, вход в электронные библиотеки базовых версий ЭБС IPRbooks и издательства «Академия» осуществляется по индивидуальному паролю.

Вся учебная и производственная практика проводится концентрированно в сроки, предусмотренные учебным планом.

Учебная практика проводится на базе колледжа в учебных лабораториях, оснащенных в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50: «Учебный кондитерский цех», «Учебный ресторан».

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является **демонстрационный** экзамен.

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с поварским и кондитерским делом, что соответствует направлению реализуемой образовательной программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация преподавателей и мастеров производственного обучения должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом

Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н, зарегистрированным в Минюсте РФ 24 сентября 2015 г. № 38993.

Для преподавания профессиональных модулей учебного цикла программ СПО преподаватели и мастера производственного обучения обязаны пройти обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны иметь опыт работы в области профессиональной деятельности и образование, соответствующее преподаваемому профессиональному модулю.

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

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
МДК05.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Раздел 1, 2 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК	<i>Знания</i>		
5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК- 5.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07,	<p>- регламенты, стандарты в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства;</p> <p>- методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки;</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результата в 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результата в соответствии с требованиями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 		
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; 	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф 		<p>и с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера - организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты 	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с</p>

			требования ми Экспертное наблюдени е
ОК 01.	Знания		
	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Письменное тестировани е Собеседован ие Экзамен	Оценка результато в 61% правильны х ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответств ии с требования ми
	Умения		
	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Лабораторно е занятие Практическо е занятие Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответств ии с требования ми Оценка результато в. Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответств ии с

			<p>требования ми</p> <p>Экспертное наблюдени е</p>
	<i>Действия</i>		
	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Лабораторно е занятие</p> <p>Практическо е занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответств ии с требования ми</p> <p>Оценка результато в</p> <p>Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответств ии с требования ми</p> <p>Экспертное наблюдени е</p>
ОК 04	<i>Знания</i>		
	<p>Психология коллектива Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>	<p>Письменное тестировани е</p> <p>Собеседован ие</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результато в 61% правильны х ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдени е и оценка результато в в</p>

			соответств ии с требования ми
Умения			
Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторно е занятие	Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответств ии с требования ми	
	Практическо е занятие	Оценка результато в.	
	Экзамен.	Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответств ии с требования ми	
	Виды работ на практике	Экспертное наблюдени е	
Действия			
Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Лабораторно е занятие	Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответств ии с требования ми	
	Практическо е занятие	Оценка результато в	
	Экзамен.	Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответств	
	Виды работ на практике		

			ии с требования ми Экспертное наблюдени е
ОК 07.	Знания		
	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения	Письменное тестирование Собеседование Экзамен	Оценка результатов в 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения		
	Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Лабораторное занятие Практическое занятие Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

			Экспертное наблюдение
	<i>Действия</i>		
	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Письменное тестирование Собеседование Экзамен	Оценка результатов в 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

МДК05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел 1.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК	<i>Знания</i>		
5.1 ПК	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	Письменное тестирование	Оценка результатов в 61%
5.2 ПК	взаимозаменяемости;		
5.3 ПК	- критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов,	Собеседование	правильных ответов.
5.4 ПК	используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		Оценка процесса.
5.5 ПК	- ассортимент,	Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
5.6 ПК-	характеристика региональных видов сырья, продуктов.		
5.6 ОК	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
01. ОК	- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.		
02. ОК	- правила составления заявки на склад		
03. ОК	способы упаковки,		
04. ОК	складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;		
	- правила утилизации отходов		
	- ассортимент, рецептуры,		

ОК 07,	<p>пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ 		
	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. -требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток - ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - правила общения с потребителями. 		

	<ul style="list-style-type: none"> - базовый словарный запас на иностранном языке. - техника общения, ориентированная на потребителя - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими, красящими веществами; - принципы организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам 		
Умения			
	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - организовывать их хранение до момента использования. - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, 	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<p>требованиями санитарных норм и правил.</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать недоброкачественные продукты. - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. - контролировать ротацию продуктов. - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	практике	<p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов 		
	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - контролировать рациональное 		

	<p>использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке. - доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий. - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду 		
	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. - контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании). - контролировать, организовывать 		

	Хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования		
	- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - поддерживать визуальный контакт с потребителем. - владеть профессиональной терминологией. - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия		
	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	Письменное тестирование Собеседование Экзамен	Оценка результатов в 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов		
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
	Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки			
ОК 01	Знания		
	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	Письменное тестирование	

	<p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структура плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	Умения		
	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действий;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Действия		
	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>определение этапов решения задачи;</p> <p>определение потребности в информации;</p> <p>осуществление эффективного поиска;</p>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов</p> <p>61% правильных ответов. Оценка процесса.</p>

	<p>выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий;</p> <p>оценка рисков на каждом шагу;</p> <p>оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</p> <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка результата в соответствии с требованиями</p>
ОК 04	Знания		
	<p>Психология коллектива Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результата в 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результата в соответствии с требованиями</p>
	Умения		
	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результата в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результата в. Экспертное наблюдение и оценка результата в соответствии с</p>

			требования ми Экспертное наблюдени е
	<i>Действия</i>		
	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Письменное тестирование Собеседование Экзамен	Оценка результатов в 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями ми
ОК 07	<i>Знания</i>		
	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения	Письменное тестирование Собеседование Экзамен	Оценка результатов в 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями ми
	<i>Умения</i>		
	Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности (специальности)	Лабораторное занятие Практическое занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с

		Экзамен. Виды работ на практике	ии с требования ми Оценка результато в. Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответствии с требованиями ми Экспертное наблюдени е
	<i>Действия</i>		
	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Письменное тестировани е Собеседован ие Экзамен	Оценка результато в 61% правильны х ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдени е и оценка результато в в соответствии с требованиями ми

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР – 7 Осознавать приоритет ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Осознавание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11 Проявлять уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.

<p>ЛР – 14 Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации</p>	<p>Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.</p>
---	--