

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**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. Маркс

2020г.



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, разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года, примерной программы профессионального 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, профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.)

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания  
Протокол №01, дата « 24 » августа 2020 г.  
Председатель Горбатова Г.В.

СОГЛАСОВАНО Методическим советом колледжа  
Протокол №01, дата « 28 » августа 2020 г.  
Председатель Гостева И.Ю.

**Составитель (автор):**

Федоренко Н.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК», высшей квалификационной категории  
Жильцова М.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

**Рецензенты:**

Внутренний

Тихонова Т.И., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внешний

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565, входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

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

## **В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

### **иметь практический опыт 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 организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

**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.

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

Всего -370 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 226 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 226 часов;
- учебной практики - 72 часа;
- производственной практики – 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
			всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная	
лабораторные и практические занятия, часов	теоретические занятия, часов	курсовой проект (работа), час							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 5.1.-5.5.	МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	126	126	62	64	-	-	-	-
ПК 5.1.-5.6.	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	100	100	40	60	-	-	-	-
ПК 5.1.-5.6.	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	-	72	72	-
	<b>Всего:</b>	<b>370</b>	<b>126</b>	<b>102</b>	<b>124</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>-</b>



**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>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. (6 семестр)</b>			
<b>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b>		<b>126</b>	
<b>Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	2. Характеристика предприятий общественного питания.	2	
	3. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.	2	
	4. Техническое оснащение и классификация оборудования предприятий общественного питания.	2	
	5. Виды и назначение механического оборудования предприятий общественного питания.	2	
	6. Виды и назначение теплового оборудования предприятий общественного питания.	2	
	7. Виды и назначение холодильного оборудования предприятий общественного питания.	2	
	8. Оборудование и приборы для измерений.	2	
9. Вспомогательное оборудование, инвентарь и приспособления.	2		

10.	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	2		
<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>		
1.	Разработка нормативно-технической документации.	2	2	
2.	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2		
3.	Разработка технологических схем хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2		
4.	Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2		
5.	Разработка наряда-заказа.	2		
6.	Характеристика и техника безопасности при работе механического оборудования на предприятиях общественного питания.	2		
7.	Характеристика и техника безопасности при работе теплового оборудования на предприятиях общественного питания.	2		
8.	Характеристика и техника безопасности при работе холодильного оборудования на предприятиях общественного питания.	2		
9.	Характеристика и техника безопасности при работе вспомогательного оборудования на предприятиях общественного питания.	2		
<b>Тема 1.2.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>		
	11.	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.	2	2
	12.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	
	13.	Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	
	14.	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	15.	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	2	
	16.	Актуальные направления совершенствования организации производства организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	

	10.	Отработка и составление санитарных требований к производственным и вспомогательным помещениям.	2	2
	11.	Отработка и составление санитарных требований к различным видам оборудования.	2	
	12.	Отработка и составление санитарных требований к различным видам инвентаря.	2	
	13.	Отработка и составление санитарных требований к различным видам посуде и таре.	2	
	14.	Отработка и составление санитарных требований к личной гигиене персонала.	2	
	15.	Отработка и составление санитарных требований к сырью и готовой продукции.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>32</b>	
	17.	Классификация сырья по назначению различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	2
	18.	Подготовка муки, условия ее хранения.	2	
	19.	Подготовка крахмала и крахмалопродуктов, условия их хранения.	2	
	20.	Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов, условия их хранения.	2	
	21.	Подготовка пищевой поваренной соли, условия ее хранения.	2	
	22.	Подготовка разрыхлителей, условия их хранения.	2	
	23.	Подготовка молока и молочных продуктов, условия их хранения.	2	
	24.	Подготовка растительных масел, условия их хранения.	2	
	25.	Подготовка жиров, условия их хранения.	2	
	26.	Подготовка яиц и яичных продуктов, условия их хранения.	2	
	27.	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители.	2	
	28.	Желирующие вещества и биологические добавки, к пище используемые в кондитерском производстве.	2	
	29.	Подготовка орехов и масличных семян.	2	
30.	Фруктово-ягодные продукты, подготовка и условия хранения.	2		

31.	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий.	2	
32.	Правила взаимозаменяемости сырья. Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>32</b>	
16.	Органолептическая оценка качества муки.	2	2
17.	Органолептическая оценка качества крахмала и крахмалопродуктов.	2	
18.	Органолептическая оценка качества сахара и сахаросодержащих продуктов.	2	
19.	Органолептическая оценка качества соли.	2	
20.	Органолептическая оценка качества разрыхлителей.	2	
21.	Органолептическая оценка качества молока.	2	
22.	Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	2	
23.	Органолептическая оценка качества растительных масел.	2	
24.	Органолептическая оценка качества жиров.	2	
25.	Органолептическая оценка качества яиц и яичных продуктов.	2	
26.	Органолептическая оценка качества ароматизаторов , пряностей, пищевых кислот и красителей.	2	
27.	Органолептическая оценка качества желирующих веществ.	2	
28.	Органолептическая оценка качества орехов и масличных семян.	2	
29.	Органолептическая оценка качества плодово-ягодных продуктов.	2	
30.	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергам, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	2	
31.	Контроль качества и безопасность сырья и готовой продукции.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)</b>			

<b>МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (7 семестр)</b>		<b>100</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	1.	Технология приготовления сиропов, жженки, помады , правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2.	Технология приготовления глазури. Способы приготовления сырцово-и заварной глазури. Темперирование шоколада. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.	2	
	3.	Ассортимент и технология приготовления кремов.	2	
	4.	Технология приготовления карамели, мусса.	2	
	5.	Технология приготовления сахарной мастики, марципана. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	6.	Технология приготовления пралине, посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	7.	Варианты оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	2	
	8.	Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1.	Составление ТК и ТС на приготовление сиропов, жженки, помады.	2	2
	2.	Расчет сырья и составление НТД на приготовление глазури, шоколада , желе.	2	
	3.	Составление ТК и ТС на приготовление различных кремов.	2	
	4.	Составление ТК, КК приготовления карамели, мусса.	2	
	5.	Расчет сырья и составление НТД на приготовление мастики, марципана.	2	
6.	Составление ТС приготовления пралине, посыпки крошки.	2		

Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	9.	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологические этапы приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2
	10.	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.	2	
	11.	Технология приготовления дрожжевого опарного теста.	2	
	12.	Технология приготовления теста с «отсдобкой».	2	
	13.	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.	2	
	14.	Технология приготовления сдобного пресного теста.	2	
	15.	Технология приготовления теста для отделки.	2	
	16.	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
	7.	Составление ТК и КК приготовления дрожжевого безопарного теста.	2	2
	8.	Составление НТД приготовления опарного теста.	2	
	9.	Составление ТС и КК приготовления дрожжевого опарного теста с «отсдобкой».	2	
	10.	Составление НТД приготовления дрожжевого слоеного теста.	2	
	11.	Составление ТК и ТС приготовления сдобного пресного теста.	2	
	12.	Расчет сырья и составление НТД для приготовления пирогов.	2	
13.	Расчет сырья и составление ТК и КК для приготовления кулебяк с различными начинками.	2		
14.	Расчет сырья и составление ТК и КК для приготовления караваев.	2		
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	17.	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Ассортимент современных мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	2	2
	18.	Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.	2	

	19.	Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него.	2		
	21.	Технология приготовления воздушного , миндального и крошкового полуфабрикат и изделий из него.	2		
	22.	Технология приготовления вафельного полуфабриката и изделий из него.			
	23.	Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него.	2		
	23.	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него.	2		
	24.	Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Выявление дефектов слоеных изделий .	2		
	25.	Технология приготовления полуфабриката из блинчатого теста и изделий из него.	2		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
	15.	Составление НТД приготовления изделий из бисквитного, песочного, воздушного миндального и крошкового полуфабриката.	2	2	
	16.	Составление НТД приготовления изделий из вафельного, заварного полуфабриката.	2		
	17.	Составление НТД приготовления изделий из пряничного, слоеного	2		
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
	26.	Классификация праздничных тортов.	2	2	
	27.	Способы и приемы отделки праздничных тортов.	2		
	28.	Технология приготовления и оформления праздничных тортов.	2		
	29.	Технологический процесс приготовления пряничных изделий.	2		
	30.	Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2		
		<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	18.	Расчет сырья и составление НТД приготовления праздничных тортов.	2	2	
	19.	Составление НТД приготовления пряничных изделий.	2		
	20.	Составление НТД приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2		
	<b>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)</b>				

<p><b>Учебная практика по 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</b></p>	<p><b>72</b></p>	
<p><b>Виды работ:</b></p>		
<p>1.Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление различных фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.</p>	<p>6</p>	
<p>2.Приготовление отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сиропов, помады, глазурей, желе, кремов, сахарной мастики, муссов, марципана. Правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>	
<p>3. Приготовление дрожжевого безопасного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.</p>	<p>6</p>	
<p>4. Приготовление дрожжевого опарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.</p>	<p>6</p>	
<p>5. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.</p>	<p>6</p>	
<p>6. Приготовление пресного теста и изделий из него. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из пресного теста.</p>	<p>6</p>	
<p>7. Приготовление бисквитных, слоеных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных и слоеных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных и слоеных тортов.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>8. Приготовление песочных, белковых, миндальных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных, белковых, миндальных тортов. Контроль качества и безопасности песочных, белковых, миндальных тортов .</p>	<p>6</p>	
<p>9. Приготовление комбинированных и фирменных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных и фирменных тортов. Контроль качества и безопасности комбинированных и фирменных тортов.</p>	<p>6</p>	
<p>10. Приготовление бисквитных и песочных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления бисквитных и песочных пирожных. Контроль качества и безопасности бисквитных и песочных пирожных .</p>	<p>6</p>	
<p>11. Приготовление заварных и слоеных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и слоеных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и слоеных пирожных.</p>	<p>6</p>	
<p>12. Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления воздушных, воздушно-ореховых, и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных.</p>	<p>4</p>	
<p><b>Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).</b></p>	<p>2</p>	



<p><b>Производственная практика по 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</b></p>	72	
<p><b>Виды работ:</b></p>		
<p>1.Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление различных фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.</p>	6	
<p>2.Приготовление отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сиропов, помады, глазурей, желе, кремов, сахарной мастики, муссов, марципана. Правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	
<p>3. Приготовление дрожжевого безопасного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.</p>	6	
<p>4. Приготовление дрожжевого опарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков .</p>	6	
<p>5.Приготовление дрожжевого слоеного теста. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.</p>	6	3
<p>6. Приготовление пресного теста и изделий из него. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из пресного теста.</p>	6	
<p>7. Приготовление бисквитных, слоеных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных и слоеных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных и слоеных тортов.</p>	6	
<p>8. Приготовление песочных, белковых, миндальных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных, белковых, миндальных тортов. Контроль качества и безопасности песочных, белковых, миндальных тортов .</p>	6	
<p>9. Приготовление комбинированных и фирменных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных и фирменных тортов. Контроль качества и безопасности комбинированных и фирменных тортов.</p>	6	
<p>10. Приготовление бисквитных и песочных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления бисквитных и песочных пирожных. Контроль качества и безопасности бисквитных и песочных пирожных .</p>	6	
<p>11. Приготовление заварных и слоеных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и слоеных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и слоеных пирожных.</p>	6	
<p>12. Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления воздушных, воздушно-ореховых, и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных .</p>	4	
<p><b>Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).</b></p>	2	

<b>Всего часов на освоение профессионального модуля</b>	<b>370</b>	
---	------------	--

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Для реализации программы профессионального модуля имеются в наличии:

Кабинеты:

«Технологии кулинарного и кондитерского производства»;  
«Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»;  
«Организации хранения и контроля запасов сырья»;  
«Организации обслуживания».

Лаборатории:

«Учебный кондитерский цех»;  
«Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:**

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 2 двухкомфорочная

- Пароконвектомат – 1;
- Индукционная 4-х комфорочная плита -1;
- Фритюрница,
- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:
- Холодильник «Атлант»,
- Холодильник «Саратов»
- Механическое оборудование:
- Мультиповар,
- Планетарный миксер Блендер Bosch MSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- кофемашина Philips SAECO RI 9755
- фритюрница Tefal FF1024
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга,
- Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.**

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,

- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень используемых учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники для преподавателя:**

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: ИЦ «Академия», 2018 г.
2. Ермилова С.В.- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для СПО.- М: ИЦ «Академия», 2015г.

3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.
4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с

#### **Основные источники для студента:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: ИЦ «Академия», 2018г.
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие – Ростов н/Дону: Феникс, 2015. – 318с.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2015.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2014. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2014. – 96с.

#### **Электронные ресурсы:**

1. <http://izuminka.net/>- «Изюминка» рецепты, статьи, полезные советы
2. <http://hlebopechka.ru/>- «Хлебопечка»отзывы, рецепты, инструкции
3. <http://www.smachno.ua/> - Кулинарный портал «Смачно»
4. <http://www.chefalex.ru/> - А. Селезнев
5. <http://gotovim-doma.ru/>- Готовь дома
6. <http://eda.server.ru>
7. <http://supercook.ru>
8. <http://www.vkusno.kg>
9. <http://www.millionmenu.ru/>

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

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

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,</li> </ul>	
---	--	--



<p>обслуживания.</p>	<p>инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос.</li> </ul> </li> </ul>	
----------------------	---	--

<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента разработанной документацией);</li> </ul> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего</li> </ul>	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового</p>

	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	контроля (экзамен) Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой)) Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой)) Экзамен (по модулю)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении</li> </ul>	

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной</p>	
<p>ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;  - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	